

Mode d'emploi

Cuisinière à induction 30 pouces (four électrique et surface à induction)



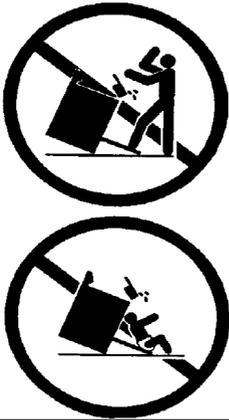
Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Enfants et adultes peuvent faire basculer la cuisinière, si elle n'a pas été fixée, et provoquer des blessures mortelles.

- ▶ Cette cuisinière doit être fixée au moyen du dispositif antibasculement en vertu des instructions d'installation.
- ▶ Si vous avez déplacé la cuisinière, glissez le loquet de verrouillage sur le dispositif antibasculement jusqu'à ce que vous sentiez qu'il est bloqué.
- ▶ N'utilisez pas la cuisinière avant que le dispositif antibasculement soit correctement installé et déployé.
- ▶ Le non-respect de ces consignes d'installation peut causer des blessures graves ou mortelles aux enfants et aux adultes.

	⚠ ATTENTION
	Toutes les cuisinières peuvent basculer Risque de blessures Installer le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière Voir instructions d'installation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	6
Guide d'utilisation de la cuisinière	20
Surface de cuisson à induction	20
Four.....	21
Commandes de la cuisinière	22
Éléments de commande de la surface de cuisson à induction	22
Écran et boutons des zones de cuisson avec indicateurs des zones de cuisson	23
Symboles des boutons des zones de cuisson.....	23
Symboles sur l'écran de la surface de cuisson.....	23
Commandes du four	24
Caractéristiques	27
Plaque signalétique	27
Articles fournis.....	27
Accessoires standard et en option	27
Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction.....	31
Utilisation du verrouillage de la mise en marche	31
Arrêt de sécurité	31
Indicateur de chaleur résiduelle.....	31
Casseroles / Détection de la taille des casseroles	31
Utilisation du mode démo	32
Sécurité anti-surchauffe	32
Dispositifs de sécurité du four	33
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean	34
Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse	34
Première mise en service	35
Avant la première utilisation	35
Nettoyer la surface de cuisson avant de la faire chauffer pour la première fois ...	36
Installez les grilles latérales et faites chauffer le four la première fois	36
Fonctionnement de la surface de cuisson à induction	38
Comment fonctionne l'induction	38
Récipients de cuisson	38
Bruits	39
Conseils pour économiser de l'énergie	39
Données relatives à la zone de cuisson	40
Mise sous tension de la surface de cuisson à induction	41
Début de cuisson automatique	41
Activation de la fonction Début de cuisson automatique.....	41
Désactiver la cuisson automatique	41

Table des matières

Utiliser les niveaux de puissance	42
Booster	43
Activation de la fonction Booster	43
Activation de la fonction TwinBooster au niveau 1	43
Activation de la fonction TwinBooster au niveau 2	43
Désactiver la fonction booster/TwinBooster	43
Maintien au chaud	44
Réglage de la fonction Maintien au chaud	44
Mise hors tension de la surface de cuisson à induction	44
Indicateur de chaleur résiduelle	44
Fonctionnement du four	45
Présentation des modes de fonctionnement	45
Conseils pour économiser l'énergie	45
Fonctionnement simple	47
Préchauffer la cavité du four	47
Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie	47
Activer et désactiver automatiquement les programmes de cuisson	47
Modifier l'heure	50
Modifier les réglages d'usine	51
Activer/Désactiver le verrouillage  de la mise en marche	54
Utiliser la minuterie 	55
Cuisson	57
Conseils pour la cuisson	57
Remarques sur les modes de fonctionnement	58
Rôtissage	59
Conseils pour le rôtissage	59
Remarques sur les modes de fonctionnement	60
Grillage	61
Conseils pour la cuisson au gril	61
Remarques sur les modes de fonctionnement	62
Applications supplémentaires	63
Décongeler	63
Sécher	64
Préchauffage de batterie	65
Rôtissage à basse température	65
Stérilisation des conserves	68
Aliments surgelés/Plats préparés	70
Nettoyage et entretien de la surface de cuisson à induction	71

Table des matières

Nettoyage et entretien du four	73
Produits de nettoyage inappropriés.....	73
Nettoyage des salissures normales.....	74
Élimination des salissures tenaces.....	74
Nettoyer avec le mode de fonctionnement Pyrolyse  (Clean).....	75
Démarrage du programme autonettoyant.....	76
À la fin du programme autonettoyant.....	77
Programme autonettoyant interrompu.....	78
Démontage de la porte du four.....	79
Remontage de la porte du four.....	80
Retirer les glissières latérales.....	81
Guide de dépannage	82
Service technique	89
Contact en cas de problème.....	89
Garantie.....	89
Protection de l'environnement	90

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez la cuisinière, veuillez toujours respecter les réglementations de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la cuisinière, afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil.

Cette cuisinière est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions de montage avant d'installer et de raccorder la cuisinière.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la cuisinière. Le mode d'emploi et les instructions de montage sont toujours applicables conjointement et contiennent des informations importantes relatives à son installation, sa sécurité, son utilisation et son entretien. Vous serez ainsi en mesure d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage en lieu sûr, afin de pouvoir les consulter au besoin et de les remettre au prochain propriétaire.

Utilisation appropriée

► Cette cuisinière est destinée à un usage domestique ou dans des environnements similaires.

► Cette cuisinière n'est pas conçue pour être utilisée en extérieur.

► La cuisinière est exclusivement destinée à être utilisée dans des conditions domestiques normales :

- Utilisez le four pour cuisiner, cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser des conserves et sécher des aliments.
- Utilisez la surface de cuisson pour préparer les aliments et les garder au chaud.

Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.

► Risque d'incendie ! N'utilisez jamais le four pour conserver ou sécher des produits qui pourraient facilement s'enflammer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► Cette cuisinière peut être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire.

Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

► La cavité du four est équipée d'ampoules spéciales adaptées à des conditions particulières (par exemple, température, humidité, résistance chimique, résistance au frottement et vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage de pièces.

Sécurité des enfants

► Activez le verrouillage de la mise en marche de façon à ce que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four.

► Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de la cuisinière. Ne laissez jamais les enfants jouer avec la cuisinière.

► Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière sans surveillance.

► Risque de brûlures dues à une utilisation incorrecte. Ne laissez jamais les enfants utiliser la cuisinière.

► Risque de brûlure – Ne permettez pas aux enfants de se servir du four pour éviter qu'ils ne se brûlent ou se blessent grièvement.

► Risque de brûlure – Ne permettez pas aux enfants de se servir de la surface de cuisson pour éviter qu'ils ne se brûlent ou se blessent grièvement.

► Risque de suffocation par le matériel d'emballage. Les enfants pourraient s'emmêler dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou, encore, en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

► Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les parties externes du four, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération peuvent devenir relativement chauds. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsqu'il fonctionne.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Le four devient beaucoup plus chaud pendant le programme autonettoyant que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant le programme autonettoyant par pyrolyse.

► La surface de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.

► Risque de brûlure!

Maintenez les espaces au-dessus et derrière la surface de cuisson libre de tout article qui pourrait attirer l'attention des enfants. Sinon, ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil.

► Risque de brûlure et d'ébouillantage.

Tournez toutes les poignées sur le côté, au-dessus de la surface de cuisson, afin que les enfants ne puissent pas faire tomber les casseroles et les poêlons et se brûler.

► Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Sécurité technique

► L'appareil doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.

► L'installation, l'entretien et les réparations non autorisés peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des techniciens agréés Miele.

► Ne soulevez ni ne transportez jamais la cuisinière par la poignée de porte ou le panneau de commande.

► Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Tout endommagement de la cuisinière peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signes visibles de dommages. N'utilisez pas une cuisinière endommagée.
 - ▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
- La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.
- ▶ La sécurité électrique de la cuisinière ne peut être garantie que lorsqu'elle est convenablement mise à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.
 - ▶ Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.
 - ▶ Pour éviter d'endommager la cuisinière, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
- En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher la cuisinière au réseau électrique domestique.
 - ▶ Pour des raisons de sécurité, la cuisinière ne doit être utilisée que si elle a été convenablement installée.
 - ▶ Cette cuisinière ne doit pas être installée et utilisée dans des installations mobiles (par exemple dans un bateau).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. Tout contact avec des branchements sous tension ou toute altération des composants électriques ou mécaniques de la cuisinière met en danger votre sécurité et peut entraîner des dysfonctionnements de l'appareil. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la cuisinière.
- ▶ Durant la période de garantie de la cuisinière, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien agréé du service technique Miele. Faute de quoi la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange Miele d'origine.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un technicien agréé Miele doit le remplacer par un câble spécial (voir « Installation – Raccordement électrique »).
- ▶ Risque d'électrocution ! La surface de cuisson ne doit pas être utilisée si elle est défectueuse ou si la vitrocéramique est fissurée, ébréchée ou endommagée. Éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez la cuisinière du réseau électrique domestique. Contactez le service technique Miele.
- ▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, par exemple si l'éclairage intérieur du four est cassé, la cuisinière doit être complètement débranchée du réseau électrique domestique (voir « Guide de résolution des problèmes »). Pour cela, procédez comme suit :
 - Coupez le disjoncteur ou
 - Dévissez complètement le disjoncteur à vis (dans les pays qui en disposent) ou
 - Retirez la fiche (le cas échéant) de la prise électrique. Pour cela, veillez à tirer sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.
- ▶ Pour fonctionner correctement, la cuisinière a besoin d'une alimentation suffisante en air frais. Assurez-vous que la circulation d'air frais n'est pas bloquée (par exemple, isolation thermique des armoires). Par ailleurs, assurez-vous que l'air frais nécessaire ne soit pas excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, fours à combustible solide).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► N'installez pas d'armoire au-dessus de la cuisinière, car vous risquez de vous brûler si vous cherchez à atteindre quelque chose à l'intérieur de l'armoire alors que la surface de cuisson est chaude. Vous pouvez réduire le risque de brûlure en installant une hotte, dont les bordures dépassent d'au moins 12 cm de la base des armoires.

Utilisation conforme

► Attention: Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne brillent pas. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four comme la vitre de porte, les fentes d'aération et le panneau de commande peuvent devenir chauds. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne se sont pas refroidis.

► Consommer de la nourriture laissée dans le four pendant longtemps peut entraîner une intoxication alimentaire. Il est possible de laisser de la nourriture dans le four pendant une courte durée avant et après la cuisson.

► Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.

► Utilisez uniquement des poignées sèches thermorésistantes. Les poignées humides ou mouillées, lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'essuie-mains ou autres articles encombrants à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants.

► Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.

► Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'elle est chaude, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brûlants.

► Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer à la main.

► Éteignez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four pour y stocker des objets. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

MISE EN GARDE

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages d'air dans le fond du four et ne recouvrez jamais l'ensemble d'une grille de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation d'air dans le four et entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. La doublure de papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

► Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.

► N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs, ainsi que les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereux. N'utilisez pas le four comme sécheuse, four à céramique, déshumidificateur, etc.

► Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.

► Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne s'y coincent pas.

► Lorsque vous préparez des pizzas ou des tartes surgelées, placez-les sur la grille recouverte de papier parchemin. N'utilisez pas la plaque de cuisson ou la lèchefrite pour les gros aliments congelés. La plaque ou la lèchefrite peuvent se déformer et il peut être difficile de les sortir du four une fois chaudes. Vous pouvez cuire les aliments congelés (frites, pépites de poulet, etc.) sur la plaque de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four, les accessoires ou les aliments sont susceptibles de vous brûler. Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.
- ▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur de celui-ci. Mettez fin au processus de cuisson en éteignant l'appareil et en le débranchant de l'alimentation. N'ouvrez pas la porte avant que la fumée se soit dissipée.
- ▶ Les objets placés près de la cuisinière peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses présentent un risque d'incendie si elles sont soumises à une surchauffe. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse sur la surface de cuisson. Éteignez la surface de cuisson, puis étouffez les flammes ou le feu, ou bien utilisez un produit chimique sec ou un extincteur à mousse carbonique.
- ▶ Faire griller des aliments pendant une très longue période de cuisson peut les assécher au point de causer un incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer par des températures de cuisson élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson au grill pour terminer la cuisson de petits pains ou de pain partiellement cuits, ou encore pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake) ou Chaleur sole/vôte  (Surround).
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans vos recettes, sachez que les températures élevées peuvent entraîner l'évaporation de l'alcool. La vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments chauffants brûlants.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Les récipients en plastique ou en papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées et endommager la cuisinière ou commencer à brûler. N'utilisez pas de récipients en plastique ou en papier d'aluminium.

Exception : vous pouvez utiliser des récipients en plastique qui vont au four. Tenez compte des instructions du fabricant du récipient.

▶ Lorsque la chaleur résiduelle est utilisée pour garder les aliments au chaud, la corrosion due à une forte humidité de l'air et à la condensation peut se produire dans le four. Elle peut endommager le panneau de commande, le comptoir et l'armoire. Laissez le four allumé et sélectionnez la température la plus basse disponible pour la fonction sélectionnée. Le ventilateur de refroidissement continue alors à fonctionner automatiquement.

▶ Les aliments qui sont conservés dans la cavité du four ou qui y sont placés pour être maintenus au chaud peuvent se dessécher, et l'humidité libérée peut endommager le four par corrosion. Couvrez toujours les aliments qui sont laissés dans le four pour les garder au chaud.

▶ Une accumulation de chaleur peut faire fissurer ou s'écailler la sole du four.

Ne tapissez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium ou des revêtements de protection pour four.

Si vous souhaitez mettre un plat sur la sole du four pour le cuire ou le réchauffer, vous pouvez le faire, mais seulement avec le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake).

▶ La sole du four peut être endommagée par certains objets que vous faites glisser à l'intérieur. Lorsque vous placez des casseroles, des poêles ou des plats sur la sole du four, ne les poussez pas.

▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Le fait de verser un liquide froid sur une surface chaude crée de la vapeur, ce qui peut provoquer de graves brûlures. Le changement soudain de température peut également endommager les surfaces chaudes. Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées chaudes.

▶ Il est important que la température des aliments en cours de cuisson soit uniformément répartie et suffisamment élevée. Vous pouvez vous en assurer en remuant ou en retournant les aliments.

▶ La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser. N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La porte peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg). Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ou ne posez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Il y a un risque potentiel jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne.
- ▶ Si la surface de cuisson est allumée ou accidentellement allumée ou si elle est encore chaude, les objets métalliques sur la surface de cuisson peuvent se réchauffer. Les autres articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent coller à la surface de cuisson par succion. Ne rangez jamais d'articles sur la surface de cuisson! Éteignez toujours la surface de cuisson après son utilisation!
- ▶ Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson, car ils peuvent chauffer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Ne laissez pas du sucre solide ou liquide, des morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur la surface de cuisson encore chaude sous peine d'endommager la surface en vitrocéramique lors du refroidissement. Si tel est le cas, éteignez immédiatement l'appareil et grattez tous les résidus de sucre, plastique ou aluminium à l'aide d'un grattoir pour verre. Utilisez des poignées. Attendez le refroidissement de la surface en vitrocéramique avant d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.
- ▶ Les casseroles qui chauffent jusqu'à évaporation complète de l'eau peuvent causer des dommages à la vitrocéramique. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ▶ Les fonds de casserole irréguliers peuvent rayer la surface vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et casseroles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les casseroles pour les placer sur la surface de cuisson. Si vous les glissez en place, vous causerez des éraflures et des égratignures.
- ▶ Les grains de sel, de sucre et de sable (p. ex. causés par le nettoyage des légumes) peuvent égratigner la céramique s'ils se déposent sous les casseroles. Assurez-vous que la surface de céramique soit propre avant d'y poser des casseroles.
- ▶ Même les objets légers peuvent endommager la surface de cuisson en céramique dans certaines circonstances. N'échappez rien sur la surface en céramique.
- ▶ Les casseroles chaudes sur l'écran peuvent endommager les composants électroniques sous celui-ci. Ne posez pas de casseroles chaudes sur la région autour de l'écran.
- ▶ Le processus de chauffage par induction est si rapide que la température du point d'inflammation des huiles ou graisses est vite atteinte. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse pendant plus de 1 minute et n'utilisez jamais le survolteur.
- ▶ Pour ceux qui ont un stimulateur cardiaque : veuillez noter que la zone immédiate entourant la surface de cuisson est chargée électromagnétiquement. Il est très peu probable que cela affecte le stimulateur cardiaque. Toutefois, en cas de doute, consultez le fabricant du stimulateur ou votre médecin.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Gardez les objets qui sont sensibles au champ magnétique, tels que les cartes de crédit, les disques compacts et les calculatrices, loin de la surface de cuisson lorsque celle-ci est allumée.
- ▶ Si un résidu reste sur la surface de cuisson pendant un certain temps, il peut cuire et pénétrer dans la surface de cuisson de telle sorte qu'il est parfois impossible de le nettoyer. Retirez les éclaboussures rapidement. Assurez-vous également que la base du récipient est propre, sèche et exempte de graisse avant de la poser sur la surface de cuisson.
- ▶ Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur. Si un tiroir est installé directement sous l'appareil, assurez-vous qu'il y a un espace suffisant entre le tiroir, son contenu et le dessous de la table de cuisson afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil. Ne rangez pas des articles pointus ou petits ou du papier dans le tiroir. Ils pourraient s'insérer dans les trous de ventilation et se prendre dans le boîtier du ventilateur et l'endommager ou empêcher le refroidissement.
- ▶ N'utilisez jamais deux récipients de cuisson simultanément sur une même zone de cuisson.
- ▶ Si le récipient ne recouvre que partiellement la zone de cuisson, les poignées peuvent devenir brûlantes.
Placez toujours le récipient au centre de la zone de cuisson.
- ▶ La surface de cuisson comporte des zones de différentes tailles. N'utilisez que des récipients à fond plat et suffisamment grands pour la zone de cuisson. Si un récipient est trop petit, il ne couvre pas entièrement la zone de cuisson brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact de zones de cuisson non couvertes ou vos vêtements peuvent s'enflammer. Si vous utilisez un récipient de la bonne taille, vous optimisez également le rendement de la zone chauffée.
- ▶ Les chiffons ou les éponges humides peuvent causer des brûlures à cause de la vapeur chaude s'ils sont utilisés pour essuyer des aliments renversés sur une surface de cuisson brûlante. Certains détergents peuvent dégager des vapeurs dangereuses s'ils sont appliqués sur une surface brûlante. Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson.
- ▶ Lorsque les aliments débordent, cela peut entraîner la formation de fumée et des éclaboussures de graisse, qui peuvent s'enflammer sur la surface de cuisson. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance à un niveau de puissance élevé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Si les poignées du récipient dépassent sur une zone de cuisson voisine, cela peut provoquer des brûlures, l'inflammation des matériaux inflammables et le déversement d'aliments si vous entrez en contact involontaire avec le récipient. Tournez le récipient de manière à ce que ses poignées soient dirigées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur une zone de cuisson voisine.

▶ Si la surface de cuisson est endommagée, les détergents ou les aliments renversés peuvent pénétrer dans la surface vitrée et provoquer un court-circuit. Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson endommagée. Contactez immédiatement un électricien qualifié.

Ce qui suit s'applique aux surfaces en inox :

▶ La surface en inox peut être endommagée par les adhésifs et perdra sa couche protectrice anti-salissures. Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, de ruban adhésif ou tout autre type d'adhésif sur la surface en inox.

▶ Les aimants peuvent occasionner des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme un tableau d'affichage magnétique.

Nettoyage et entretien

▶ Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage.

▶ Un joint en fibre de verre délicat posé autour de la cavité du four assure l'étanchéité de la vitre à l'intérieur de la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion. Ne le nettoyez pas, si possible.

▶ N'utilisez jamais de produits nettoyants pour four. N'utilisez pas de produits nettoyants standard dans la cavité du four ou sur la façade du four. Ne tapissez jamais le four avec des revêtements de protection pour four.

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les égratignures sur la vitre de porte peuvent la faire éclater. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la vitre.

▶ Les glissières latérales peuvent être retirées (voir « Nettoyage et entretien du four – Démontage des glissières latérales »). Remontez correctement les glissières latérales.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► Les grosses salissures dans la cavité du four peuvent dégager une fumée épaisse. Retirez toutes les salissures tenaces dans la cavité du four avant de lancer le programme autonettoyant.

► Risque de brûlures dues à la vapeur dangereuse. Lors du programme autonettoyant, de la vapeur, qui peut irriter les muqueuses, peut s'échapper.

Lors du programme autonettoyant, ne restez pas dans la cuisine pendant des périodes prolongées et ne laissez pas les enfants ni les animaux entrer dans la cuisine. Il est important de veiller à ce que la cuisine soit parfaitement ventilée durant le programme autonettoyant. Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

► Dans les environnements chauds et humides, la probabilité d'une infestation de parasites (comme les cafards) est plus élevée. Veillez à ce que le four et la zone qui l'entoure soient toujours propres. Les dommages causés par les parasites ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

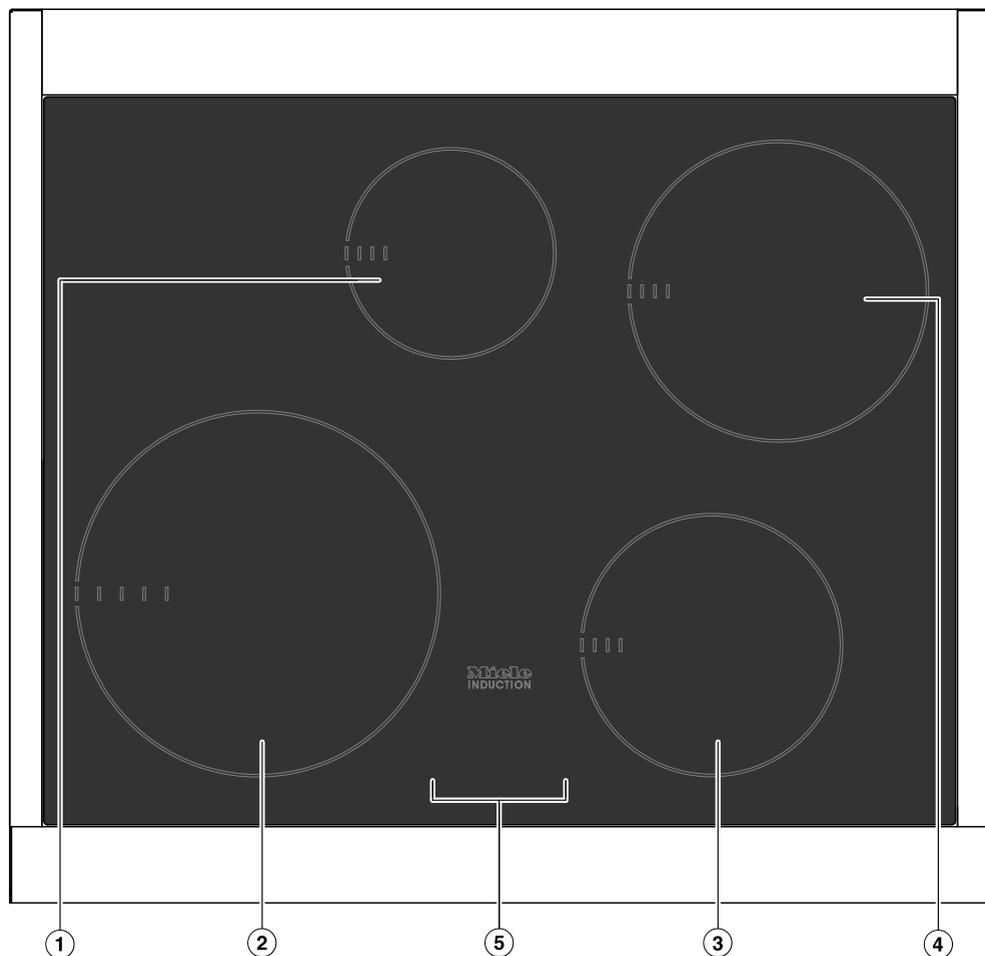
► Utilisez uniquement des accessoires Miele d'origine. Si vous utilisez des pièces de rechange ou des accessoires d'autres fabricants, la garantie sera invalidée, et Miele n'acceptera en aucun cas la responsabilité des dommages.

► Les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse seront endommagés par les températures élevées. Retirez de la cavité du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse avant de lancer ce même programme. Cette consigne s'applique également aux accessoires en option, qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant (voir « Nettoyage et entretien du four »).

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR ET CONSULTEZ-LES RÉGULIÈREMENT.

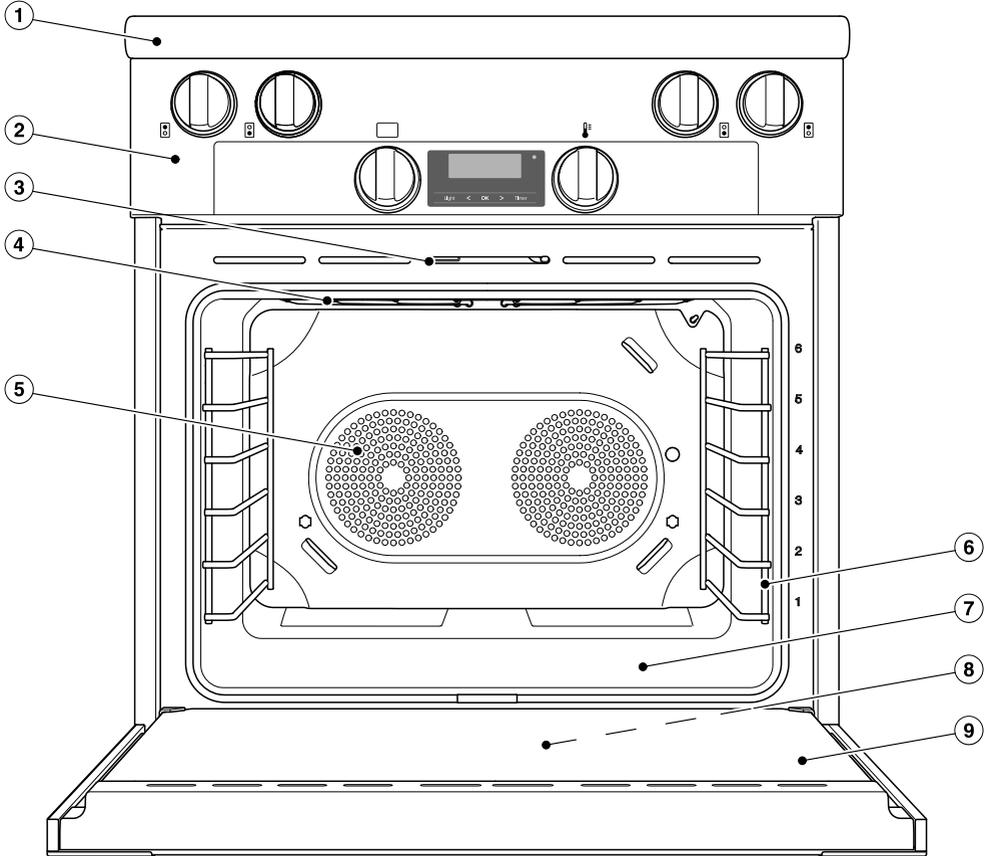
Guide d'utilisation de la cuisinière

Surface de cuisson à induction



- ① Zone de cuisson arrière gauche avec la fonction Booster, Ø 4–6 1/2 po (10–16 cm)
- ② Zone de cuisson avant gauche avec la fonction TwinBooster, Ø 7–11 po (18–28 cm)
- ③ Zone de cuisson avant droite avec la fonction Booster, Ø 5 1/2–8 po (14–20 cm)
- ④ Zone de cuisson arrière droite avec la fonction TwinBooster, Ø 6 1/2–9 po (16–23 cm)
- ⑤ Écran avec indicateurs des zones de cuisson

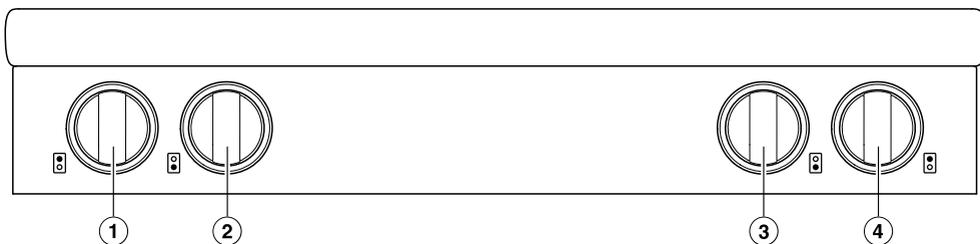
Four



- ① Surface de cuisson à induction
- ② Touches de commande
- ③ Verrouillage de porte pour le programme autonettoyant
- ④ Élément chauffant supérieur (gril)
- ⑤ Entrées d'air des ventilateurs dissimulant les résistances circulaires
- ⑥ Glissières latérales avec 6 niveaux de cuisson
- ⑦ Sole du four dissimulant un élément chauffant
- ⑧ Plaque signalétique
La plaque signalétique est située derrière le panneau inférieur.
- ⑨ Porte

Commandes de la cuisinière

Éléments de commande de la surface de cuisson à induction



① Bouton de la zone de cuisson
Zone de cuisson arrière gauche

② Bouton de la zone de cuisson
Zone de cuisson avant gauche

③ Bouton de la zone de cuisson
Zone de cuisson avant droite

④ Bouton de la zone de cuisson
Zone de cuisson arrière droite

Écran et boutons des zones de cuisson avec indicateurs des zones de cuisson

Ne tournez pas les boutons des zones de cuisson au-delà de *B* ou *B I/II* jusqu'à \triangleright ou *O*.

La surface de cuisson à induction fonctionne à l'aide des boutons des zones de cuisson et de l'écran affichant les indicateurs des zones de cuisson.

Pour allumer une zone de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Pour activer la fonction Début de cuisson automatique, tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens anti-horaire jusqu'à \triangleright et maintenez cette position.

Pour éteindre une zone de cuisson, tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à la position *O*.

Symboles des boutons des zones de cuisson

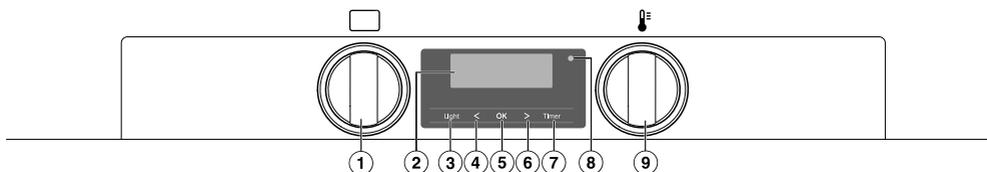
Symbole	Description
<i>O</i>	Zone de cuisson désactivée
$\overline{\text{III}}$	Réglage du maintien au chaud
	Indicateur du niveau
<i>B</i>	Booster (1 niveau)
<i>B I/II</i>	TwinBooster (2 niveaux)
\triangleright	Début de cuisson automatique

Symboles sur l'écran de la surface de cuisson

Symbole	Description
\emptyset	Zone de cuisson prête à l'emploi
<i>h</i>	Réglage du maintien au chaud
<i>1</i> à <i>9</i>	Niveau de puissance
<i>A</i>	Début de cuisson automatique
<i>,</i>	TwinBooster niveau 1
<i>''</i>	Booster ou TwinBooster niveau 2
\cup	Récipient de cuisson manquant ou inadapté (voir « Fonctionnement de la surface de cuisson à induction »)
\equiv	Chaleur résiduelle
<i>LC</i>	Verrouillage de la mise en marche activé
<i>dE</i>	Mode démo activé
<i>0000</i>	Mode démo désactivé

Commandes de la cuisinière

Commandes du four



- ① Bouton de sélection des fonctions
Pour sélectionner les modes de fonctionnement
- ② Horloge/Minuterie
Sert à afficher l'heure et les réglages
- ③ Touche tactile « *Light* » (*Éclairage*)
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four
- ④ Touche sensitive <
Sert à modifier l'heure et les réglages
- ⑤ Touche sensitive *OK*
Sert à accéder aux fonctions et à sauvegarder les réglages
- ⑥ Touche sensitive >
Sert à modifier l'heure et les réglages
- ⑦ Touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*)
Sert à régler la minuterie
- ⑧ Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)
- ⑨ Bouton de sélection de température
Sert à régler la température

Bouton de sélection de température

Sélectionnez la température des programmes de cuisson à l'aide du bouton de sélection de température.

Il peut être tourné dans le sens horaire jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, puis ramené sur la position .

Les réglages de température inscrits sur le bouton de sélection de température commencent à 150 °F (50 °C). Vous pouvez aussi régler des températures inférieures entre la position  et 150 °F (50 °C).

Bouton de sélection des fonctions

Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner les modes de fonctionnement.

Il peut être tourné dans le sens horaire jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, puis ramené sur la position  (Off).

Les modes de fonctionnement sont inscrits sur le bouton de sélection des fonctions.

Modes de fonctionnement

Booster 

Chaleur sole  (Bake)

Gril  (Broil)

Chaleur sole/voûte  (Surround)

Pyrolyse  (Clean)

Gril convection  (Conv Broil)

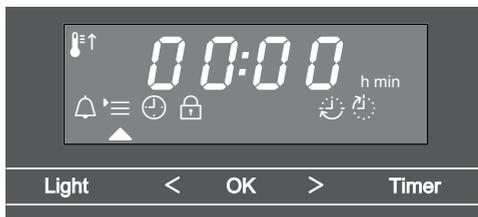
Cuisson convection  (Conv Bake)

() La version entre parenthèses est celle qui apparaît réellement sur le bouton de sélection des fonctions.

Horloge/Minuterie

L'horloge/Le minuteur est activée au moyen de l'écran et des touches sensibles.

Écran



L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

Pour en savoir plus, voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuteur ».

Symboles à l'écran

Selon la position du bouton de sélection des fonctions et/ou si vous avez appuyé sur une touche, les symboles suivants s'affichent :

Symbole/Fonction		
	Minuterie	Tout
	Voyant de température	Mode de fonctionnement
	Temps de cuisson	
	Fin de cuisson	
	Réglages P	 (Off)
	Heure	
	Verrouillage de la mise en marche	

 Position du bouton de sélection des fonctions

Une fonction ne peut être réglée ou modifiée que si le bouton de sélection des fonctions est dans la bonne position.

Commandes de la cuisinière

Touches tactiles

La cuisinière possède les touches tactiles suivantes : « *Light* » (*Éclairage*), <, OK, >, et « *Timer* » (*Minuterie*). Chaque pression sur les touches tactiles est confirmée par une tonalité du clavier.

Vous pouvez désactiver la tonalité du clavier en modifiant le réglage *P 4* sur le statut *5 I* (voir « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).

Voyant de température ↑

Le voyant de température ↑ s'allume sur le panneau lorsque le four chauffe. Dès que la température réglée est atteinte, le chauffage du four s'éteint et le voyant de température aussi.

Le régulateur de température permet de s'assurer que l'élément chauffant et le voyant de température se rallument lorsque la température du four tombe sous le niveau de la température réglée.

Les modèles décrits dans ce mode d'emploi figurent à la fin du document.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est située derrière le panneau inférieur. Celui-ci est attaché à la base de la cuisinière par des aimants afin de pouvoir le retirer et le reposer facilement.

La plaque signalétique indique le numéro de modèle, le numéro de série et les données de raccordement (tension, fréquence et charge nominale maximale) de la cuisinière.

Gardez ces informations à portée de main si vous devez contacter Miele, afin que tous les problèmes puissent être résolus le plus rapidement possible.

Articles fournis

- Mode d'emploi de la cuisinière
- Mode d'emploi de la cuisinière, pour l'utilisation des fonctions du four et de la surface de cuisson
- Un dispositif anti-basculement, comprenant des vis, pour fixer la cuisinière
- Divers accessoires

Accessoires standard et en option

Les caractéristiques varient selon le modèle.

Les glissières latérales, un plat universel et une grille de cuisson (abrégée en « grille ») sont fournis par défaut avec le four.

Selon le modèle, votre four peut également inclure certains des accessoires répertoriés ici.

Tous les accessoires mentionnés, ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien, sont conçus pour être utilisés avec la cuisinière Miele.

Vous pouvez commander ces articles via la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou de votre revendeur Miele.

Au moment de commander, veuillez indiquer le numéro de modèle de votre cuisinière et le numéro de référence des accessoires désirés.

Glissières latérales

Les glissières latérales sont situées sur les deux côtés de la cavité du four et permettent d'y insérer des accessoires sur les niveaux de cuisson .

Si nécessaire, installez les grilles latérales à droite et à gauche de la cavité du four (voir la section « Première mise en service »).

Les numéros des niveaux de cuisson sont marqués sur le cadre frontal du four.

Chaque niveau de rail comporte une glissière sur laquelle vous pouvez placer la grille de cuisson, par exemple.

Vous pouvez retirer les glissières latérales (voir la section « Nettoyage et entretien du four – Démontage des glissières latérales »).

Plat universel et grille de cuisson avec butées de sécurité antibasculement

Plat universel HUBB 30-1 :

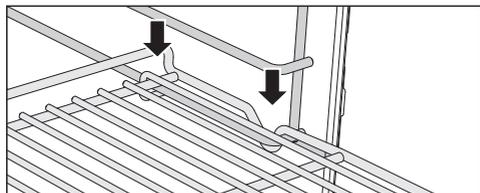


Grille de cuisson HBBR 30-2 :

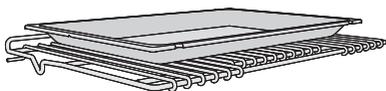


Caractéristiques

La grille de cuisson est dotée de butées de sécurité antibasculement placés sur les côtés courts. Les butées de sécurité antibasculement empêchent le retrait complet de la grille de cuisson lorsque vous voulez la sortir partiellement.

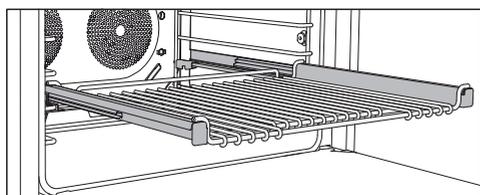


Faites toujours glisser la grille de cuisson dans les glissières latérales, les butées tournées vers le bas, en vous assurant qu'elle se trouve sur les glissières d'un seul niveau de rail.



Conseil : Au moment d'utiliser le plat universel, posez-le directement sur la grille de cuisson.

Rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson HFCBBR 30-3



Les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sont fixés sur les glissières latérales et peuvent être complètement retirés du four pour pouvoir facilement vérifier la cuisson des aliments.

Les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sont poussés sur les glissières d'un seul niveau de rail, puis bloqués.

Les rails entièrement télescopiques peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.

Vous pouvez utiliser les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sur n'importe quel niveau de rail.

Installer et retirer les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson

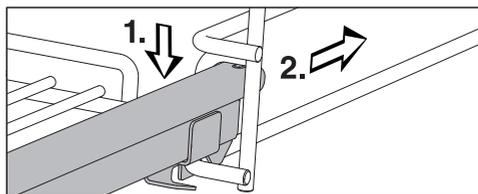
⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant d'installer ou de retirer les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson.

Ne rallongez **pas** les rails entièrement télescopiques lors de l'installation.

- Saisissez les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson à deux mains, en prenant soin de les tenir par les rails, puis positionnez-les devant le niveau de rail choisi.



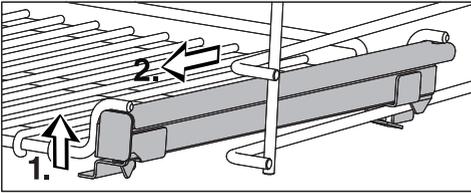
- Insérez les rails entièrement télescopiques sur les glissières d'un seul niveau de rail (1.), puis poussez-les sur les glissières dans la cavité du four (2.) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

Si les rails entièrement télescopiques sont difficiles à retirer une fois installés, dégagez-les d'un seul coup sec.

Conseil : Au moment d'utiliser le plat universel, posez-le directement sur les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson.

Pour retirer plusieurs rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson, procédez comme suit :

- Enfoncez complètement les rails entièrement télescopiques.



- À l'aide des deux mains, soulevez l'avant des rails entièrement télescopiques des deux côtés (1.) et retirez-les des glissières (2.).

Bouton de sélection de température en °C

La cuisinière est fournie avec un bouton de sélection de température en °F. Un bouton de sélection de température en °C est disponible comme accessoire en option. Lorsque vous en commandez un, veuillez indiquer le numéro de modèle de votre cuisinière.

Remplacer le bouton de sélection de température

N'utilisez pas la cuisinière si aucun bouton de sélection de température n'est présent.

- Réglez le bouton de sélection de la température sur la position .

- Retirez le bouton de sélection de température en le tirant horizontalement de la cuisinière.
- Insérez le nouveau bouton de sélection de température exactement dans la même position et poussez-le dans la cuisinière.

Moules ronds



Le **moule rond non perforé HBF 27-1** permet de cuire des pizzas, des couches de pâtes à gâteau ou de pâtes levées, des tartes sucrées et salées, des desserts cuits au four, du pain plat, voire des gâteaux et des pizzas surgelés.

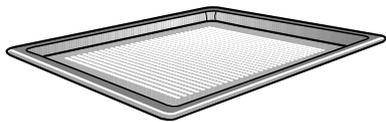
Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** peut être utilisé aux mêmes fins que la plaque de cuisson **Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71**.

La surface des deux moules a été recouverte d'un émail PerfectClean.

- Insérez la grille de cuisson et déposez le moule rond sur la grille de cuisson.

Caractéristiques

Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71



Les fines perforations de la plaque de cuisson Gourmet avec AirFry optimisent les cuissons :

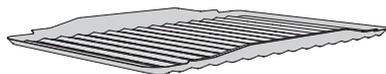
- le dorage de la face inférieure des aliments cuits au four à partir de levure fraîche et de pâte à base de fromage blanc, ainsi que du pain et des petits pains, est amélioré. Étalez d'abord la pâte sur une surface plane, puis déposez-la sur la plaque de cuisson Gourmet avec AirFry;
- les frites, les croquettes et les autres aliments semblables peuvent être frits dans un flux d'air à faible teneur en matières grasses (AirFrying);
- pendant la déshydratation / le séchage, la circulation de l'air autour de l'aliment à sécher est optimisée.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** a le même usage.

- Insérez la grille de cuisson et déposez-y la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry.

Plateau pour griller et rôtir HGBB 30-1



Le plateau pour griller et rôtir est adapté au plat universel. Lorsque vous grillez, rôtissez ou utilisez la fonction AirFry, la plaque recueille les

sucs de viande et les empêche de brûler, afin de les utiliser pour préparer des sauces et des sauces.

Sa surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Plats à rôtir Gourmet HUB Couvercles de plat à rôtir Gourmet HBD

Les plats à rôtir Gourmet Miele peuvent être posés sur la grille de cuisson. De plus, ils sont dotés d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir Gourmet se déclinent dans différentes profondeurs. La largeur et la longueur sont identiques pour tous les modèles.

Des couvercles assortis sont vendus séparément. Veuillez indiquer le numéro du modèle lors de votre achat.

Profondeur :
8 21/32 po
(22 cm)

HUB 62-22*



HBD 60-22



Profondeur :
13 25/32 po
(35 cm)

HUB 62-35*



HBD 60-35



* Convient aux surfaces de cuisson à induction

Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Ouvre-couvercle
L'ouvre-couvercle vous permet d'ouvrir le couvercle de la lumière intérieure du four.

Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction

Utilisation du verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'activation accidentelle des zones de cuisson.

Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

- Tournez tous les boutons des zones de cuisson dans le sens antihoraire jusqu'à la position *O*.
- Pour **activer** le **verrouillage de la mise en marche**, tournez simultanément les boutons des 2 zones de cuisson avant à fond vers la gauche et maintenez-les jusqu'à ce que *LL* s'affiche.

Si un niveau de puissance est sélectionné alors que le verrouillage de la mise en marche est activé, *LL* s'affiche à l'écran pendant quelques secondes.

- Pour **désactiver** le **verrouillage de la mise en marche**, tournez simultanément les boutons des 2 zones de cuisson avant à fond vers la gauche et maintenez-les jusqu'à ce que *LL* s'éteigne.

En cas de coupure de courant, le verrouillage de la mise en marche se désactive.

Arrêt de sécurité

Le mécanisme d'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée anormalement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si la durée est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche. Pour qu'elle soit à nouveau prête à l'emploi, éteignez et rallumez la zone de cuisson.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si la zone de cuisson éteinte est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson. La dernière barre horizontale ne s'éteint que lorsqu'il est possible de toucher la zone de cuisson en toute sécurité.

Casseroles / Détection de la taille des casseroles

Le symbole *U* clignote sur l'indicateur d'une zone de cuisson qui est allumée dans les situations suivantes :

- Aucun récipient de cuisson n'est présent sur la zone de cuisson.
- Le diamètre du fond du récipient est trop petit.
- Le récipient est inadapté.

Le récipient n'est pas identifié et la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 3 minutes (voir « Fonctionnement de la surface de cuisson à induction – Comment fonctionne l'induction »).

Caractéristiques

Utilisation du mode démo

Le mode démo ne peut être activé pour les détaillants que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Cette fonction permet de présenter la surface de cuisson dans des salles d'exposition de détaillants sans la faire chauffer. Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.

- Pour **activer le mode démo**, tournez le bouton de la zone de cuisson avant gauche dans le sens anti-horaire et maintenez-le.
- Tout en maintenant le bouton de la zone de cuisson (avant gauche) dans le sens anti-horaire, tournez brièvement le bouton de la zone de cuisson avant droite 2 fois dans le sens anti-horaire, puis maintenez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que *dE* s'affiche à l'écran.

Si un niveau de puissance est sélectionné alors que le mode démo est activé, *dE* s'affiche à l'écran pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.

- Pour **désactiver le mode démo**, tournez le bouton de la zone de cuisson avant gauche dans le sens anti-horaire et maintenez-le.
- Tout en maintenant le bouton de la zone de cuisson (avant gauche), tournez brièvement le bouton de la zone de cuisson avant droite 2 fois dans le sens anti-horaire, puis maintenez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que *0000* s'affiche à l'écran.

Sécurité anti-surchauffe

Toutes les bobines d'induction et les dissipateurs thermiques de l'électronique sont équipés d'un mécanisme de sécurité anti-surchauffe. Avant que les bobines d'induction ou les dissipateurs thermiques ne surchauffent, le mécanisme de sécurité anti-surchauffe intervient de l'une des manières suivantes :

- toute fonction Booster en marche est désactivée;
- le niveau de puissance réglé est réduit;
- une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Tournez les boutons de toutes les zones de cuisson concernées sur la position *0*. Les zones de cuisson concernées ne peuvent être utilisées à nouveau normalement qu'une fois que la température de la bobine d'induction ou du dissipateur thermique a baissé à un niveau sûr.

Le mécanisme de sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les cas suivants :

- le récipient de cuisson qui chauffe est vide;
- de la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé;
- une zone de cuisson chaude est à nouveau allumée après une coupure de courant.

Si le mécanisme de sécurité anti-surchauffe se déclenche à nouveau même après l'élimination de la cause, veuillez contacter le service à la clientèle Miele.

Dispositifs de sécurité du four

- **Verrouillage de la mise en marche**  du four
(voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l’horloge/ de la minuterie »)

- **Ventilateur**

Un ventilateur s’allume automatiquement au moment d’entamer un programme de cuisson. Il mélange l’air chaud du four et l’air frais de la pièce avant de le rejeter dans la cuisine au travers des fentes d’aération situées entre la porte de l’appareil et le bandeau de commande.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment après un programme de cuisson pour empêcher l’accumulation d’humidité dans le four, sur le bandeau de commande ou dans l’armoire.

Le ventilateur s’éteint automatiquement après une certaine période de temps.

- **Arrêt automatique**

Cet arrêt automatique est activé automatiquement si le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. La période de temps dépend du mode de fonctionnement particulier utilisé.

- **Porte ventilée**

La porte du four est constituée de panneaux de verre, dont une partie de la surface est recouverte d’un revêtement réfléchissant la chaleur. Lorsque le four fonctionne, l’air circule au travers de la porte, afin de refroidir la paroi extérieure.

Vous pouvez retirer la porte à des fins de nettoyage (voir « Nettoyage et entretien du four »).

- **Verrouillage de la porte** pour le programme autonettoyant par pyrolyse
Au début du programme autonettoyant, la porte se verrouille pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille uniquement une fois que la température de la cavité du four est inférieure à 535 °F (280 °C).

Caractéristiques

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean

Les surfaces PerfectClean présentent de très bonnes propriétés anti-adhésives et sont remarquablement faciles à nettoyer.

Les aliments s'enlèvent facilement de ces surfaces. Les éclaboussures résultant de la cuisson ou du rôtissage s'enlèvent également facilement.

Les aliments peuvent être tranchés ou découpés sur les surfaces PerfectClean.

Cependant, n'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils peuvent égratigner la surface PerfectClean.

Les surfaces recouvertes d'émail PerfectClean peuvent être nettoyées comme le verre.

Lisez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », afin de conserver les avantages des propriétés antiadhésives et du nettoyage très facile.

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean :

- Plat universel
- Plat à rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry
- Moule rond
- Moule rond perforé avec AirFry

Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse

Pour en savoir plus, voir « Nettoyage et entretien du four ».

Les accessoires suivants peuvent être laissés dans la cavité du four au cours du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Glissières latérales
- Rails télescopiques avec grille de cuisson
- Grille de cuisson

Avant la première utilisation

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

La cuisinière chauffe pendant son fonctionnement.

Pour des raisons de sécurité, la cuisinière ne doit être utilisée que si elle a été complètement installée.

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est sur la position (Off).

- Réglez l'heure.

Régler l'heure pour la première fois

L'heure s'affiche au format de 12 heures. Après avoir raccordé le four à l'alimentation électrique domestique, *12:00* s'affiche à l'écran, et un triangle ▲ clignote sous :



- Utilisez < ou > pour régler l'heure.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure est maintenant enregistrée.

L'heure peut également être affichée au format 24 heures en définissant *P 4* dans le menu Réglages sur l'état *24h* (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).

En cas de panne de courant, l'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures. Si le courant est rétabli avant la fin de cette période, l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. En cas de panne de courant plus longue, vous devez réinitialiser l'heure.

L'affichage de l'heure (*P 1*) est désactivé par défaut (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).

L'écran est sombre si le four est éteint. L'heure continue de s'afficher en arrière-plan.

Première mise en service

Nettoyer la surface de cuisson avant de la faire chauffer pour la première fois

Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. Les nouvelles surfaces de cuisson peuvent dégager une légère odeur et des vapeurs lors de leur première utilisation.

Le chauffage des bobines d'induction peut également dégager des odeurs désagréables pendant les premières heures de fonctionnement. À chaque nouvelle utilisation, les odeurs réduisent jusqu'à complètement disparaître.

Les odeurs ou vapeurs n'indiquent pas une mauvaise connexion ou un appareil défectueux et ne sont pas dangereuses pour la santé.

Veillez noter que le temps de chauffe sur les surfaces de cuisson à induction est beaucoup plus court que sur les surfaces de cuisson conventionnelles.

- Retirez les étiquettes adhésives et le film protecteur de la surface de cuisson.
- Avant d'allumer la surface de cuisson, essuyez-la avec un linge humide, afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage, puis séchez-la.

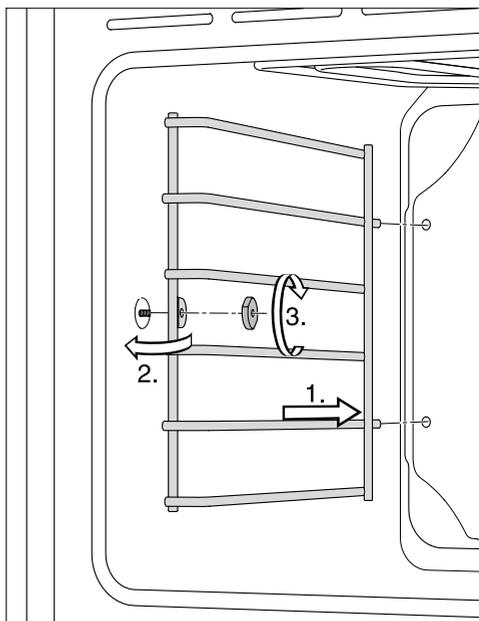
Installez les grilles latérales et faites chauffer le four la première fois

Les nouveaux fours dégagent une légère odeur lorsqu'ils sont chauffés pour la première fois. Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure afin d'éliminer cette odeur.

Assurez-vous que la cuisine est bien aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois.

Fermez les accès aux autres pièces afin d'empêcher l'odeur de se répandre dans la maison.

- Retirez les étiquettes adhésives et le film protecteur du four et des accessoires.
- Avant de faire chauffer le four, essuyez-en l'intérieur avec un linge humide afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage qui se sont déposés dans la cavité du four.
- Si nécessaire, installez les grilles latérales à droite et à gauche de la cavité du four :



- Insérez les grilles latérales dans les deux ouvertures du panneau arrière de la cavité du four (1.).

Première mise en service

- Faites glisser l'ergot sur la goupille située dans la paroi de la cavité du four (2.).
- Vissez la vis moletée sur la goupille et fixez les grilles latérales (3.).
- Répétez l'opération pour les grilles latérales de l'autre côté.
- Insérez les rails entièrement télescopiques avec grille de cuisson dans les grilles latérales et mettez tous les plateaux et la grille dans le four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake).

L'éclairage intérieur et le ventilateur du four s'allument.

- Réglez la température maximale (250 °C/500 °F).

Le chauffage du four s'active.

- Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.
- Une fois chaud, tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off).
- Une fois chaud, tournez le bouton de sélection de température sur la position .

Nettoyage de la cavité du four après la première mise en température

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments de chauffe, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

- Retirez de la cavité du four tous les accessoires et nettoyez-les à la main (voir « Nettoyage et entretien du four »).
- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que sa cavité soit complètement sèche.

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Comment fonctionne l'induction

Une bobine d'induction est située sous chaque zone de cuisson. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, cette bobine crée un champ magnétique qui a un impact direct sur le fond du récipient et le chauffe. La zone de cuisson est elle-même chauffée indirectement par la chaleur dégagée par le récipient.

Vous aurez besoin de récipients à fond magnétique (voir « Récipients de cuisson »). L'induction reconnaît automatiquement la taille du récipient.

Sur l'indicateur de la zone de cuisson, le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné dans les cas suivants :

- la zone de cuisson a été allumée sans récipient ou avec un récipient inadapté (récipient dont le fond n'est pas magnétique);
- le diamètre du fond du récipient de cuisson utilisé est trop petit;
- le récipient est retiré d'une zone de cuisson allumée.

Si un récipient adapté est posé sur la zone de cuisson dans les 3 minutes, le symbole  s'éteint et vous pouvez poursuivre votre cuisson normalement.

En l'absence d'un récipient sur la zone de cuisson ou si le récipient utilisé n'est pas adapté, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 3 minutes.

 Risque de brûlures!

Lorsque la surface de cuisson est allumée volontairement ou par erreur, ou en présence de chaleur résiduelle, tout objet en métal placé sur la surface de cuisson risque de chauffer.

N'utilisez pas la surface de cuisson pour y poser des objets.

Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en tournant les boutons correspondants dans le sens anti-horaire jusqu'à la position 0.

Récipients de cuisson

Les récipients **adaptés** sont composés des matériaux suivants :

- acier inoxydable avec un fond magnétique;
- acier émaillé;
- fonte.

Les récipients **inadaptés** sont composés des matériaux suivants :

- acier inoxydable sans fond magnétique;
- aluminium ou cuivre;
- verre, céramique, faïence, grès.

Pour vérifier si une casserole ou une poêle convient à une utilisation sur une surface de cuisson à induction, placez un aimant sur le fond. Si l'aimant adhère, le récipient est généralement adapté.

Si vous utilisez un récipient inadapté, le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné sur l'indicateur de la zone de cuisson.

La composition du fond de la casserole peut modifier l'uniformité des résultats de cuisson (par ex. lorsque vous faites des crêpes).

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

- Pour une utilisation optimale des zones de cuisson, choisissez des récipients de cuisson dont le diamètre du fond est adapté (voir « Données relatives à la zone de cuisson »). Si la casserole est trop petite, elle n'est pas détectée et le symbole L clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné sur l'indicateur de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des poêles et casseroles à fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers peuvent rayer la surface vitrocéramique.
- Soulevez toujours le récipient pour le déplacer. Vous éviterez ainsi de rayer la surface de cuisson.
- Veuillez noter que le diamètre de la casserole ou de la poêle indiqué par les fabricants fait le plus souvent référence au diamètre maximal ou au diamètre du rebord supérieur. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui compte.

Bruits

Lorsque vous utilisez des zones de cuisson à induction, les bruits suivants sont audibles dans les récipients, selon son matériau et son mode de fabrication :

- aux niveaux de puissance plus élevés, vous entendez un vrombissement. Ce bruit faiblit ou disparaît en cas d'abaissement du niveau de puissance;
- les récipients dont le fond est composé de plusieurs matériaux (par ex. les fonds sandwich) peuvent produire des crépitements;
- si des zones de cuisson reliées (voir « Booster ») sont utilisées en même temps avec des récipients dont les

fonds sont constitués de différents matériaux (par ex. les fonds sandwich), un sifflement peut se produire;

- les éléments électroniques peuvent produire un petit bruit sec, en particulier lorsque les niveaux de puissance sont faibles;
- lors de la mise en marche du ventilateur, un ronronnement est perceptible. Il s'allume pour protéger l'électronique lorsque la surface de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la surface de cuisson éteinte.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Dans la mesure du possible, gardez les casseroles et les poêles couvertes pendant la cuisson. Cela permet d'éviter des pertes de chaleurs inutiles.
- Utilisez des petites casseroles pour la cuisson de petites quantités. Une petite casserole requiert moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Une fois que le plat commence à bouillir ou que la poêle est chaude pour cuisiner, réduisez la chaleur à un niveau de puissance inférieur.
- Utilisez une cocotte-minute pour diminuer le temps de cuisson.

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Données relatives à la zone de cuisson

Zone de cuisson	Minimum à maximum Ø*	Réglage	Puissance en watts**	
			208 V, 60 Hz	240 V, 60 Hz
Avant gauche	7–11 po (18–28 cm)	Normal	2350	2700
		TwinBooster, niveau 1	2700	3100
		TwinBooster, niveau 2	3350	3850
Arrière gauche	4–6 1/2 po (10–16 cm)	Normal	1250	1450
		Booster	2000	2300
Arrière droit	6 1/2–9 po (16–23 cm)	Normal	2100	2400
		TwinBooster, niveau 1	2700	3100
		TwinBooster, niveau 2	3350	3850
Avant droit	5 1/2–8 po (14–20 cm)	Normal	1700	1950
		Booster	2700	3100
			Total : 6700	Total : 7700

* Toutes les poêles et casseroles dont le diamètre du fond correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisées.

** La puissance électrique indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau des récipients utilisés.

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Mise sous tension de la surface de cuisson à induction

Ne faites pas chauffer des casseroles vides sur la surface de cuisson, cela pourrait endommager la surface vitrocéramique.

Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.

Les objets chauds posés sur l'écran peuvent endommager l'électronique située en dessous.

Ne posez jamais de poêles ou de casseroles chaudes à proximité de l'écran.

Ne tournez pas les boutons des zones de cuisson au-delà de *B* ou *B I/II* jusqu'à \triangleright ou *O*.

Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance entre *1* et *9*.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire.

Le niveau de puissance souhaité de la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Début de cuisson automatique

Lorsque la fonction Début de cuisson automatique est activée, la zone de cuisson s'allume automatiquement au niveau de puissance maximale, puis revient au niveau de cuisson continue préalablement sélectionné. Le temps de chauffe dépend du niveau de cuisson continue choisi (voir tableau).

Activation de la fonction Début de cuisson automatique

- Tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens anti-horaire jusqu'au symbole \triangleright et maintenez-le jusqu'à ce que *R* clignote une fois.
- Tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire jusqu'à ce que le niveau de puissance continue souhaité s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Pendant le temps de chauffe, *R* clignote sur l'indicateur de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de cuisson continue.

Pendant le temps de chauffe, la modification du niveau de cuisson continue désactive la fonction Début de cuisson automatique.

Désactiver la cuisson automatique

- Sélectionnez un niveau de puissance différent durant le temps de chauffe.

La cuisson automatique est désactivée.

Niveau de cuisson continue	Temps de chauffe [min : sec]
<i>1</i>	Environ 0 : 15
<i>2</i>	Environ 0 : 15
<i>3</i>	Environ 0 : 25
<i>4</i>	Environ 0 : 50
<i>5</i>	Environ 2 : 00
<i>6</i>	Environ 5 : 50
<i>7</i>	Environ 2 : 50
<i>8</i>	Environ 2 : 50
<i>9</i>	—

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Utiliser les niveaux de puissance

Ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. La puissance des bobines d'induction varie en fonction de la taille et du matériau du récipient utilisé. Il est donc probable qu'il faille régler les niveaux de puissance pour qu'ils s'adaptent à votre batterie de cuisine.

À mesure que vous utiliserez la surface de cuisson, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à votre batterie de cuisine.

	Niveau de puissance
Maintien au chaud	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1-2
Préparer un pudding	2
Réchauffer des petites quantités Faire cuire du riz	3
Décongeler des légumes surgelés	3
Préparer du gruau	3
Faire chauffer des aliments liquides et semi-liquides Faire des omelettes ou faire des œufs au plat Faire cuire des fruits à la vapeur	4
Faire cuire des dumplings	4
Faire cuire des légumes ou du poisson à la vapeur	5
Décongeler et réchauffer des aliments surgelés	5
Faire doucement cuire des œufs au plat (sans surchauffer le gras)	6
Porter des grandes quantités de nourriture à ébullition (dans une cocotte, par exemple). Épaissir de la crème anglaise et des sauces (de la sauce hollandaise, par exemple)	6-7
Poêler doucement de la viande, du poisson ou des saucisses (sans surchauffer le gras)	6-7
Poêler des pancakes, des galettes de pomme de terre, etc.	7
Braiser des ragoûts	8
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster à 1 niveau ou TwinBooster à 2 niveaux (voir « Guide de la cuisinière – Surface de cuisson à induction »).

Lorsque la fonction Booster est activée, la puissance augmente afin de chauffer rapidement des quantités importantes, par ex. pour faire bouillir l'eau de cuisson des pâtes. L'augmentation de la puissance reste active pendant 15 minutes maximum.

La fonction Booster ne peut être utilisée simultanément que sur 2 zones de cuisson maximum. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau de puissance le plus élevé.

Les zones de cuisson sont reliées par deux pour fournir suffisamment de puissance à la fonction Booster.

Lorsque la fonction Booster est en marche, une partie de la puissance est prélevée de la zone de cuisson qui lui est associée. Cela a l'un des effets suivants :

- la fonction Début de cuisson automatique est désactivée;
- le niveau de puissance diminue;
- la zone de cuisson associée s'éteint.

Activation de la fonction Booster

- Tournez doucement le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire au-delà du point de résistance jusqu'à *B*, puis tournez-le dans l'autre sens jusqu'au point maximum.

„ s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Activation de la fonction TwinBooster au niveau 1

- Tournez doucement le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire au-delà du point de résistance jusqu'à *B I/II*, puis tournez-le dans l'autre sens jusqu'au point maximum.

„ s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Activation de la fonction TwinBooster au niveau 2

- Tournez doucement le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire au-delà du point de résistance jusqu'à *B I/II*, puis tournez-le dans l'autre sens jusqu'au point maximum.

- Tournez à nouveau doucement le bouton de la zone de cuisson au-delà du point de résistance jusqu'à *B I/II*, puis tournez-le dans l'autre sens jusqu'au point maximum.

„ s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Désactiver la fonction booster/TwinBooster

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Le symbole du booster s'éteint.

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de maintenir au chaud les aliments qui viennent d'être cuisinés, c'est-à-dire de les garder chauds. Elle ne sert pas à réchauffer les aliments qui ont refroidi.

Toutes les zones de cuisson disposent d'une fonction Maintien au chaud $\overline{\text{III}}$.

Si la fonction Maintien au chaud est activée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 heures maximum.

Réglage de la fonction Maintien au chaud

- Tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens horaire jusqu'à $\overline{\text{III}}$.

h s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Conseils

- N'utilisez que des récipients de cuisson (poêles / casseroles) pour maintenir les aliments au chaud. Couvrez les récipients avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Maintien au chaud.
- Les aliments commencent à perdre leurs éléments nutritifs pendant leur cuisson. Cette perte se poursuit lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les aliments sont maintenus au chaud, plus ils perdent d'éléments nutritifs. Essayez de maintenir les aliments au chaud le moins de temps possible.

Mise hors tension de la surface de cuisson à induction

 Risque de brûlures dues aux zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après leur utilisation.

Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson dans le sens anti-horaire jusqu'à la position 0 .

Le niveau de puissance s'éteint sur l'indicateur de la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint.

- Si la zone de cuisson éteinte est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle \bar{z} s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Indicateur de chaleur résiduelle

Les barres \bar{z} sur l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent une par une à mesure que les zones de cuisson refroidissent.

La dernière barre horizontale ne s'éteint que lorsqu'il est possible de toucher les zones de cuisson en toute sécurité.

Présentation des modes de fonctionnement

Modes de fonctionnement	Plage
Booster 	85–500 °F (30–250 °C)
Chaleur sole  (Bake)	85–500 °F (30–250 °C)
Gril maxi  (Broil)	Broil
Chaleur sole/ voûte  (Sur- round)	85–500 °F (30–250 °C)
Pyrolyse  (Clean)	–
Gril convec- tion  (Conv Broil)	85–500 °F (30–250 °C)
Cuisson convec- tion  (Conv Bake)	85–500 °F (30–250 °C)

() La version entre parenthèses est celle qui apparaît réellement sur le bouton de sélection des fonctions.

Conseils pour économiser l'énergie

Programmes de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour un programme de cuisson.
- Pour une plage de température donnée dans une recette, il est préférable de sélectionner la température la plus basse et de vérifier les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant un programme de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules et des plaques de cuisson de couleur foncée et de finition mate en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, aluminium coulé à revêtement anti-adhésif). Les matériaux réfléchissants, comme l'inox ou l'aluminium, renvoient la chaleur, ce qui peut altérer le résultat de la cuisson. Ne recouvrez ni le fond de la cavité ni la grille de cuisson d'une feuille d'aluminium réfléchissant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Réglez le temps de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en possédez une.

Fonctionnement du four

- Le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake) peut être utilisé pour faire cuire de nombreux types d'aliments. Comme la chaleur est diffusée de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec Chaleur sole/voûte  (Surround). Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Gril convection  (Conv Broil) est le meilleur mode de cuisson pour les plats grillés. Vous pouvez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions de gril, qui utilisent le réglage maximal de température.
- Si possible, cuisez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour profiter de la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 285 °F (140 °C) et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez baisser la température au minimum environ 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson des aliments. Cependant, n'éteignez le four en aucun cas (voir « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous souhaitez lancer le programme autonettoyant, il est préférable de le faire immédiatement après la cuisson. La chaleur résiduelle permet de réduire la consommation d'énergie.

Mode Économie d'énergie

Le four s'éteint automatiquement pour économiser l'énergie si un programme n'est pas en cours d'exécution et si aucune commande n'a été activée. L'heure actuelle s'affiche à l'écran, ou l'écran reste sombre (voir la section « Fonctionnement de l'horloge / de la minuterie »).

Fonctionnement simple

- Mettez l'aliment au four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement du four souhaité à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

L'éclairage intérieur et le ventilateur du four s'allument.

- Utilisez le bouton de sélection de température pour régler la température.

Le chauffage du four s'active.

Après un programme de cuisson :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off) et le bouton de sélection de température sur la position .
- Sortez les aliments du four.

Préchauffer la cavité du four

Le mode Booster  permet de préchauffer rapidement le four.

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

- Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.
- Préchauffez le four lorsque vous cuisinez les aliments suivants avec les modes de fonctionnement suivants :
 - pâte de pain noir, rôti de surlonge et filet de bœuf avec les modes de cuisson Cuisson convection  (Conv Bake) et Chaleur sole/voûte  (Surround);
 - gâteaux et pâtisseries à cuisson rapide (environ 30 minutes ou moins), ainsi que préparations délicates

(comme le gâteau de Savoie) avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround).

Utilisation de la fonction Booster

Vous pouvez raccourcir la phase de préchauffage avec le mode de cuisson Booster .

N'utilisez pas le mode de cuisson Booster  pour préchauffer le four si vous cuisez des pizzas ou mélanges délicats (par ex. gâteau de Savoie, cookies).

Le dessus de ces derniers brunira trop rapidement.

- Sélectionnez Booster .
- Sélectionnez une température.
- Passez au mode de cuisson requis une fois la température définie atteinte.
- Mettez l'aliment au four.

Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie

Activer et désactiver automatiquement les programmes de cuisson

Les programmes de cuisson peuvent être allumés ou éteints automatiquement.

Pour ce faire, réglez un temps de cuisson ou une durée et une fin de cuisson après avoir sélectionné un mode de fonctionnement et une température.

La durée maximale pouvant être réglée pour un programme de cuisson est 11 heures et 59 minutes.

Il est recommandé d'utiliser le démarrage et l'arrêt automatique lors du rôtissage.

Si le four est utilisé pour faire cuire des

Fonctionnement du four

pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

Régler le temps de cuisson

Exemple : un gâteau doit cuire pendant 1 heure et 5 minutes.

- Mettez le gâteau au four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur du four s'allument.

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

00:00 h s'affiche à l'écran et le triangle ▲ clignote sous .



- Utilisez < ou > pour régler le temps de cuisson (01:05).
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le temps de cuisson est maintenant enregistré. Le décompte se fait alors en minutes jusqu'à la dernière minute, puis en secondes.

Le symbole  indique que le temps de cuisson a été réglé.

Régler un temps de cuisson et la fin d'un temps de cuisson

Exemple : il est maintenant 11 h 15 et vous souhaitez qu'un rôti qui doit cuire pendant 90 minutes soit prêt à 13 h 30.

- Mettez l'aliment au four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur du four s'allument.

Commencez par définir le temps de cuisson :

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

00:00 h s'affiche à l'écran et le triangle ▲ clignote sous .

- Utilisez < ou > pour régler le temps de cuisson (01:30).
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le temps de cuisson  est maintenant enregistré, et le décompte se fait en minutes :

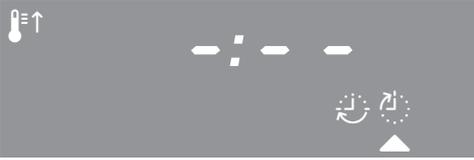


Réglez ensuite la fin du temps de cuisson :

- Utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .

-- s'affiche :

Fonctionnement du four



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

12:45 (heure actuelle + temps de cuisson = 11:15 + 1:30) s'affiche à l'écran :



- Utilisez < ou > pour régler la fin du temps de cuisson (13:30).
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La fin du temps de cuisson  est maintenant enregistrée :



Le chauffage, l'éclairage et le ventilateur du four s'éteignent.

Dès que l'heure où la cuisson doit commencer (13:30 - 1:30 = 12:00) est atteinte, le chauffage, l'éclairage et le ventilateur du four s'allument.

À la fin du temps de cuisson :

- 0:00 s'affiche.
-  clignote.
- Le chauffage du four s'éteint automatiquement.
- Le ventilateur continue à fonctionner.
- Un signal sonore retentit s'il est activé.

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position (Off).
- Réglez le bouton de sélection de la température sur la position .
- Sortez les aliments du four.

Si le plat n'est pas cuit à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .

Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Modifiez le temps de cuisson avec < ou >.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le temps de cuisson modifié est alors enregistré.

Supprimer un temps de cuisson

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le triangle ▲ clignote sous .

- Utilisez < pour régler le temps de cuisson sur 00:00.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le temps de cuisson et la fin d'un temps de cuisson réglés sont supprimés.

- Sélectionnez *OK*.

La température réelle s'affiche. Le chauffage du four reste activé.

Fonctionnement du four

Si vous voulez terminer le programme de cuisson :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position (Off).
- Réglez le bouton de sélection de la température sur la position .
- Sortez les aliments du four.

Si le bouton de sélection des fonctions est tourné sur la position (Off), les réglages du temps de cuisson et de la fin d'un temps de cuisson sont supprimés.

Supprimer la fin d'un temps de cuisson

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le triangle ▲ clignote sous .

- Utilisez < ou > pour régler la fin du temps de cuisson sur - :- -.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La fin du temps de cuisson est supprimée.

Modifier l'heure

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est sur la position (Off).

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position (Off).
- Sélectionnez *OK*.
- Utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le triangle ▲ clignote sous .

- Utilisez < ou > pour régler l'heure.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure est maintenant enregistrée.

En cas de panne de courant, l'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures. Si le courant est rétabli avant la fin de cette période, l'heure s'affiche à nouveau à l'écran.

En cas de panne de courant plus longue, vous devez réinitialiser l'heure.

Modifier les réglages d'usine

Les réglages d'usine sont définis dans les commandes du four à l'usine (voir la section « Aperçu des réglages »).

Vous modifiez un réglage en modifiant son état.

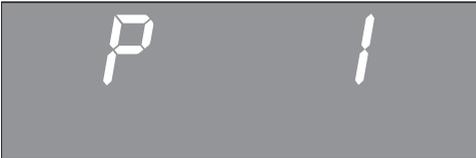
Les réglages peuvent être modifiés que lorsque le bouton de sélection des fonctions est sur la position  (Off).

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous '≡.

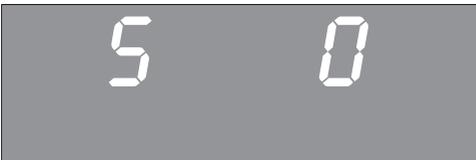


- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

P s'affiche :



- Si vous voulez modifier un autre réglage, sélectionnez le chiffre approprié avec < ou >.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.



Le réglage est sélectionné et l'état actuel s'affiche, p. ex. *5 0*.

Pour modifier l'état :

- Utilisez < ou > pour régler l'état désiré.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
L'état sélectionné est maintenant enregistré, et le réglage s'affiche à nouveau.
- Pour modifier d'autres réglages, procédez de la même manière.
- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autres réglages, sélectionnez '≡.

Les réglages sont conservés en cas de panne de courant.

Fonctionnement du four

Aperçu des réglages

Réglage	État	
<i>P1</i> Affichage de l'heure	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	<p>L'affichage de l'heure est désactivé. L'écran est sombre si le four est éteint. L'heure continue de s'afficher en arrière-plan.</p> <p>Si vous sélectionnez le statut <i>5 0</i>, le four doit alors être allumé avant de pouvoir être utilisé. Il en va de même si vous réglez une minuterie avec la touche tactile « <i>Timer</i> » (<i>Minuterie</i>) ou si vous voulez utiliser la touche tactile « <i>Light</i> » (<i>Éclairage</i>) pour allumer l'éclairage intérieur du four.</p> <p>Veillez également noter que le four s'éteint automatiquement si aucun réglage n'est effectué pendant une période d'environ 30 minutes.</p> <p>L'affichage de l'heure est activé et est visible à l'écran.</p>
<i>P2</i> Volume du signal sonore	<i>5 0</i> <i>5 1</i> à <i>5 21</i> *	<p>Le signal sonore est désactivé.</p> <p>Le signal sonore est activé. Vous pouvez ajuster le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, vous entendez le signal sonore correspondant.</p>
<i>P3</i> Tonalité du clavier	<i>5 0</i> <i>5 1</i> *	<p>La tonalité du clavier est désactivée.</p> <p>La tonalité du clavier est activée.</p>
<i>P4</i> Format de l'heure	<i>12h</i> * <i>24h</i>	<p>L'heure s'affiche au format 12 heures. Si vous modifiez le format de l'horloge de 12 heures à 24 heures après 13 heures, vous devez mettre à jour l'heure en conséquence.</p> <p>L'heure s'affiche au format 24 heures.</p>

* Réglage d'usine

Fonctionnement du four

Réglage	État	
<i>P 5</i> Luminosité de l'écran	<i>5 1</i> à <i>5 7</i> , <i>5 4</i> *	Vous pouvez choisir différents niveaux de luminosité de l'écran. <i>5 1</i> : luminosité minimale <i>5 7</i> : luminosité maximale
<i>P 6</i> Éclairage	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	L'éclairage intérieur du four s'allume pendant 15 secondes et s'éteint automatiquement. L'éclairage intérieur est allumé de façon permanente .
<i>P 7</i> Réglage de la température	<i>0</i> * <i>-3</i> à <i>3</i>	Vous pouvez modifier la température par incréments dans tous les modes de fonctionnement, afin qu'elle soit légèrement supérieure ou inférieure dans la cavité du four par rapport à la valeur affichée. Plus l'incrément est important, plus la température à l'intérieur du four est élevée.
<i>P 8</i> Variante de tension	<i>208U</i> <i>220U</i> <i>240U</i>	Vous pouvez régler la variante de la tension réseau : 208 V, 60 Hz Vous pouvez régler la variante de la tension réseau : 220 V, 60 Hz Vous pouvez régler la variante de la tension réseau : 240 V, 60 Hz
<i>P 9</i> Mode Démo	<i>5 0</i> * <i>5 1</i>	Sélectionnez <i>5 0</i> et maintenez la touche OK enfoncée pendant environ 4 secondes. Vous savez que le mode Démo a été désactivé dès que - - - s'affiche brièvement à l'écran. Sélectionnez <i>5 1</i> et maintenez la touche OK enfoncée pendant environ 4 secondes. Vous savez que le mode Démo a été activé dès que <i>NE5_</i> s'affiche brièvement à l'écran. Le four peut être utilisé, mais il ne chauffera pas. N'activez pas ce réglage si vous avez l'intention de faire un usage domestique de l'appareil.

* Réglage d'usine

Fonctionnement du four

Activer/Désactiver le verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche  empêche l'utilisation non intentionnelle du four.

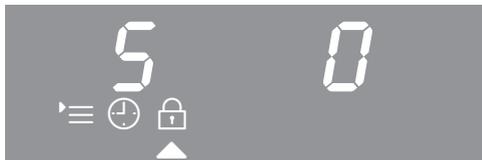
L'appareil est livré avec le verrouillage de la mise en marche désactivé. Vous pouvez modifier le réglage du verrouillage de la mise en marche en changeant son état 5 :

- 5 0 = Off (Désactivé)
- 5 1 = On (Activé)

L'état du verrouillage de la mise en marche ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est sur la position  (Off).

Activer le verrouillage de la mise en marche

- Sélectionnez *OK*.
- Utilisez < ou > pour déplacer le triangle  jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'état actuellement défini 5 0 s'affiche et le triangle  clignote sous .



- Utilisez < ou > pour régler l'état 5 1.



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le verrouillage de la mise en marche a été activé.

Lorsque vous rallumez le four, le symbole  s'affiche à l'écran, afin de vous rappeler que le verrouillage de la mise en marche a été activé.

Le verrouillage de la mise en marche reste activée même après une panne de courant.

Désactiver le verrouillage de la mise en marche pour un programme de cuisson

- Sélectionnez un mode de fonctionnement.

Les symboles  et  s'affichent ensemble avec l'heure actuelle.



- Effleurez *OK* jusqu'à ce que  disparaisse.

Le four peut dorénavant être utilisé.

Désactiver le verrouillage de la mise en marche

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off).
- Effleurez *OK* jusqu'à ce que  disparaisse.
- Sélectionnez *OK*.

Fonctionnement du four

■ Utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'état actuellement défini 5 l s'affiche et le triangle ▲ clignote sous .

■ Utilisez < ou > pour sélectionner l'état 5 0.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le verrouillage de la mise en marche a été désactivé.

Le symbole  disparaît.

Utiliser la minuterie

La minuterie vous permet de chronométrer d'autres activités dans la cuisine, comme faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées (par ex. comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

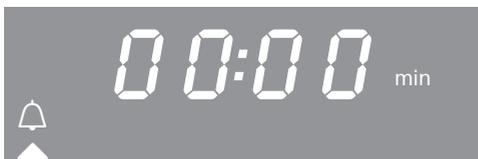
La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée de 99 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez faire bouillir des œufs et vous réglez la minuterie sur une durée de 6 minutes et 20 secondes.

■ Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*).

00:00 s'affiche à l'écran avec le triangle ▲ clignotant sous .



■ Utilisez < ou > pour régler la durée de la minuterie désirée.



■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La durée de la minuterie est maintenant enregistrée, et le décompte se fait en secondes :



Le symbole  indique que la minuterie a été réglée.

À la fin de la durée de la minuterie

-  clignote.

- L'écran affiche le décompte du temps à partir du début.

- Vous entendrez un signal sonore si ce dernier est activé.

■ Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*).

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Fonctionnement du four

Modifier la durée de la minuterie

- Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*).

La durée actuelle de la minuterie s'affiche.

- Utilisez < ou > pour modifier la durée de la minuterie.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La durée de la minuterie modifiée est maintenant enregistrée, et le décompte se fait en secondes.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*).
- Utilisez < pour réduire la durée de la minuterie à 00:00.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson

- Réglez le temps de cuisson. Si le four est utilisé pour cuire, ne retardez pas trop longtemps son démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- D'une manière générale, vous pouvez utiliser des grilles et des plaques de cuisson, des plats universels et tout type de moule en matériau résistant à la chaleur.
- Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne sont pas cuits correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Placez toujours le moule sur la grille.
- Lorsque vous cuisez des gâteaux avec une garniture aux fruits, ou encore de gros gâteaux, placez le moule sur le plat universel, afin de recueillir les éventuels déversements.

Utilisation de papier sulfurisé

Les accessoires Miele (comme le plat universel) sont recouverts d'une finition PerfectClean (voir « Caractéristiques »). Les surfaces recouvertes d'une finition PerfectClean ne requièrent généralement pas que vous les graissiez ou que vous les couvriez d'un papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé lors de la cuisson de préparations à base de bicarbonate de soude (comme les bretzels), car l'hydroxyde de sodium peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez également du papier sulfurisé lorsque vous cuisez des gâteaux de Savoie, de la meringue, des macarons ou d'autres préparations similaires. En effet, avec leur contenu élevé en blanc d'œuf, elles sont plus susceptibles de coller.
- Cuisez les aliments congelés sur du papier sulfurisé déposé sur la grille de cuisson.

Cuisson

Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.

Choisir une température de cuisson supérieure à celle recommandée peut réduire le temps de cuisson, mais également entraîner un brunissage inégal et des résultats de cuisson peu satisfaisants.

Sélectionner le temps de cuisson

- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé. Enfoncez une pique en bois dans le plat.

S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Pour obtenir une liste de tous les modes de fonctionnement, veuillez consulter la section « Présentation des modes de fonctionnement ».

Utilisation de la fonction Cuisson convection (Conv Bake)

Comme la chaleur est diffusée de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround).

Utilisez ce mode de cuisson si vous cuisinez sur plusieurs niveaux de rail à la fois.

- 1 niveau : placez les aliments sur le niveau 3.
- 2 niveaux : placez les aliments sur les niveaux 1+3 ou 2+4.
- 3 niveaux : placez les aliments sur les niveaux 1+3+5.

Conseils

- Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux simultanément, faites glisser le plat universel sur le niveau le plus bas.
- Pour les biscuits moelleux et les gâteaux, cuisez sur maximum 2 niveaux simultanément.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte (Surround)

Vous pouvez utiliser un moule mat en métal foncé, en émail ou en aluminium, ainsi qu'un moule thermorésistant en verre, céramique ou enduit d'un revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 50 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

- Placez les aliments sur le niveau 3.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le rôtissage

- Vous pouvez utiliser tous les types de plats en matériaux thermorésistants, comme les plats à rôtir, les lèche-frites à couvercle, les plats en verre adaptés au four, les sacs de cuisson, les plats en faïence ou en fonte, le plat universel, la grille de cuisson et/ou le plateau anti-éclaboussures (le cas échéant) au-dessus du plat universel.
- Le **préchauffage** du four est uniquement requis pour rôtir du filet et de la surlonge de bœuf. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire.
- Utilisez un **réceptacle de cuisson fermée** pour rôtir la viande, comme un plat à rôtir. La viande sera succulente. De plus, la cavité du four restera plus propre que lors du rôtissage sur la grille de cuisson. Cela garantit qu'il reste suffisamment de matière pour préparer la sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, suivez les instructions sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille de cuisson** ou un **réceptacle de cuisson ouvert** pour le rôtissage, vous pouvez ajouter un peu de gras ou d'huile pour la viande très maigre, ou placer quelques lanières de bacon entrelardé dessus.
- **Assaisonnez** la viande et placez-la dans le réceptacle de cuisson. Badigeonnez-la de beurre, d'huile ou de gras de cuisson. Pour les grandes coupes de viande maigre (2–3 kg) et la volaille grasse, ajoutez environ 1/8 litre(s) d'eau dans le plat.

- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson, car cela peut affecter le **brunissement**. Le brunissement ne se produit que vers la fin de la durée de rôtissage. Pour un brunissement plus intense, retirez le couvercle à mi-cuisson.
- À la fin du programme, sortez le plat du four, couvrez-le et laissez-le **reposer** pendant environ 10 minutes. Cela permet de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.
- Pour obtenir une peau croustillante, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les gros morceaux de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou les craquelures ne sont pas trop épaisses.
- Si la recette nécessite le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround), sélectionnez une température d'env. 70 °F (20 °C) de moins qu'en mode de cuisson Cuisson convection  (Conv Bake).
- Lorsque vous rôtissez sur la grille de cuisson, réglez une température inférieure d'environ 50 °F (10 °C) à celle d'un rôtissage dans un réceptacle couvert.

Rôtissage

Sélectionner le temps de cuisson

- Déterminez le temps de cuisson en multipliant l'épaisseur du rôti [cm] par le temps par cm [min/cm] indiqué ci-dessous, en fonction du type de viande :
 - Bœuf/Chevreuril : 15–18 min/cm
 - Porc/Veau/Agneau : 12–15 min/cm
 - Faux-filet/Filet : 8–10 min/cm
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseils

- Pour la viande congelée, augmentez le temps de cuisson d'environ 20 minutes par kg.
- La viande congelée pesant moins de 1,5 kg environ n'a pas besoin d'être décongelée avant d'être rôtie.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Pour obtenir une liste de tous les modes de fonctionnement, veuillez consulter la section « Présentation des modes de fonctionnement ».

Utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole  (Bake) vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond du plat.

Utilisation de la fonction Cuisson convection (Conv Bake)

Ces modes de cuisson conviennent pour rôtir de la viande, du poisson et de la volaille qui doivent être bien dorés, ainsi que pour les filets et les rôtis de surlonge.

Le mode de cuisson Cuisson convection  (Conv Bake) vous permet d'utiliser une température inférieure par rapport au mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround), car la chaleur est immédiatement diffusée de manière uniforme dans la cavité du four.

- Placez les aliments sur le niveau 3.
- Avec de plus grands aliments, comme la dinde, utilisez les niveaux 1 ou 2.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte (Surround)

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 50 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

- Placez les aliments sur le niveau 3.
- Avec de plus grands aliments, comme la dinde, utilisez les niveaux 1 ou 2.

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidi par le ventilateur. Les commandes deviendraient brûlantes.

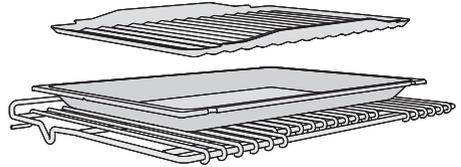
Fermez la porte du four pour griller des aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson au grill

- Le préchauffage est nécessaire pour faire griller des aliments. Préchauffez la résistance du grill pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Ajoutez un peu d'huile sur la viande maigre, au besoin. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Nettoyez le poisson de la manière habituelle. Afin de rehausser sa saveur, assaisonnez-le avec un peu de sel. Vous pouvez également l'arroser de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multiusage avec la grille de cuisson (le cas échéant) posée dessus, puis placez la plaque de cuisson multiusage sur la grille.

- La plaque sous le complément recueille les sucs de viande et les empêche de brûler, afin de les utiliser pour préparer des sauces. Badigeonnez d'huile la grille de cuisson, puis placez les aliments dessus. L'utilisation de la grille de cuisson peut réduire la quantité de fumée produite.



Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les gros morceaux de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou les craquelures ne sont pas trop épaisses.

Choisir un niveau de cuisson

- Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.
- Placez les aliments fins sur le niveau 4 ou 5.
- Placez les aliments plus épais sur le niveau 2 ou 3.

Grillage

Sélectionner le temps de cuisson

- Faites cuire sur le gril les pièces de viande/tranches de poisson plus fines pendant environ 6–8 minutes de chaque côté.

Il est préférable de faire griller ensemble les aliments d'une épaisseur semblable pour que leur temps de cuisson ne varie pas trop.

- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseil : Si la surface d'une pièce de viande plus épaisse est dorée, mais que son cœur est encore cru, placez-la sur un niveau inférieur ou réduisez la température et continuez l'utilisation du gril. Cela permet d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Pour obtenir une liste de tous les modes de fonctionnement, veuillez consulter la section « Présentation des modes de fonctionnement ».

Utilisation de la fonction Gril maxi (Broil)

Utilisez ce mode de fonctionnement pour faire cuire sur le gril des morceaux fins en grandes quantités, ainsi que pour faire dorer de grands plats.

Toute la résistance du haut/gril devient incandescent, générant la chaleur nécessaire.

Utilisation de la fonction Gril convection (Conv Broil)

Ce mode de fonctionnement permet de cuire sur le gril des aliments plus épais, comme du poulet.

Nous recommandons généralement une température de 425 °F (220 °C) pour les aliments plus minces et de 350–400 °F (180–200 °C) pour les morceaux plus épais.

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Chauffer les plats
- Rôtissage à basse température
- Stérilisation des conserves
- Aliments surgelés/Plats préparés

Décongeler

La décongélation douce de produits surgelés permet généralement de préserver les vitamines et les minéraux.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake) sans régler la température.

L'air circule dans la cavité du four, afin de décongeler les aliments doucement.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

 Risque d'infection due à des bactéries.

Les bactéries telles que la salmonelle peuvent causer des intoxications alimentaires mortelles.

Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la décongélation du poisson et de la viande, et en particulier en ce qui concerne la décongélation de la volaille.

N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Conseils

- Retirez les aliments congelés de leur emballage et placez-les sur le plat universel ou dans un bol ou un plat convenable.
- Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette façon, la nourriture ne baigne pas dans le liquide décongelé.
- La viande, la volaille ou le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez jusqu'à ce que les aliments commencent à dégeler. Leur surface est alors suffisamment décongelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement.

Durées de décongélation

La durée nécessaire à la décongélation dépend du type et du poids des aliments :

Aliment surgelé	 [oz/g]	 [min]
Poulet	28/800	90–120
Viande	17,5/500	60–90
	35/1 000	90–120
Saucisses	17,5/500	30–50
Poisson	35/1000	60–90
Fraises	10,5/300	30–40
Gâteau au beurre	17,5/500	20–30
Pain	17,5/500	30–50

 Poids/ Durée de décongélation

Applications supplémentaires

Sécher

La déshydratation ou le séchage est une méthode traditionnelle de conservation des fruits et de certains légumes.

Il est important que les fruits et légumes soient bien mûrs et frais, mais également qu'ils ne soient pas abîmés avant la déshydratation.

- Préparez les aliments à sécher en les découpant, en les épluchant et en enlevant leur cœur ou leurs graines, le cas échéant.
- En fonction de leur taille, répartissez les aliments à sécher de manière uniforme sur le plat universel.
- Sélectionnez Cuisson convection  (Conv Bake).
- Sélectionnez la température désirée.
- Placez le plat universel sur le niveau 3.
Si vous utilisez Cuisson convection  (Conv Bake), vous pouvez sécher simultanément sur les niveaux 2+4.
- Retournez les aliments à déshydrater à la moitié du temps de déshydratation.

Les temps de séchage sont plus longs pour les aliments entiers ou coupés en deux.

Aliments à sécher		 [°C/°F]	 [h]
Fruits		60–70/ 140–160	2–8
Légumes		55–65/ 130–150	4–12
Champignons		45–50/ 115–125	5–10

Mode de fonctionnement
Cuisson convection  (Conv Bake)
 Température,  Temps de séchage

- Réduisez la température si de la condensation commence à se former dans la cavité du four.

Préchauffage de batterie

Utilisez le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake) pour préchauffer les plats.

Préchauffez uniquement des plats résistants à la chaleur.

- Placez la grille de cuisson sur le niveau 1 et mettez-y les plats à préchauffer. Selon la taille du plat, vous pouvez également le poser sur le fond de la cavité du four et enlever les glissières latérales pour gagner de la place.
- Sélectionnez Cuisson convection  (Conv Bake).
- Réglez la température à entre 50 et 80 °C.



Risque de brûlures!

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.

- Retirez les plats chauffés du four.

Rôtissage à basse température

Le rôtissage à basse température est idéal pour cuisiner à perfection les pièces tendres de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Commencez par saisir brièvement la viande à haute température de tous les côtés, afin de conserver les jus.

Placez ensuite la viande dans la cavité préchauffée du four, où la basse température et le long temps de cuisson permettent de la cuire à la perfection et de lui assurer une grande tendreté.

La viande se détend. Les sucs commencent à circuler uniformément dans la viande, avant de rejoindre ses couches supérieures.

Vous obtiendrez ainsi une viande très tendre et succulente.

- Utilisez une viande maigre qui a été correctement vieillie et parée. Désossez avant de la cuire.
- Pour saisir la viande, utilisez une huile de cuisson ou du gras qui convient à des températures très élevées (comme du beurre clarifié ou de l'huile végétale).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson durera env. 2–4 heures en fonction de la taille et du poids de la viande, ainsi que de la température de cuisson.

- Dès que la cuisson est terminée, vous pouvez découper la viande dès sa sortie du four. Elle n'a pas besoin de reposer.

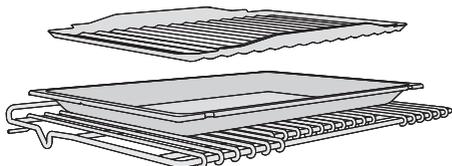
Applications supplémentaires

- Vous pouvez la laisser dans la cavité du four pour qu'elle reste chaude jusqu'au moment où vous la servirez. Cela ne modifiera en aucun cas les résultats.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce ou un jus de viande très chaud pour éviter qu'elle refroidisse trop rapidement. La température de dégustation de la viande est optimale.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte (Surround)

N'utilisez pas le mode de cuisson Booster  pour préchauffer le four.

- Utilisez la plaque de cuisson multiusage avec la grille de cuisson (le cas échéant) posée dessus, puis placez la plaque de cuisson multiusage sur la grille.



- Placez la grille sur le niveau de cuisson 3.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround) et une température de 120 °C (250 °F).
- Préchauffez le four avec la grille de cuisson, la plaque de cuisson multiusage et la grille pendant environ 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffage, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez les poignées en mettant des aliments dans l'appareil ou en les retirant et pour tout travail dans la cavité du four brûlante.

- Placez la viande saisie sur la grille de cuisson.
- Réduisez la température à 100 °C (210 °F).
- Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Applications supplémentaires

Temps de cuisson / Températures à cœur

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Viande	Temps de cuisson	Température à cœur
Filet de bœuf, env. 1 kg (2,2 lb) - Saignant - À point - Bien cuit	60–80 min 75–85 min 110–130 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Rosbif, env. 1 kg (2,2 lb) - Saignant - À point - Bien cuit	70–80 min 105–115 min 130–140 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Filet mignon de porc, environ 350 g (0,75 lb)	70–90 min	145–156 °F (63–69 °C)
Jambon fumé rôti*, env. 1 kg (2,2 lb)	140–160 min	145–156 °F (63–69 °C)
Filet de veau, env. 1 kg (2,2 lb) - Rosé - À point - Bien cuit	45–55 min 75–85 min 90–100 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Côte de veau*, environ 1 kg (2,2 lb) - Rosé - À point - Bien cuit	75–85 min 100–130 min 130–140 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Selle d'agneau*	40–60 min	129–151 °F (54–66 °C)

* Désossé(e)

Applications supplémentaires

Stérilisation des conserves

 Risque d'infection due à des bactéries.

Les spores de la bactérie botulique ne sont pas suffisamment détruites par la stérilisation unique des conserves de légumes secs et de viande. Des toxines peuvent se former et entraîner un empoisonnement grave. Ces spores ne sont détruites qu'en répétant la stérilisation des conserves d'aliments.

Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.

 Risque de blessure due à une pression accrue dans les récipients hermétiques.

La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser.

N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Préparer des fruits et des légumes

Les instructions concernent 6 bocaux d'une capacité d'1 L chacun.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux achetés auprès d'un revendeur pour la mise en conserve d'aliments (bocaux à conserves ou bocaux avec un couvercle à visser). N'utilisez que des bocaux et des anneaux en caoutchouc en parfait état.

- Rincez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les jusqu'à 2 cm maximum sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux avec les aliments, nettoyez les bords du verre avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis scellez les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson sur le niveau de rail 3 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Cuisson convection  (Conv Bake) et une température de 320–340 °F (160–170 °C).
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux.

Réduisez ensuite la température pour éviter les débordements.

Applications supplémentaires

Mise en conserve de fruits et de légumes

- Réglez la température de réchauffage post-stérilisation dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, puis laissez les bocaux dans le four chaud pendant la durée spécifiée.

Mise en conserve de légumes

- Dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, réglez la température de conservation puis cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Après la mise en conserve, réglez la température de réchauffage post-stérilisation puis laissez les bocaux dans le four chaud pendant la durée spécifiée.

		
Fruits	- / -	30 °C (80 °F) / 25–35 min
Cornichons	- / -	30 °C (80 °F) / 25–30 min
Betteraves	120 °C (240 °F) / 30–40 min	30 °C (80 °F) / 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C (240 °F) / 90–120 min	30 °C (80 °F) / 25–30 min

 Température et durée de la mise en conserve une fois que les bulles sont visibles dans les bocaux

 Température et durée du réchauffage post-stérilisation

Retirer les bocaux après la stérilisation des conserves

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Après la stérilisation des conserves, les bocaux sont très chauds.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four.

- Sortez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures dans un espace sans courant d'air.
- Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.
- Ôtez les attaches des bocaux et assurez-vous que ceux-ci sont correctement fermés lors de leur stockage.

Vous pouvez faire bouillir à nouveau les bocaux ouverts ou les conserver dans un endroit frais, et consommer immédiatement les fruits ou légumes en conserve.

- Vérifiez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux ont été ouverts pendant le stockage, ou si le bouchon à visser est bombé et n'émet aucun claquement lorsqu'il est ouvert, détruisez le contenu.

Applications supplémentaires

Aliments surgelés/ Plats préparés

Conseils pour les gâteaux, les pizzas et les baguettes

- Faites cuire les gâteaux, les pizzas et les baguettes sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur la grille de cuisson.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

Conseils pour les frites, les croquettes et les autres aliments semblables

Utilisez le mode de cuisson AirFry  pour cuire ces aliments congelés (voir « AirFry »).

Préparer les aliments surgelés/plats préparés

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et les températures préconisées sur l'emballage des aliments.
- Préchauffez le four.
- Placez les aliments dans le four préchauffé sur le niveau de rail recommandé sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson à induction

 Risque de blessures dues aux zones de cuisson brûlantes. Les zones de cuisson sont brûlantes après leur utilisation. Éteignez la surface de cuisson. Avant de nettoyer la surface de cuisson, laissez refroidir les zones de cuisson.

 Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des détergents inappropriés sont utilisés. Toutes les surfaces se rayent facilement. Nettoyez immédiatement les traces de détergent. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

- La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Séchez la surface de cuisson après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Ceci aide à éviter les dépôts de calcaire.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- du détergent pour la vaisselle ;

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- des produits nettoyants contenant des agents détartrants ;
- des détachants ou des produits anti-rouille ;
- des agents nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème) ;
- des détergents à base de solvant ;
- des produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- des vaporisateurs pour gril ou pour four ;
- des produits nettoyants pour vitres ;
- des brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs) ;
- des gommes de nettoyage.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Risque de dommages causés par des objets pointus.

Le joint entre la surface de cuisson et le plan de travail pourrait être endommagé.

Le joint entre la surface vitrocéramique et le cadre pourrait être endommagé.

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson à induction

Lors du nettoyage avec du liquide vaisselle, tous les contaminants et résidus ne sont pas éliminés. Un film invisible se forme et entraîne la décoloration de la surface vitrocéramique. Cette décoloration est permanente. Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un détergent spécial pour surfaces de cuisson vitrocéramiques.

- Pour commencer, enlevez de la surface toutes les salissures grossières à l'aide d'un chiffon humide et les salissures incrustées à l'aide d'un grattoir pour verre.
- Nettoyez ensuite la surface vitrocéramique à l'aide du produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir « Caractéristiques ») ou d'un produit nettoyant pour vitrocéramique disponible dans le commerce et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon de nettoyage. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface vitrocéramique encore chaude, au risque d'y laisser des taches. Respectez les indications du fabricant du détergent.
- Éliminez les résidus du produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez la surface vitrocéramique.

Sinon, ces résidus s'incrusteront dans la surface de cuisson au cours des utilisations suivantes et abîmeront la surface vitrocéramique. Enlevez bien toute trace du détergent.

- Les **taches** causées par le dépôt calcaire, l'eau et les résidus d'aluminium (taches d'aspect métallique) peuvent être éliminées en utilisant le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele.

 Risque de brûlures dues aux zones de cuisson brûlantes. Les zones de cuisson sont brûlantes pendant leur utilisation. Portez une mitaine de four lorsque vous utilisez un grattoir pour verre pour enlever les résidus de sucre, de plastique ou de papier d'aluminium de la surface vitrocéramique chaude.

- Si, par mégarde, **vous renversez du sucre ou vous posez un objet en plastique ou du papier d'aluminium** sur la surface vitrocéramique brûlante en marche, éteignez d'abord la surface de cuisson.
- Grattez ensuite **immédiatement** et délicatement ces résidus encore chauds à l'aide d'un grattoir pour verre.
- Finissez de nettoyer la surface vitrocéramique une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

Nettoyage des boutons des zones de cuisson

- Nettoyez les boutons à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau chaude savonneuse.

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments de chauffe, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

 Risque de blessures dues à une décharge électrique.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. La façade du four est particulièrement exposée aux dommages causés par les produits nettoyants pour four. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Nettoyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Produits de nettoyage inappropriés

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec les produits suivants :

- produits de nettoyage contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou des chlorures;
- produits de nettoyage contenant des détartrants sur le devant du four;

- produits de nettoyage abrasifs (p. ex., de la poudre, de la crème ou des tampons à récurer);
- produits de nettoyage à base de solvants;
- produits nettoyants inox;
- détergents pour lave-vaisselle;
- produits nettoyants pour vitres;
- produits de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique;
- brosses ou éponges dures et abrasives (comme des éponges métalliques, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits de nettoyage abrasifs);
- tampons effaceurs;
- grattoirs métalliques;
- laine d'acier;
- produits détachants avec des produits de nettoyage mécaniques;
- produits nettoyants pour le four;
- disques de nettoyage à spirales en inox.

Les salissures déjà incrustées sont plus difficiles, voire impossibles, à éliminer. Si vous utilisez plusieurs fois les accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.

Nettoyez immédiatement toutes les salissures.

Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

Conseil : Il est plus facile d'éliminer les salissures causées par les éclaboussures des jus de fruits et des préparations pour gâteau lorsque le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud.

Nettoyage et entretien du four

Pour faciliter le nettoyage du four, procédez comme suit :

- Retirez la porte.
- Enlevez les glissières latérales.

Nettoyage des salissures normales

Un joint en fibre de verre délicat est présent autour de la cavité du four pour assurer l'étanchéité entre la vitre et la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion.

Évitez de nettoyer le joint en fibre de verre. Ce joint est en effet indispensable à la fermeture hermétique de la porte du four.

Nettoyage des salissures normales

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau chaude et de produit vaisselle appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire. Cette étape est particulièrement importante pour toutes les pièces recouvertes d'une finition PerfectClean, car les résidus de détergent nuisent à la fonction antiadhésive.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Élimination des salissures tenaces

Ne tapissez pas le four (par exemple avec du papier d'aluminium) et n'utilisez pas de nettoyants pour four standard, sauf s'ils sont adaptés à une utilisation dans un four autonettoyant.

Les fruits et les jus de rôtissage qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent entraîner une décoloration durable ou la formation de taches mates sur les surfaces. Cette décoloration n'affecte en rien les propriétés de la finition des surfaces.

N'essayez pas d'enlever ces traces. Nettoyez-les en suivant les instructions fournies ici.

- Les résidus formés dans le four peuvent être éliminés au moyen d'un grattoir à vitres ou d'un disque de nettoyage à spirales en inox et de l'eau chaude savonneuse.

Il n'est pas nécessaire de traiter la cavité du four avec un nettoyant pour four, car ce dernier est fourni avec le programme  autonettoyant.

- Au besoin, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récurer non abrasive pour éliminer les salissures après le temps d'application.
- Éliminez soigneusement tous les résidus du produit nettoyant avec de l'eau propre.
- Essayez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Nettoyer avec le mode de fonctionnement Pyrolyse (Clean)

Au lieu de nettoyer manuellement le four, vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Pyrolyse  (Clean).

Pendant la fonction Autonettoyant, la cavité du four atteint des températures supérieures à 400 °C (750 °F). Toutes les salissures qui se sont accumulées seront dissoutes et réduites en cendres en raison des températures élevées.

3 réglages de programme Autonettoyant, qui ont chacun une durée différente, sont disponibles :

- niveau 1 pour un degré de saleté léger ;
- niveau 2 pour un degré de saleté plus important ;
- niveau 3 pour un degré de saleté très important.

La porte du four est automatiquement verrouillée lorsque le processus autonettoyant démarre. Elle ne peut être ouverte qu'une fois le programme terminé.

La minuterie peut être utilisée pour retarder l'heure de démarrage du programme Autonettoyant, par exemple pour profiter de tarifs d'électricité moins élevés.

À la fin du programme autonettoyant, tous les résidus, tels que les cendres résultant de l'opération de nettoyage qui se forment en fonction du degré de saleté de la cavité du four, peuvent être facilement essuyés.

Préparer le programme autonettoyant par pyrolyse

Les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse seront endommagés par les températures élevées.

Retirez de la cavité du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse avant de lancer ce même programme. Cette consigne s'applique également aux accessoires en option, qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse.

Les accessoires suivants peuvent être laissés dans la cavité du four au cours du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Glissières latérales
 - Rails télescopiques avec grille de cuisson HFCBBR 30-3
 - Grille de cuisson HBBR 30-2
- Retirez du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant.
 - Glissez la grille de cuisson sur le niveau de rail supérieur.

Les grosses salissures dans la cavité du four peuvent dégager une fumée épaisse.

Les résidus brûlés peuvent entraîner une décoloration permanente ou des taches ternes sur les surfaces émaillées.

Avant de lancer le programme autonettoyant, enlevez les salissures grossières de la cavité du four et nettoyez les résidus brûlés des surfaces émaillées à l'aide d'un grattoir à vitre.

Nettoyage et entretien du four

Démarrage du programme autonettoyant

⚠ Risque de brûlures dues à la vapeur dangereuse.

Lors du programme autonettoyant, de la vapeur, qui peut irriter les muqueuses, peut s'échapper.

Lors du programme autonettoyant, ne restez pas dans la cuisine pendant des périodes prolongées et ne laissez pas les enfants ni les animaux entrer dans la cuisine.

Il est important de veiller à ce que la cuisine soit parfaitement ventilée durant le programme autonettoyant. Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

⚠ Risque de brûlures!

La porte du four devient beaucoup plus chaude pendant le programme autonettoyant que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de toucher l'appareil pendant le programme autonettoyant.

- Sélectionnez le mode de cuisson Pyrolyse  (Clean).

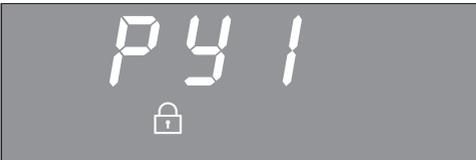


PY 1 s'affiche. Le chiffre clignote.

Utilisez < ou > pour choisir l'un des niveaux du programme autonettoyant *PY 1*, *PY 2* et *PY 3*.

- Sélectionnez le niveau autonettoyant de votre choix.
- Confirmez avec *OK*.

Le programme autonettoyant est lancé. L'écran affiche également .



Pendant que  clignote, la porte est verrouillée automatiquement.  s'allume dès qu'elle est verrouillée.

Le chauffage et le ventilateur du four s'allument automatiquement.

L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas durant le programme autonettoyant.

Pour voir comment le programme autonettoyant progresse, voir la durée .

- Sélectionnez *OK*.
- Si nécessaire, utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .

La durée restante au programme autonettoyant s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Vous pouvez utiliser la minuterie pendant le programme autonettoyant. À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote. Le temps continue alors à s'écouler à l'écran. Lorsque vous confirmez avec *OK*, le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent. Le symbole *PY* et le chiffre du niveau du programme autonettoyant choisi réapparaissent.

Démarrer ultérieurement le programme autonettoyant

Démarrez le programme autonettoyant comme décrit, puis réglez l'heure de fin souhaitée dans les cinq minutes suivant le démarrage du programme.

Nettoyage et entretien du four

- Sélectionnez *OK*.
- Utilisez < ou > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'affiche sous .
- .- s'affiche.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.
L'écran affiche alors l'heure de fin du nettoyage, calculée à partir de l'heure actuelle à laquelle est ajoutée la durée du programme autonettoyant sélectionnée.

- Utilisez < ou > pour régler l'heure de fin désirée.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure de fin réglée est maintenant enregistrée.

L'élément chauffant du four s'éteint.
L'heure de fin peut être modifiée en tout temps jusqu'à ce que le programme commence.

Une fois le programme commencé, l'élément chauffant s'allume et le ventilateur se déclenche. La durée s'affiche alors à l'écran.

À la fin du programme autonettoyant



Les symboles 0:00,  et  apparaissent à l'écran.

Un symbole  allumé en continu indique que la porte est toujours verrouillée. Lorsque  clignote, la porte se déverrouille.

Lorsque le verrouillage de la porte est désactivé :

-  s'éteint.

-  clignote.
- Le signal sonore retentit brièvement s'il est activé.
- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off).

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

À la fin du programme autonettoyant, le four est toujours très chaud. Les résistances et la cavité du four peuvent vous brûler.

Laissez les résistances et la cavité du four refroidir avant d'éliminer les résidus du programme autonettoyant.

- Nettoyez la cavité du four, afin d'éliminer tous les résidus du programme autonettoyant (comme les cendres), qui peuvent s'accumuler selon le degré de saleté du four.

La plupart des résidus se nettoient au moyen d'une éponge ou d'un chiffon en microfibras propre et d'une solution d'eau chaude savonneuse.

En fonction du degré de saleté du four avant son nettoyage, il se peut qu'une couche visible de salissures soit présente sur la vitre intérieure de la porte. Vous pouvez éliminer ce dépôt au moyen d'eau chaude savonneuse appliquée sur le côté récurant d'une éponge à vaisselle, d'un grattoir à vitres ou d'un disque de nettoyage en inox.

Nettoyage et entretien du four

Remarque :

- Un joint en fibre de verre délicat est présent autour de la cavité du four pour assurer l'étanchéité entre la vitre et la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion. Ne nettoyez pas le joint de porte, car il est nécessaire pour assurer l'étanchéité.
- Les taches de jus de fruit peuvent décolorer les surfaces émaillées de façon permanente. Cette décoloration est permanente, mais elle ne réduit en rien les propriétés de l'émail. N'essayez pas d'enlever ces traces.

Programme autonettoyant interrompu

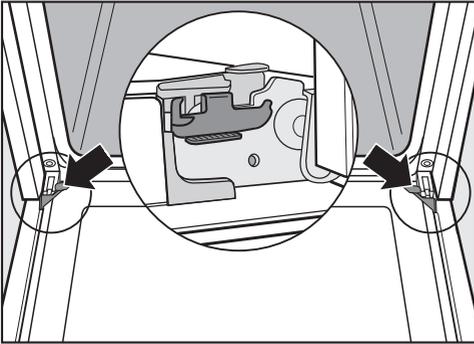
Si le programme autonettoyant est annulé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température intérieure passe sous 535 °F (280 °C). Le symbole  reste allumé jusqu'à ce que la température de la cavité du four passe sous ce niveau. Lorsque  clignote, la porte se déverrouille.

Les actions suivantes entraînent l'annulation du programme autonettoyant :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off)
Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et l'heure s'affiche à l'écran. Relancez le programme autonettoyant, si nécessaire.
- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur un autre mode de fonctionnement
Py et  s'affichent. Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et *Py* commence à clignoter. Relancez le programme autonettoyant, si nécessaire.
- Une panne de courant.
Py et  s'affichent. Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et *Py* commence à clignoter.
Lorsque le courant revient, le symbole *Py* reste allumé jusqu'à ce que la température de la cavité du four passe sous 535 °F (280 °C). Le symbole  s'affiche. La porte est déverrouillée et l'heure s'affiche à l'écran.

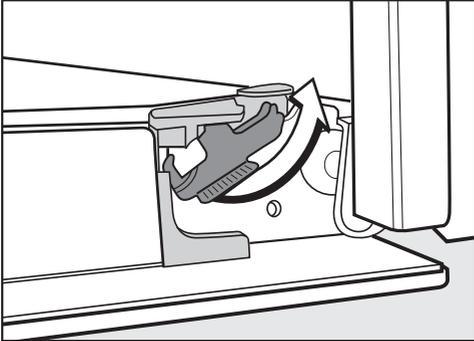
Démontage de la porte du four

La porte pèse environ 39,7 lb (19 kg).



La porte du four est raccordée aux charnières par des pattes de fixation. Avant de retirer la porte des pattes de fixation, vous devez détacher les étriers de verrouillage sur les deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Détachez les étriers de verrouillage en les tournant le plus loin possible.

Vous risquez d'endommager le four si vous n'enlevez pas la porte correctement.

Ne retirez pas la porte de ses pattes de fixation si elle est en position horizontale, car celles-ci vont se rabattre contre le four.

N'utilisez pas la poignée pour retirer la porte des pattes de fixation, car elle pourrait se casser.

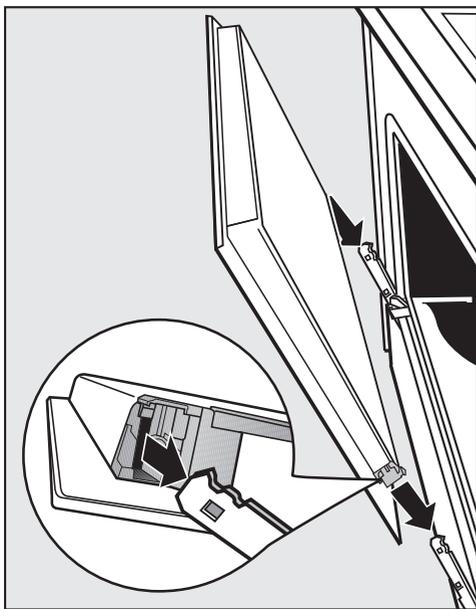
- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.



- Tenez la porte par les côtés et soulevez-la pour la dégager des pattes de fixation des charnières. Assurez-vous que la porte reste droite.

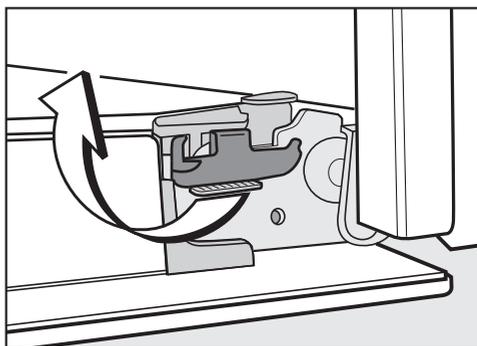
Nettoyage et entretien du four

Remontage de la porte du four



- Tenez fermement les deux côtés de la porte et ajustez-la soigneusement dans les pattes de fixation des charnières.
Assurez-vous de ne pas l'incliner.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de verrouillage ne sont pas bloqués, la porte peut se desserrer et causer des dégâts.
Vérifiez que les étriers de verrouillage sont bloqués après avoir remonté la porte.



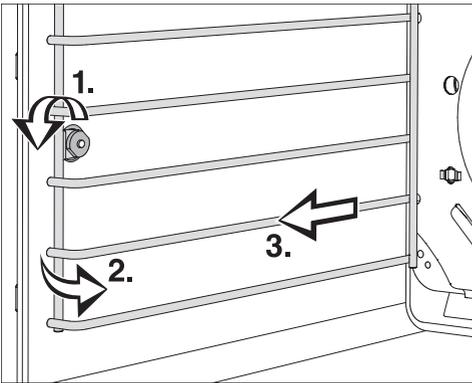
- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale.

Retirer les glissières latérales

⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de retirer les glissières latérales.



- Dévissez la vis moletée (1.).
- Sortez les glissières latérales du support et retirez-les du four (2.).
- Enlevez les glissières latérales (3.).

Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
La surface de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent être allumées.	<p>La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Contactez un électricien qualifié ou le service à la clientèle Miele (pour connaître le fusible minimal, consultez la plaque signalétique). <p>Un problème technique peut en être la cause.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique pendant environ 1 minute en procédant comme suit :<ul style="list-style-type: none">– coupez le disjoncteur correspondant;– dévissez complètement le fusible;– désactivez le disjoncteur de fuite de terre.■ Si, après avoir réenclenché/remplacé le disjoncteur ou le disjoncteur de fuite de terre, l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié ou le service à la clientèle Miele.
Une odeur ou des vapeurs inhabituelles se produi(sen)t lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois.	<p>Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. Une odeur et probablement des vapeurs se produisent lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Le matériau des bobines d'induction dégage également une odeur durant les premières heures de fonctionnement. L'odeur se réduit à chaque nouvelle utilisation jusqu'à sa disparition. L'odeur ou les éventuelles vapeurs n'indiquent pas une mauvaise connexion ou un appareil défectueux, et ne sont pas dangereuses pour la santé.</p>
Sur l'indicateur de la zone de cuisson, le symbole \cup clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou R.	<p>Il n'y a aucun récipient sur la zone de cuisson ou le récipient de cuisson utilisé n'est pas adapté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez un récipient adapté (voir « Fonctionnement de la surface de cuisson à induction – Comment fonctionne l'induction »).

Problème	Cause et solution possibles
<p>Après avoir allumé la surface de cuisson, LC s'affiche à l'écran pendant quelques secondes.</p>	<p>Le verrouillage du système est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage du système (voir « Caractéristiques – Caractéristiques de sécurité de la surface de cuisson à induction »).
<p>Après avoir allumé la surface de cuisson, dE s'affiche à l'écran pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le mode démo est activé (voir « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction »).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez et maintenez le bouton de la zone de cuisson avant gauche dans le sens anti-horaire. ■ Tout en maintenant le bouton de la zone de cuisson (avant gauche), tournez brièvement le bouton de la zone de cuisson avant droite 2 fois dans le sens anti-horaire, puis maintenez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que 0000 s'affiche à l'écran.
<p>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>	<p>La durée de fonctionnement était trop longue; l'arrêt automatique s'est automatiquement déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez la zone de cuisson (voir « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction »).
<p>Le booster s'est automatiquement éteint trop tôt.</p>	<p>Le mécanisme de protection thermique a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour plus d'informations, consulter « Caractéristiques – Caractéristiques de sécurité de la surface de cuisson à induction ».
<p>La zone de cuisson ne fonctionne pas de la manière habituelle au niveau de puissance réglé.</p>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour plus d'informations, consultez « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction ».
<p>Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson reliée.</p>	<p>Le fonctionnement des 2 zones au niveau de puissance 9 dépasse la puissance maximale autorisée pour la surface de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>La fonction AutoBoost est activée, mais les aliments ne commencent pas à cuire.</p>	<p>Une grande quantité d'aliments est placée dans le récipient.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez d'abord le niveau de puissance maximal, puis réduisez la puissance manuellement. <p>La casserole ne conduit pas la chaleur adéquatement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une casserole différente qui conduit mieux la chaleur sur une surface de cuisson à induction.
<p>Un bruit peut se produire après l'arrêt de la surface de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi. Il s'éteindra automatiquement.</p>
<p>F clignote sur l'indicateur d'une ou plusieurs zones de cuisson.</p>	<p>Le bouton de la zone de cuisson a été tourné dans le sens horaire ou anti-horaire plus de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de la zone de cuisson jusqu'à la position 0. Si le message d'erreur ne disparaît pas, c'est qu'un problème technique est survenu. Contactez le service à la clientèle Miele.
<p>Le bouton de la zone de cuisson n'est pas sur la position 0; un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson. La zone de cuisson ne chauffe pas. <i>0</i> s'illumine ou clignote en alternance avec <i>1</i> sur l'indicateur de la zone de cuisson.</p>	<p>Une panne de courant est survenue pendant le fonctionnement.</p> <p>La zone de cuisson est restée allumée pendant plus de 3 minutes sans qu'il n'y ait de récipient de cuisson adapté posé dessus.</p> <p>La durée de fonctionnement maximale de la zone de cuisson s'est écoulée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de la zone de cuisson jusqu'à la position 0. <p>La zone de cuisson peut être remise en marche.</p>
<p>FE clignote en alternance avec des chiffres sur l'indicateur d'une zone de cuisson.</p>	<p>Il y a une anomalie électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la surface de cuisson de l'alimentation électrique pendant environ 1 minute. Si le problème persiste après avoir rebranché l'alimentation électrique, contactez le service à la clientèle Miele.
<p>L'écran est sombre.</p>	<p>Le four n'est pas alimenté en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la fiche électrique du four est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise est en état de fonctionnement. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le SAV de Miele.

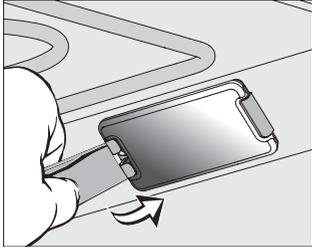
Problème	Cause et solution possibles
<p>Le four ne chauffe pas.</p>	<p>Vous avez uniquement sélectionné un mode de fonctionnement ou une température.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez un mode de fonctionnement et une température.
	<p>Le verrouillage de la mise en marche  a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l’horloge/de la minuterie »).
	<p>Le four n’est pas alimenté en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le disjoncteur s’est déclenché. Si c’est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	<p>Le mode Démo est activé. <i>DE5_</i> s’affiche. Le four peut être utilisé, mais il ne chauffera pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode Démo (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l’horloge/ de la minuterie »).
<p>12:00 clignote à l’écran.</p>	<p>Une panne de courant s’est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réinitialisez l’heure (voir la section « Avant la première utilisation »). <p>Les temps de cuisson doivent également être réinitialisés.</p>
<p>0:00 s’affiche de manière inattendue à l’écran et  clignote en même temps. Le signal sonore peut également retentir.</p>	<p>Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Ce processus a été activé par l’arrêt automatique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off). Le four est immédiatement prêt à être réutilisé.
<p>F 32 s’affiche à l’écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte ne s’est pas effectué lors du programme autonettoyant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off), et choisissez de nouveau le programme autonettoyant indiqué. <p>Si le problème persiste, contactez le service technique Miele.</p>

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
F 33 s'affiche à l'écran.	<p>Le verrouillage de la porte pour le programme autonettoyant ne s'est pas désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position <input type="checkbox"/> (Off), et éteignez le four. <p>Si le problème persiste, contactez le service technique Miele.</p>
F et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.	<p>Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service technique Miele.
Vous entendez un bruit après la fin de la cuisson.	<p>Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.</p> <p>Le ventilateur s'arrête automatiquement.</p>
Le four s'est éteint.	<p>Le four s'éteint automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps ou à la fin d'un programme de cuisson, afin d'économiser de l'énergie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez le four.
Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.	<p>Une température autre que celle fournie dans la recette a été utilisée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez la température requise pour la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients ne sont pas les mêmes que celles de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produit un mélange plus liquide, nécessitant un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution possibles
<p>Les aliments ne sont pas dorés uniformément.</p>	<p>La température ou le niveau de rail sélectionné est incorrect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de rail adéquat. <p>Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas au mode de cuisson sélectionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque vous utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  (Surround), les plats brillants et de couleur pâle ne produisent pas les résultats souhaités. Les plats de mats et sombres sont mieux adaptés à la cuisson au four.
<p>Des salissures persistent dans la cavité du four après un programme autonettoyant par pyrolyse.</p>	<p>Le programme autonettoyant par pyrolyse brûle les salissures dans le four et les transforme en cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez les cendres au moyen d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibrilles humide. <p>S'il reste de grosses salissures dans le four après le programme autonettoyant par pyrolyse, relancez ce programme en sélectionnant une durée plus longue, si nécessaire.</p>
<p>Les accessoires font du bruit lorsqu'ils sont insérés ou retirés du four.</p>	<p>La surface résistante à la chaleur des glissières latérales crée des frottements lors de l'insertion ou du retrait des accessoires du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour réduire ces frottements, ajoutez quelques gouttes d'huile de cuisson résistante à la chaleur sur du papier absorbant pour lubrifier les glissières latérales. Répétez cette opération après chaque programme autonettoyant par pyrolyse.
<p>L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.</p>	<p>L'éclairage intérieur du four est réglé pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes (réglage d'usine). Vous pouvez modifier ce réglage (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).</p>

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p data-bbox="73 201 353 256">L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas.</p>  <p>The illustration shows a hand pulling out a rectangular light cover from the oven's interior. An arrow points to the right, indicating the direction of movement.</p>	<p data-bbox="398 201 837 225">L'ampoule halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="409 233 1039 512" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 240 925 304">⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes</p><p data-bbox="415 312 997 400">Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.</p><p data-bbox="415 408 1009 496">Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.</p></div> <div data-bbox="409 520 1039 727" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 528 969 592">Le couvercle de la lampe risque de s'abîmer s'il tombe.</p><p data-bbox="415 600 1009 719">Au moment de retirer le couvercle de la lampe, tenez-le fermement pour qu'il ne tombe pas. Placez un linge ou un tissu similaire sur la sole et la porte du four pour les protéger.</p></div> <ul data-bbox="398 751 1039 1182" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 751 1039 839">■ Débranchez le four de l'alimentation électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise ou désactivez le disjoncteur.<li data-bbox="398 847 1039 903">■ Utilisez l'outil fourni pour retirer le couvercle de la lampe du cadre, en le tirant par l'arrière.<li data-bbox="398 911 1039 999">■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Retirez la lampe halogène.<li data-bbox="398 1007 1039 1062">■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).<li data-bbox="398 1070 1039 1126">■ Enfoncez le couvercle de la lampe à l'avant et replacez-le dans le support.<li data-bbox="398 1134 1039 1182">■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique domestique.

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Garantie

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de l'appareil, lorsque la porte est entièrement ouverte.

Protection de l'environnement

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

HR 1422-3 i

fr-CA

M.-Nr. 12 449 760 / 04