

Mode d'emploi

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



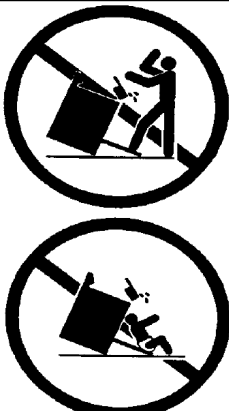
Il est **essentiel** de lire ce mode d'emploi en entier avant l'installation et l'utilisation de l'appareil. Vous serez ainsi en mesure d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

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	7
Guide d'utilisation de la cuisinière	22
Surface de cuisson à induction	22
Four.....	23
Commandes de la cuisinière	24
Éléments de commande de la surface de cuisson à induction	24
Boutons de commande des brûleurs et écran avec les indicateurs des brûleurs	25
Symboles des boutons des zones de cuisson.....	25
Symboles sur l'écran de la surface de cuisson.....	25
Commandes du four	26
Touche Marche/Arrêt	27
Capteur de proximité.....	27
Touches tactiles	28
Écran tactile	29
Symboles	30
Utilisation de l'appareil	31
Sélectionner une option de menu.....	31
Parcourir un menu	31
Quitter un menu	31
Modifier un réglage	31
Modification d'un réglage dans une liste.....	31
Saisie de chiffres avec la roulette.....	31
Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique.....	31
Modification d'un réglage avec la barre de progression.....	31
Saisir des lettres	32
Afficher le menu contextuel.....	32
Déplacer des entrées.....	32
Afficher le menu déroulant.....	32
Afficher l'Aide.....	32
Activer MobileStart.....	32
Caractéristiques	33
Plaque signalétique	33
Plaque signalétique supplémentaire.....	33
Articles fournis.....	33
Accessoires standard et en option	33
Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction.....	37
Utilisation du verrouillage de la mise en marche	37
Arrêt de sécurité	37
Indicateur de chaleur résiduelle.....	37
Casseroles / Détection de la taille des casseroles	37
Utilisation du mode démo	38
Sécurité anti-surchauffe	38

Table des matières

Dispositifs de sécurité du four	39
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean	39
Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse	39
Première mise en service	40
Miele@home	40
Réglages de base.....	40
Nettoyer la surface de cuisson avant de la faire chauffer pour la première fois ...	42
Installez les grilles latérales, faites chauffer le four la première fois et rincez le système d'injection de vapeur.....	42
Fonctionnement de la surface de cuisson à induction	44
Comment fonctionne l'induction	44
Récipients de cuisson	44
Bruits	45
Conseils pour économiser de l'énergie	45
Données relatives à la zone de cuisson	46
Allumer la surface de cuisson à induction	47
Début de cuisson automatique	47
Activer la cuisson automatique.....	47
Désactiver la cuisson automatique	47
Utiliser les niveaux de puissance	48
Booster	49
Activation de la fonction Booster	49
Activation de la fonction TwinBooster au niveau 1	49
Activation de la fonction TwinBooster au niveau 2.....	49
Désactiver la fonction booster/TwinBooster.....	49
Maintien au chaud.....	50
Réglage de la fonction Maintien au chaud	50
Mise hors tension de la surface de cuisson à induction	50
Indicateur de chaleur résiduelle.....	50
Fonctionnement du four	51
Conseils pour économiser l'énergie.....	51
Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson.....	52
Modifier la température et la température à cœur	52
Régler les durées de cuisson	53
Modifier les durées de cuisson réglées	53
Supprimer les durées de cuisson réglées	53
Annulation d'un programme de cuisson	53
Préchauffage du four.....	54
Booster.....	54
Préchauffer	55
Crisp function.....	56
Modification du mode de fonctionnement	56

Réglages	57
Aperçu des réglages.....	57
Ouverture du menu « Réglages »	60
Langue 	60
Heure.....	60
Date	61
Éclairage.....	61
Écran d'accueil.....	61
Écran.....	61
Volume	62
Unités	62
Booster	62
Temp. préprogrammées	63
Autonettoyant	63
Arrêt différé du ventilateur	63
Capteur de présence	63
Sécurité.....	64
Miele@home	64
Commande à distance.....	65
Activer MobileStart	65
SuperVision	66
RemoteUpdate	66
Panneau pivotant.....	67
Variante de tension.....	67
Thermosonde.....	67
Calibrage de la température.....	68
Version du logiciel	68
Informations juridiques.....	68
Revendeur	68
Réglages usine	68
Heures de fonction. (total)	68
Alarme + Minuterie	69
Utilisation de la fonction Alarme	69
Utilisation de la fonction Minuterie	70
Menu principal et sous-menus	71
Cuisson Hydra	73
Démarrage d'un programme de cuisson avec Cuisson Hydra.....	74
Programmes automatiques	76
Catégories	76
Utilisation des programmes automatiques	76
Remarques sur l'utilisation.....	76
Recherche.....	76

Table des matières

Fonctions spéciales	78
Décongeler	78
Sécher	79
Chauffer la vaisselle	80
Faire lever la pâte	80
Maintien au chaud	80
Cuisson basse température	81
Programme Sabbat	84
Stérilisation des conserves	86
Aliments surgelés/Plats préparés	88
MyMiele	89
Programmes personnalisés	90
Cuisson	93
Conseils pour la cuisson	93
Remarques sur les modes de fonctionnement	94
Rôtissage	95
Conseils pour le rôtissage	95
Remarques sur les modes de fonctionnement	96
Sonde thermique	97
Grillage	101
Conseils pour l'utilisation du gril	101
Remarques sur les modes de fonctionnement	102
Nettoyage et entretien de la surface de cuisson à induction	103
Nettoyage et entretien du four	105
Produits de nettoyage inappropriés	105
Nettoyage des salissures normales	106
Élimination des salissures tenaces	106
Nettoyage de la cavité du four avec le programme Autonettoyant	107
Démontage de la porte du four	111
Remontage de la porte du four	112
Retirer les glissières latérales	112
Guide de dépannage	113
Service technique	122
Contact en cas de problème	122
Plaque signalétique	122
Garantie	122
Protection de l'environnement	123
Déclaration de conformité	124
Droits d'auteur et licences	125
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	126

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 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.

► Les modifications apportées qui ne sont pas expressément approuvées par Miele peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le four.

► 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.
- ▶ Le robinet d'arrêt d'eau doit être accessible lorsque l'appareil est installé.
- ▶ Le manchon protecteur de la vanne d'alimentation d'eau ne doit pas être endommagé ou se tordre.
- ▶ Le système hydrofuge intégré offre une protection contre les dégâts d'eau, sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :
 - L'appareil est correctement installé (électricité et eau).
 - Un appareil endommagé est dangereux. Contactez Miele pour le faire réparer immédiatement.
 - Fermez le robinet lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple, pendant les vacances).
- ▶ La qualité de l'eau doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays où le four est installé.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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.
- N'entrez 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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 sècheuse, 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.
- ▶ 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► 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 gril 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/Rôtissage conv.  ou Chaleur sole/vôte .

► 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.

► 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 l'émail de 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 pour le réchauffer, vous pouvez le faire, mais seulement avec le mode de fonctionnement Cuisson convection/Rôtissage conv. , et sans la fonction Booster.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Lors des opérations de cuisson avec injection d'humidité et lors du processus d'évaporation de l'humidité résiduelle, de la vapeur est générée, pouvant entraîner des brûlures graves. N'ouvrez jamais la porte lorsque des jets de vapeur sont injectés.
- ▶ 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.
- ▶ 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 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ L'antenne de la sonde thermique sans fil en haut à droite de la cavité du four risque d'être endommagée lors de l'introduction d'accessoires. Veillez à ne pas heurter la sonde thermique sans fil lors de l'introduction d'accessoires.
- ▶ L'antenne de la sonde thermique sans fil en haut à droite de la cavité du four risque d'être endommagée lors de l'introduction des tiroirs entièrement télescopiques avec grille de cuisson au niveau 6. Utilisez exclusivement les tiroirs entièrement télescopiques avec grille de cuisson aux niveaux 1 à 5.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► La surface de cuisson est installée au-dessus d'un four autonettoyant. N'utilisez pas celle-ci lors de l'autonettoyage, car cela pourrait activer la protection contre la surchauffe de la surface de cuisson (voir « Dispositifs de sécurité » « Sécurité anti-surchauffe »).

► 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.

► N'utilisez que la sonde thermique Miele fournie avec l'appareil. Si elle est défectueuse, elle doit être remplacée par une sonde thermique Miele d'origine.

► Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux fonctions Gril. Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

► 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 »).

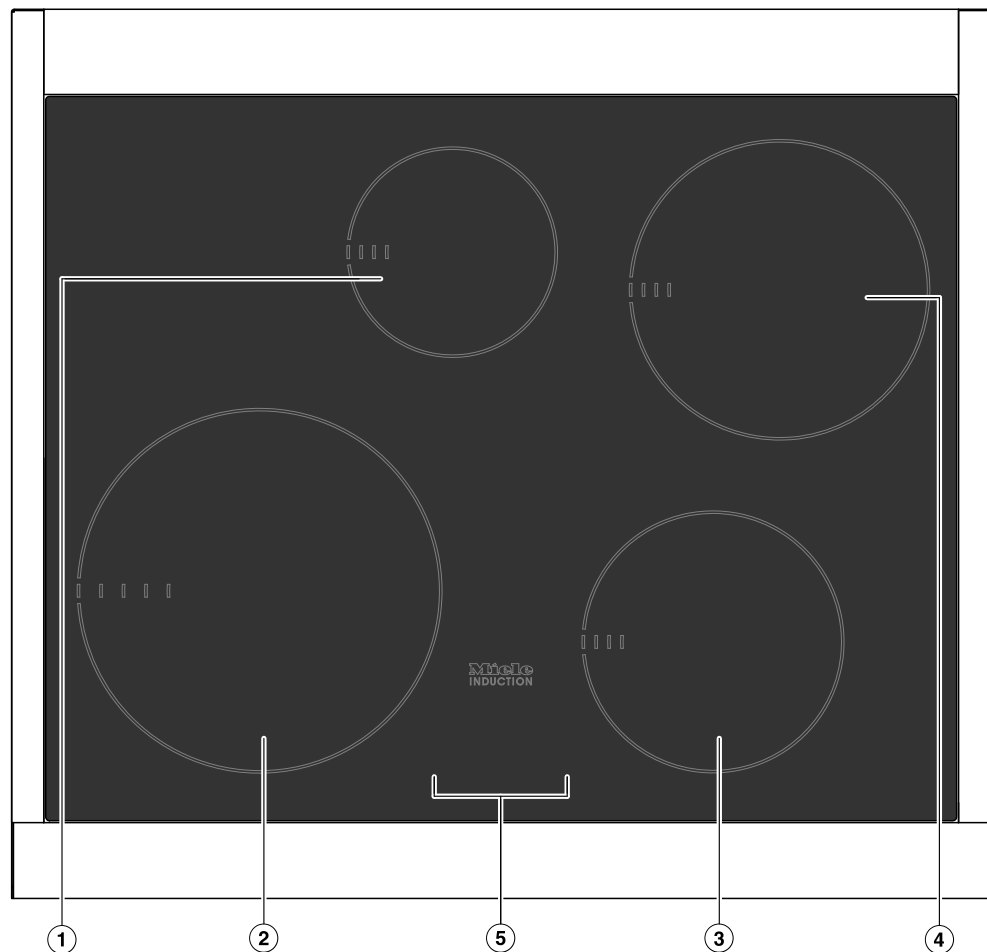
Préparation en vue d'une longue période d'absence

► Si vous coupez votre raccordement à l'eau domestique lorsque vous vous absentez pour une longue période, veuillez noter que cela peut ne pas suffire à prévenir les dégâts des eaux. Pour éliminer le risque de dégâts des eaux, fermez le robinet de chaque appareil.

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

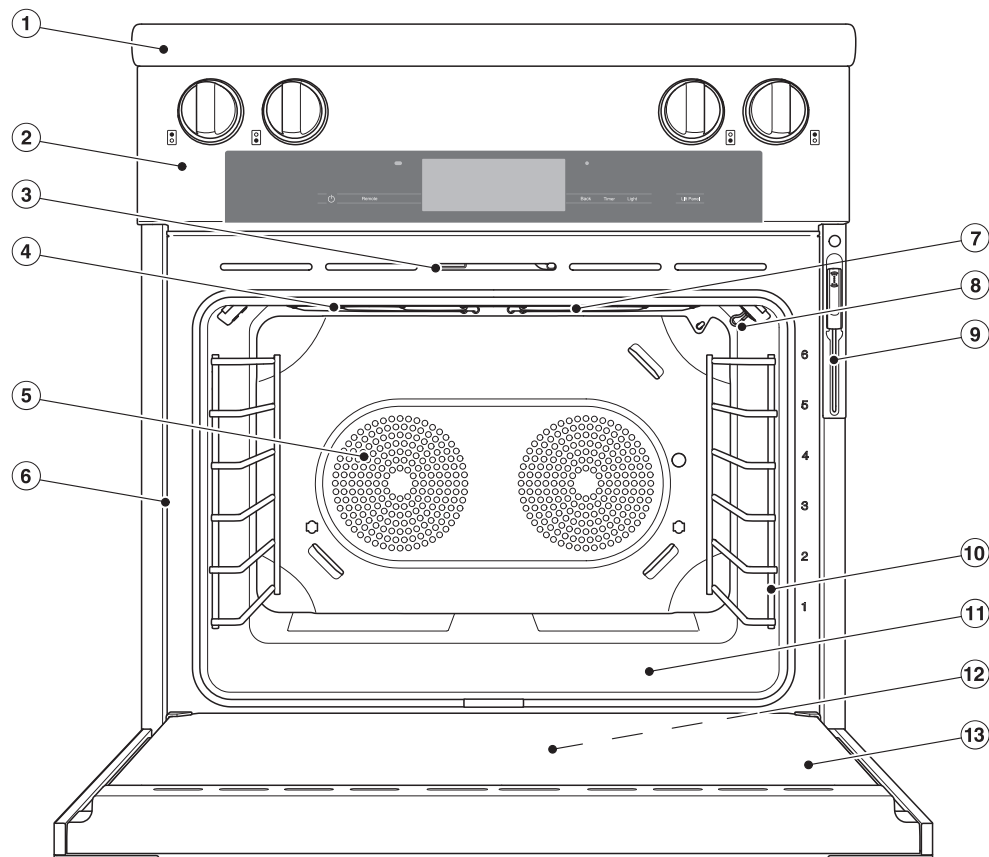
Guide d'utilisation de la cuisinière

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

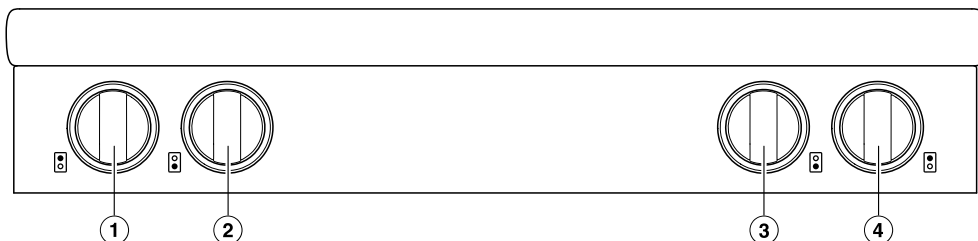
Four



- ① Surface de cuisson à induction
- ② Touches de commande
- ③ Verrouillage de la porte
- ④ Ouvertures d'entrée de la vapeur
- ⑤ Entrées d'air des ventilateurs dissimulant les résistances circulaires
- ⑥ Plaque signalétique supplémentaire Sert à connecter le four à votre Wi-Fi
- ⑦ Élément chauffant supérieur (gril)
- ⑧ Antenne pour les sondes de cuisson de précision sans fil
- ⑨ Sonde thermique de précision sans fil
- ⑩ Glissières latérales avec 6 niveaux de cuisson
- ⑪ Sole du four dissimulant un élément chauffant
- ⑫ Plaque signalétique La plaque signalétique est située derrière le panneau inférieur.
- ⑬ Porte

Commandes de la cuisinière

Éléments de commande de la surface de cuisson à induction



- ① Bouton de la zone de cuisson avec anneau lumineux
Zone de cuisson arrière gauche
- ② Bouton de la zone de cuisson avec anneau lumineux
Zone de cuisson avant gauche

- ③ Bouton de la zone de cuisson avec anneau lumineux
Zone de cuisson avant droite
- ④ Bouton de la zone de cuisson avec anneau lumineux
Zone de cuisson arrière droite

Boutons de commande des brûleurs et écran avec les indicateurs des brûleurs

Ne tournez pas les boutons de commande des brûleurs au-delà de *B* ou *B I/II* jusqu'à $\gg$ ou *O*.

La surface de cuisson à induction fonctionne à l'aide des boutons de commandes des brûleurs et l'affichage avec les indicateurs des brûleurs.

Pour allumer un brûleur, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse à l'écran.

Pour activer la fonction de chauffage automatique, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à $\gg$ et maintenez cette position.

Pour éteindre un brûleur, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à *O*.

Symboles des boutons des zones de cuisson

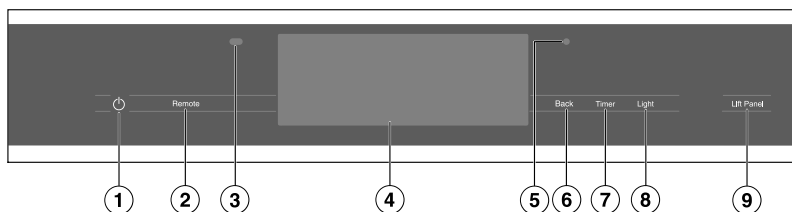
Symbole	Description
<i>O</i>	Zone de cuisson désactivée
	Réglage du maintien au chaud
	Indicateur du niveau
<i>B</i>	Booster (1 niveau)
<i>B I/II</i>	TwinBooster (2 niveaux)
$\gg$	Début de cuisson automatique

Symboles sur l'écran de la surface de cuisson

Symbole	Description
	Zone de cuisson prête à l'emploi
<i>h</i>	Réglage du maintien au chaud
<i>I à 9</i>	Niveau de puissance
<i>A</i>	Début de cuisson automatique
<i>,</i>	TwinBooster niveau 1
<i>''</i>	Booster ou TwinBooster niveau 2
	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 Touche  Marche/Arrêt encastrée
Sert à allumer et éteindre le four
- ② Touche tactile « *Remote* » (*À distance*)
Sert à contrôler le four depuis votre appareil mobile
- ③ Capteur de présence
Sert à allumer l'éclairage intérieur du four et l'écran à l'approche, ainsi qu'à supprimer le signal sonore lorsqu'un mouvement est détecté
- ④ Écran tactile
Sert à afficher les informations et à gérer le fonctionnement de l'appareil
- ⑤ Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)
- ⑥ Touche tactile « *Back* » (*Retour*)
Sert à reculer d'une étape
- ⑦ Touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*)
Sert à régler la minuterie ou les alarmes
- ⑧ Touche tactile « *Light* » (*Éclairage*)
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four
- ⑨ Touche tactile « *Lift Panel* » (*Panneau pivotant*)
Sert à augmenter et à réduire le panneau de commande

Touche Marche/Arrêt

La touche  Marche/Arrêt est encastée et tactile.

Allumez le four à l'aide de cette touche.

Capteur de proximité

Le capteur de proximité détecte lorsque vous vous approchez de l'écran tactile avec votre main ou votre corps.

Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de la cavité, allumer le four ou activer les signaux sonores (voir « Réglages – Capteur de présence »).

Commandes de la cuisinière

Touches tactiles

Toutes les touches tactiles réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche tactile est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches en sélectionnant le réglage **Volume | Bip touches | Désactivé**.

Si vous voulez que les touches tactiles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage **Écran|QuickTouch|Activé**.

Touche sensitive	Fonction
« Remote » (À distance)	Si vous souhaitez commander le four depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage Commande à distance et appuyé sur cette touche tactile. La touche tactile s'allume alors et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four depuis votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).
« Back » (Retour)	Selon le niveau actuel du menu, cette touche vous permet de revenir à un niveau antérieur ou au menu principal.
« Timer » (Minuterie)	Si un menu apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez utiliser cette touche tactile pour régler une minuterie (si vous faites bouillir des œufs sur la surface de cuisson, par exemple) ou une alarme (à une heure spécifique) à tout moment (voir « Alarme + minuterie »).
« Light » (Éclairage)	Appuyez sur cette touche tactile pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.
« Lift Panel » (Panneau pivotant)	Vous pouvez augmenter et réduire le panneau de commande de la cuisinière automatiquement ou manuellement (voir « Réglages – Panneau pivotant »). Le panneau de commande se ferme automatiquement dès le démarrage du programme autonettoyant.

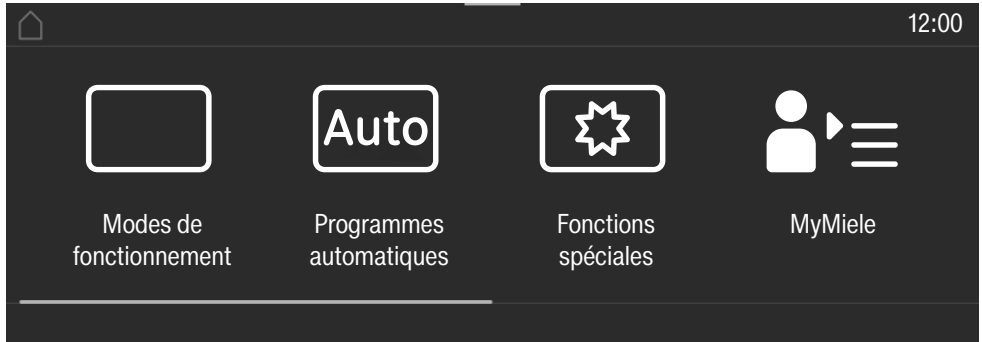
Écran tactile

La surface sensitive de l'écran tactile peut être rayée par des objets pointus ou durs, comme les stylos.

Touchez l'écran uniquement avec les doigts.

Évitez toute infiltration d'eau derrière l'écran tactile.

L'écran tactile est divisé en plusieurs parties.



L'arborescence du menu s'affiche à gauche de l'**en-tête**. Les options de menu individuelles sont séparées par une ligne verticale. ... I indique qu'il y a d'autres options de menu disponibles si l'arborescence du menu ne peut pas être affichée en entier par manque d'espace sur l'écran.

Si vous appuyez sur un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule sur ce menu. Pour passer à l'écran de démarrage, appuyez sur .

L'heure de la journée s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure actuelle en appuyant sur l'écran.

D'autres symboles peuvent également être affichés, par exemple SuperVision .

En haut de l'en-tête, une ligne orange vous permet de faire défiler le menu déroulant vers le bas. Cela vous permet d'activer ou de désactiver les réglages pendant un programme de cuisson.

Le menu et les options de menu actuels sont affichés au **centre** de l'écran. Vous pouvez faire défiler vers la droite ou vers la gauche en faisant glisser votre doigt sur l'écran. Appuyez sur une option de menu pour la sélectionner (voir « Utilisation de l'appareil »).

Les champs d'opération qui s'affichent dans le **pied de page** varient selon le menu sélectionné, comme Minuterie, Enregistrer ou OK.

Commandes de la cuisinière

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer les informations.
	Cela indique qu'il y a plus d'options de menu disponibles, qui ne sont pas visibles à cause d'un espace insuffisant à l'écran.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
	Le verrouillage de la mise en marche ou celui des touches tactiles est activé (voir « Réglages – Sécurité »). Les commandes sont verrouillées.
	Température à cœur indiquée par la sonde thermique
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage Commande à distance Activé)
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage SuperVision Affichage SuperVision Activé)

Vous commandez le four au moyen de l'écran tactile, en appuyant sur l'option de menu souhaitée.

Chaque fois que vous sélectionnez une option, les caractères pertinents (mot et/ou symbole) s'allument en **orange**.

Les champs permettant de confirmer une étape opérationnelle sont mis en surbrillance en **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Appuyez sur le champ ou la valeur que vous souhaitez voir apparaître à l'écran.

Parcourir un menu

Vous pouvez parcourir le menu vers la gauche ou la droite.

- Balayez l'écran avec votre doigt. Pour cela, placez votre doigt sur l'écran tactile, puis faites-le glisser dans la direction souhaitée.

La barre dans la partie inférieure vous indique où vous vous trouvez dans le menu en cours.

Quitter un menu

- Appuyez sur la touche tactile « Back » (*Retour*) ou sur le symbole ... I dans le menu.
- Pour revenir à l'écran de démarrage, appuyez sur le symbole .

Toutes les saisies effectuées qui n'ont pas été confirmées avec *OK* ne seront pas sauvegardées.

Modifier un réglage

Modification d'un réglage dans une liste

Le réglage actuel est mis en surbrillance en orange.

- Appuyez sur le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisie de chiffres avec la roulette

- Faites glisser le rouleau vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche au centre.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré.

Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique

- Appuyez sur la valeur qui se trouve au milieu du clavier numérique.

Le clavier numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres désirés.

Dès que vous saisissez une valeur correcte, la touche *OK* devient verte. Le dernier chiffre saisi peut être supprimé au moyen de la flèche.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Le nouveau chiffre est enregistré.

Modification d'un réglage avec la barre de progression

Certains réglages sont représentés par une barre  composée de différents segments. Si tous les segments sont allumés, la valeur maximale est sélectionnée.

Si aucun des segments n'est allumé ou si un seul segment est allumé, la valeur minimale est sélectionnée, ou le réglage est désactivé (comme les signaux sonores).

- Appuyez sur le segment correspondant dans la barre de progression pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Désactivé* pour activer ou désactiver le réglage.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Utilisation de l'appareil

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisir des lettres

Les lettres sont saisies au moyen du clavier virtuel. Il est préférable de sélectionner des noms courts et faciles à mémoriser.

- Appuyez sur les lettres ou les caractères souhaités.

Conseil : Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ↵.

- Appuyez sur Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, comme pour renommer les Favoris ou pour déplacer des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Pour fermer le menu contextuel, appuyez sur une zone de l'écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Déplacer des entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des Favoris ou des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.
- Gardez votre doigt sur le champ en surbrillance et faites-le glisser jusqu'à l'emplacement de votre choix.

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisine, vous pouvez activer des réglages tels que Booster ou Préchauffer, ainsi que la fonction 📶 Wi-Fi.

- Utilisez la ligne orange sous l'en-tête pour faire glisser le menu déroulant vers le bas.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
Les réglages actifs sont mis en surbrillance en orange. Selon la palette de couleurs choisie, les réglages inactifs sont mis en surbrillance en noir ou en blanc (voir « Réglages – Écran »).
- Pour fermer le menu déroulant, faites-le glisser vers le haut ou appuyez sur une zone de l'écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Afficher l'Aide

Une aide contextuelle est disponible pour certaines fonctions. Dans ce cas, Aide s'affiche dans la partie inférieure.

- Appuyez sur Aide pour afficher les informations dans le texte et les images.
- Appuyez sur Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Appuyez sur la touche tactile « Remote » (À distance) pour activer MobileStart.

La touche tactile « Remote » (À distance) s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

Le contrôle direct du four a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile « Remote » (À distance) soit allumée.

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.

Plaque signalétique supplémentaire

La plaque signalétique supplémentaire permettant de connecter le four à votre Wi-Fi est située sur le cadre frontal du four.

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
- Sonde thermique
- 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 »).

Caractéristiques

Plat universel et grille de cuisson avec butées de sécurité antibasculement

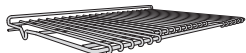
L'antenne de la sonde thermique sans fil située en haut à droite du compartiment du four risque d'être endommagée lorsque des accessoires y sont glissés.

Faire attention à ne pas heurter l'antenne de la sonde thermique sans fil en glissant des accessoires.

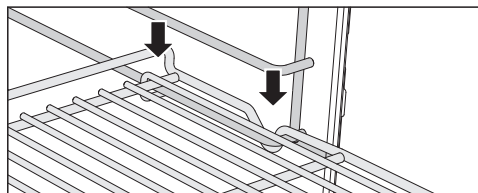
Plateau universel HUBB 30-1:



Grille de cuisson HBBR 30-2:



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.

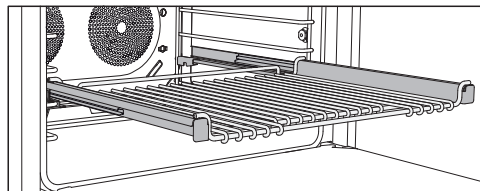


Faites toujours glisser la grille de cuisson dans les glissières latérales, les butées tournées vers le bas, en s'assurant qu'elle se trouve sur les glissières d'un seul niveau de rail.



Conseil : Si vous utilisez le plat universel, le poser 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

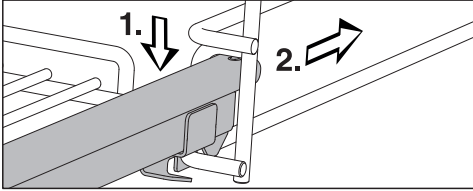
 **Risque de blessures dues aux surfaces chaudes**

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.



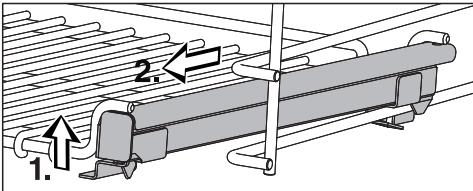
- Insérez les rails entièrement télescopiques sur les glissières d'un seul niveau de rail (1.), puis poussez-les sur les glissières dans la cavité du four (2.) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

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.).

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, voire des gâteaux et des pizzas surgelés.

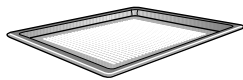
Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** peut être utilisé pour les mêmes besoins que la **plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71**.

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

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

Caractéristiques

Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71



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

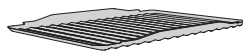
- le dorage de la face inférieure des aliments cuits au four à partir de levure fraîche et de pâte à base de fromage blanc, ainsi que du pain et des petits pains, est amélioré;
- les frites, les croquettes et les autres aliments semblables peuvent être frits dans un flux d'air à faible teneur en matières 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** peut être utilisé pour les mêmes besoins.

- 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

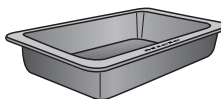
Les plats à rôtir Gourmet Miele peuvent être posés sur la grille de cuisson. De plus, ils sont dotés d'un revêtement anti-adhésif.

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

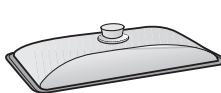
Des couvercles assortis sont vendus séparément. Veuillez indiquer le numéro du modèle lors de votre achat.

Profondeur :
8 21/32 po
(22 cm)

HUB 62-22*

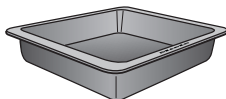


HBD 60-22



Profondeur :
13 25/32 po
(35 cm)

HUB 62-35*

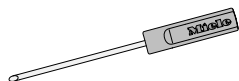


HBD 60-35



* Convient aux surfaces de cuisson à induction

Sonde thermique de précision sans fil



Le four est fourni avec une sonde de précision sans fil (sonde thermique) qui permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir « Rôtissage – Sonde thermique »). Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la sonde thermique se conserve dans une pochette de rangement dans le cadre avant.

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 0.
- 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 **LC** s'affiche.

Si un niveau de puissance est sélectionné alors que le verrouillage de la mise en marche est activé, **LC** 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 **LC** 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 le brûleur éteint est encore chaud, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche à l'écran. La dernière barre horizontale ne s'éteint que lorsque l'on peut toucher les brûleurs 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.

Caractéristiques

- 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 »).

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'électro-nique 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** 
(voir « Réglages – Sécurité »)
- **Verrouillage des touches tactiles**
(voir « Réglages – Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »)
- **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).

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.

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

Lisez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien du four » de ce manuel, afin de conserver les avantages des propriétés antiadhésives et du nettoyage 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

Première mise en service

Miele@home

Votre four est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi;
- l'appli Miele;
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'appli Miele.

L'appli Miele vous guidera lors de la connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi domestique.

La plaque signalétique additionnelle pour la connexion de votre four au Wi-Fi se situe sur le cadre avant du four.

Une fois que votre four est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'appli pour différentes tâches, telles que :

- consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre four;
- récupérer des informations sur les cuissons en cours;
- arrêter les cuissons en cours.

La connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsque l'appareil est éteint.

Assurez-vous d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment fort à l'endroit où votre cuisinière est installée.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

Le service Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store^{MD} ou dans Google Play Store^{MD}.



Réglages de base

Vous devez effectuer les réglages suivants avant de démarrer votre appareil pour la première fois. Vous pourrez les modifier à tout moment (voir « Réglages »).



Risque de brûlures dû 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.

La cuisinière s'allume automatiquement lorsqu'elle est raccordée à l'alimentation électrique.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.

Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions figurant dans le chapitre « Réglages – Langue ».

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.

Configurer Miele@home

Le message Configurer Miele@home? s'affiche à l'écran.

- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez *Continuer*.
- Pour le configurer ultérieurement, sélectionner *Passer*.
Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.
- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

Vous êtes alors guidé vers l'écran et l'application Miele.

Régler la date

- Réglez le jour, le mois et, enfin, l'année.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler la tension réseau



La variante de la tension réseau définie doit correspondre à celle du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé. Confirmez la tension réseau avant de la régler. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

- Sélectionnez la variante de la tension réseau.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Terminer la procédure de mise en service

- Suivez toutes les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

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.

Veuillez 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.

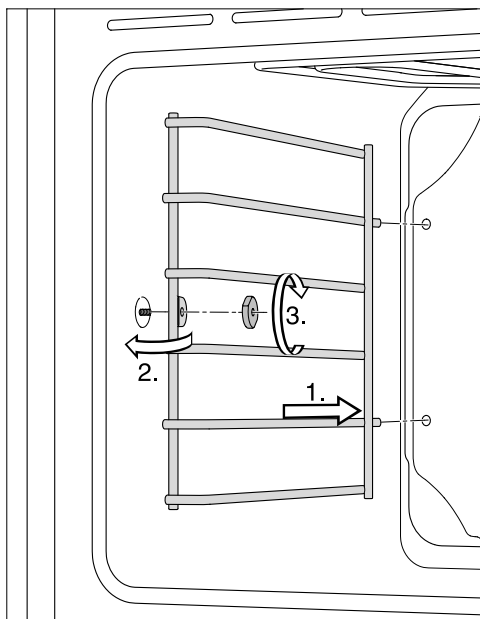
Installez les grilles latérales, faites chauffer le four la première fois et rincez le système d'injection de vapeur

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. Il est bon de rincer le système d'injection de la vapeur en même temps.

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.).
- 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 grilles de cuisson dans le four.
- Allumer le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Cuisson Hydra .
- Sélectionnez Cuiss. Hydra + Cuiss. convec. .

350 °F (160 °C) s'affiche comme température recommandée.

- Réglez la température la plus élevée possible.
- Sélectionnez Continuer.
- Sélectionnez Automatique.
- Sélectionnez Continuer.

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

Après quelques secondes, un jet de vapeur se dégage automatiquement.



Risque de brûlure causée par la vapeur.

La vapeur dégagée est très chaude. N'ouvrez pas la porte pendant le jet de vapeur.

Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

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  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.
- 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.

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

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

Allumer la surface de cuisson à induction

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

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 sur la zone de l'écran.

Ne tournez pas les boutons de commande des brûleurs au-delà de *B* ou *B I/II* jusqu'à $\gg$ ou *O*.

Vous pouvez sélectionner des niveaux de puissance entre *I* et *9*.

- Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'écran affiche le niveau de puissance souhaité pour le brûleur sélectionné.

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).

Activer la cuisson automatique

- Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole $\gg$ et maintenez-le jusqu'à ce que *H* clignote une fois.
- Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de cuisson continue s'affiche.

Pendant le temps de chauffe, *H* clignote sur l'écran en alternance avec le niveau de cuisson continue.

En modifiant le niveau de cuisson continue, vous désactivez la 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

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.

Conseils pour économiser l'énergie

Programmes de cuisson

- Si possible, utilisez les programmes automatiques pour cuire les aliments.
- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Pour une plage de température donnée, 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 au moment de la 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 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 la sonde thermique si vous en possédez une.
- La plupart des aliments peuvent être cuisinés à l'aide des fonctions Cuisson convection/Rôtissage conv. . Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus

basses températures qu'avec Chaleur sole/voûte . Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- Gril convection  est le meilleur mode de fonctionnement pour les plats grillés. Vous pouvez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions servant à griller qui utilisent le réglage maximal de température.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez 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 avez réglé une durée pour un programme de cuisson, les éléments chauffants du four s'éteignent automatiquement un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit pour terminer la cuisson.
- 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.

Fonctionnement du four

Réglages

- Sélectionnez le réglage Écran | Quick-Touch | Désactivé des éléments de commande, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage Éclairage | Désactivé ou «Activé» pendant 15 secondes pour l'éclairage intérieur du four. Vous pouvez rallumer l'éclairage intérieur du four à tout moment en appuyant sur la touche tactile « Light » (Éclairage).

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 « Réglages »).

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Mettez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

Le mode de cuisson et la température recommandée s'affichent.

- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.

Sinon, la température préconisée est acceptée en quelques secondes. Vous pourrez modifier la température ultérieurement à l'aide de l'indicateur de température.

- Confirmez avec OK.

La température requise et la température réelle s'affichent, et la phase de chauffage commence.

Vous pouvez voir la température augmenter sur l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

- À la fin de la cuisson, sélectionnez Terminer.
- Sortez les aliments de la cavité du four.
- Éteignez le four.

Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez modifier ses valeurs ou ses réglages.

Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Durée
- Heure de fin
- Départ à
- Booster
- Préchauffer
- Crisp function

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier de façon permanente les températures préconisées pour répondre à vos préférences de cuisson via Réglages | Temp. préprogrammées.

La température à cœur  s'affiche uniquement si vous utilisez la sonde thermique (voir « Rôtissage – Sonde thermique »).

- Appuyez sur l'affichage de la température.

- Modifiez la température et la température à cœur , le cas échéant.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le programme de cuisson reprend avec la nouvelle température cible.

Régler les durées de cuisson

La cuisson peut être compromise si un long délai sépare le moment où les aliments sont placés dans le four et celui où ils commencent à être cuits. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire se gâter. Lorsque vous cuisez au four, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

Par conséquent, ne retardez pas trop longtemps le début de la cuisson.

Vous avez placé les aliments dans la cavité du four, sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.

En saisissant les réglages **Durée**, **Heure de fin** ou **Départ à**, vous pouvez activer ou désactiver la cuisson automatiquement.

- **Durée**
Saisissez le temps de cuisson requis pour le plat. Une fois le temps de cuisson terminé, le chauffage du four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximum qui peut être programmé dépend du mode de cuisson sélectionné.
- **Heure de fin**
Précisez l'heure à laquelle la cuisson doit terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- **Départ à**
Cette fonction s'affiche dans le menu uniquement si vous avez programmé une heure de **Durée** ou **Heure de fin**.

Avec **Départ à**, vous avez précisé l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.

- Sélectionnez  ou **Minuterie**.
- Programmez les heures requises.
- Confirmez avec **OK**.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez , la durée ou **Minuterie**.
- Sélectionnez l'heure souhaitée et modifiez-la.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez , la durée ou **Minuterie**.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Si vous supprimez **Durée**, la durée réglée pour les réglages **Heure de fin** et **Départ à** sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage **Heure de fin** ou **Départ à**, le programme de cuisson démarre selon le temps de cuisson réglé.

Annulation d'un programme de cuisson

Si vous annulez un programme de cuisson, l'élément chauffant et l'éclairage du four s'éteignent, et toutes les durées de cuisson réglées sont supprimées.

Fonctionnement du four

Annuler un programme de cuisson sans aucun temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Annuler un programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Annuler.

L'écran affiche le message Annuler la cuisson?

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffage du four

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement la cavité du four dans certains modes de fonctionnement.

La fonction Préchauffer peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans 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, ainsi que rôti de surlonge et filet de bœuf avec les modes de fonctionnement Cuisson convection / Rôtissage conv. , Cuisson Hydra  et Chaleur sole/voûte 

- Gâteaux et pâtisseries à cuisson rapide (environ 30 minutes ou moins), ainsi que les préparations délicates (comme le gâteau de Savoie) avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte  (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

Cette fonction est activée en tant que réglage d'usine pour les modes de fonctionnement suivants (Réglages|Booster|Activé) :

- Cuisson convection 
- Rôtissage conv. 
- Chaleur sole/voûte 
- Rôtissage automatique 
- Cuisson Hydra 

Si vous réglez une température supérieure à 210 °F (100 °C) et si la fonction Booster est activée, une phase de préchauffage accéléré réchauffe la cavité du four à la température réglée. L'élément de dorage / gril et l'élément de chauffage circulaire s'allument en même temps que le ventilateur.

Les préparations délicates (comme le gâteau éponge ou les biscuits) brunissent trop rapidement dans la partie supérieure si la fonction Booster est utilisée.

Désactivez la fonction Booster pour ces préparations.

Activer ou désactiver la fonction Booster pour un programme de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster**|**Activé**, vous pouvez désactiver séparément cette fonction pour un programme de cuisson.

Par ailleurs, vous pouvez également activer séparément la fonction pour un programme de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Booster**|**Désactivé**.

Exemple : Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température. Vous voulez désactiver la fonction **Booster** pour ce programme de cuisson.

■ Faites défiler le menu déroulant.

La fonction **Booster** est mise en surbrillance en orange.

■ Sélectionnez **Booster**.

Selon la palette de couleurs, la fonction **Booster** est mise en surbrillance en noir ou blanc.

■ Fermez le menu déroulant.

La fonction **Booster** est désactivée lors de la phase de préchauffage. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Préchauffer

La cavité du four doit uniquement être préchauffée 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.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans le four.

Lancez la cuisson immédiatement, sans retarder l'heure de démarrage.

Activer la fonction Préchauffer

La fonction **Préchauffer** peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Exemple : Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température. Vous voulez activer la fonction **Préchauffer** pour ce programme de cuisson.

■ Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction **Préchauffer** est mise en surbrillance en noir ou blanc.

■ Sélectionnez **Préchauffer**.

La fonction **Préchauffer** est mise en surbrillance en orange.

■ Fermez le menu déroulant.

Le message suivant s'affiche avec une heure : **Enfourner les aliments à .** La cavité du four est chauffée à la température réglée.

■ À l'invite, placez les aliments dans le four.

■ Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Fonctionnement du four

Crisp function

Il est préférable d'utiliser la fonction Crisp function (réduction de l'humidité) lors de la cuisson d'aliments présentant une garniture humide lors de la cuisson d'aliments dont la garniture est humide, comme les quiches, les pizzas, les plateaux de cuisson avec des garnitures de fruits frais, ou les muffins.

La volaille en particulier obtient une belle peau croustillante grâce à cette fonction.

Activer la fonction Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.

Vous voulez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

- Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction Crisp function est mise en surbrillance en noir ou blanc.

- Sélectionnez Crisp function.

La fonction Crisp function est mise en surbrillance en orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.

Modification du mode de fonctionnement

Vous pouvez passer à un autre mode de fonctionnement pendant un programme de cuisson.

- Appuyez sur le symbole correspondant au mode de fonctionnement sélectionné.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson, confirmez le message *Annuler l'opération?* en appuyant sur *Oui*.
- Sélectionnez le nouveau mode de fonctionnement.

Le nouveau mode de fonctionnement s'affiche à l'écran avec ses valeurs correspondantes recommandées.

- Réglez les valeurs du programme de cuisson et confirmez en appuyant sur *OK*.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation nocturne Horloge Analogique* Numérique Format de l'heure 24 h 12 h (am/pm)* Régler
Date	
Éclairage	Activé «Activé» pndnt. 15 secondes* Désactivé
Écran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions spéciales Programmes personnalisés MyMiele
Écran	Luminosité  Schéma de couleurs Clair Foncé* QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Température °C °F*

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Autonettoyant	Avec recommandation Pas de recommandation*
Arrêt différé du ventilateur	Commandé par la durée Commandé par la température*
Capteur de présence	Allumer la lumière Lors de cuisson en cours* Toujours activé Désactivé Allumer l'appareil Activé Désactivé* Confirmer le signal sonore Activé* Désactivé
Sécurité	Verrouillage système  Activé Désactivé* Verrouillage touches Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver État de la connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
SuperVision	Affichage SuperVision Activé Désactivé* Affichage en veille Activé* Seulement en cas de défaut Liste des appareils Afficher l'appareil Signaux sonores
RemoteUpdate	Activé* Désactivé

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Panneau pivotant	Automatique Manuel*
Variante de tension	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Thermosonde	
Calibrage de la température	■■■■■■■■
Version du logiciel	
Informations juridiques	Licenses Open Source
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Temp. préprogrammées
Heures de fonction. (total)	

* Réglage d'usine

Réglages

Ouverture du menu « Réglages »

Dans le menu  Réglages, vous pouvez personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine selon vos besoins.

Depuis le menu principal :

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage de votre choix.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsqu'une cuisson est en cours.

Langue

Vous pouvez régler la langue et votre localisation.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée s'affiche à l'écran.

Conseil : Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  dans le menu principal. Suivez le symbole  pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four est éteint :

- Actifé

L'heure s'affiche toujours à l'écran.

Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé, toutes les touches tactiles réagissent immédiatement au toucher, et le capteur de présence détecte automatiquement lorsque vous approchez de l'écran.

Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé, le four doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser.

- Désactivé

L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Le four doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran.

- Désactivation nocturne

Pour économiser l'énergie, l'heure ne s'affiche à l'écran qu'entre 5h00 et 23h00. Le reste du temps, l'écran est éteint.

Horloge

L'heure peut être affichée dans un format d'affichage Analogique (avec une horloge) ou Numérique (h:min).

La date s'affiche également lorsque l'écran est en mode numérique.

Format de l'heure

L'heure peut être affichée dans le format d'affichage 24 ou 12 heures (24 h ou 12 h (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Conseil : Si aucun programme de cuisson n'est en cours, appuyez sur l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche à nouveau dès que le courant est rétabli. L'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures.

Si le four a été connecté à un réseau Wi-Fi et enregistré dans l'application Miele, l'heure sera synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date s'affiche à l'écran seulement si le réglage Heure|Horloge|Numérique est sélectionné.

Éclairage

- **Activé**
L'éclairage intérieur du four s'allume durant tout le temps de cuisson.
- **«Activé» pndnt. 15 secondes**
L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début de la cuisson. Appuyez sur la touche tactile « *Light* » (*Éclairage*) pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.
- **Désactivé**
L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche tactile « *Light* » (*Éclairage*) pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran d'accueil

Par défaut, le menu principal s'affiche à l'écran lorsque le four est allumé. Vous pouvez modifier ce réglage par défaut afin que, par exemple, les fonctions du four ou les réglages MyMiele s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « MyMiele »).

Ce nouvel écran de démarrage s'affichera lors de la prochaine mise en marche du four.

Appuyez sur la touche tactile « *Back* » (*Retour*) ou suivez les étapes du menu en-tête pour retourner au menu principal.

Écran

Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une barre de progression.

-  Luminosité maximale
-  Luminosité minimale

Schéma de couleurs

Vous pouvez sélectionner une couleur claire ou sombre pour l'affichage.

- **Clair**
Le fond de l'écran est clair avec des caractères sombres.
- **Foncé**
Le fond de l'écran est sombre avec des caractères clairs.

QuickTouch

Choisissez comment les touches tactiles et le capteur de présence doivent réagir lorsque le four est éteint :

- **Activé**
Si vous avez sélectionné le réglage Heure|Affichage|Activé ou Désactivation nocturne, les touches tactiles et le capteur de présence réagissent aussi lorsque le four est éteint.
- **Désactivé**
Quel que soit le réglage Heure|Affichage, les touches tactiles et le capteur de présence répondent uniquement lorsque le four est allumé, ainsi qu'après un certain temps après l'avoir éteint.

Réglages

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte et à la fin d'un intervalle de temps donné.

Le volume du signal sonore est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■

Volume maximum

- □□□□□□

Le signal sonore est désactivé

Bip touches

Le volume du bip, qui retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche tactile, est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■

Volume maximum

- □□□□□□

Le bip des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche  Marche/Arrêt.

Unités

Température

Vous pouvez régler la température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Booster

La fonction **Booster** permet de préchauffer rapidement le four.

- **Activé**

La fonction **Booster** est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. L'élément chauffant supérieur (gril), la résistance circulaire et le ventilateur d'air chaud préchauffent tous simultanément la cavité du four à la température requise.

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Vous pouvez également utiliser le menu déroulant pour activer ou désactiver la fonction **Booster** d'un programme de cuisson.

Temp. préprogrammées

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent de celle par défaut, il est recommandé de modifier les températures préconisées.

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste de modes de cuisson du four s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage dans laquelle elle peut être modifiée.

- Modifiez la température préconisée.
- Confirmez avec *OK*.

Vous pouvez également modifier la température préconisée pour la fonction *Maintien au chaud*.

Autonettoyant

Vous pouvez définir si la recommandation pour l'exécution du programme autonettoyant est affichée (Avec recommandation) ou non (Pas de recommandation).

Arrêt différé du ventilateur

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

- Commandé par la température
Le ventilateur de refroidissement s'éteint lorsque la température du four est inférieure à 70 °C.
- Commandé par la durée
Le ventilateur de refroidissement s'éteint après environ 25 minutes.

La condensation peut endommager l'armoire et le comptoir. Cela peut entraîner la corrosion du four.

Lorsque les aliments sont maintenus au chaud dans le four, une augmentation du réglage *Commandé par la durée* peut provoquer de la condensation sur le panneau de commande.

N'ajustez pas le réglage *Commandé par la durée* et veillez à ne pas laisser d'aliments dans le four s'il est chaud.

Capteur de présence

Le capteur de présence détecte lorsque vous approchez de l'écran tactile, avec votre main ou votre corps, par exemple.

Si vous voulez que le capteur de présence réagisse même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage *Écran|QuickTouch|Activé*.

Allumer la lumière

- Lors de cuisson en cours
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile durant une cuisson, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Toujours activé
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Désactivé
Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous vous approchez de l'écran tactile. Appuyez sur la touche tactile « *Light* » (*Éclairage*) pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Réglages

Allumer l'appareil

- **Activé**
Si l'heure est affichée, le four s'allume et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- **Désactivé**
Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four à l'aide de la touche  Marche/Arrêt.

Confirmer le signal sonore

- **Activé**
Dès que vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'éteignent.
- **Désactivé**
Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Éteignez les signaux sonores manuellement.

Sécurité

Verrouillage système

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'activation accidentelle du four.

Vous pouvez toujours régler une alarme et une minuterie, ainsi qu'utiliser la fonction MobileStart lorsque le verrouillage de la mise en marche du système est actif.

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

- **Activé**
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Si vous souhaitez utiliser le four, appuyez sur  pendant au moins 6 secondes.

- **Désactivé**
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Le four peut être utilisé normalement.

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches tactiles empêche que le programme de cuisson soit désactivé par erreur ou que les paramètres soient modifiés. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches tactiles et tous les champs de l'écran sont bloqués quelques secondes après le démarrage d'un programme, à l'exception de la touche  Marche/Arrêt.

- **Activé**
Le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur **OK** pendant au moins 6 secondes afin de désactiver le verrouillage des touches tactiles pendant quelques secondes.
- **Désactivé**
Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches tactiles sont accessibles comme d'habitude.

Miele@home

Le four est compatible Miele@home et dispose de la fonction SuperVision. Votre four est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et est adapté à la communication sans fil.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi au moyen de l'application Miele@mobile ou via WPS.

- **Activer**
Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.

- Désactiver
Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé.
Miele@home reste configuré, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de la connexion
Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Réinstaller
Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.
- Réinitialiser
Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et le réseau Wi-Fi sera réinitialisé aux réglages par défaut. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.
Réinitialisez les paramètres du réseau si vous mettez le four au rebut ou le vendez, ou encore si vous mettez un four d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four.
- Installer
Ce réglage n'est visible que si aucun réseau Wi-Fi n'a encore été configuré. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous avez accès au système Miele@home et si vous avez activé la fonction de commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart pour récupérer des informations sur les programmes de cuisson au four en cours ou pour mettre fin à un programme en cours.

Activer MobileStart

- Appuyez sur la touche tactile « *Remote* » (À distance) pour activer MobileStart.

La touche tactile « *Remote* » (À distance) s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

Le contrôle direct du four a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile « *Remote* » (À distance) soit allumée.

Réglages

SuperVision

Le four est compatible Miele@home et dispose de la fonctionnalité SuperVision pour surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

La fonction SuperVision ne peut pas être activée tant que le système Miele@home n'a pas été configuré.

Affichage SuperVision

- Activé
La fonction SuperVision est activée.
Le symbole  s'affiche dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Désactivé
La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en veille. Toutefois, l'affichage de l'heure doit être activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé
Les appareils ménagers actifs qui sont connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Seulement en cas de défaut
Seules les anomalies des appareils domestiques actifs sont affichées.

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers qui sont connectés au système Miele@home sont affichés. Une fois que vous avez sélectionné un appareil, vous pouvez accéder à d'autres réglages :

- Afficher l'appareil
 - Activé
La fonction SuperVision de cet appareil est activée.

- Désactivé
La fonction SuperVision de cet appareil est désactivée. L'appareil est toujours connecté au système Miele@home. Les anomalies sont affichées, même si la fonction SuperVision de l'appareil a été désactivée.
- Signaux sonores
Vous pouvez choisir si les signaux sonores sont activés (Activé) ou désactivés (Désactivé) pour cet appareil.

RemoteUpdate

L'option de menu RemoteUpdate s'affiche uniquement et ne peut être sélectionnée que si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées (voir « Première mise en service – Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, il la télécharge automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre four comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

Exécution d'une mise à jour à distance

Les informations sur le contenu et le périmètre d'une mise à jour sont fournies dans l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à une date ultérieure. Ainsi, lorsque le four sera rallumé, la mise à jour vous sera rappelée.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- Vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible.
- Une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour est annulée et l'installation n'est pas effectuée.
- Certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

Panneau pivotant

Quelque soit le réglage sélectionné, le panneau se réduit automatiquement lors du démarrage du programme autonettoyant.

- Automatique

Le panneau apparaît automatiquement dès que vous allumez la cuisinière.

Le panneau se réduit automatiquement lorsque que vous éteignez la cuisinière.

- Manuel

Appuyez sur la touche tactile « *Lift Panel* » (*Panneau pivotant*) pour augmenter et réduire le panneau de commande.

Variantes de tension

Vous pouvez régler la variante de la tension réseau. Le réglage doit correspondre à la tension de votre réseau électrique domestique.

Thermosonde

Le four est réglé en usine pour détecter automatiquement la sonde de rôtissage.

Si vous avez acheté une nouvelle sonde de rôtissage Miele, vous devez saisir un code à 12 chiffres pour ce réglage. Vous pouvez commencer à utiliser la nouvelle sonde de rôtissage.

- Suivez la description fournie avec la pièce de rechange.

Réglages

Calibrage de la température

Vous pouvez modifier la température par incréments dans tous les modes de fonctionnement et les programmes automatiques, afin qu'elle soit supérieure ou inférieure dans la cavité du four par rapport à la valeur affichée.

Le calibrage de la température est représenté par une barre composée de sept segments.



Si tous les segments sont remplis, la température de la cavité du four est beaucoup plus élevée que celle affichée. Si un seul segment est rempli, la température de la cavité du four est beaucoup plus basse que celle affichée.

Version du logiciel

L'option de menu de la version logicielle est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Informations juridiques

Vous pouvez obtenir une vue d'ensemble des composants open source intégrés sous Licenses Open Source.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour un usage particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message **Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas. s'affiche au moment d'allumer le four.**

- **Activé**
Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin d'activer le mode Démo.
- **Désactivé**
Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four peut être utilisé normalement.

Réglages usine

- **Réglages de l'appareil**
Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- **Programmes personnalisés**
Tous les programmes favoris seront supprimés.
- **MyMiele**
Toutes les entrées MyMiele seront supprimées.
- **Temp. préprogrammées**
Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Heures de fonction. (total)

Sélectionnez **Heures de fonction. (total)** pour consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four.

Avec la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*), vous pouvez régler une minuterie, pour faire bouillir des œufs par exemple, ou une alarme à une heure spécifique.

Deux alarmes, deux durées de minuterie, ou une alarme et une durée de minuterie peuvent être réglées simultanément.

Utilisation de la fonction Alarme

L'alarme  permet de spécifier une heure particulière à laquelle un signal sonore doit retentir.

Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four avant de régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche ensuite à l'écran lorsque le four est éteint.

- Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*).
- Sélectionnez  Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four est éteint, l'heure de l'alarme et le symbole  s'affichent au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, l'heure de l'alarme et le symbole  s'affichent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À l'heure spécifiée du déclenchement de l'alarme,  se met à clignoter sur l'écran à côté de l'heure et un signal sonore retentit.

- Sélectionnez la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) ou réglez l'heure de l'alarme sur l'écran.

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

Modifier une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'heure de l'alarme modifiée est maintenant enregistrée et s'affiche à l'écran.

Supprimer une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'alarme est supprimée.

Alarme + Minuterie

Utilisation de la fonction 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 exemple, comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

- La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Conseil : Lorsque vous utilisez un mode de fonctionnement avec injection d'humidité, utilisez la minuterie pour vous rappeler d'injecter manuellement de la vapeur au moment voulu.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four avant de régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four est éteint.

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*).
- Sélectionnez  Minuterie.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four est éteint, l'écran affiche le décompte de la minuterie, et le symbole  s'affiche au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, la durée de la minuterie et le symbole  figurent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À la fin de la durée de la minuterie, le symbole  clignote, le décompte de l'heure commence et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) ou sélectionnez la minuterie requise sur l'écran.

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

Modifier la durée de la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Réglez une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La durée de la minuterie modifiée est maintenant enregistrée, et le décompte se fait en minutes. Le décompte des durées de la minuterie inférieures à 10 minutes se fait en secondes.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*) et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Comme les différents pays ont des préférences différentes en matière de préparation culinaire, les valeurs en °F et en °C ne correspondent pas. Les valeurs sont définies telles qu'elles sont spécifiées dans le tableau.

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement 		
Cuisson convection 	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Rôtissage conv. 	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Chaleur sole/voûte 	400 °F (180 °C)	85–525 °F (30–280 °C)
Cuisson Hydra 		
Cuiss. Hydra + Rôtissage auto 	350 °F (160 °C)	275–475 °F (130–230 °C)
Cuiss. Hydra + Cuiss. convec./ Cuisson Hydra+ rôti. conv. 	350 °F (160 °C)	275–475 °F (130–250 °C)
Cuiss. Hydra + Cuisson intens. 	350 °F (170 °C)	275–475 °F (130–250 °C)
Cuiss. Hydra + Chl. sole/voûte 	350 °F (180 °C)	275–525 °F (130–280 °C)
Cuisson intensive 	400 °F (170 °C)	125–475 °F (50–250 °C)
Rôtissage automatique 	375 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Chaleur sole 	375 °F (190 °C)	200–525 °F (100–280 °C)
Chaleur voûte 	350 °F (190 °C)	200–475 °F (100–250 °C)
Gril maxi 	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Gril éco 	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Gril convection 	400 °F (200 °C)	200–500 °F (100–260 °C)

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur recommandée	Plage
Programmes automatiques 		
Fonctions spéciales 		
Décongeler	100 °F (25 °C)	75–125 °F (25–50 °C)
Sécher	150 °F (60 °C)	85–175 °F (30–70 °C)
Chauffer la vaisselle	175 °F (80 °C)	125–225 °F (50–100 °C)
Faire lever la pâte		
Faire lever 15 min	—	—
Faire lever 30 min	—	—
Faire lever 45 min	—	—
Cuisson basse température	225 °F (100 °C)	175–250 °F (80–120 °C)
Programme Sabbat		
Chaleur sole/voûte	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Chaleur sole	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Maintien au chaud	175 °F (75 °C)	125–200 °F (60–90 °C)
MyMiele  		
Programmes personnalisés 		
Réglages 		
Autonettoyant 		

Votre four est équipé d'un système d'injection de vapeur pour la cuisson avec humidité. Lors de la cuisson et du rôti-sage avec la fonction Cuisson Hydra , une alimentation de la vapeur et une circulation de l'air optimisées garantissent une cuisson et un brunissement uniformes.

Vous pouvez également utiliser l'injection d'humidité avec différents types de chauffage :

- Cuiss. Hydra + Rôtissage auto 
- Cuiss. Hydra + Cuiss. convec./Cuisson Hydra+ rôti. conv. 
- Cuiss. Hydra + Cuisson intens. 
- Cuiss. Hydra + Chl. sole/voûte 

Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement désirée, réglez la température, ainsi que le nombre et le type de jets de vapeur (Automatique, Manuel ou Avec minuterie).

L'eau est injectée sous forme de jets de vapeur dans la cavité du four pendant le programme de cuisson. Les ouvertures de vapeur sont situées dans le coin arrière gauche du plafond du four.

Aliments adaptés

Un jet de vapeur prend entre 5–8 minutes. Le nombre de jets de vapeur et le moment où elle est injectée dépendent du type des aliments que vous cuisinez :

- La **pâte levée** lève mieux si la vapeur est injectée au début du programme.
- Le **pain et les petits pains** lèvent également mieux s'ils sont exposés à la vapeur au début du programme. Un autre jet de vapeur à la fin du programme donne au pain et aux petits pains une croûte brillante.
- Au moment de **rôtir de la viande à forte teneur en graisse**, l'injection de vapeur au début du rôti-sage aide à faire fondre la graisse.

L'injection d'humidité ne convient pas aux mélanges qui contiennent déjà une grande quantité d'humidité, comme les meringues. En effet, ils doivent sécher au cours de la cuisson.

Cuisson Hydra

Démarrage d'un programme de cuisson avec Cuisson Hydra

La formation de condensation à l'intérieur de la porte durant l'injection de vapeur est normale. Elle se dissipe durant le programme de cuisson.

- Préparez les aliments et mettez-les au four.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Cuisson Hydra .
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité avec l'injection d'humidité.
Les programmes de cuisson se déroulent de la même manière pour tous les types de chauffage.

La température préconisée s'affiche.

Régler la température

- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.
- Sélectionnez Continuer.
- Vous pouvez, au besoin, activer la fonction Préchauffer via le menu déroulant.

L'écran de sélection permettant de déclencher les jets de vapeur s'affiche alors.

Sélectionner les jets de vapeur

Le four aspire l'eau automatiquement et déclenche les jets de vapeur à des moments précis. Vous entendrez brièvement la pompe au cours de ce processus.

- Sélectionnez Automatique, Manuel ou Avec minuterie.

- Automatique
1 jet de vapeur est injecté dans le four automatiquement après la phase de préchauffage.
- Manuel
Vous pouvez diffuser 1, 2 ou 3 jet(s) de vapeur manuellement à l'aide de l'écran tactile.
- Avec minuterie
Vous pouvez régler les heures de déclenchement des jets de vapeur. Le four injecte 1, 2 ou 3 jet(s) de vapeur aux heures réglées.

Si vous cuisez dans un four préchauffé des aliments tels que du pain ou des petits pains, il est préférable de diffuser les jets de vapeur manuellement et d'activer la fonction Préchauffer. Le premier jet de vapeur doit être déclenché dès que vous avez mis les aliments dans le four.

Si vous sélectionnez plus d'un jet de vapeur, le deuxième jet de vapeur ne pourra être libéré que lorsque la température dans le compartiment du four aura atteint les 265 °F (130 °C).

Si vous souhaitez utiliser la fonction Préchauffer, tenez compte de la phase de préchauffage pour les jets de vapeur manuels et programmés (voir « Fonctionnement du four – Préchauffer »).

- Sélectionnez le nombre de jets de vapeur (pour les fonctions Manuel et Avec minuterie uniquement).
- Réglez les heures de déclenchement des jets de vapeur, le cas échéant.
- Sélectionnez Continuer.

Le ventilateur de chauffage et de refroidissement du four s'allume. La température requise et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez voir la température augmenter sur l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

Si vous avez sélectionné la fonction *Avec minuterie*, vous pouvez vérifier l'heure avant que la vapeur soit diffusée en sélectionnant  Info.

Injection de jets de vapeur



Risque de brûlure causée par la vapeur.

La vapeur peut causer des brûlures graves.

De plus, la condensation de la vapeur sur le panneau de commande entraîne une réaction plus lente des touches tactiles et de l'écran tactile.

N'ouvrez pas la porte lorsque des jets de vapeur sont diffusés.

Automatique

Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'injection de vapeur se déclenche automatiquement.

L'eau s'évapore dans la cavité du four, et le message *Diffus. vapeur* s'affiche à l'écran.

Une fois la vapeur diffusée, ce message *Diffus. vapeur* disparaît.

- Continuez de cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Manuel

Vous pouvez diffuser les jets de vapeur dès que le message *Diffus. vapeur* s'affiche et que la touche *Départ* est verte.

Veuillez attendre que la phase de préchauffage soit terminée, afin de permettre à la vapeur de se répartir uniformément via l'air chaud dans le four.

Conseil : Utilisez la fonction *Minuterie*  comme rappel.

- Sélectionnez *Départ*.

Le jet de vapeur est diffusé. La touche *Départ* est désactivée.

- Procédez comme décrit, afin d'injecter d'autres jets de vapeur une fois que la touche *Départ* est verte.

Après le dernier jet de vapeur, la touche *Départ* est désactivée.

- Continuez de cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Avec minuterie

Le four diffuse automatiquement les jets de vapeur aux heures spécifiées.

Le message *Diffus. vapeur* s'affiche lorsque le jet de vapeur est diffusé.

Après le dernier jet de vapeur, le message *Diffus. vapeur* disparaît.

- Continuez de cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Programmes automatiques

L'ample gamme de programmes automatiques vous permet d'obtenir facilement d'excellents résultats.

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés en catégories, afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme automatique approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

Une liste s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée (comme Pain).

Les programmes automatiques disponibles pour la catégorie sélectionnée s'affichent alors.

- Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Certains des programmes automatiques vous invitent à utiliser la sonde thermique. Lisez les informations contenues dans le chapitre « Rôtissage – Sonde thermique ».

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées pour les programmes automatiques.

Conseil : Utilisez  Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

Remarques sur l'utilisation

- Après la cuisson, laissez la cavité du four refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Certains programmes nécessitent une phase de préchauffage avant de pouvoir placer les aliments dans le four. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun.
- Certains programmes automatiques nécessitent l'ajout de liquide pendant la cuisson. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun (par exemple, pour ajouter le liquide).
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est une estimation. Elle peut augmenter ou diminuer en fonction du programme. La durée, surtout pour la viande, varie en fonction de la température initiale des aliments.
- Lorsque vous utilisez la sonde thermique, le temps de cuisson dépend du moment où la température à cœur est atteinte.
- Si, à la fin d'un programme automatique, le plat n'est pas assez cuit pour vous, sélectionnez Prolonger la cuisson ou Prolonger la cuisson. Le chauffage conventionnel est alors utilisé pendant 3 minutes pour continuer à cuire ou à griller les aliments.

Recherche

(Selon la langue)

Sous Programmes automatiques, vous pouvez effectuer une recherche par le nom des catégories et des programmes automatiques.

Cette recherche est une recherche complète de texte et peut également être utilisée pour rechercher des parties de mots.

Depuis le menu principal :

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste des catégories s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte de la recherche, comme « Pain ».

Le nombre de résultats apparaît dans le pied de page.

Si vous n'obtenez aucun résultat ou s'il y en a plus de 40, le champ résultats est désactivé, et vous devez modifier le texte de la recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés sont alors affichés.

- Sélectionnez le programme automatique de votre choix, ou la catégorie et le programme automatique de votre choix.

Le programme automatique commence.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Fonctions spéciales

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Maintien au chaud
- Stérilisation des conserves
- Aliments surgelés/Plats préparés

Décongeler

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

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongeler.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.

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

Sécher

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

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, si nécessaire.
- Répartissez les aliments à sécher de manière uniforme sur une seule couche selon la taille de la grille de cuisson ou de la plaque de cuisson universelle.

Conseil : Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry si vous en possédez une.

- Faites sécher sur 2 niveaux maximum en même temps.

Placez les aliments à sécher sur deux niveaux de hauteur 1+3.

Si vous utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson universelle, placez cette dernière sous la grille de cuisson.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez les températures recommandées si nécessaire, puis réglez le temps de séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez à intervalles réguliers les aliments à sécher sur la plaque de cuisson universelle.

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

Aliments à sécher		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes*		30–35	4–8

-  Application spéciale / Mode de cuisson,
- 🌡️ Température, 🕒 Temps de séchage,
-  Application spéciale Sécher,
-  Mode de cuisson Chaleur sole/voûte

* Ne faites sécher les herbes que sur la plaque de cuisson universelle sur le niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte , car le ventilateur est allumé pour l'application spéciale Sécher.

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

Retirer les aliments séchés

 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.

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

- Laissez les fruits ou légumes refroidir après la déshydratation.

Les fruits séchés doivent être complètement secs, mais également mous et moelleux. Il ne faut pas que du jus s'écoule quand vous les coupez.

- Conservez les aliments séchés dans des récipients ou des bocaux en verre hermétiques.

Fonctions spéciales

Chauffer la vaisselle

Le fait de préchauffer le plat permet de réduire la vitesse de refroidissement des aliments.

Utilisez des plats résistants à la chaleur.

- Insérez la grille de cuisson sur le niveau 3 et placez-y le plat à réchauffer. 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 Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.



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. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four.

Faire lever la pâte

Ce mode est conçu spécifiquement pour faire lever la pâte.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Sélectionnez la durée du levage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Maintien au chaud

Vous pouvez conserver les aliments au chaud dans le four pendant plusieurs heures.

Pour préserver la qualité des aliments, sélectionnez la durée la plus courte possible.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Placez les aliments à garder au chaud dans le four et confirmez en appuyant sur *OK*.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Cuisson basse température

La méthode Cuisson basse température est idéale pour cuire le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau si vous souhaitez obtenir une viande tendre.

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.

- 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.

Conseil : À l'aide du menu déroulant, activez la fonction **Maintien au chaud** pour garder les aliments au chaud, sans pour autant les surcuire.

Utilisation du mode Spécial Cuisson basse température

Respectez les informations contenues dans le chapitre « Rôtissage – Sonde thermique ».

- Sélectionnez **Fonctions spéciales** .
- Sélectionnez **Cuisson basse température**.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Placez les accessoires nécessaires dans la cavité du four pour la phase de préchauffage.
- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

Fonctions spéciales

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

- Lorsque le message **Enfourner les aliments** avec la thermosonde s'affiche à l'écran, placez la viande saisie sur la grille de cuisson et insérez la sonde thermique jusqu'à ce que l'embout métallique atteigne le cœur de la viande.

- Fermez la porte.

Une fois le programme terminé, le message **Terminé** s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit.

Utilisation du mode de fonctionnement **Chaleur sole/voûte**

Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus.

Désactivez la fonction **Booster** pour la phase de préchauffage.

- Placez la grille de cuisson avec le plat universel sur le niveau 3.
- Sélectionnez **Modes de fonctionnement** .
- Sélectionnez le mode de fonctionnement **Chaleur sole/voûte**  et une température de 250 °F (120 °C).
- Désactivez la fonction **Booster** via le menu déroulant.
- Préchauffez le four avec le plat universel et la grille de cuisson pendant environ 15 minutes.

- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

- Placez la viande saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 210 °F (100 °C).
- Continuez de cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson.

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)

Fonctions spéciales

Programme Sabbat

Les modes spéciaux Programme Sabbat et Yom-Tov permettent de respecter les pratiques religieuses.

Pour être conforme aux réglementations du Sabbat, suivez les instructions sur l'écran.

La cavité du four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température à laquelle vous l'avez réglé, et il maintient cette température pendant un maximum de 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom-Tov). Pour chaque application spéciale, la cavité du four s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Désactivez la reconnaissance de la porte d'armoire.
- Mettez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez le mode spécial de votre choix (Programme Sabbat ou Yom-Tov).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement que vous voulez utiliser.

Si vous avez programmé un minuteur ou une alarme, vous ne pourrez pas démarrer le mode spécial.

Une fois qu'un mode spécial est lancé, il ne peut plus être modifié ou enregistré sous Programmes personnalisés.

Le mode spécial est annulé en cas de panne de courant. Le four ne restera conforme aux réglementations Sabbat que tant qu'il restera déconnecté de la source d'alimentation. Dès que la connexion est rétablie, Panne de courant opération interrompue s'affichera.

Utilisation du mode Programme Sabbat

Ce mode spécial est adapté au Sabbat hebdomadaire. Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 24 heures, jusqu'à ce que vous ouvrez la porte de la cavité du four pour la première fois.

■ Réglez la température.

■ Sélectionnez Départ.

Le Programme Sabbat et la température réglée apparaissent à l'affichage.

L'élément chauffant de la cavité du four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte.

L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Le capteur de mouvement ne répond pas, ni aucune des touches tactiles (à l'exception de l'interrupteur Marche/Arrêt).

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Ce message disparaît au bout d'env. 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, la cavité du four ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à nouveau.

Dès que vous ouvrez la porte pour la première fois, l'élément chauffant de la cavité du four **restera éteint** jusqu'à la fin du mode spécial.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin du mode spécial, l'élément chauffant de la cavité du four ne s'éteindra qu'au bout de 24 heures. La cavité du four reste allumée.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez la cavité du four en utilisant l'interrupteur  Marche/Arrêt.

Après la fin du mode spécial, la notification Sabbath - ne pas ouvrir la porte disparaît et l'élément chauffant de la cavité du four s'éteint. Les notifications restantes restent visibles à l'écran jusqu'à ce que le four s'éteint automatiquement au bout de 76 heures.

Utilisation du mode Yom-Tov

Ce mode spécial est adapté aux jours d'observances s'étendant sur plusieurs jours dans la semaine. Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 76 heures. Vous pouvez ouvrir et fermer la porte plusieurs fois pendant cette période.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Le Yom-Tov et la température réglée apparaissent à l'affichage.

L'élément chauffant de la cavité du four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte.

L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Le capteur de mouvement ne répond pas, ni aucune des touches tactiles (à l'exception de l'interrupteur  Marche/Arrêt).

Le message Sabbath - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Ce message disparaît au bout d'env. 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à plusieurs reprises. L'élément chauffant de la cavité du four **reste allumé**.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez la cavité du four en utilisant l'interrupteur  Marche/Arrêt.

L'élément chauffant de la cavité du four reste allumé jusqu'à la fin du mode spécial. La cavité du four s'éteindra automatiquement au bout de 76 heures.

Fonctions spéciales

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 **tous les jours** 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  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.

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.

Fonctions spéciales

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

- Faites cuire les aliments surgelés sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur une plaque de cuisson ou le plat universel.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.
- Retournez à plusieurs reprises durant la cuisson.

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.

Sous MyMiele , vous pouvez enregistrer les applications souvent utilisées.

Cela est particulièrement utile avec les programmes automatiques, car vous n'avez pas besoin de parcourir chaque niveau de menu pour lancer un programme.

Conseil : Vous pouvez également régler les options de menu saisies dans MyMiele, afin qu'elles s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « Réglages – Écran d'accueil »).

Ajout d'entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez sélectionner des options figurant dans les catégories suivantes :

- Modes de fonctionnement 
- Programmes automatiques 
- Fonctions spéciales 
- Programmes personnalisés 
- Entretien 

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le sous-élément sélectionné et son symbole respectif s'affichent dans la liste.

- Procédez comme décrit pour les autres entrées. Seules les options que vous n'avez pas encore sélectionnées sont disponibles à la sélection.

Suppression d'entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Touchez l'entrée que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est alors retirée de la liste.

Déplacement d'entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Touchez l'entrée que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée apparaît alors à l'endroit de votre choix.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour programmer avec précision vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment. Dans chaque étape de cuisson, vous pouvez sélectionner des réglages, comme le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson ou la température à cœur.
- Vous pouvez préciser les niveaux de rail pour les aliments.
- Vous pouvez entrer un nom de programme pour votre recette.

Lorsque vous sélectionnez le programme, il commence automatiquement.

Il existe différentes façons de créer un programme favori :

- Lorsqu'un programme automatique se termine, enregistrez-le comme un programme distinct.
- Après avoir exécuté un programme d'une durée définie, enregistrez-le.

Nommez ensuite le programme.

Création d'un programme favori

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez et confirmez les réglages.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffer, utilisez Ajouter pour ajouter une autre étape de cuisson dans laquelle vous pouvez régler un temps de cuisson. C'est seulement à ce moment que vous pouvez enregistrer ou lancer le programme.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont maintenant définis.

Vous pouvez ajouter plus d'étapes de cuisson, par exemple si vous souhaitez ajouter un autre mode de fonctionnement après la première.

- Si des étapes de cuisson supplémentaires sont nécessaires, sélectionnez Ajouter et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.
- Lorsque vous avez terminé de définir les étapes de cuisson, sélectionnez Régler niveau de cuisson.
- Sélectionnez le ou les niveaux de votre choix.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Si vous souhaitez vérifier les réglages ou les modifier ultérieurement, appuyez sur les étapes de cuisson concernées.

- Sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole .

- Une fois que vous avez entré le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou encore modifier les étapes de cuisson.

Démarrer un programme personnalisé

- Mettez les aliments au four.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme que vous voulez utiliser.

Les options de menu suivantes s'affichent à l'écran en fonction des réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
Le programme débute immédiatement. Le four commence à chauffer immédiatement.
- Heure de fin
Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.
- Afficher étapes de cuisson
Un résumé de vos réglages s'affiche à l'écran.
- Afficher actions
Les actions requises, comme placer les aliments dans le four, s'affichent à l'écran.
- Sélectionnez l'option de menu désirée.
- Confirmez le message au sujet du niveau de rail à utiliser en appuyant sur **OK**.

Le programme sélectionné débute automatiquement immédiatement ou à l'heure programmée.

Utilisez  Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

- À la fin du programme, sélectionnez Fermer.

Modification des étapes de cuisson

Les étapes de cuisson d'un programme automatique, qui ont été enregistrées sous un nom différent, ne peuvent pas être modifiées.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
 - Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
 - Sélectionnez Modifier.
 - Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter pour en ajouter une autre.
 - Sélectionnez et confirmez les réglages.
 - Si vous souhaitez démarrer le programme changé sans le modifier, sélectionnez Démarrer.
 - Sélectionnez Enregistrer lorsque vous avez modifié tous les réglages.
- Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le programme enregistré a été modifié, et vous pouvez le lancer immédiatement ou le différer.

Programmes personnalisés

Renommage des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifiez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ↵.

- Une fois que vous avez modifié le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme est maintenant renommé.

Suppression d'un programme favori

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Touchez le programme que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.
- Confirmez la demande en appuyant sur Oui.

Le programme est supprimé.

Accédez à Réglages | Réglages usine | Programmes personnalisés pour supprimer simultanément tous les programmes favoris.

Déplacement des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Touchez le programme que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme apparaît maintenant à l'endroit de votre choix.

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.

Sélectionner la température

- Sélectionnez la température suggérée en général.

Choisir une température de cuisson supérieure à celle recommandée peut réduire le temps de cuisson, mais également entraîner un brunissement 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.

Cuisson

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Programmes automatiques

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Utilisation de la fonction Cuisson convection

Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte .

Utilisez ce mode de fonctionnement si vous cuisez sur plusieurs niveaux à la fois.

- 1 niveau : placez les aliments sur le niveau 2.
- 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 Cuisson Hydra

Utilisez ce mode de fonctionnement avec votre type de chauffage préféré pour la cuisson avec injection d'humidité.

- Placez les aliments sur le niveau 2.

Utilisation de la fonction Cuisson intensive

Utilisez ce mode de fonctionnement pour la cuisson de gâteaux avec des garnitures humides.

Ne l'utilisez **pas** pour la cuisson de biscuits fins.

- Placez les gâteaux sur le niveau 1 ou 2.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

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 fonctionnement pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four environ 25 °F (10 °C) de moins que la température préconisée. Cela ne change pas le temps de cuisson.

- Placez les aliments sur le niveau 1 ou 2.

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 découpes 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.
- Lorsque vous cuisez avec le mode de fonctionnement Rôtissage conv. , Cuisson Hydra  ou Rôtissage automatique , sélectionnez une température de 50 °F (20 °C) plus basse que lorsque vous utilisez la fonction Chaleur sole/voûte .
- Lorsque vous rôtissez sur la grille de cuisson, réglez une température inférieure d'environ 25 °F (10 °C) à celle d'un rôtissage dans un réceptacle de cuisson 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
 - Surlonge/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

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

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

N'utilisez pas le mode de fonctionnement Cuisson intensive  pour rôtir, car les jus risquent de trop brunir.

Utilisation de la fonction Programmes automatiques

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Utilisation de la fonction Rôtissage conv. ou Rôtissage automatique

Ces modes de fonctionnement 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 fonctionnement Rôtissage conv.  vous permet d'utiliser une température inférieure par rapport au mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement diffusée de manière uniforme dans la cavité du four.

Avec le mode de fonctionnement Rôtissage automatique , la cavité du four atteint initialement la température la plus élevée dans ce mode de fonctionnement pour griller. Dès que cette température est atteinte, le four diminue automatiquement jusqu'à la température de cuisson présélectionnée (température de rôtissage continu).

- Placez les aliments sur le niveau 3.

Utilisation de la fonction Cuisson Hydra

Utilisez ce mode de fonctionnement avec votre type de chauffage préféré pour la cuisson avec injection d'humidité.

- Placez les aliments sur le niveau 2.

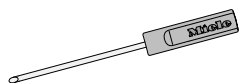
Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

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

- Placez les aliments sur le niveau 2.

Sonde thermique

Risque de blessure! La pointe métallique de la sonde thermique peut blesser.



La sonde thermique sans fil permet au processus de rôtissage d'être contrôlé de manière facile et fiable. La sonde thermique sans fil peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Fonctionnement

La pointe métallique de la sonde thermique doit être entièrement insérée au centre de l'aliment. Elle comporte des capteurs de température. Les capteurs mesurent la température à cœur à l'intérieur de l'aliment pendant le processus de cuisson.

Elles ont été conçues pour contrôler l'augmentation de la température dans les parties les plus froides des aliments. La partie la plus froide se trouve généralement au centre (cœur) des aliments. Les 4 capteurs de température sont disposés sur la pointe métallique de manière à ce que les valeurs mesurées puissent être utilisées pour calculer la température de la partie la plus froide de l'aliment. Cela est possible même si la pointe métallique n'est pas exactement située au centre de l'aliment.

L'augmentation de la température à cœur reflète le degré de cuisson de l'aliment. Vous pouvez programmer la température à cœur, afin qu'elle soit inférieure ou supérieure en fonction du type de cuisson désiré (saignant, à point ou bien cuit).

Le réglage de la température à cœur maximale est de 210 °F (99 °C). Les informations sur les aliments et les températures à cœur correspondantes sont disponibles sur « Fonctions spéciales – Cuisson basse température ».

Le temps de cuisson est approximativement le même avec et sans la sonde thermique sans fil.

Dès que l'aliment avec la sonde insérée est mis au four, la valeur de la température à cœur est envoyée par signal radio à l'électronique de l'appareil depuis l'émetteur situé dans la poignée de la sonde thermique via l'antenne située dans le coin supérieur droit du four.

Une transmission radio efficace ne peut être garantie que lorsque la porte du four est fermée. Si la porte est ouverte pendant un processus de cuisson, pour arroser les aliments par exemple, la transmission radio s'interrompt. Elle reprendra lorsque la porte sera fermée. Il faut attendre quelques secondes avant que la température à cœur actuelle s'affiche à nouveau à l'écran.

Si vous ne souhaitez pas utiliser la sonde thermique, ne la laissez pas dans le four pendant la cuisson. Rangez-la toujours dans la pochette de rangement.

Rôtissage

Quand utiliser la sonde thermique

Certains programmes automatiques et certains modes spéciaux vous invitent à utiliser la sonde thermique.

Vous pouvez également utiliser la sonde thermique avec les programmes favoris et avec les modes de fonctionnement suivants :

- Rôtissage automatique 
- Rôtissage conv. 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole/voûte 
- Cuiss. Hydra + Rôtissage auto 
- Cuiss. Hydra + Cuiss. convec./
Cuisson Hydra+ rôti. conv. 
- Cuiss. Hydra + Cuisson intens. 
- Cuiss. Hydra + Chl. sole/voûte 

Remarques importantes sur l'utilisation

Afin de garantir le bon fonctionnement de la sonde, veuillez prendre connaissance des instructions suivantes.

- N'utilisez pas de récipients de cuisson métalliques, étroits et profonds, car ils affaiblissent le signal radio.
- Ne mettez jamais d'objets métalliques, tels que les couvercles ou le papier aluminium, par dessus la sonde thermique. N'utilisez pas la grille de cuisson ou de plateau universel un seul niveau au-dessus de l'aliment qui contient la sonde. Vous pouvez utiliser des couvercles en verre.
- N'utilisez pas d'autre thermomètre métallique conventionnel lorsque vous utilisez la sonde thermique.
- Ne laissez pas la poignée de la sonde reposer dans une sauce ou un liquide de cuisine, dans la nourriture ou sur le bord du récipient.



Risque de rupture!

N'utilisez pas la sonde thermique pour soulever ou déplacer les aliments.

De plus, veuillez noter que :

- La viande peut être mise dans une casserole, sur un plat universel ou la grille de cuisson.
- La pointe métallique de la sonde thermique doit être insérée au centre de l'aliment de manière à ce que les capteurs de température atteignent le cœur. La poignée doit être en position verticale. **Assurez-vous que la poignée n'est pas à l'horizontale, ou tournée vers la porte ou les coins de l'intérieur du four.**



Si la sonde thermique n'est pas recon- nue pendant la cuisson, un message s'affiche à l'écran. Remplacez la sonde dans l'aliment.

Dans certains cas, des interférences de réception peuvent même être causées par un micro-ondes qui fonctionne à proximité du four, étant donné que le micro-ondes emploie une gamme de fréquences similaires à celle de la sonde thermique sans fil. Éteignez le micro-ondes lorsque vous utilisez la sonde thermique sans fil.

- Lorsque vous cuisez de la volaille, insérez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse du blanc. Vous pouvez trouver la partie la plus épaisse du blanc en pinçant avec votre pouce et votre index.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os ni être insérée dans des parties trop grasses. Les tissus gras et osseux peuvent provoquer l'arrêt prématuré de la sonde.
- Lorsque vous utilisez des sacs à rôtir ou du papier d'aluminium, insérez la sonde dans le sac ou le papier jusqu'au centre de l'aliment. Vous pouvez également mettre directement la viande avec la sonde insérée dans le sac ou le papier d'aluminium. Suivez les instructions du fabricant du sac à cuisson ou du papier aluminium.
- La sonde thermique ne peut être insérée à l'horizontale qu'avec les aliments plats tels que le poisson.

Rôtissage

Utiliser la sonde thermique

Risque de blessure! La pointe métallique de la sonde thermique peut blesser.

- Retirez la sonde thermique de la pochette de rangement.
- Insérez la pointe métallique de la sonde dans l'aliment. La poignée doit être orientée vers le haut en diagonale.
- Mettez la nourriture au four.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur, le cas échéant.

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées avec les programmes automatiques.
Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le programme de cuisson se termine dès que la température à cœur est atteinte.

 Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes.

La poignée de la sonde thermique peut chauffer. Vous pouvez vous brûler en touchant la poignée.

Portez toujours des maniques lorsque vous retirez la sonde thermique de l'aliment.

Conseil : Si les aliments ne sont pas assez cuits lorsque la température à cœur est atteinte, insérez la sonde dans une autre partie de l'aliment ou augmentez la température à cœur puis répétez le programme.

Affichage du temps restant

Si vous avez réglé une température de cuisson supérieure à 285 °F (140 °C), le temps de cuisson restant estimé (temps restant) s'affiche à l'écran.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson sélectionnée, de la température à cœur réglée et de la hausse progressive de la température à cœur.

Le temps restant au départ constitue une estimation. Au fur et à mesure que la cuisson avance, le temps restant est recalculé, et une estimation plus précise est affichée.

Le temps restant est supprimé si la température de cuisson ou la température à cœur change, ou si un mode de fonctionnement différent est sélectionné. Si la porte du four est ouverte pour une période prolongée, le temps restant est recalculé.

⚠ 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.

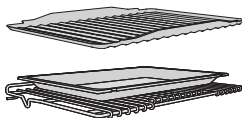
Fermez la porte du four pour griller des aliments.

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

Conseils pour l'utilisation du gril

- Le préchauffage est nécessaire pour griller des aliments. Préchauffez la résistance du gril 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.
- Placez le plateau pour griller et rôtir (le cas échéant) au-dessus du plat universel. Placez ensuite le plat universel sur la grille de cuisson.

- La tôle sous le plateau 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 et le plateau pour griller et rôtir, puis déposez-y les aliments. L'utilisation du plateau pour griller et rôtir peut réduire le problème d'émission excessive de fumées.



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 simultanément 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 tranche plus épaisse de viande est dorée, mais que son cœur est toujours cru, placez-la sur un niveau moins élevé ou réduisez la température et continuez le grillage. Cela permet d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées.

N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux fonctions Gril.

Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

Utilisation de la fonction Gril maxi

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

L'élément chauffant supérieur (gril) en entier deviendra incandescent, générant la chaleur nécessaire.

Utilisation de la fonction Gril éco

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

Seul le centre de l'élément chauffant supérieur (gril) rougit, afin de générer la chaleur requise.

Utilisation de la fonction Gril convection

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 fins et de 350–400 °F (180–200 °C) pour les morceaux plus épais.

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.

Nettoyage et entretien du four

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.

Afin de faciliter le nettoyage du four, suivez les étapes suivantes :

- Enlevez la porte.
- Enlevez les rails télescopiques avec la grille de cuisson.
- 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.

Nettoyage de la sonde thermique

- Nettoyez la sonde thermique à la main ou au lave-vaisselle.

Élimination des salissures tenaces

Ne tapissez pas le four (par exemple avec du papier d'aluminium) et n'utilisez pas de nettoyeurs 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.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Nettoyage de la cavité du four avec le programme Autonettoyant

Au lieu de nettoyer la cavité du four à la main, vous pouvez utiliser la fonction Autonettoyant .

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 blessures dues aux surfaces chaudes.

Le four devient bien plus chaud pendant le programme autonettoyant que pendant son utilisation normale. Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant le programme autonettoyant.

■ Sélectionnez Autonettoyant .

■ Sélectionnez le niveau requis selon le degré de salissure.

■ Confirmez avec *OK*.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

■ Confirmez avec *OK*.

Vous pouvez lancer le programme autonettoyant immédiatement ou le reporter ultérieurement.

Démarrer directement le programme autonettoyant

■ Pour lancer directement le programme autonettoyant, sélectionnez Démarrer immédiatement.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme autonettoyant est lancé.

La porte se verrouille automatiquement. Le chauffage et le ventilateur du four s'allument automatiquement.

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

Le temps restant du programme autonettoyant commence à s'écouler 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 appuyez sur la touche tactile « *Timer* » (*Minuterie*), le signal sonore cesse et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Démarrer ultérieurement le programme autonettoyant par pyrolyse

- Pour lancer ultérieurement le programme autonettoyant par pyrolyse, sélectionnez *Départ à*.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le programme autonettoyant par pyrolyse démarre.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La porte se verrouille automatiquement. Le message *Départ à* et l'heure de départ réglée s'affichent à l'écran.

Vous pouvez réinitialiser l'heure de début avec la fonction *Minuterie* à tout moment et ce, jusqu'à l'heure de démarrage.

Une fois l'heure de début atteinte, l'élément chauffant et le ventilateur du four s'allument automatiquement. Le temps restant s'affiche à l'écran.

Terminer le programme autonettoyant par pyrolyse

Lorsque le temps restant s'est écoulé, un message s'affiche à l'écran, indiquant que la porte se déverrouille.

Le message *Terminé* s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit dès que la porte est déverrouillée.

- Confirmez le message affiché en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *Fermer*.
- Éteignez le four.

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 éléments de chauffage, 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'éliminer les résidus du programme autonettoyant ou de graisser les glissières latérales.

- Nettoyez la cavité du four et les accessoires adaptés au programme autonettoyant, afin d'éliminer tous les résidus de ce programme (comme les cendres), qui peuvent s'accumuler selon le degré de saleté de la cavité du four.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile de cuisson résistante à la chaleur sur du papier absorbant pour lubrifier les rails coulissants latérales.

La plupart des résidus se nettoient au moyen d'une éponge ou d'un chiffon en microfibres propre imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

Selon le degré de salissures, il se peut qu'il se forme une couche visible de dépôt sur le panneau vitré intérieur de la porte du four. Vous pouvez éliminer ce dépôt au moyen de produit vaisselle appliqué 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

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.

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 par pyrolyse interrompu

Si le programme autonettoyant par pyrolyse est annulé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température intérieure passe sous 535 °F (280 °C).

Les actions suivantes entraînent l'annulation du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Si vous éteignez le four.

Si vous éteignez le four, l'écran affiche le message *Pyrolyse annulée*.

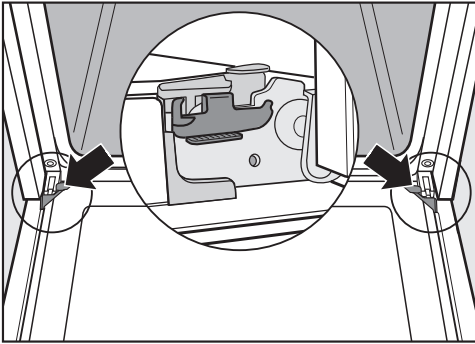
- Une panne de courant.

Lorsque le courant revient après une panne, le message *Pyrolyse annulée* s'affiche à l'écran.

La porte se déverrouille une fois que la température du four est inférieure à 535 °F (280 °C) et que le four est éteint.

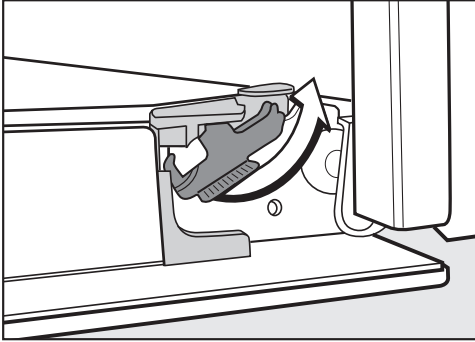
Démontage de la porte du four

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.

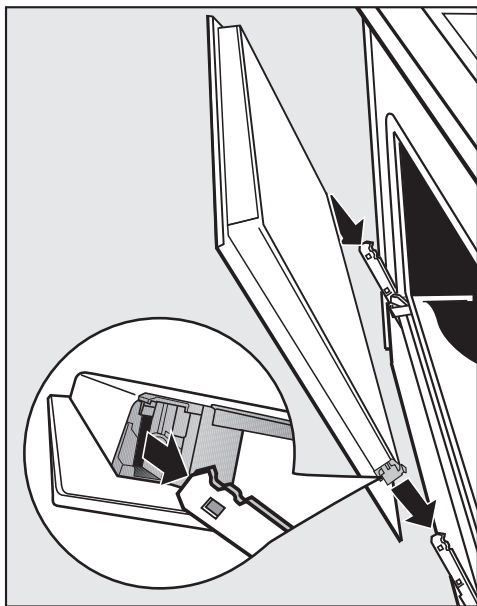
- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.



- 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.

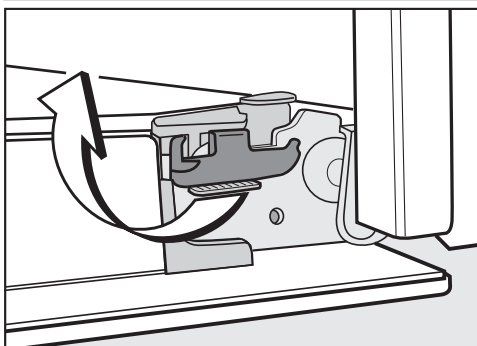
Nettoyage et entretien du four

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.



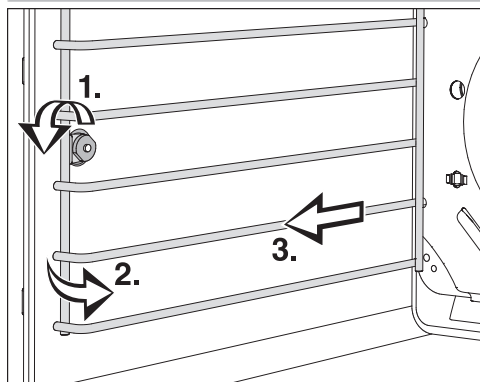
- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale.

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.

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.	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité. ■ 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). Un problème technique peut en être la cause. ■ Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique pendant environ 1 minute en procédant comme suit : – 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.	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.
Sur l'indicateur de la zone de cuisson, le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou R.	Il n'y a aucun récipient sur la zone de cuisson ou le récipient de cuisson utilisé n'est pas adapté. ■ Utilisez un récipient adapté (voir « Fonctionnement de la surface de cuisson à induction – Comment fonctionne l'induction »).

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Après avoir allumé la surface de cuisson, LC s'affiche à l'écran pendant quelques secondes.	Le verrouillage du système est activé. ■ Désactivez le verrouillage du système (voir « Caractéristiques – Caractéristiques de sécurité de la surface de cuisson à induction »).
Après avoir allumé la surface de cuisson, dE s'affiche à l'écran pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le mode démo est activé (voir « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction »). ■ 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.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue; l'arrêt automatique s'est automatiquement déclenché. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction »).
Le booster s'est automatiquement éteint trop tôt.	Le mécanisme de protection thermique a été activé. ■ Pour plus d'informations, consulter « Caractéristiques – Caractéristiques de sécurité de la surface de cuisson à induction ».
La zone de cuisson ne fonctionne pas de la manière habituelle au niveau de puissance réglé.	La sécurité anti-surchauffe s'est activée. ■ Pour plus d'informations, consultez « Caractéristiques – Dispositifs de sécurité de la surface de cuisson à induction ».
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson reliée.	Le fonctionnement des 2 zones au niveau de puissance 9 dépasse la puissance maximale autorisée pour la surface de cuisson. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.

Problème	Cause et solution possibles
La fonction AutoBoost est activée, mais les aliments ne commencent pas à cuire.	Une grande quantité d'aliments est placée dans le récipient. ■ Sélectionnez d'abord le niveau de puissance maximal, puis réduisez la puissance manuellement. La casserole ne conduit pas la chaleur adéquatement. ■ Utilisez une casserole différente qui conduit mieux la chaleur sur une surface de cuisson à induction.
Un bruit peut se produire après l'arrêt de la surface de cuisson.	Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi. Il s'éteindra automatiquement.
F clignote sur l'indicateur d'une ou plusieurs zones de cuisson.	Le bouton de la zone de cuisson a été tourné dans le sens horaire ou anti-horaire plus de 30 secondes. ■ 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.
Le bouton de commande du brûleur n'est pas sur 0; un niveau de puissance est réglé pour le brûleur. Le brûleur ne chauffe pas. 0 s'allume ou clignote en alternance avec E sur l'écran.	Une panne de courant a eu lieu pendant le fonctionnement. Le brûleur est resté allumé pendant 3 minutes sans qu'il n'y ait de récipient adapté posé dessus. La durée de fonctionnement maximale du brûleur s'est écoulée. ■ Tournez le bouton de commande du brûleur jusqu'à 0. Le brûleur peut être remis en marche.
FE clignote en alternance avec des chiffres sur l'indicateur d'une zone de cuisson.	Il y a une anomalie électronique. ■ 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.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. Lorsque le four est éteint, l'affichage de l'heure est assombri. ■ Dès que le four se rallume, le menu principal s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure soit affichée en permanence, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé. Le four n'est pas alimenté en électricité. ■ 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.
Le signal sonore ne retentit pas.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur un volume trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez le volume avec les réglages Réglages Volume Signaux sonores.
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu sur l'écran et les touches tactiles, mais le four ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode Démo en sélectionnant le réglage Réglages Revendeur Mode expo Désactivé.
Le message Verrouillage système  s'affiche à l'écran si le four est allumé.	Le verrouillage de la mise en marche  a été activé. ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche d'un programme de cuisson en appuyant sur le symbole  pendant 6 secondes au moins. ■ Si vous voulez définitivement désactiver le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Verrouillage système  Désactivé.

Problème	Cause et solution possibles
Les touches tactiles ou le capteur de présence ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Écran QuickTouch Désactivé. Une fois activé, les touches tactiles et le capteur de présence ne réagissent pas lorsque le four est éteint. ■ Dès que le four est allumé, les touches tactiles et le capteur de présence réagissent. Si vous voulez que les touches tactiles et le capteur de présence réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran QuickTouch Activé.
	Les réglages du capteur de présence sont désactivés. ■ Modifiez les réglages du capteur de présence en sélectionnant Réglages Capteur de présence.
	Le capteur de présence est défectueux. ■ Contactez le service technique Miele.
	Le four n'est pas raccordé au réseau électrique domestique. ■ Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise de courant a été mis en marche. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	Si l'écran ne répond pas, c'est qu'il y a un problème avec les commandes. ■ Appuyez sur la touche  Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four redémarre.
Le message Panne de courant opération interrompue s'affiche à l'écran.	Une brève panne de courant s'est produite. Elle a entraîné la fin du processus de cuisson actuel. ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	Une panne de courant est survenue plus de 150 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.	Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Cela a déclenché l'arrêt automatique de sécurité. ■ Appuyez sur OK pour confirmer. Le four est maintenant à nouveau prêt à l'emploi.

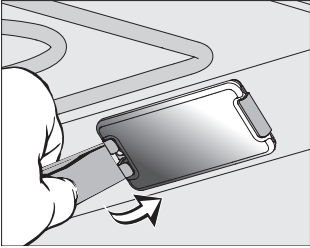
Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Le message  Anomalie F32 s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte ne s'est pas effectué lors du programme autonettoyant par pyrolyse. ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. Relancez le programme autonettoyant par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez avec le service technique Miele.
Le message  Anomalie F33 s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte pour le programme autonettoyant par pyrolyse ne s'est pas désactivé. ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Si le verrouillage de la porte ne se désactive pas de lui-même, contactez le service technique Miele.
Le message Anomalie et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.	Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu. ■ Contactez le service technique Miele.
Réception de la thermosonde perturbée, modifier sa position dans la cavité du four s'affiche à l'écran.	La sonde thermique n'est pas reconnue. ■ Remplacez la sonde dans l'aliment. Si la sonde thermique n'est toujours pas reconnue, c'est que le signal a échoué pour une autre raison. Dans certains cas, des interférences de réception peuvent même être causées par un micro-ondes qui fonctionne à proximité du four, étant donné que le micro-ondes emploie une gamme de fréquences similaires à celle de la sonde thermique sans fil. ■ Éteignez le micro-ondes lorsque vous utilisez la sonde thermique sans fil. Si la sonde thermique n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pouvez acheter une nouvelle sonde thermique auprès de votre détaillant Miele ou du service technique Miele.
Le message Anomalie commande de l'humidité -les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité s'affiche à l'écran après la sélection d'un programme automatique.	Le système d'injection de vapeur est défaillant. ■ Contactez le service technique Miele. Les programmes automatiques peuvent être utilisés sans injection d'humidité.

Problème	Cause et solution possibles
Un bruit se fait entendre après un programme de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement reste allumé après un programme de cuisson (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »).
Le four s'est éteint.	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. ■ Rallumez le four.
Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.	Une température autre que celle fournie dans la recette a été utilisée. ■ Réglez la température requise pour la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne sont pas les mêmes que celles de la recette. ■ 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.
Les aliments ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez sélectionné la température ou le niveau de cuisson incorrect. ■ Il y a toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de cuisson adéquat.
	Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas au mode de fonctionnement sélectionné. ■ Lorsque vous utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte  , les plats brillants et de couleur pâle ne produisent pas les résultats souhaités. Les plats de cuissons mats et sombres sont plus appropriés pour la cuisson au four.
Des salissures persistent dans la cavité du four après un programme autonettoyant par pyrolyse.	Le programme autonettoyant par pyrolyse brûle les salissures dans le four et les transforme en cendres. ■ Retirez les cendres au moyen d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide. 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.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Les accessoires font du bruit lorsqu'ils sont insérés ou retirés du four.	La surface résistante à la chaleur des glissières latérales crée des frottements lors de l'insertion ou du retrait des accessoires du four. ■ 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.
L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage «Activé» pendant 15 secondes. ■ Si vous voulez que l'éclairage du four reste allumé durant tout le programme de cuisson, sélectionnez le réglage Éclairage Activé.
L'éclairage intérieur du four est éteint ou ne s'allume pas.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage Désactivé. ■ Appuyez sur la touche tactile « <i>Light</i> » (Éclairage) pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes. ■ Si besoin, sélectionnez le réglage Éclairage Activé ou «Activé» pendant 15 secondes. L'éclairage intérieur du four est défaillant. ■ Contactez le service technique Miele.

Problème	Cause et solution possibles
L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas. 	L'ampoule halogène est défectueuse. ⚠ 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 procéder au nettoyage manuel. Le couvercle de la lampe risque de s'abîmer s'il tombe. 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. ■ Débranchez le four de l'alimentation électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise ou désactivez le disjoncteur. ■ Utilisez l'outil fourni pour retirer le couvercle de la lampe du cadre, en le tirant par l'arrière. ■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Retirez la lampe halogène. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Enfoncez le couvercle de la lampe à l'avant et replacez-le dans le support. ■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique domestique.

Service technique

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.

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.

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.

Déclaration de conformité

Informations sur la conformité

Surface de cuisson à induction

Identification unique : Modèle Miele :
HR 1622-3 i

Déclaration de conformité IC :

Cet appareil est conforme à
CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B)

Modules radio

Cet appareil contient le module radio de
la sonde thermique suivant :

IC ID	5669B-NAEPI02
Bande de fréquence	2,401 GHz – 2,482 GHz
Puissance de transmission maximale	120 mW

ou alternativement, le module radio de
la sonde thermique suivant :

IC ID	5669B-NAEPI03
Bande de fréquence	2,401 GHz – 2,482 GHz
Puissance de transmission maximale	120 mW

et le module Wi-Fi suivant :

IC ID	21098-EK057
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence
contenu dans le présent appareil est
conforme aux CNR d'Innovation,
Sciences et Développement écono-
mique Canada applicables aux appareils
radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux
conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit
que les limites d'exposition de la IC sont
respectées de manière vérifiable grâce
au module Wi-Fi intégré.



Avertissement !

Tout changement ou modification de
cet appareil non expressément ap-
prouvé par la partie responsable de la
conformité peut annuler l'autorité de
l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler l'appareil. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, cet appareil contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous l'option de menu Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins 3 ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail (info@miele.com) ou à l'adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d'achat :

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh, Germany

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Ce programme est distribué dans l'espoir qu'il sera utile, mais SANS AUCUNE GARANTIE; sans même la garantie tacite de QUALITÉ MARCHANDE ou d'ADÉQUATION à UN BUT PARTICULIER. Consultez la GNU General Public License pour plus de détails.

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence source libre pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence source libre. Vous pouvez consulter localement les composants source libre inclus dans l'appareil avec les avis de droits d'auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web (<http://<adresse IP>/Licences>). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence source libre qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

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

contact@miele-support.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

HR 1622-3 i

fr-CA

M.-Nr. 11 918 940 / 12