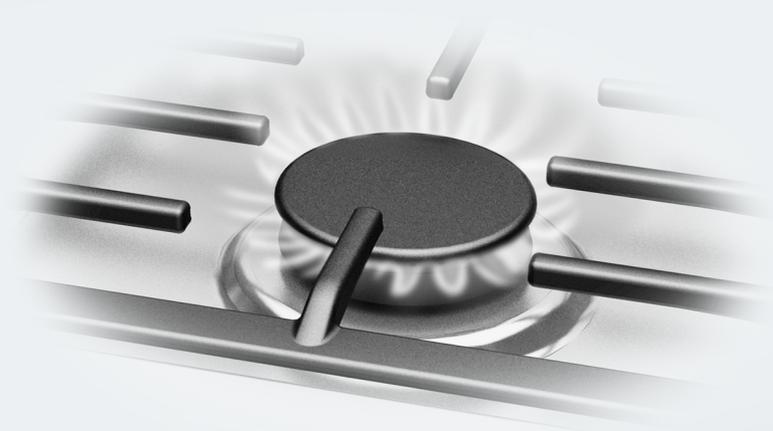


Mode d'emploi
Cuisinières 30", 36", 48"
(surface de cuisson au gaz)



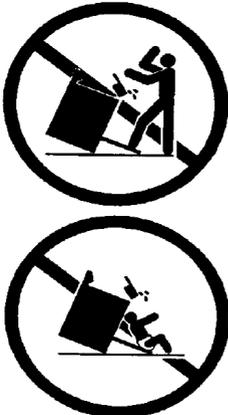
Pour prévenir les accidents et éviter d'endommager la cuisinière, vous **devez** impérativement lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ 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 anti-basculement en vertu des instructions d'installation.
- ▶ Si vous avez déplacé la cuisinière, glissez le loquet de verrouillage sur le dispositif anti-basculement jusqu'à ce que vous sentiez qu'il est verrouillé en place.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avant d'attacher correctement le dispositif anti-basculement.
- ▶ Le non-respect de ces consignes d'installation peut causer des blessures graves ou mortelles à des enfants et adultes.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Le non-respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Évitez d'allumer tout appareil.
 - Évitez de toucher tout interrupteur.
 - Évitez d'utiliser tout appareil téléphonique à l'intérieur de l'édifice.
 - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis un appareil téléphonique chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par une agence d'entretien, un installateur qualifié ou le fournisseur de gaz.
(Au Massachusetts, un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé doit en effectuer l'installation ou l'entretien.)
- Remarque à l'intention de l'installateur :
Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.



Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	6
Guide d'utilisation de la cuisinière	18
HR 1124	18
Surface de cuisson.....	18
Panneau de commande	19
HR 1134-1	20
Surface de cuisson.....	20
Panneau de commande	21
HR 1135-1	22
Surface de cuisson.....	22
Panneau de commande	23
HR 1136-1	24
Surface de cuisson.....	24
Panneau de commande	25
HR 1724	26
Surface de cuisson	26
Panneau de commande	27
HR 1924-2	28
Surface de cuisson.....	28
Panneau de commande	29
HR 1934-2	30
Surface de cuisson.....	30
Panneau de commande	31
HR 1935-2	32
Surface de cuisson.....	32
Panneau de commande	33
HR 1936-2	34
Surface de cuisson.....	34
Panneau de commande	35
HR 1954-2	36
Surface de cuisson.....	36
Panneau de commande	37
HR 1955-2	38
Surface de cuisson.....	38
Panneau de commande	39
HR 1956-2	40
Surface de cuisson.....	40
Panneau de commande	41
Panneau de commande	42
Bouton de brûleur	42

Table des matières

Caractéristiques	43
Numéros de modèle	43
Plaque signalétique	43
Éléments inclus avec cette cuisinière.....	43
Dispositif de sécurité de la surface de cuisson.....	43
Rallumage automatique	43
Avant la première utilisation	44
Premier nettoyage de la surface de cuisson	44
Culottage de la plaque chauffante	45
Fonctionnement de la surface de cuisson	46
Mise en marche	46
Allumage pendant une panne d'électricité.....	47
Ajustement de la flamme.....	48
Caractéristiques visuelles des flammes de gaz	48
Arrêt.....	48
Récipients	50
Conseils pour l'économie d'énergie	51
Fonctionnement du gril	52
Assemblage du gril.....	52
Mise en marche du gril.....	53
Conseils pour l'utilisation du gril	53
Fonctionnement de la plaque chauffante	54
Mise en marche de la plaque	54
Réglages.....	55
Conseils pour la friture	55
Nettoyage et entretien	56
Surface de cuisson au gaz.....	57
Grilles lavables au lave-vaisselle.....	57
Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable.....	57
Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé	57
Nettoyage du gril.....	58
Nettoyage de la plaque chauffante	58
En cas d'anomalie	59
Service après vente	61
Contact en cas d'anomalies.....	61
Garantie.....	61

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

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

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'installer et de brancher l'appareil.

Veuillez lire les instructions d'utilisation avant de commencer à utiliser l'appareil. Pour prévenir les accidents et tout dommage à l'appareil, observez toujours les instructions d'installation et les instructions d'utilisation. Les deux documents contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Miele ne peut être tenue responsable des dommages survenant à la suite de la non-conformité à ces instructions.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et assurez-vous que les nouveaux utilisateurs en comprennent le contenu. Remettez-les aux futurs propriétaires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation

- ▶ Cette surface de cuisson est destinée à un usage domestique ou pour être utilisée dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- ▶ La surface de cuisson est conçue pour une utilisation domestique seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Afin d'assurer leur sécurité, une personne responsable doit les superviser ou leur donner une formation sur l'utilisation de l'appareil. Ces personnes peuvent utiliser la surface de cuisson 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Enfants

- ▶ Comme pour tout appareil ménager, une supervision étroite est essentielle si vous laissez des enfants se servir de la cuisinière.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil a été installé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la surface de cuisson à moins de les surveiller étroitement.
- ▶ Les enfants de plus de 8 ans peuvent utiliser la surface de cuisson sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de comprendre et de reconnaître les dangers potentiels d'une utilisation inadéquate.
- ▶ Évitez de laisser les enfants nettoyer ou entretenir la surface de cuisson sans supervision.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la surface de cuisson et ne les laissez pas jouer avec celle-ci.
- ▶ 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 suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure.
Ne laissez aucun objet sur ou derrière la cuisinière pouvant attirer l'attention des enfants pour qu'ils ne soient pas tentés de grimper sur l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

► 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.
- ▶ Ne transportez ni ne soulevez jamais le four par la poignée de porte ou le panneau de commande.
- ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- ▶ Tout endommagement de la surface de cuisson peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que la surface de cuisson ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est endommagée.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la surface de cuisson ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de la cuisinière ne peut être garantie que lorsqu'elle est convenablement mise à la terre. Le respect de cette exigence de sécurité essentielle est absolument obligatoire. En cas de doute, demandez à un électricien de vérifier l'installation électrique du bâtiment.
- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Pour des motifs de sécurité, la surface de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée.
- ▶ 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.
- ▶ L'installation et l'entretien de la connexion de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.
- ▶ N'utilisez pas une barre d'alimentation ou une rallonge pour brancher la cuisinière à la prise électrique. Celles-ci présentent un risque d'incendie et ne garantissent pas le niveau de sécurité requis de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être installé et utilisé dans des installations mobiles (par ex. bateaux).
- ▶ Un contact avec les raccordements sous tension ou la manipulation des composants électriques ou mécaniques de la cuisinière mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.
- ▶ Durant l'installation ou des travaux d'entretien et de réparation, par ex., si l'ampoule du four est grillée, il faut débrancher la fiche électrique de la cuisinière (voir la section « Foire aux questions »). La soupape d'admission du gaz doit être fermée. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique lorsque :

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Les disjoncteurs sont ouverts, ou
- Les fusibles de la boîte électrique sont retirés, ou
- La fiche (le cas échéant) est retirée de la prise. Pour ce faire, tirez la fiche et non le cordon.
- Fermez la soupape d'admission du gaz, puis débranchez la cuisinière de la source du gaz. L'installation et l'entretien du raccordement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

▶ Risque d'électrocution.

N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est défectueuse. Éteignez-la immédiatement. Débranchez-la de l'alimentation en gaz et en électricité. Contactez le service technique.

▶ Si la cuisinière est installée derrière une porte d'armoire, ne l'utilisez que si la porte est gardée ouverte. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière la porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que l'appareil soit complètement refroidi.

▶ Si vous passez le bras au-dessus de la surface de cuisson chaude pour accéder aux armoires, vous risquez de vous brûler. Vous pouvez réduire le risque de brûlures en installant une hotte de cuisine dont les bordures dépassent d'au moins 4 3/4" (12 cm) la base des armoires.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Utilisation appropriée

- ▶ Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez un niveau de puissance maximal. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la surface de cuisson.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez la surface de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.
- ▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.
- ▶ 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.
- ▶ N'utilisez pas la surface de cuisson pour faire chauffer ou mettre en conserve des aliments dans des contenants scellés, comme des boîtes de conserve ou des bocaux puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.
- ▶ 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ 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.
- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.
- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas à l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur une surface de cuisson chaude. Lorsque vous faites la cuisson sur l'appareil, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus efficacement la chaleur et produisent de la vapeur, ce qui pose un risque d'incendie. Assurez-vous de garder tous les textiles loin des flammes. N'utilisez pas de linges surdimensionnés, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux similaires.
- ▶ Lorsque l'appareil est allumé par erreur, ou en présence de chaleur résiduelle, tout objet en métal placé sur la surface de cuisson (par ex. des ustensiles) risque de chauffer. Les objets faits d'autres matériaux peuvent aussi fondre ou prendre feu. N'utilisez pas la surface de cuisson pour y poser des objets.
- ▶ Une hotte de cuisine installée au-dessus de la plaque chauffante peut devenir endommagée ou s'enflammer à cause de la chaleur intense. N'utilisez pas les brûleurs au gaz sans casserole.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ La surface de cuisson émet une quantité importante de chaleur lorsqu'elle est utilisée. Ceci pourrait faire en sorte que des objets proches puissent s'enflammer.
N'utilisez jamais la surface de cuisson pour chauffer la pièce.
- ▶ N'allumez pas les brûleurs au gaz avant d'avoir installé correctement toutes les pièces des brûleurs.
- ▶ Si la casserole est trop petite, elle ne s'ajustera pas correctement sur la grille du brûleur. Si la casserole est trop grande, la chaleur émise à partir du bas de celle-ci pourrait endommager le comptoir, les murs ayant une faible résistance à la chaleur (p.ex. boiseries) ou des parties de la surface de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les flammes du brûleur ne montent pas au-delà du bas du récipient et ne montent pas sur les côtés.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients dont le fond est suffisamment épais. Sinon, cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Utilisez toujours les grilles de brûleur fournies avec la surface de cuisson. Ne placez jamais les casseroles directement sur le brûleur.
- ▶ Essayez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.
- ▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la surface de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas de marmites ou de casseroles suffisamment grandes pour couvrir plusieurs brûleurs. La chaleur qui s'accumulerait pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Si la surface de cuisson n'a pas été utilisée pendant une longue période, assurez-vous de bien la nettoyer et de la faire inspecter par un technicien autorisé avant de l'utiliser à nouveau.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ L'utilisation de la surface de cuisson produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la ventilation dans la cuisine est suffisante, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : ne bloquez pas les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte).
- ▶ Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture d'une fenêtre ou le réglage de la hotte de cuisine à une puissance supérieure.
- ▶ Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du panneau de disjoncteur de votre appartement ou votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où déconnecter le gaz et l'alimentation électrique de votre surface de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.
- ▶ Risque d'incendie! Les vêtements amples ou tombants peuvent s'enflammer. Habillez-vous de façon appropriée avec des vêtements ajustés lorsque vous faites la cuisson. Ne laissez jamais de vêtements amples ou de matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs alors que ceux-ci sont utilisés.
- ▶ Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous que les brûleurs et le four sont éteints en vérifiant la position des boutons.
- ▶ Les grilles, le chapeau du brûleur, les pièces du bas du brûleur et toute autre pièce située près de la flamme du brûleur peuvent être encore très chauds après la cuisson et causer des brûlures. Ne touchez pas à ces éléments lorsque vous utilisez la surface de cuisson.
- ▶ Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la surface de cuisson et les faire s'enflammer. Si la surface de cuisson est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de rideaux longs.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une surface de cuisson au gaz sans se briser en raison des changements de température rapides.
- ▶ N'utilisez pas de récipients sur le gril.
- ▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur un brûleur chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une surface de cuisson.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

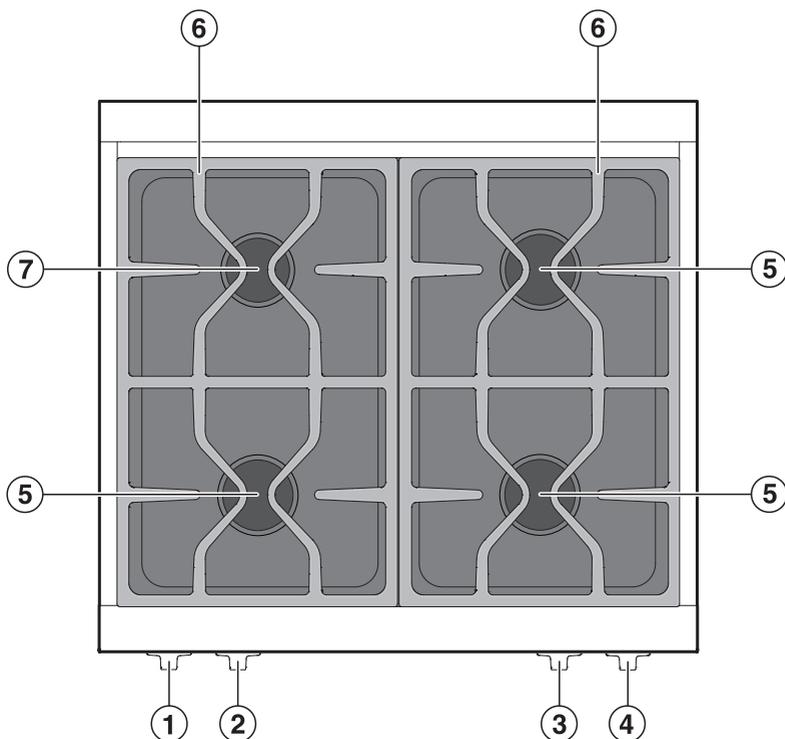
La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1124

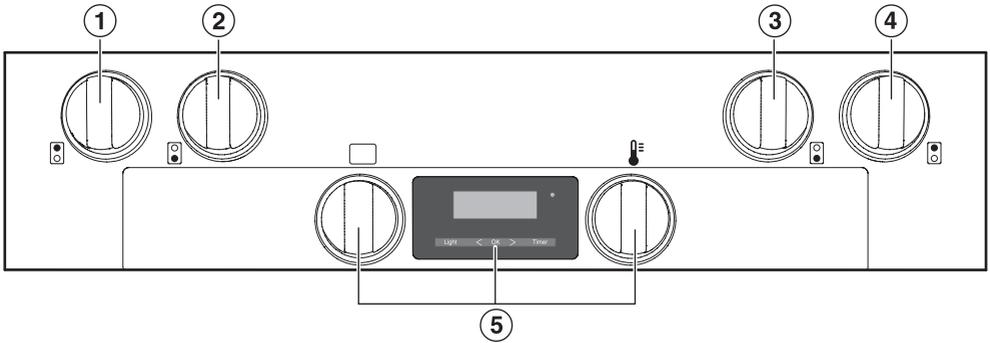
Surface de cuisson



- | | |
|--|----------------------|
| ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche | ⑤ Brûleur à feu vif |
| ② Bouton de commande du brûleur avant gauche | ⑥ Grilles |
| ③ Bouton de commande du brûleur avant droit | ⑦ Brûleur à feu doux |
| ④ Bouton de commande du brûleur arrière droit | |

Guide d'utilisation de la cuisinière

Panneau de commande

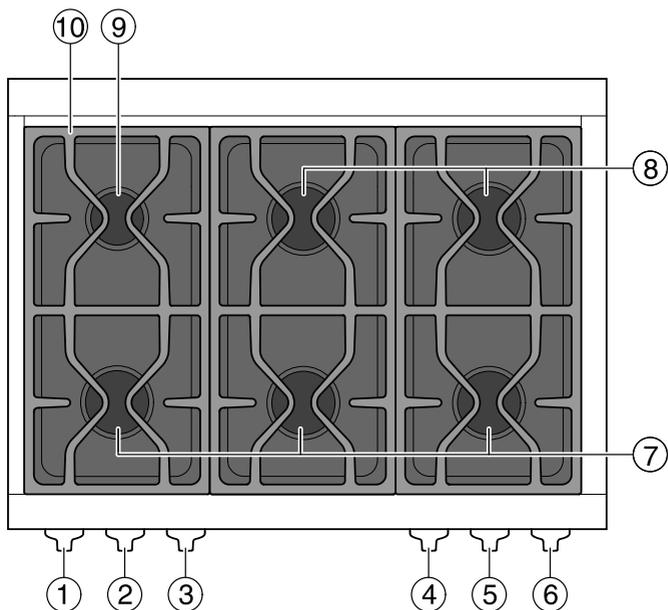


- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑤ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1134-1

Surface de cuisson



① Bouton de commande du brûleur arrière gauche

② Bouton de commande du brûleur avant gauche

③ Bouton de commande du brûleur avant central

④ Bouton de commande du brûleur arrière central

⑤ Bouton de commande du brûleur avant droit

⑥ Bouton de commande du brûleur arrière droit

⑦ Brûleur à feu vif, avant

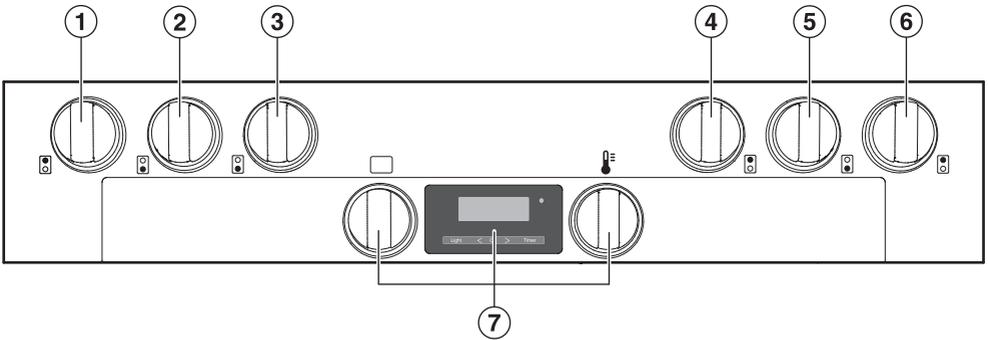
⑧ Brûleur à feu vif, arrière

⑨ Brûleur à feu doux

⑩ Grilles

Guide d'utilisation de la cuisinière

Panneau de commande



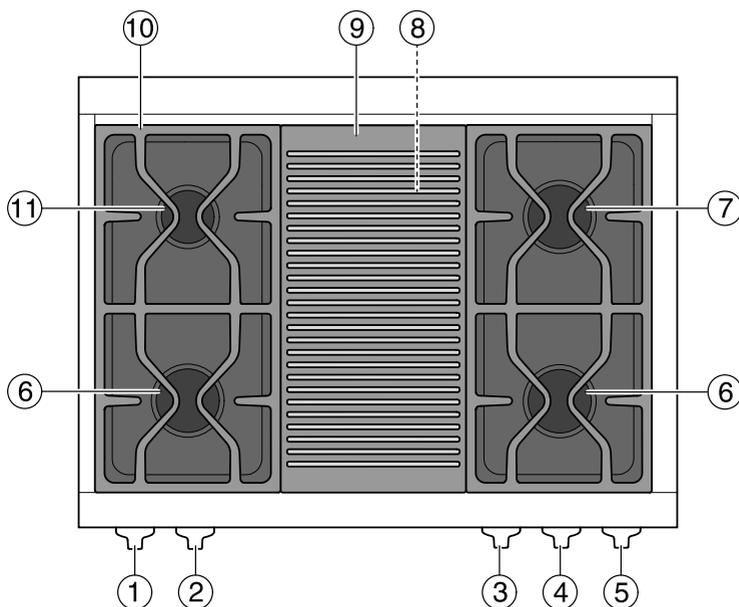
- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du brûleur avant central
- ④ Bouton de commande du brûleur arrière central

- ⑤ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑦ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1135-1

Surface de cuisson



① Bouton de commande du brûleur arrière gauche

② Bouton de commande du brûleur avant gauche

③ Bouton de commande du gril

④ Bouton de commande du brûleur avant droit

⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit

⑥ Brûleur à feu vif, avant

⑦ Brûleur à feu vif, arrière

⑧ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique

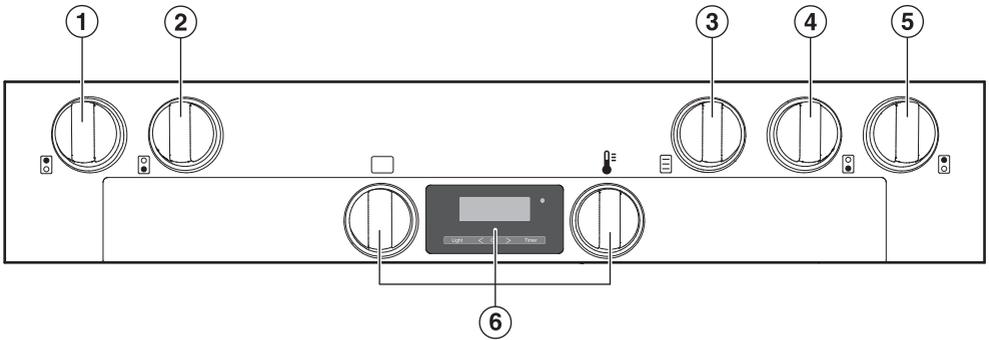
⑨ Gril

⑩ Grilles

⑪ Brûleur à feu doux

Guide d'utilisation de la cuisinière

Panneau de commande



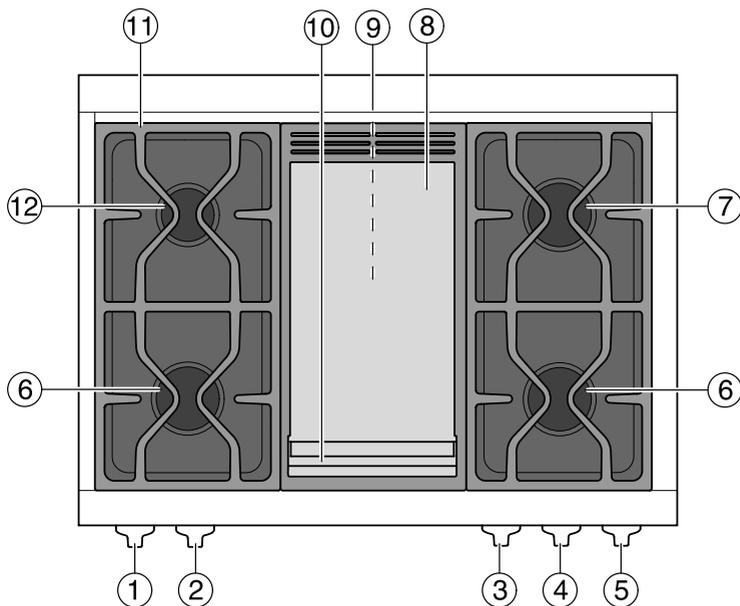
- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du gril

- ④ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑥ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1136-1

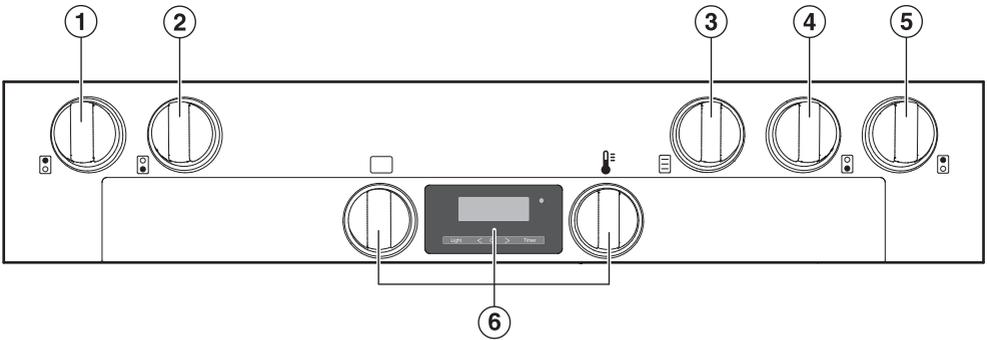
Surface de cuisson



- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑥ Brûleur à feu vif, avant
- ⑦ Brûleur à feu vif, arrière
- ⑧ Plaque chauffante
- ⑨ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique
- ⑩ Bac de récupération de la graisse
- ⑪ Grilles
- ⑫ Brûleur à feu doux

Guide d'utilisation de la cuisinière

Panneau de commande

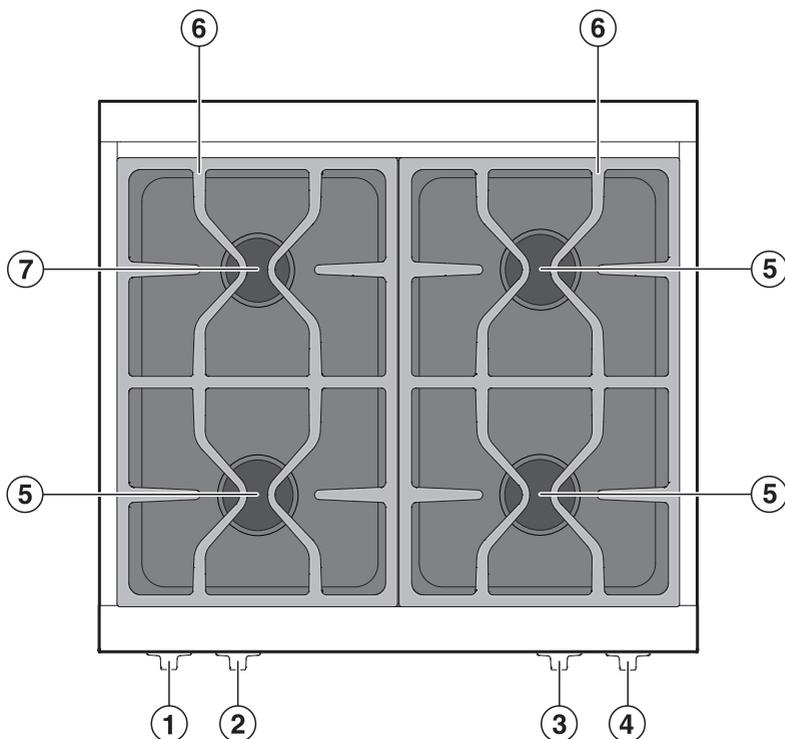


- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑥ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1724

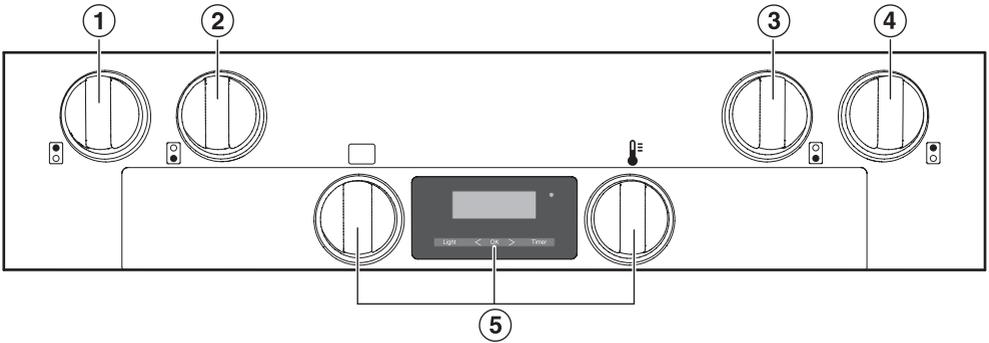
Surface de cuisson



- | | |
|--|----------------------|
| ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche | ⑤ Brûleur à feu vif |
| ② Bouton de commande du brûleur avant gauche | ⑥ Grilles |
| ③ Bouton de commande du brûleur avant droit | ⑦ Brûleur à feu doux |
| ④ Bouton de commande du brûleur arrière droit | |

Guide d'utilisation de la cuisinière

Panneau de commande

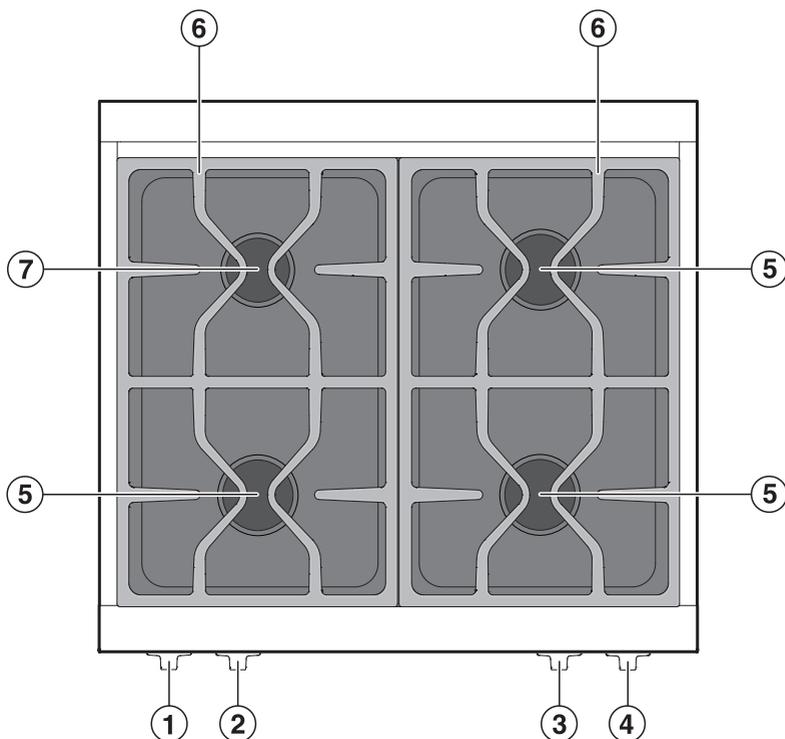


- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ④ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑤ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

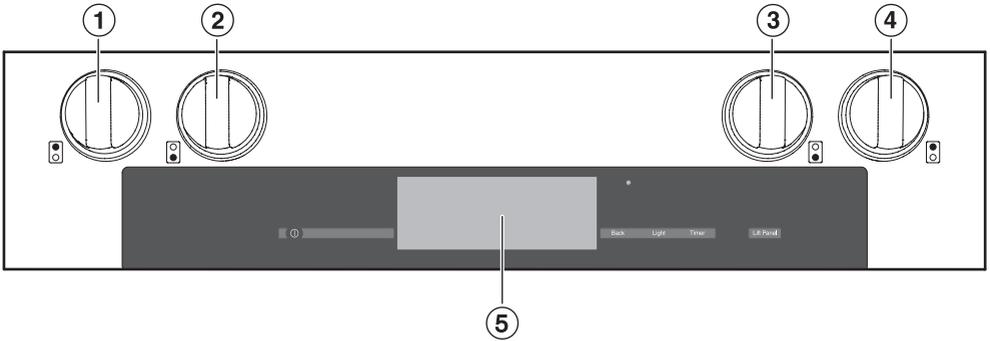
HR 1924-2

Surface de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑤ Brûleur à feu vif
- ⑥ Grilles
- ⑦ Brûleur à feu doux

Panneau de commande

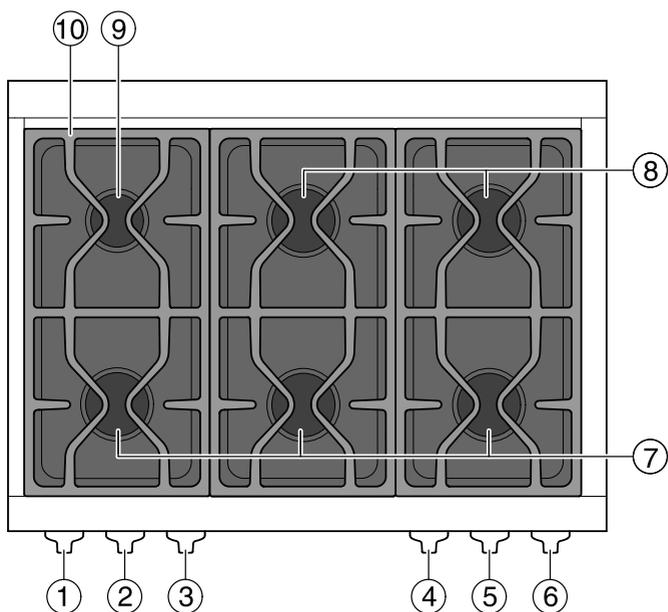


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑤ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1934-2

Surface de cuisson



① Bouton de commande du brûleur arrière gauche

② Bouton de commande du brûleur avant gauche

③ Bouton de commande du brûleur avant central

④ Bouton de commande du brûleur arrière central

⑤ Bouton de commande du brûleur avant droit

⑥ Bouton de commande du brûleur arrière droit

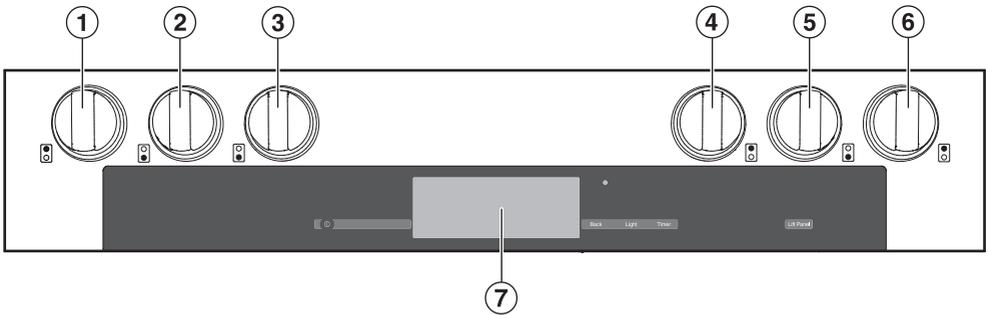
⑦ Brûleur à feu vif, avant

⑧ Brûleur à feu vif, arrière

⑨ Brûleur à feu doux

⑩ Grilles

Panneau de commande

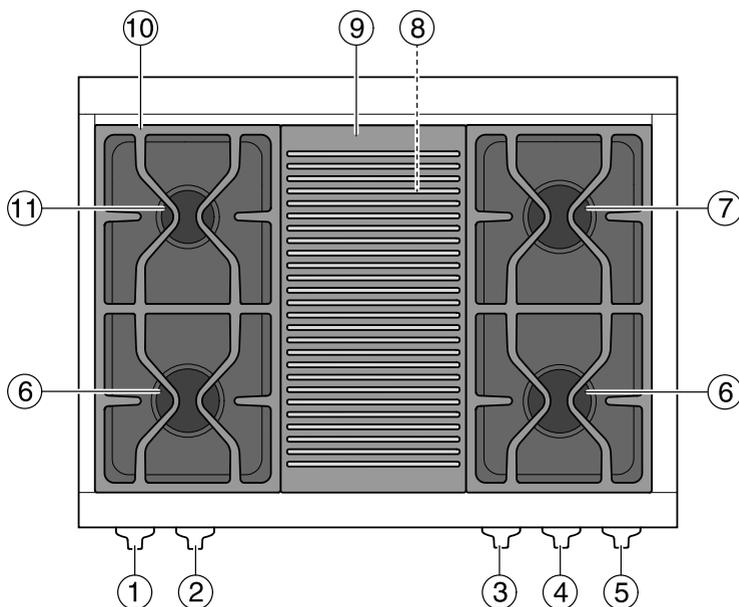


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant central
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑦ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

HR 1935-2

Surface de cuisson



① Bouton de commande du brûleur arrière gauche

② Bouton de commande du brûleur avant gauche

③ Bouton de commande du gril

④ Bouton de commande du brûleur avant droit

⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit

⑥ Brûleur à feu vif, avant

⑦ Brûleur à feu vif, arrière

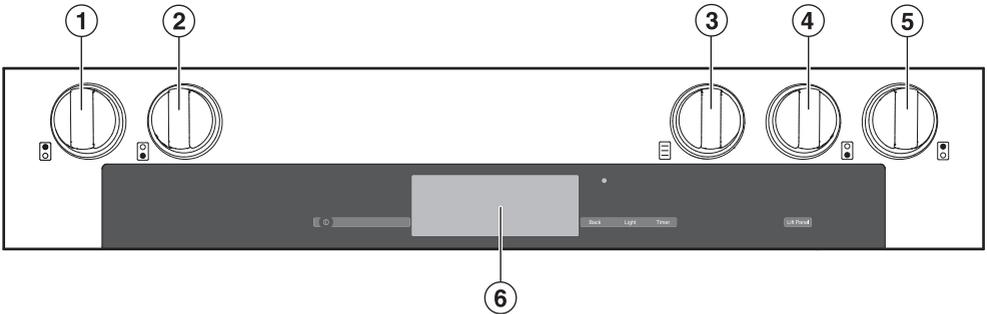
⑧ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique

⑨ Gril

⑩ Grilles

⑪ Brûleur à feu doux

Panneau de commande

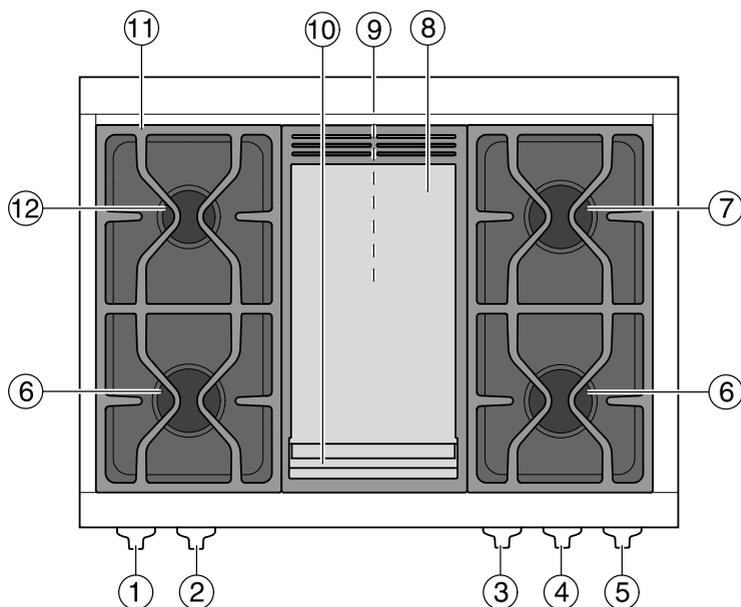


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑥ Commandes du four grill

Guide d'utilisation de la cuisinière

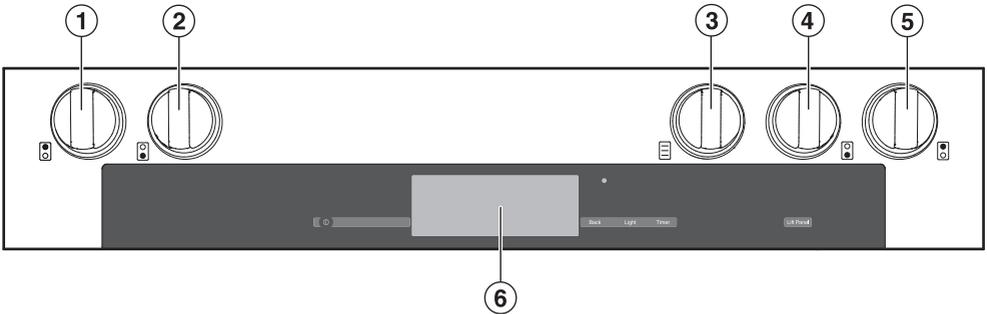
HR 1936-2

Surface de cuisson



- | | |
|--|---|
| ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche | ⑦ Brûleur à feu vif, arrière |
| ② Bouton de commande du brûleur avant gauche | ⑧ Plaque chauffante |
| ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante | ⑨ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique |
| ④ Bouton de commande du brûleur avant droit | ⑩ Bac de récupération de la graisse |
| ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit | ⑪ Grilles |
| ⑥ Brûleur à feu vif, avant | ⑫ Brûleur à feu doux |

Panneau de commande

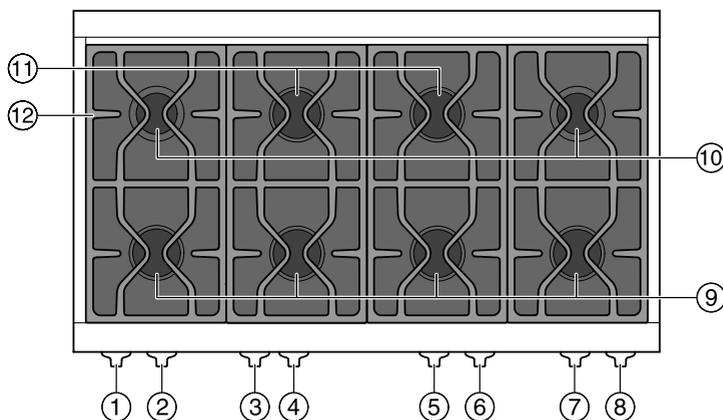


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑥ Commandes du four

Guide d'utilisation de la cuisinière

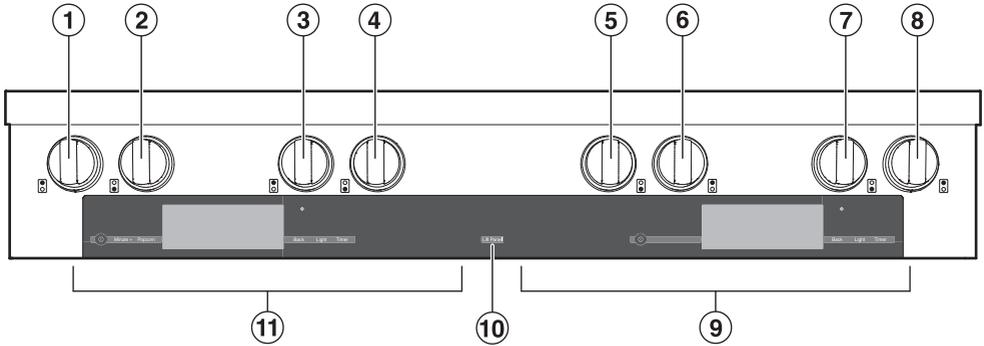
HR 1954-2

Surface de cuisson



- | | |
|--|--|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche | ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche | ⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre gauche | ⑨ Brûleur à feu vif, avant |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre gauche | ⑩ Brûleur à feu doux |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre droit | ⑪ Brûleur à feu vif, arrière |
| ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre droit | ⑫ Grilles |

Panneau de commande

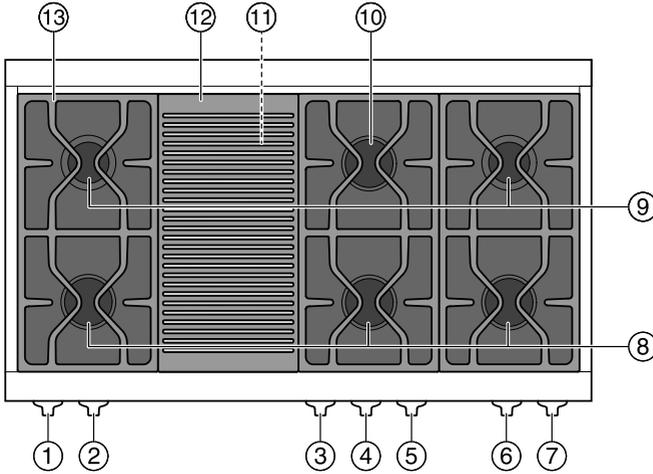


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre gauche
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre gauche
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre droit
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑨ Commandes du four
- ⑩ Touche pour le panneau escamotable
- ⑪ Commandes du four combiné micro-ondes

Guide d'utilisation de la cuisinière

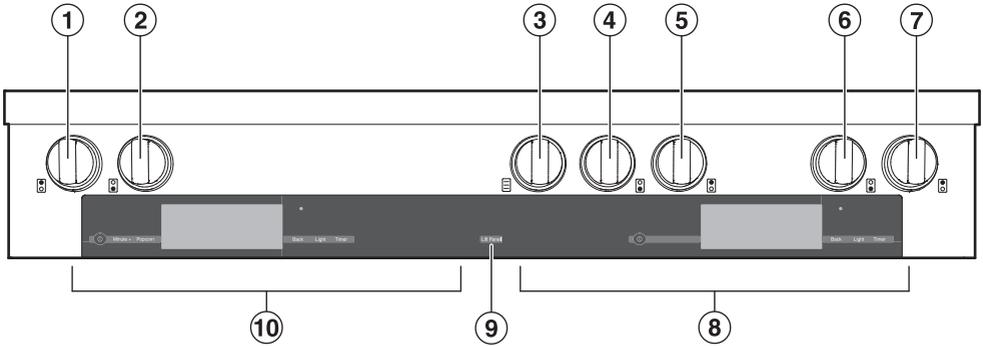
HR 1955-2

Surface de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du gril
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑧ Brûleur à feu vif, avant
- ⑨ Brûleur à feu doux
- ⑩ Brûleur à feu vif, arrière
- ⑪ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique
- ⑫ Gril
- ⑬ Grilles

Panneau de commande

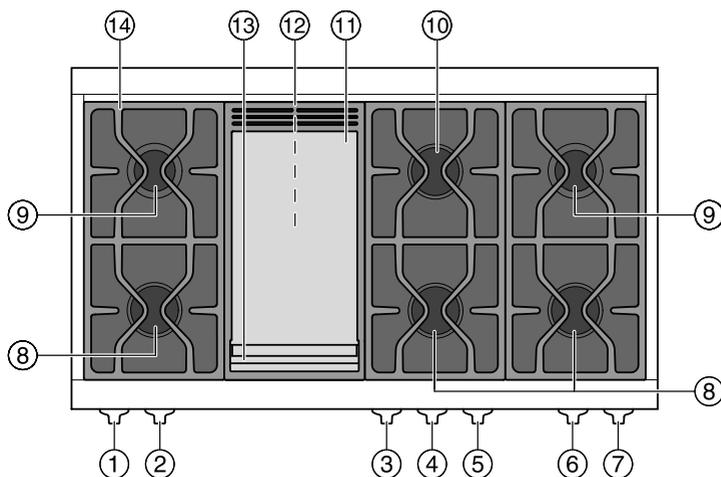


- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé du gril
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑧ Commandes du four
- ⑨ Touche pour le panneau escamotable
- ⑩ Commandes du four combiné micro-ondes

Guide d'utilisation de la cuisinière

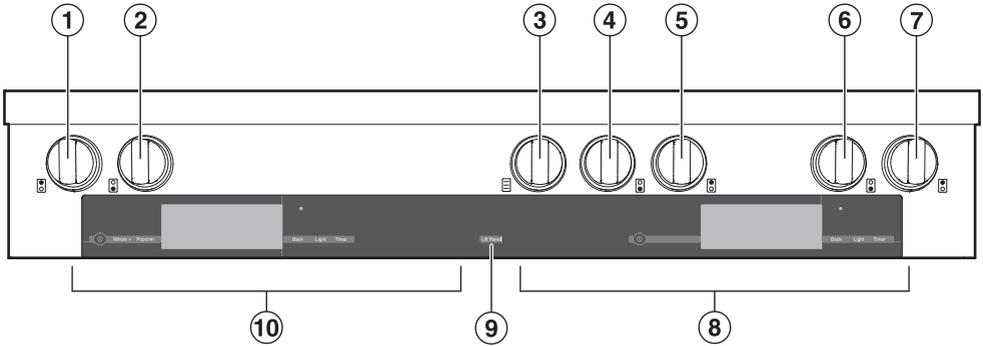
HR 1956-2

Surface de cuisson



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑧ Brûleur à feu vif, avant
- ⑨ Brûleur à feu doux
- ⑩ Brûleur à feu vif, arrière
- ⑪ Plaque chauffante
- ⑫ Brûleur à commande thermostatique de la plaque en céramique
- ⑬ Bac de récupération de la graisse
- ⑭ Grilles

Panneau de commande



- ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante
- ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant central
- ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière central
- ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit
- ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit
- ⑧ Commandes du four
- ⑨ Touche pour le panneau escamotable
- ⑩ Commandes du four combiné micro-ondes

Panneau de commande

Bouton de brûleur

Vous pouvez allumer un brûleur et ajuster sa flamme au moyen du bouton de brûleur. Il est possible d'ajuster l'intensité des brûleurs, de la flamme haute à la flamme faible.

Selon le modèle, la cuisinière sera munie de boutons de commande de brûleur rétroéclairés.

Numéros de modèle

Une liste des appareils décrits dans ces instructions figure à la dernière page.

Plaque signalétique

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

Vous y trouverez le numéro de modèle, le numéro de série et les données de branchement (tension/fréquence/charge nominale maximale) de la cuisinière.

Assurez-vous de disposer de ces renseignements au moment de communiquer avec le Service technique Miele.

Éléments inclus avec cette cuisinière

Les éléments suivants sont fournis avec cet appareil :

- instructions d'installation pour la cuisinière;
- instructions d'installation multiples (selon le modèle de cuisinière) pour :
 - surface de cuisson au gaz;
 - four au gaz;
 - four à convection;
 - four à vitesse;
 - tiroir chauffant;
- une trousse antibasculement comprenant des vis pour fixer la cuisinière;
- divers accessoires.

Dispositif de sécurité de la surface de cuisson

Rallumage automatique

Votre surface de cuisson au gaz est munie d'une fonction de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint, p.ex., parce que l'aliment a débordé ou qu'il y a eu un courant d'air, la flamme est automatiquement rallumée.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage de la surface de cuisson

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Avec une éponge douce, nettoyez toutes les pièces de brûleur amovibles avec une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez les pièces à fond après le nettoyage et réassemblez les brûleurs (voir la section « Nettoyage et entretien »).
- Enlevez la grille pour grillage et nettoyez-la avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez la grille à fond après le nettoyage.
- La plaque chauffante est huilée afin d'être protégée contre la corrosion. Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse puis essuyez-la.
- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez-le.

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

Culottage de la plaque chauffante

Vous devez culotter la plaque chauffante avant de l'utiliser la première fois pour y cuire des aliments. Ce processus empêche les aliments de coller et protège la surface de l'humidité.

- Réglez la plaque chauffante à « High » (élevé) pendant 30 minutes.
- Éteignez la plaque chauffante après 30 minutes et laissez-la refroidir.

Pendant le chauffage, la plaque chauffante change constamment de couleur. La décoloration peut devenir plus importante avec le temps. Cependant, cela n'affecte pas les propriétés de la plaque chauffante.

- Verser 1 cuillère à thé d'huile végétale qui peut être chauffée à haute température sur le milieu de la plaque chauffante refroidie et l'étendre avec une serviette de papier sans en mettre sur les coins de la plaque.

N'utilisez pas trop d'huile. L'huile en excès laisse une substance caoutchouteuse sur la plaque qui doit être enlevée.

- Enlever tout excès d'huile avec une serviette de papier.
- Chauffer la plaque chauffante à température « High » (élevé) jusqu'elle commence à émettre de la fumée.
- Éteignez la plaque chauffante.

- Lorsque celle-ci s'est refroidie à la température de la main, lavez la plaque pour enlever l'excès d'huile.
- Répétez le processus après que la plaque chauffante se soit entièrement refroidie.

Fonctionnement de la surface de cuisson

 Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance tant qu'elle est en fonctionnement.

Mise en marche

Ne tournez pas le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire au-delà de la position « Off » (arrêt).

Actionner un bouton de commande produit automatiquement une étincelle sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas un défaut.

Vous pouvez noter un bref rallumage (1 ou 2 clics) lorsque vous allumez l'appareil p.ex. à cause d'un courant d'air.

- Pour allumer un brûleur, poussez le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « High » (élevé). L'allumeur « clique » et allume le gaz.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».

Fonctionnement de la surface de cuisson

Allumage pendant une panne d'électricité

⚠ S'il y a eu une panne de courant, la fonction de rallumage automatique ne fonctionnera pas correctement. Utilisez la cuisinière uniquement sous supervision. Si le brûleur ne s'est pas allumé ou si la flamme s'éteint, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « Off » (arrêt).

Brûleurs standard et à air soufflé

S'il y a une panne de courant, la flamme peut être allumée manuellement.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « High » (élevé).
- Allumez le mélange de gaz et d'air qui sort avec une allumette.

Gril

⚠ Danger de blessure à cause de l'allumage manuel du brûleur plat pendant une panne de courant! N'utilisez jamais le gril pendant une panne de courant.

- Mettez le bouton de commande du gril à la position « Off » (arrêt).

Plaque chauffante

La plaque chauffante ne peut pas être utilisée en cas de panne de courant.

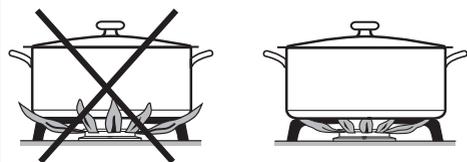
- Mettez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position « Off » (arrêt).

Fonctionnement de la surface de cuisson

Ajustement de la flamme

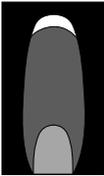
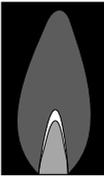
Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Puisque les bords de la flamme sont beaucoup plus chauds que son centre, l'extrémité des flammes devrait demeurer sous le bas des récipients. Les extrémités qui s'étendent au-delà des côtés des récipients émettent de la chaleur inutile dans la pièce et peuvent aussi endommager les poignées des récipients, ce qui augmente le risque de blessures.



- Ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse jamais des côtés du récipient.

Caractéristiques visuelles des flammes de gaz

	Flamme jaune Communiquez avec le Service technique de Miele.
	Pointe jaune en-dessus du cône extérieur Normal pour le gaz propane
	Flamme bleue douce Une pointe jaune du cône intérieur est permise Normal pour le gaz naturel

Arrêt

Ne tournez pas le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire au-delà de la position « Off » (arrêt).

- Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il atteigne la position « Off » (arrêt).

L'apport en gaz cessera et la flamme s'éteindra.

Fonctionnement de la surface de cuisson

Brûleur standard/à air soufflé

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée: Le brûleur est éteint
High (Élevé)	Réglage de flamme le plus fort : Puissance maximum des anneaux de flamme supérieur et inférieur
Simmer (Cuisson à feu doux)	Réglage de flamme le plus faible : Anneau de flamme supérieur éteint Puissance minimum de l'anneau de flamme inférieur

Gril : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'un gril selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée : Le gril est éteint
High (Élevé)	Puissance maximum
Low (Faible)	Puissance minimum

Plaque chauffante : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'une plaque chauffante selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée : La plaque est éteinte
Low (Faible)	Puissance minimum
Medium (Moyen)	Puissance moyenne
High (Élevé)	Puissance maximum

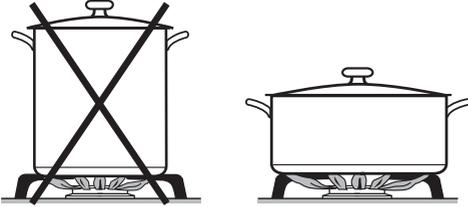
Récipients

- Choisissez un récipient qui correspond à la taille du brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur
- L'utilisation d'un récipient qui est trop grand peut propager les flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. Le choix de la bonne dimension de récipient améliore l'efficacité.
- Tout récipient qui a un diamètre plus petit que la grille du brûleur ou qui ne demeure pas en position stable sur la grille (sans vaciller) est dangereux et ne devrait pas être utilisé.
- Contrairement aux récipients utilisés sur une surface de cuisson électrique, le bas du récipient utilisé sur une surface de cuisson au gaz n'a pas besoin d'être plat pour offrir une performance de cuisson efficace.
- Lorsque vous achetez des casseroles, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du bas.
- Tout récipient résistant à la chaleur convient à l'utilisation sur une surface de cuisson au gaz.
- Un récipient à fond épais est préférable puisqu'il distribue la chaleur plus également. L'utilisation d'un récipient à fond mince peut causer une surchauffe de l'aliment à certains endroits. Remuez l'aliment fréquemment pour éviter cet inconvénient.
- Placez toujours le récipient sur la grille de brûleur fournie avec la surface de cuisson. Ne le placez jamais directement sur le brûleur.
- Placez le récipient sur la grille du brûleur afin qu'il ne puisse pas se renverser. Il y a toujours une possibilité d'une petite inclinaison, malgré un positionnement approprié.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêlons dont les fonds ont des bords prononcés.



Conseils pour l'économie d'énergie

- Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Ceci évite une perte de chaleur inutile.



- Un récipient large et peu profond chauffe plus rapidement et est par conséquent préférable à un récipient haut et étroit.
- Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.
- Lorsque l'eau bout ou que l'huile ou la graisse est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.
- L'utilisation d'un autocuiseur diminuera considérablement le temps de cuisson.

Fonctionnement du grill

Le grill et la plaque de cuisson sont éteints dès que le programme Autonettoyant est lancé.

Il n'est pas possible d'allumer le grill et la plaque de cuisson pendant le programme Autonettoyant.

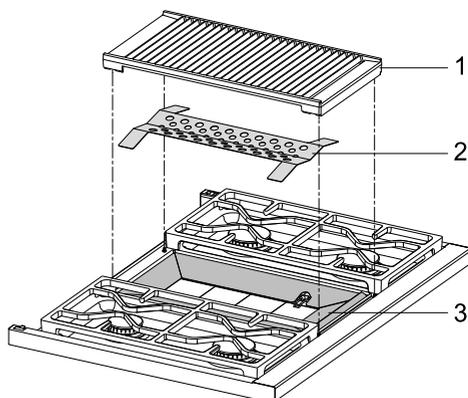
Le grill est muni d'un brûleur en céramique qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour sceller les jus. Flexibilité entière, selon l'aliment, avec des réglages de Faible à Élevé.

N'utilisez pas de récipients sur le grill.

Assemblage du grill

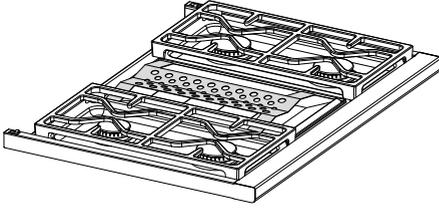
⚠ Risque de brûlure!
Les brûleurs doivent être éteints et on doit les laisser refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure!
Le grill en fonte est lourd.
Transportez le grill avec soin et placez-le de façon sécuritaire sur une base souple afin qu'il soit à plat.



- ① Gril
- ② Plateau à graisse
- ③ Cadre

- Nettoyez le plateau à graisse ② au moyen d'une éponge douce et d'une solution d'eau tiède savonneuse. Asséchez les pièces à fond après le nettoyage.
- Retirez le grill ① de la surface de cuisson au gaz.
- Placez le plateau à graisse ② sur le dessus du cadre ③.



- Placez le gril ① en place.

Nettoyage et entretien

Conseil : Toutes les pièces peuvent être désassemblées en ordre inverse. Vous pouvez aussi retirer le cadre pour le nettoyer.

Mise en marche du gril

- Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à « High » (élevé).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez le gril avec la grille lavable au lave-vaisselle en place pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Conseils pour l'utilisation du gril

 Risque d'incendie!

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que vous faites la cuisson!

- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant le grillage.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Sélectionnez une coupe maigre ou enlevez le gras avant de griller. Le gras qui s'égoutte peut s'enflammer.
- Si le gras qui s'égoutte s'enflamme, utilisez des pinces de cuisine pour déplacer la viande à un autre endroit ou enlevez-la complètement.
- Enlevez la peau du poulet pour éviter la production d'étincelles.
- Badigeonnez la marinade sur l'aliment au milieu de la période de cuisson.
- Laissez le gril allumé pendant 10 minutes supplémentaires lorsque vous avez terminé. Cela facilitera le nettoyage après le refroidissement.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Le gril et la plaque de cuisson sont éteints dès que le programme Autonettoyant est lancé.

Il n'est pas possible d'allumer le gril et la plaque de cuisson pendant le programme Autonettoyant.

La plaque chauffante est contrôlée par thermostat afin de conserver une température constante. Il est nécessaire de culotter la grille avant de l'utiliser pour empêcher les aliments de coller (voir la section « Avant la première utilisation »). Flexibilité entière, selon l'aliment, avec les réglages « Faible », « Moyen » et « Élevé ».

Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié peut émettre un bourdonnement. Ce n'est pas une erreur.

Mise en marche de la plaque

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque et tournez-le dans le sens antihoraire à « Low » (faible).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Réglages

Réglages	Aliment
Low (Faible)	Mijoter sauce
	Maintenir des aliments au chaud
Medium (Moyen)	Œufs
	Bacon
	Pain perdu
Medium (Moyen)– High (Élevé)	Poisson
	Crêpes
	Saucisses
	Bouchées rissolées
High (Élevé)	Légumes
	Burgers
	Steaks
	Sautés

Conseils pour la friture

Avant chaque utilisation, essuyez la plaque chauffante avec un linge humide pour enlever la poussière et les autres résidus.

- Préchauffez à fond la plaque chauffante pendant 8 à 10 minutes au niveau de puissance que vous prévoyez utiliser pour la cuisson.
- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Lorsque vous faites la cuisson sur la plaque chauffante, vous avez besoin de très peu de gras ou même pas du tout dans le cas d'aliments marinés. Si vous utilisez une graisse de cuisson, ne la mettez pas sur la plaque chauffante tant que celle-ci n'est pas chaude.
- N'utilisez que les huiles et les corps gras qui supportent des températures élevées.
- Une marinade améliore souvent la saveur des aliments à cuire.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux brûleurs.

Les brûleurs sont chauds après utilisation.

Éteindre la surface de cuisson.

Avant de la nettoyer, laissez refroidir la surface de cuisson.

 Risque d'endommagement dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur peut atteindre les composants électriques et causer un court-circuit.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. Toutes les surfaces se rayent facilement.

Nettoyez immédiatement les résidus de produits nettoyants.

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

Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation. Laissez-la refroidir.

Les produits suivants ne doivent pas être utilisés afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil :

- nettoyeurs contenant de la soude, de l'ammoniac, des acides ou du chlorure;
- nettoyeurs contenant des agents détartrants;
- détachants ou décapants pour la rouille;
- agents nettoyants abrasifs, comme les nettoyeurs en poudre ou en crème;
- nettoyeurs à base de solvants;
- nettoyeurs pour lave-vaisselle;
- vaporisateurs pour gril ou pour four;
- nettoyeurs pour vitres;
- éponges ou brosses dures et abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
- objets tranchants (qui risqueraient d'endommager le joint entre la surface en céramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir).

Surface de cuisson au gaz

Les surfaces des composants du brûleur et des grilles perdront un peu de leur lustre avec le temps. Ceci est parfaitement normal et n'indique pas un dommage au matériel.

- Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Faites tremper préalablement les résidus et taches tenaces avant le nettoyage.
- Séchez l'appareil après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Ceci aide à éviter les dépôts de calcaire.

Conseil : Les aliments qui ont cuit sur une surface de cuisson chaude peuvent causer une décoloration des composants du brûleur. Retirez immédiatement tout aliment renversé et toutes les éclaboussures salées ou sucrées!

Grilles lavables au lave-vaisselle

- Retirez les grilles du brûleur.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Au besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge de cuisine.

Boutons de commande de brûleur avec fini d'acier inoxydable

Les boutons de commande de brûleur peuvent se décolorer s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Ne nettoyez pas les boutons de commande de brûleur dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable pour les nettoyer.

Utilisez plutôt une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

Brûleur à feu doux/brûleurs à feu élevé

Le chapeau du brûleur ne va pas au lave-vaisselle.

Assurez-vous que les orifices pour les flammes sont complètement secs après le nettoyage.

- Retirez le chapeau du brûleur.
- Nettoyez le chapeau du brûleur après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Toutes les pièces du brûleur qui ne peuvent pas être retirées devraient être essuyées avec un linge humide.

Allumeur

Évitez de mouiller l'allumeur. S'il est mouillé, il ne produira pas d'étincelle.

- Essuyez doucement l'allumeur avec un linge humide.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du grill

- Nettoyez la plaque à griller après usage avec une eau chaude savonneuse. Lorsque la plaque du grill est très sale, faites-la tremper puis enlevez la saleté avec une brosse. Ensuite, laissez sécher à l'air complètement.

Nettoyage de la plaque chauffante



Risque de brûlure!

Laissez la plaque chauffante refroidir suffisamment avant de la nettoyer.



Risque d'incendie!

Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation de la plaque chauffante.

- Détachez immédiatement les grosses saletés avec une spatule et grattez la graisse et les résidus dans le bac à graisse.
- Enlevez tout excès de graisse avec une serviette de papier.
- Ensuite, laissez refroidir la plaque suffisamment pour qu'on puisse y toucher, ajoutez de l'eau de vaisselle savonneuse et faites tremper les salissures.
- Nettoyez les salissures avec de l'eau et une éponge.

Vous pouvez nettoyer les saletés tenaces sur la plaque en utilisant le côté rugueux d'une éponge à vaisselle et quelques gouttes de nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Miele (voir « Accessoires offerts en option »).

- Enlevez le bac à graisse et videz-le.
- Nettoyez le bac à graisse avec une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse. Asséchez à fond après le nettoyage.
- Essuyez la plaque chauffante avec de l'eau propre et asséchez-la avec un linge propre et sec.
- Badigeonnez un peu d'huile végétale sur la plaque chauffante après l'avoir nettoyé.
- Remettez le bac à graisse en place.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.	Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz. <ul style="list-style-type: none"> ■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Le brûleur n'est pas bien installé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Montez le brûleur correctement.
	Le robinet de sectionnement du gaz est fermé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez le robinet de sectionnement du gaz.
	Le brûleur est mouillé ou encrassé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices pour les flammes sont mouillés ou obstrués. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez et séchez les orifices pour la flamme.
La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	L'allumeur est sale. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
La flamme au gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez correctement les pièces du brûleur.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
L'allumeur ne fonctionne pas correctement.	<p>Le fusible dans le système de câblage de l'édifice a été déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si nécessaire, communiquez avec un électricien qualifié ou avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide. <p>Des résidus de nourriture se trouvent entre l'allumeur et le chapeau du brûleur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retirez les débris. (Pour en savoir plus, consultez la section « Nettoyage et entretien ».)
Impossible d'allumer le gril et la plaque de cuisson	<p>Le gril et la plaque de cuisson sont éteints dès que le programme Autonettoyant est lancé. Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'arrêt automatique de sécurité a été activé. Les commandes font d'autres tentatives de rallumage à env. une minute d'intervalles (maximum 5 tentatives).</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le bouton de commande du gril et de la plaque de cuisson à la position « Off » (arrêt). Vous pouvez rallumer le gril et la plaque de cuisson dès que le programme Autonettoyant est terminé. <p>Il n'est pas possible d'allumer le gril et la plaque de cuisson pendant le programme Autonettoyant. Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'arrêt automatique de sécurité a été activé. Les commandes font d'autres tentatives de rallumage à env. une minute d'intervalles (maximum 5 tentatives).</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le bouton de commande du gril et de la plaque de cuisson à la position « Off » (arrêt). Vous pouvez rallumer le gril et la plaque de cuisson dès que le programme Autonettoyant est terminé.
Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié émet un bourdonnement.	<p>Ce n'est pas une erreur. Après quelques secondes, le bruit s'arrête.</p>

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre la panne par vous même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique qui se trouve derrière le coup-de-pied.

Garantie

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

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

The Miele logo is displayed in a bold, white, sans-serif font against a solid black rectangular background.

**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 : 800 565-6435
customercare@miele.ca

Siège social national

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

HR 1124, HR 1134-1, HR 1135-1, HR 1136-1, HR 1724,
HR 1924-2, HR 1934-2, HR 1935-2, HR 1936-2, HR 1954-2,
HR 1955-2, HR 1956-2