

## Mode d'emploi

Cuisinière à gaz de 36 pouces  
(four à gaz et surface de cuisson au gaz)



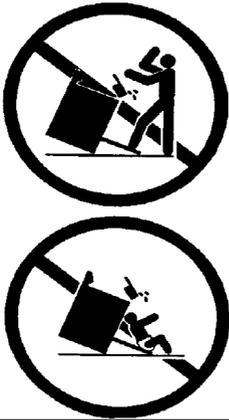
Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ⚠ MISE EN GARDE

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

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

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

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	<b>2</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	<b>5</b>
<b>Guide d'utilisation de la cuisinière</b> .....	<b>20</b>
Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1134-3 AG .....	20
Guide d'utilisation du four HR 1134-3 AG .....	21
Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1135-3 AG .....	22
Guide d'utilisation du four HR 1135-3 AG .....	23
Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1136-3 AG .....	24
Guide d'utilisation du four HR 1136-3 AG .....	25
<b>Commandes de la cuisinière</b> .....	<b>26</b>
Commandes de la surface de cuisson au gaz HR 1134-3 AG .....	26
Commandes des surface de cuisson au gaz HR 1135-3 AG et HR 1136-3 AG ....	26
Commandes du four .....	28
<b>Caractéristiques</b> .....	<b>31</b>
Plaque signalétique .....	31
Articles fournis .....	31
Accessoires standard et en option .....	31
Dispositif de sécurité de la surface de cuisson au gaz .....	35
Dispositifs de sécurité du four .....	35
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean .....	36
Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse .....	36
<b>Première mise en service</b> .....	<b>37</b>
Avant la première utilisation .....	37
Nettoyer la surface de cuisson avant de la faire chauffer pour la première fois ...	38
Préparation de la plaque chauffante .....	38
Installez les grilles latérales et faites chauffer le four la première fois .....	39
<b>Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz</b> .....	<b>41</b>
Conseils pour économiser l'énergie .....	41
Batterie de cuisine adéquate .....	41
Allumer les brûleurs .....	42
Mettre en marche pendant une panne de courant .....	42
Ajuster la flamme .....	43
Éteindre les brûleurs .....	43
Utilisation du gril .....	44
Fonctionnement de la plaque chauffante .....	45
<b>Fonctionnement du four</b> .....	<b>47</b>
Présentation des modes de fonctionnement .....	47
Conseils pour économiser l'énergie .....	48
Fonctionnement simple .....	49

# Table des matières

---

Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie .....	49
Activer et désactiver automatiquement les programmes de cuisson .....	49
Modifier l'heure .....	52
Modifier les réglages d'usine .....	52
Activer/Désactiver le verrouillage  de la mise en marche .....	55
Utiliser la minuterie  .....	56
<b>Cuisson</b> .....	<b>58</b>
Conseils pour la cuisson .....	58
Remarques sur les modes de fonctionnement .....	59
<b>Rôtissage</b> .....	<b>60</b>
Conseils pour le rôtissage .....	60
Remarques sur les modes de fonctionnement .....	61
<b>Grillage</b> .....	<b>62</b>
Conseils pour la cuisson au gril .....	62
Remarques sur les modes de fonctionnement .....	63
<b>Applications supplémentaires</b> .....	<b>64</b>
Décongeler .....	64
Sécher .....	65
Préchauffage de batterie .....	66
Rôtissage à basse température .....	66
Stérilisation des conserves .....	69
Aliments surgelés/Plats préparés .....	71
<b>Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz</b> .....	<b>72</b>
<b>Nettoyage et entretien du four</b> .....	<b>76</b>
Produits de nettoyage inappropriés .....	77
Nettoyage des salissures normales .....	77
Élimination des salissures tenaces .....	78
Nettoyer avec le mode de fonctionnement Pyrolyse  (Clean) .....	78
Démarrage du programme autonettoyant .....	80
À la fin du programme autonettoyant .....	81
Programme autonettoyant interrompu .....	82
Démontage de la porte du four .....	83
Remontage de la porte du four .....	84
Retirer les glissières latérales .....	85
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>86</b>
<b>Service technique</b> .....	<b>92</b>
Contact en cas de problème .....	92
Garantie .....	92
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>93</b>

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

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

► 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.

### Sécurité technique

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

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► 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 »). Le robinet d'admission du gaz doit être fermé. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique domestique lorsque :

- Le disjoncteur est coupé ou
- Le disjoncteur à vis a été complètement dévissé ou
- La fiche (le cas échéant) a été retirée de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.
- Fermez la soupape d'admission du gaz, puis débranchez la cuisinière de l'alimentation de 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.

► 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).

► 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 »).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

► 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.

► 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).

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

### Utilisation conforme

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

 Risque de brûlure !

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four. Vous risqueriez de vous brûler au contact des vapeurs chaudes.

Ne mettez pas les mains au-dessus de la garniture d'îlot et tenez les autres personnes à l'écart de celle-ci lorsque vous utilisez le four.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Les émissions de vapeurs peuvent salir et décolorer les surfaces au-dessus de la garniture d'îlot. Prenez des précautions afin de protéger les surfaces sensibles telles que le marbre, le granit et le carrelage contre des salissures et de la décoloration (ces surfaces peuvent être difficiles voire impossibles à nettoyer).

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

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

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

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

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

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### MISE EN GARDE

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

### MISE EN GARDE

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

### MISE EN GARDE

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

- ▶ Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- ▶ N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs, ainsi que les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereux. N'utilisez pas le four comme 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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La porte peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg). Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ou ne posez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas à l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

- ▶ 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.
- ▶ Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la surface de cuisson.
- ▶ Essuyez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.
- ▶ 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).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous que les brûleurs et le four sont éteints en vérifiant la position des boutons.
- ▶ En raison des changements de température rapides, seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une surface de cuisson au gaz sans se briser.
- ▶ N'utilisez pas de récipients sur le gril.
- ▶ Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du disjoncteur de votre appartement ou de votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où débrancher le gaz et l'alimentation électrique de votre cuisinière.
- ▶ 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 ces éléments pendant l'utilisation de la cuisinière.
- ▶ Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la surface de cuisson et les faire s'enflammer. Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de longs rideaux.
- ▶ Tous les récipients en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en argile, ou les récipients émaillés ne sont pas adaptés à une utilisation sur une surface de cuisson. Ils peuvent en effet être endommagés par le changement soudain de température.

### **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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## 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.
- ▶ 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## Accessoires

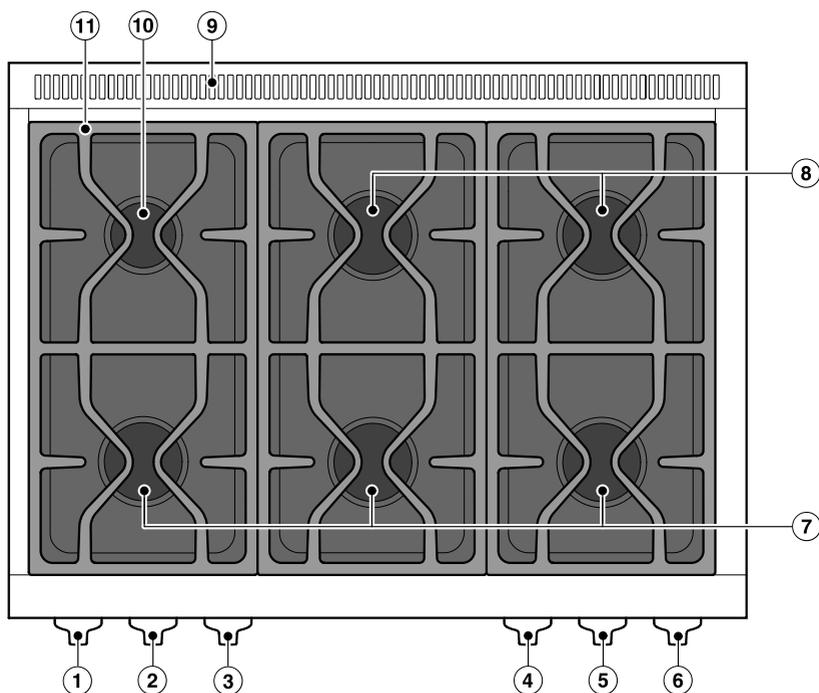
► Utilisez uniquement des accessoires Miele d'origine. Si vous utilisez des pièces de rechange ou des accessoires d'autres fabricants, la garantie sera invalidée, et Miele n'acceptera en aucun cas la responsabilité des dommages.

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

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

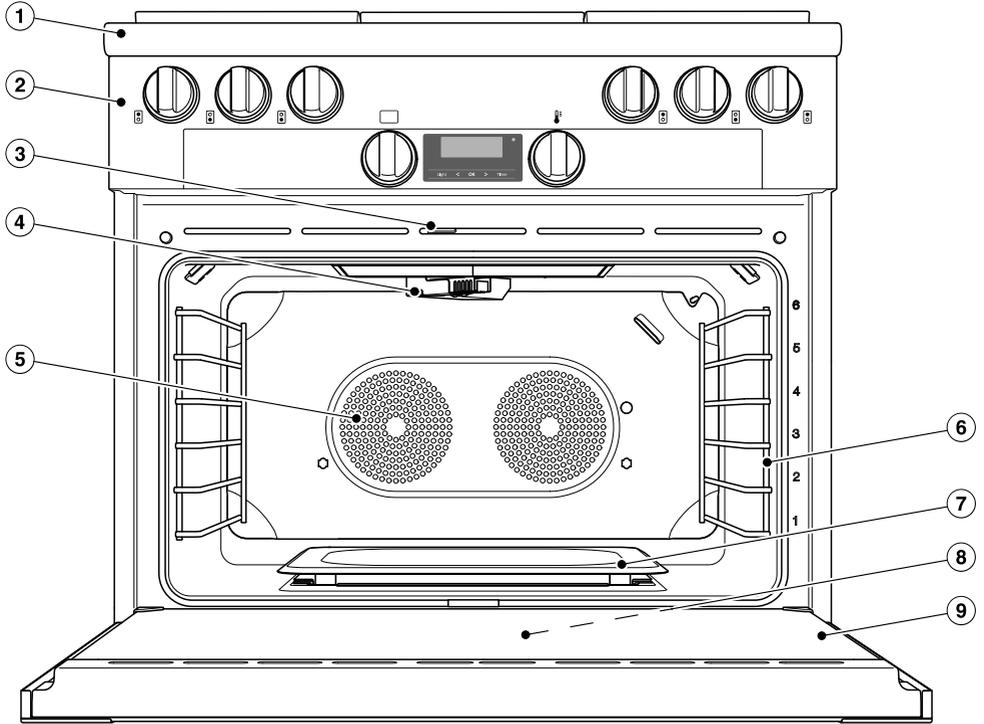
# Guide d'utilisation de la cuisinière

## Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1134-3 AG



- ① Bouton de commande  
Brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande  
Brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande  
Brûleur avant central
- ④ Bouton de commande  
Brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande  
Brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande  
Brûleur arrière droit
- ⑦ Brûleur à feu très vif avant
- ⑧ Brûleur à feu très vif arrière
- ⑨ Garniture d'îlot
- ⑩ Brûleur fort
- ⑪ Grilles

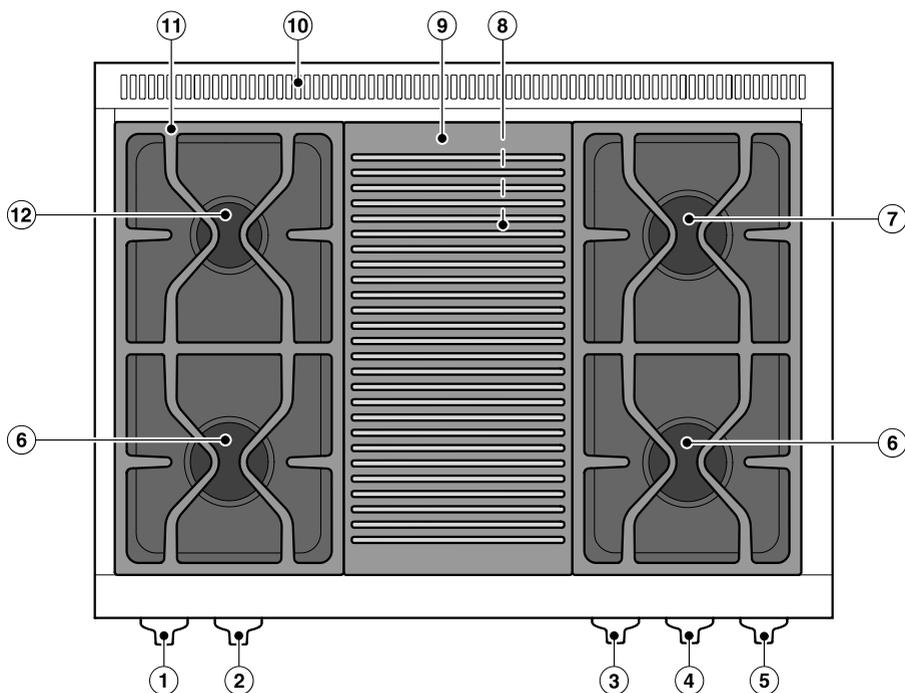
## Guide d'utilisation du four HR 1134-3 AG



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

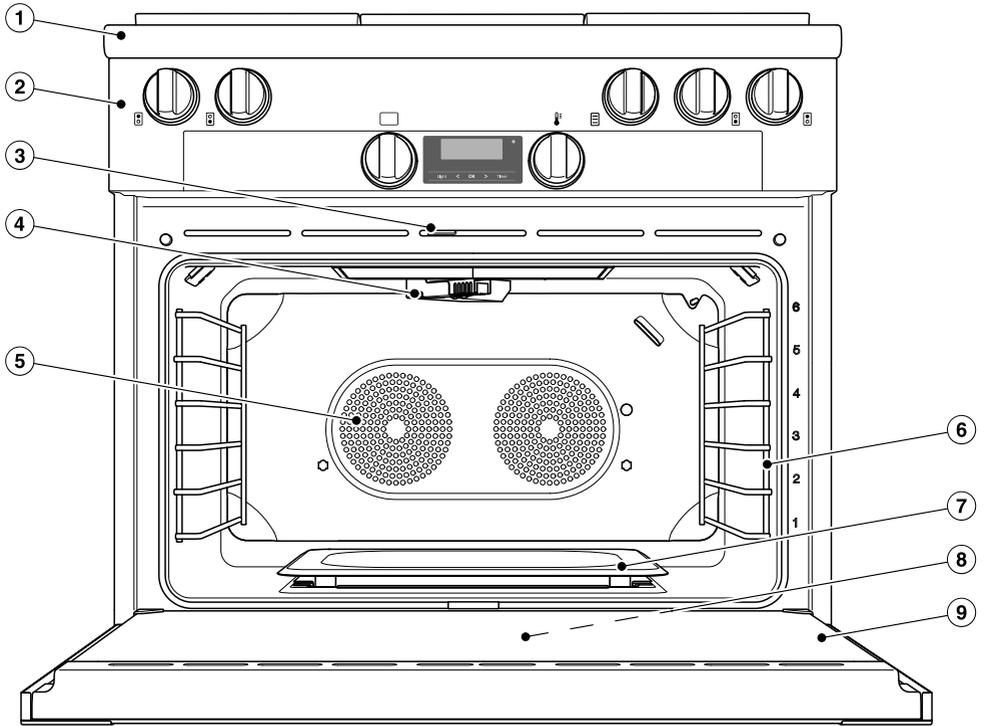
# Guide d'utilisation de la cuisinière

## Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1135-3 AG



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| ① Bouton de commande<br>Brûleur arrière gauche | ⑦ Brûleur à feu très vif arrière  |
| ② Bouton de commande<br>Brûleur avant gauche   | ⑧ Brûleur de la plaque chauffante |
| ③ Bouton de commande du gril                   | ⑨ Gril                            |
| ④ Bouton de commande<br>Brûleur avant droit    | ⑩ Garniture d'îlot                |
| ⑤ Bouton de commande<br>Brûleur arrière droit  | ⑪ Grilles                         |
| ⑥ Brûleur à feu très vif avant                 | ⑫ Brûleur fort                    |

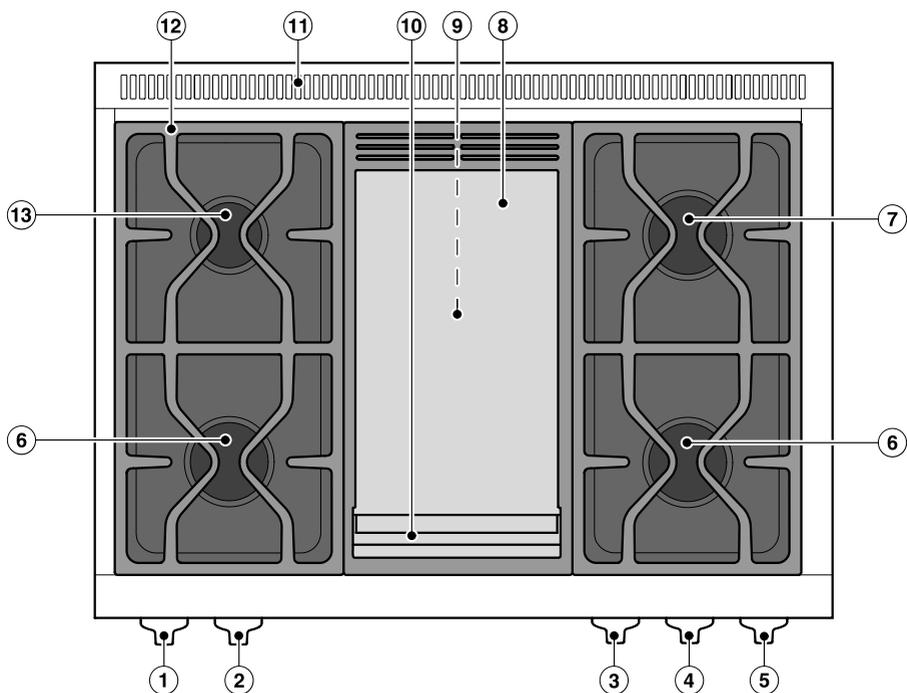
## Guide d'utilisation du four HR 1135-3 AG



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

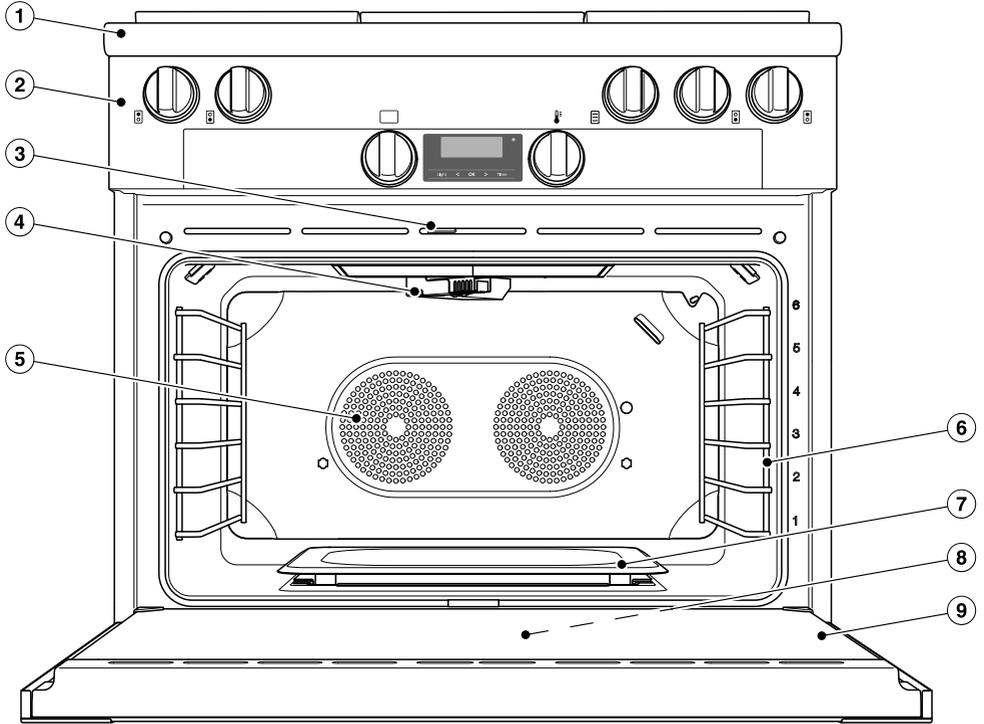
# Guide d'utilisation de la cuisinière

## Guide d'utilisation de la surface de cuisson au gaz HR 1136-3 AG



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| ① Bouton de commande<br>Brûleur arrière gauche  | ⑧ Plaque chauffante                 |
| ② Bouton de commande<br>Brûleur avant gauche    | ⑨ Brûleur de la plaque chauffante   |
| ③ Bouton de commande de la plaque<br>chauffante | ⑩ Bac de récupération de la graisse |
| ④ Bouton de commande<br>Brûleur avant droit     | ⑪ Garniture d'îlot                  |
| ⑤ Bouton de commande<br>Brûleur arrière droit   | ⑫ Grilles                           |
| ⑥ Brûleur à feu très vif avant                  | ⑬ Brûleur fort                      |
| ⑦ Brûleur à feu très vif arrière                |                                     |

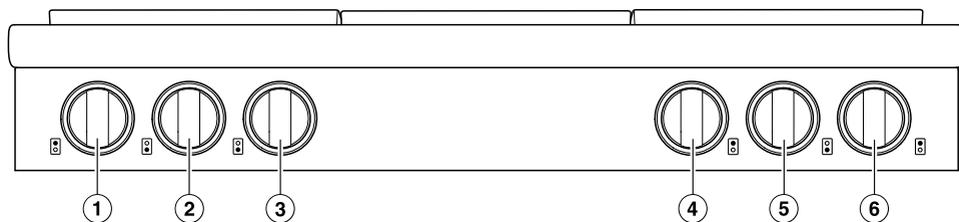
## Guide d'utilisation du four HR 1136-3 AG



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

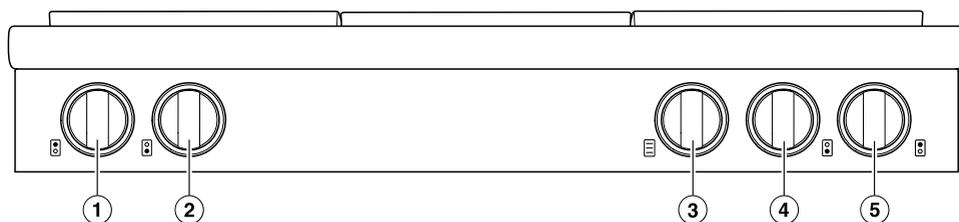
# Commandes de la cuisinière

## Commandes de la surface de cuisson au gaz HR 1134-3 AG



- ① Bouton de commande  
Brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande  
Brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande  
Brûleur avant central
- ④ Bouton de commande  
Brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande  
Brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande  
Brûleur arrière droit

## Commandes des surface de cuisson au gaz HR 1135-3 AG et HR 1136-3 AG



- ① Bouton de commande  
Brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande  
Brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande  
HR 1135-3 AG : gril  
HR 1136-3 AG : plaque chauffante
- ④ Bouton de commande  
Brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande  
Brûleur arrière droit

## Boutons de commande des brûleurs normal et fort

Intitulé	Description
<i>Off (Arrêt)</i>	L'alimentation en gaz est fermée : le brûleur est éteint
<i>High (Élevé)</i>	Réglage de flamme le plus fort : puissance maximale des anneaux de flamme supérieur et inférieur
<i>Simmer (Cuisson à feu doux)</i>	Réglage de flamme le plus faible : anneau de flamme supérieur éteint puissance minimale de l'anneau de flamme inférieur

## Bouton de commande du gril

La cuisinière HR 1135-3 AG dispose d'un gril. Le gril est chauffé par un brûleur de plaque chauffante.

Intitulé	Description
<i>Off (Arrêt)</i>	L'alimentation en gaz est fermée : le gril est éteint
<i>High (Élevé)</i>	Niveau de puissance le plus élevé
<i>Low (Faible)</i>	Niveau de puissance le plus faible

## Bouton de commande de la plaque chauffante

La cuisinière HR 1136-3 AG dispose d'une plaque chauffante. Cette plaque chauffante est chauffée par un brûleur de plaque chauffante.

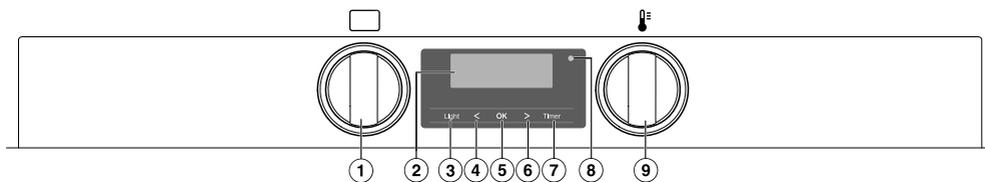
Intitulé	Description
<i>Off (Arrêt)</i>	L'alimentation en gaz est fermée : la plaque chauffante est éteinte
<i>Low (Faible)</i>	Niveau de puissance le plus faible
•*	Niveau de puissance moyen
<i>High (Élevé)</i>	Niveau de puissance le plus élevé

\* Le symbole sans texte indique un niveau de puissance moyen.

Les commandes rotatives servent à allumer les brûleurs et à régler la puissance de la flamme. Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme la plus forte à la flamme la plus faible.

# Commandes de la cuisinière

## Commandes du four



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

## Bouton de sélection de température

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

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

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

## Bouton de sélection des fonctions

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

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

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

## Modes de fonctionnement

Chaleur sole  (Bake)

Gril éco  (Broil)

Pyrolyse  (Clean)

Gril convection  (Conv Broil)

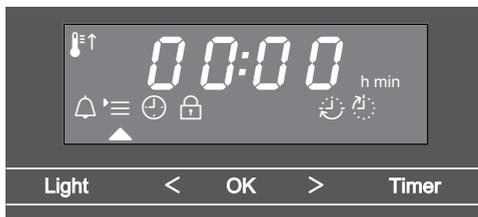
Cuisson convection  (Conv Bake)

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

## Horloge/Minuterie

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

### Écran



L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

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

### Symboles à l'écran

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

Symbole/Fonction		<input type="checkbox"/>
	Minuterie	Tout
	Voyant de température	Mode de fonctionnement
	Temps de cuisson	
	Fin de cuisson	
	Réglages P	<input type="checkbox"/> (Off)
	Heure	
	Verrouillage de la mise en marche	

Position du bouton de sélection des fonctions

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

# Commandes de la cuisinière

---

## Touches tactiles

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

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

## Voyant de température ↑

Le voyant de température ↑ s'allume sur le panneau lorsque le four chauffe.

Dès que la température réglée est atteinte, le chauffage du four s'éteint et le voyant de température aussi.

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

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Articles fournis

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

## Accessoires standard et en option

Les caractéristiques varient selon le modèle.

Les glissières latérales, un plat universel et une grille de cuisson (abrégiée 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.

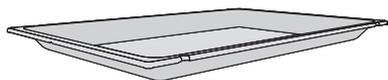
Chaque niveau de rail comporte une glissière sur laquelle vous pouvez placer la grille de cuisson, par exemple.

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

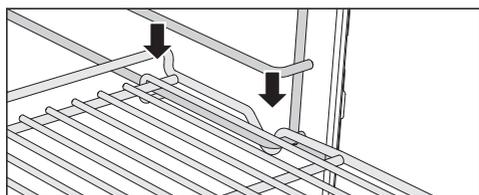
Plat universel HUBB 30-1 :



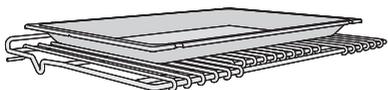
Grille de cuisson HBBR 36-2 :



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.

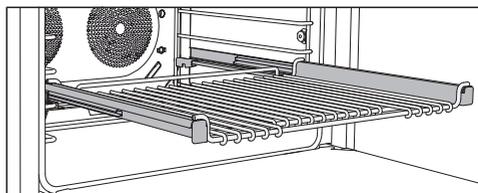


Faites toujours glisser la grille de cuisson dans les glissières latérales, les butées tournées vers le bas, en vous assurant qu'elle se trouve sur les glissières d'un seul niveau de rail.



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

## Rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson HFCBBR 36-3



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

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

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

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

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

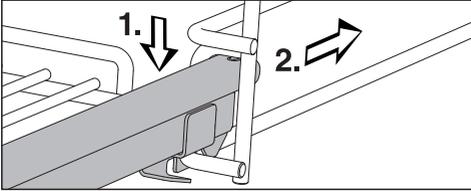
**⚠** Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

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

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

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

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



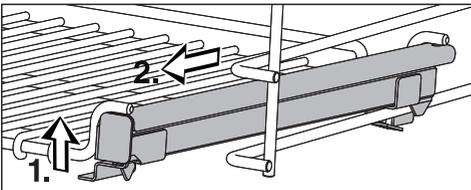
- Insérez les rails entièrement télescopiques sur les glissières d'un seul niveau de rail (1.), puis poussez-les sur les glissières dans la cavité du four (2.) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

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

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

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

- Enfoncez complètement les rails entièrement télescopiques.



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

## Bouton de sélection de température en °C

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

## Remplacer le bouton de sélection de température

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

- Réglez le bouton de sélection de la température sur la position  $^{\circ}\text{C}$ .
- Retirez le bouton de sélection de température en le tirant horizontalement de la cuisinière.
- Insérez le nouveau bouton de sélection de température exactement dans la même position et poussez-le dans la cuisinière.

# Caractéristiques

## Moules ronds



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

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

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

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

## Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71



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

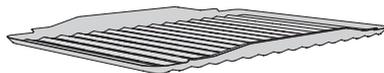
- le dorage de la face inférieure des aliments cuits au four à partir de levure fraîche et de pâte à base de fromage blanc, ainsi que du pain et des petits pains, est amélioré.  
Étalez d'abord la pâte sur une surface plane, puis déposez-la sur la plaque de cuisson Gourmet avec AirFry;
- les frites,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

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

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

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

## Plateau pour griller et rôtir HGBB 30-1



Le plateau pour griller et rôtir est adapté au plat universel.

Lorsque vous grillez, rôtissez ou utilisez la fonction AirFry, la plaque recueille les sucs de viande et les empêche de brûler, afin de les utiliser pour préparer des sauces et des sauces.

Sa surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

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

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

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

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

**Profondeur :**  
**8 21/32 po**  
**(22 cm)**

HUB 62-22\*



HBD 60-22



**Profondeur :**  
**13 25/32 po**  
**(35 cm)**

HUB 62-35\*



HBD 60-35



\* Convient aux surfaces de cuisson à induction

## Accessoires de nettoyage et d'entretien

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

## Dispositif de sécurité de la surface de cuisson au gaz

### 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.

## Dispositifs de sécurité du four

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

- **Ventilateur**

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

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

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

## Caractéristiques

### - 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.

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

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

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

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

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean :

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

## Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse

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

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

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

### Avant la première utilisation

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

La cuisinière chauffe pendant son fonctionnement.

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

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

- Réglez l'heure.

### Régler l'heure pour la première fois

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



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

L'heure est maintenant enregistrée.

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

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

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

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

## Première mise en service

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

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

Cette odeur et les éventuelles vapeurs n'indiquent pas un branchement ou un appareil défectueux et ne sont pas nuisibles à votre santé.

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes présents sur 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.
- Nettoyez toutes les parties amovibles des brûleurs à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement toutes les parties après le nettoyage, puis remontez les brûleurs (voir la section « Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz »).
- Retirez le gril et nettoyez-le à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau chaude savonneuse. Ensuite, séchez le gril.

### Préparation de la plaque chauffante

Vous devez préparer 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.

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

Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

- Réglez la plaque chauffante *High* pendant 30 minutes.
- Éteignez la plaque chauffante après 30 minutes.
- Laissez-la refroidir.

Après le chauffage, la couleur de la plaque chauffante sera définitivement changée. La décoloration peut devenir plus importante au fil du temps. Cependant, cela ne modifie aucunement les propriétés de la plaque chauffante.

- Versez 1 cuillère à café d'huile végétale qui peut être chauffée à haute température sur le milieu de la plaque chauffante refroidie.
- Répartissez l'huile avec une serviette de papier, sans en mettre dans les coins.

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

- Enlevez tout excès d'huile avec une serviette de papier.
- Chauffez la plaque chauffante à une température élevée (*High*) jusqu'elle commence à émettre de la fumée.

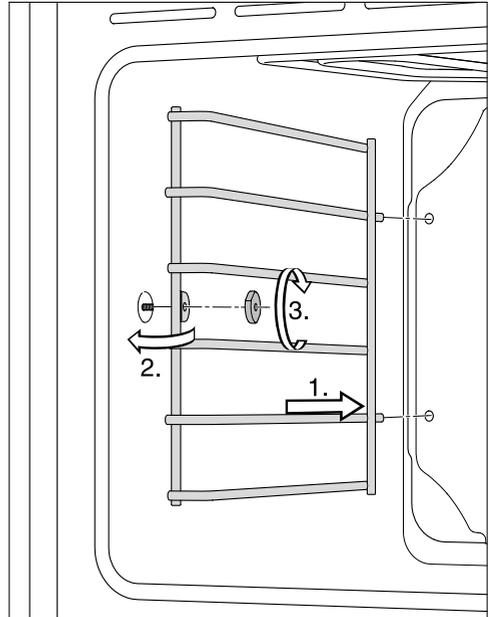
- Éteignez la plaque chauffante.
- Lorsqu'elle s'est suffisamment refroidie pour être manipulée, essuyez l'excès d'huile.
- Répétez le processus après le refroidissement complet de la plaque chauffante.

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

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

Assurez-vous que la cuisine est bien aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois.  
Fermez les accès aux autres pièces afin d'empêcher l'odeur de se répandre dans la maison.

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



- Insérez les grilles latérales dans les deux ouvertures du panneau arrière de la cavité du four (1.).
- Faites glisser l'ergot sur la goupille située dans la paroi de la cavité du four (2.).
- Vissez la vis moletée sur la goupille et fixez les grilles latérales (3.).
- Répétez l'opération pour les grilles latérales de l'autre côté.
- Insérez les rails entièrement télescopiques avec grille de cuisson dans les grilles latérales et mettez tous les plateaux et la grille dans le four.

## Première mise en service

### **Cuisinière entièrement au gaz**

Risque de brûlure au contact de vapeurs chaudes.

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Vous risqueriez de vous brûler au contact des vapeurs chaudes.

Ne mettez pas les mains au-dessus de la garniture d'îlot et tenez tout le monde à l'écart de celle-ci lorsque vous utilisez le four.

### **Cuisinière entièrement au gaz**

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Les émissions de vapeurs peuvent salir et décolorer les surfaces au-dessus de la garniture d'îlot.

Prenez des précautions afin de protéger les surfaces sensibles telles que le marbre, le granit et le carrelage des salissures et de la décoloration (ces surfaces peuvent être difficiles, voire impossibles à nettoyer).

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson convection  (Conv Bake).

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

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

L'électrode d'allumage émet un « clic » et allume le gaz.

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

- Une fois chaud, tournez le bouton de sélection de température sur la position .

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

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

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

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

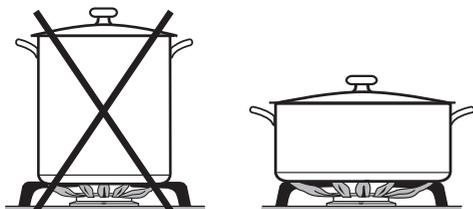
- Retirez de la cavité du four tous les accessoires et nettoyez-les à la main (voir « Nettoyage et entretien du four »).
- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

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

# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

## Conseils pour économiser l'énergie

- Dans la mesure du possible, gardez les casseroles et les poêlons couverts pendant la cuisson. Cela prévient les pertes de chaleur inutiles.



- Les casseroles larges et peu profondes sont préférables aux casseroles hautes et étroites. En effet, elles chauffent plus rapidement.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Une fois que la casserole a commencé à bouillir ou qu'elle est chaude pour frire, réduisez la chaleur à un réglage de puissance inférieur.
- Utilisez une cocotte-minute pour diminuer le temps de cuisson.

## Batterie de cuisine adéquate

- Choisissez une batterie de cuisine qui correspond à la taille du brûleur : grand diamètre = grand brûleur petit diamètre = petit brûleur
- L'utilisation d'une batterie de cuisine de trop grande taille peut propager les flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. La sélection d'une batterie de cuisine de taille adéquate améliore l'efficacité.
- Une batterie de cuisine dont le diamètre est plus petit que la grille du brûleur ou qui n'est pas stable sur la grille est dangereuse et ne doit pas être utilisée.

- Contrairement à la batterie de cuisine utilisée sur une surface de cuisson électrique, le fond de la batterie de cuisine utilisée sur une surface de cuisson au gaz ne doit pas nécessairement être plat pour donner des résultats de cuisson optimaux.
- Lorsque vous achetez une batterie de cuisine, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du fond.
- Vous pouvez utiliser n'importe quelle batterie de cuisine résistante à la chaleur.
- Une batterie de cuisine à fond épais est préférable, car elle distribue uniformément la chaleur. Dans une batterie de cuisine à fond mince, les aliments peuvent surchauffer par endroits. Pour éviter cela, remuez les aliments fréquemment.
- Posez toujours la batterie de cuisine sur les grilles fournies. Ne placez pas la batterie de cuisine directement sur les brûleurs.
- Posez la batterie de cuisine sur la grille du brûleur de façon à ce qu'elle ne puisse pas basculer. Une légère oscillation ne peut jamais être totalement exclue.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine dont le fond est concave.



# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

 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.

## Allumer les brûleurs

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

Lorsqu'un bouton de commande est activé, une étincelle est automatiquement générée sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas une anomalie.

Un bref rallumage peut se produire durant l'allumage (1 ou 2 clics), p. ex. en cas de courant d'air.

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position *High*.

L'électrode d'allumage émet un « clic » et allume le gaz.

- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position *Off*. Aérez la pièce et attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si le brûleur ne s'allume pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur la position *Off* et consultez la section « Foire aux questions ».

## Mettre en marche pendant une panne de courant

 S'il y a eu une panne de courant, la fonction de rallumage automatique ne fonctionne pas correctement.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance pendant la cuisson. Si le brûleur ne s'est pas allumé ou si la flamme s'éteint, tournez le bouton de commande sur la position *Off*.

## Brûleurs normal et fort

En cas de panne de courant, le gaz peut être allumé manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

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

## Gril

 Risque de blessures à cause de l'allumage manuel du brûleur de la plaque chauffante pendant une panne de courant!

N'utilisez jamais le gril pendant une panne de courant.

- Tournez le bouton de commande du gril sur la position *Off*.

# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

## Plaque chauffante

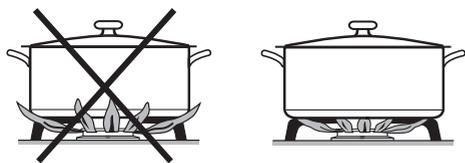
⚠ Risque de blessures à cause de l'allumage manuel du brûleur de la plaque chauffante pendant une panne de courant!  
N'utilisez jamais la plaque chauffante pendant une panne de courant.

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante sur la position *Off*.

## Ajuster la flamme

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

Comme la partie extérieure de la flamme est nettement plus chaude que son centre, les pointes des flammes doivent rester sous le fond de la casserole. Les pointes des flammes qui dépassent des parois de la casserole ne font que réchauffer l'air ambiant et peuvent également endommager les poignées de la casserole et augmenter le risque de brûlures.



- Ajustez la flamme de manière à ce qu'elle ne se propage pas au-delà des parois de la casserole.

## Apparence d'une flamme de gaz

	<b>Flamme jaune</b> Contactez le service technique Miele.
	<b>Pointe jaune sur le cône extérieur</b> Normal pour le gaz propane
	<b>Flamme bleue douce</b> Possiblement avec une pointe jaune sur le cône intérieur Normal pour le gaz naturel

## Éteindre les brûleurs

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 dans le sens horaire jusqu'à la position *Off*.

Cela interrompt l'alimentation en gaz, et la flamme s'éteint.

# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

## Utilisation du gril

### Allumer le gril

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

- Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position *High* jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position *Off*. Aérez la pièce et attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si le brûleur ne s'allume pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur la position *Off* et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez le gril pendant environ 10 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

N'utilisez aucune batterie de cuisine sur le gril.

### Conseils pour l'utilisation du gril

 Risque d'incendie!

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.

- Préchauffez toujours le gril pendant environ 10 minutes. Sélectionnez le réglage avec lequel vous allez cuisiner.
- Essuyez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant l'utilisation du gril.
- 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 les flambées.
- Badigeonnez les aliments avec la marinade à mi-chemin de la cuisson.
- Laissez le gril allumé pendant 10 minutes supplémentaires lorsque vous avez terminé. Cela facilite son nettoyage une fois qu'il a refroidi.

Le gril est chauffé par un brûleur en céramique, qui transfère une chaleur intense aux aliments. Saisir les aliments permet de conserver les jus dans la viande, par exemple. Il est possible d'ajuster la température du gril à différents niveaux d'intensité, de la flamme la plus forte à la flamme la plus faible.

Dès que vous démarrez le programme autonettoyant du four, le gril et la plaque chauffante s'éteignent.

Vous ne pouvez pas allumer le gril et la plaque chauffante pendant que le programme autonettoyant est en cours.

# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

## Fonctionnement de la plaque chauffante

Les surfaces de cuisson qui fonctionnent au gaz de pétrole liquéfié peuvent émettre un bourdonnement audible pendant la phase de chauffage. Cela ne représente aucunement un danger.

## Allumer la plaque chauffante

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

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque chauffante et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position *Low* jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position *Off*. Aérez la pièce et attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si le brûleur ne s'allume pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur la position *Off* et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

## Conseils pour la friture

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

- Préchauffez toujours la plaque chauffante pendant 20 minutes. Sélectionnez le réglage avec lequel vous allez cuisiner.
- Essuyez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures.
- Ne salez pas la viande avant de la cuire sinon elle sera trop sèche.
- Pour la cuisson sur la plaque chauffante, il vous faut très peu d'huile ou de gras, même pas du tout dans le cas d'aliments marinés. Si vous utilisez une graisse de cuisson, ne la mettez pas sur la plaque de cuisson tant que celle-ci n'est pas chaude.
- N'utilisez que les huiles et les corps gras qui supportent des températures élevées.
- Nous vous recommandons de faire mariner les aliments à cuire, car cela améliore souvent leur saveur.

La plaque chauffante est contrôlée par thermostat afin de conserver une température constante.

Il est nécessaire de culotter la plaque chauffante avant de l'utiliser pour empêcher les aliments de coller (voir la section « Avant la première utilisation – Préparation de la plaque chauffante »). Il est possible d'ajuster la température de la plaque chauffante à différents niveaux d'intensité, de la flamme la plus forte à la flamme la plus faible.

Dès que vous démarrez le programme autonettoyant du four, le gril et la plaque chauffante s'éteignent.

Vous ne pouvez pas allumer le gril et la plaque chauffante pendant que le programme autonettoyant est en cours.

# Fonctionnement de la surface de cuisson au gaz

---

## Réglages de la plaque chauffante

Niveau de puissance	Aliment
<i>Low (Faible)</i>	Mijoter de la sauce
	Maintenir au chaud
●*	Œufs
	Bacon
	Pain doré
●* – <i>High (Élevé)</i>	Poisson
	Crêpes
	Saucisses
	Pommes de terre rissolées
	Légumes
<i>High (Élevé)</i>	Hamburgers
	Steaks
	Sautés

\* Le symbole sans texte indique un niveau de puissance moyen.

## Cuisinière entièrement au gaz

Risque de brûlure au contact de vapeurs chaudes.

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Vous risqueriez de vous brûler au contact des vapeurs chaudes.

Ne mettez pas les mains au-dessus de la garniture d'îlot et tenez tout le monde à l'écart de celle-ci lorsque vous utilisez le four.

## Cuisinière entièrement au gaz

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Les émissions de vapeurs peuvent salir et décolorer les surfaces au-dessus de la garniture d'îlot.

Prenez des précautions afin de protéger les surfaces sensibles telles que le marbre, le granit et le carrelage des salissures et de la décoloration (ces surfaces peuvent être difficiles, voire impossibles à nettoyer).

## Présentation des modes de fonctionnement

Modes de fonctionnement	Plage
Chaleur sole  (Bake)	85–500 °F (30–250 °C)
Gril éco  (Broil)	Broil
Pyrolyse  (Clean)	–
Gril convection  (Conv Broil)	85–500 °F (30–250 °C)
Cuisson convection  (Conv Bake)	85–500 °F (30–250 °C)

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

# Fonctionnement du four

---

## Conseils pour économiser l'énergie

### Programmes de cuisson

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

- Gril convection  (Conv Broil) 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, cuisez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour profiter de la chaleur déjà présente.

### Utilisation de la chaleur résiduelle

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

### Mode Économie d'énergie

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

## Fonctionnement simple

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

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

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

L'électrode d'allumage émet un « clic » et allume le gaz.

Après un programme de cuisson :

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

## Préchauffage

Le four doit toujours être préchauffé.

Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis. Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avec la porte fermée. Dès que le four a fini de préchauffer, vous pouvez placer les aliments à l'intérieur.

## Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie

### Activer et désactiver automatiquement les programmes de cuisson

Les programmes de cuisson peuvent être allumés ou éteints automatiquement.

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

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

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

Si le four est utilisé pour faire cuire des pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

### Régler le temps de cuisson

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

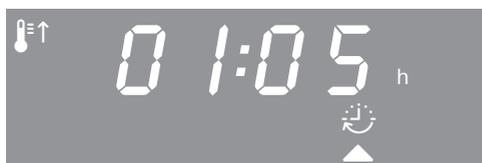
- Mettez le gâteau au four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis.

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

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

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

## Fonctionnement du four



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

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

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

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

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

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

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

### Commencez par définir le temps de cuisson :

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

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

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

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



### Réglez ensuite la fin du temps de cuisson :

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

:- - s'affiche :



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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



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

La fin du temps de cuisson  est maintenant enregistrée :



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

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

## À la fin du temps de cuisson :

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

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

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

## Modifier le temps de cuisson

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

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

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

Le temps de cuisson modifié est alors enregistré.

## Supprimer un temps de cuisson

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Le triangle  clignote sous .

- Utilisez < pour régler le temps de cuisson sur 00:00.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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

- Sélectionnez *OK*.

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

Si vous voulez terminer le programme de cuisson :

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

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

## Supprimer la fin d'un temps de cuisson

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le triangle  clignote sous .

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

## Fonctionnement du four

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La fin du temps de cuisson est supprimée.

### Modifier l'heure

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

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

Le triangle ▲ clignote sous ⌚.

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

L'heure est maintenant enregistrée.

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

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

### Modifier les réglages d'usine

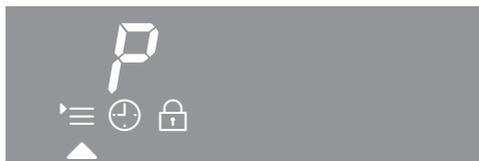
Les réglages d'usine sont définis dans les commandes du four à l'usine (voir la section « Aperçu des réglages »).

Vous modifiez un réglage en modifiant son état.

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

- Sélectionnez *OK*.

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



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

P l s'affiche :



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



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

Pour modifier l'état :

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

Les réglages sont conservés en cas de panne de courant.

## Aperçu des réglages

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

\* Réglage d'usine

## Fonctionnement du four

Réglage	État	
<i>P5</i> <b>Luminosité de l'écran</b>	<i>51</i> à <i>57</i> , <i>54</i> *	Vous pouvez choisir différents niveaux de luminosité de l'écran.  <i>51</i> : luminosité minimale <i>57</i> : luminosité maximale
<i>P6</i> <b>Éclairage</b>	<i>50</i> *  <i>51</i>	L'éclairage intérieur du four <b>s'allume pendant 15 secondes</b> et s'éteint automatiquement.  L'éclairage intérieur est <b>allumé de façon permanente</b> .
<i>P7</i> <b>Réglage de la température</b>	<i>0</i> * <i>-3</i> à <i>3</i>	Vous pouvez modifier la température par incréments dans tous les modes de fonctionnement, afin qu'elle soit légèrement supérieure ou inférieure dans la cavité du four par rapport à la valeur affichée.  Plus l'incrément est important, plus la température à l'intérieur du four est élevée.
<i>P8</i> <b>Mode Démo</b>	<i>50</i> *  <i>51</i>	Sélectionnez <i>50</i> et maintenez la touche OK enfoncée pendant environ 4 secondes. Vous savez que le mode Démo a été <b>désactivé</b> dès que - - - s'affiche brièvement à l'écran.  Sélectionnez <i>51</i> et maintenez la touche OK enfoncée pendant environ 4 secondes. Vous savez que le mode Démo a été <b>activé</b> dès que <i>DE5_</i> s'affiche brièvement à l'écran.  Le four peut être utilisé, mais il ne chauffera pas. N'activez pas ce réglage si vous avez l'intention de faire un usage domestique de l'appareil.

\* Réglage d'usine

## Activer/Désactiver le verrouillage de la mise en marche

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

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

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

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

## Activer le verrouillage de la mise en marche

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



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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



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



- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le verrouillage de la mise en marche a été activé.

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

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

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

- Sélectionnez un mode de fonctionnement.

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



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

Le four peut dorénavant être utilisé.

## Fonctionnement du four

### Désactiver le verrouillage de la mise en marche

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

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

- Utilisez **<** ou **>** pour sélectionner l'état **5 0**.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le verrouillage de la mise en marche a été désactivé.

Le symbole  disparaît.

### Utiliser la minuterie

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

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

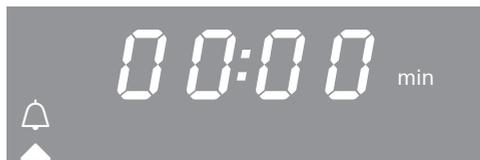
La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée de 99 minutes et 55 secondes.

### Régler la minuterie

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

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

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



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



- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

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



Le symbole  indique que la minuterie a été réglée.

### À la fin de la durée de la minuterie

-  clignote.
- L'écran affiche le décompte du temps à partir du début.
- Vous entendrez un signal sonore si ce dernier est activé.

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

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

### Modifier la durée de la minuterie

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

La durée actuelle de la minuterie s'affiche.

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

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

### Supprimer la minuterie

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

La minuterie est supprimée.

# Cuisson

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

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

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

## Sélectionner le temps de cuisson

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

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

## Remarques sur les modes de fonctionnement

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

### Préchauffage

Le four doit toujours être préchauffé. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis. Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avec la porte fermée. Dès que le four a fini de préchauffer, vous pouvez placer les aliments à l'intérieur.

### Utilisation de la fonction Cuisson convection (Conv Bake)

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

**Conseil :** Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux simultanément, faites glisser le plat universel sur le niveau le plus bas.

### Utilisation de la fonction Chaleur sole (Bake)

Évitez d'utiliser des plats en métal ou en émail sombre, des plats en étain sombre ou en aluminium au fini mat, car ils risquent de brunir excessivement et, dans certains cas, de brûler ce que vous cuisinez.

- 1 niveau : placez les aliments sur le niveau 3.

# Rôtissage

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

## Conseils pour le rôtissage

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

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

## Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les gros morceaux de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou les craquelures ne sont pas trop épaisses.
- Lorsque vous rôtissez sur la grille de cuisson, réglez une température inférieure d'environ 50 °F (10 °C) à celle d'un rôtissage dans une batterie de cuisine couverte.

## Sélectionner le temps de cuisson

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

## Conseils

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

## Remarques sur les modes de fonctionnement

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

## Préchauffage

Le four doit toujours être préchauffé. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température requis. Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avec la porte fermée. Dès que le four a fini de préchauffer, vous pouvez placer les aliments à l'intérieur.

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

## Utilisation de la fonction Cuisson convection (Conv Bake)

Ce mode de fonctionnement convient pour rôtir de la viande, du poisson et de la volaille qui doivent être bien dorés, ainsi que pour les filets et les faux-filets.

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

## Utilisation de la fonction Chaleur sole (Bake)

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

# Grillage

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

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

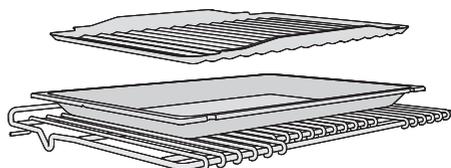
Fermez la porte du four pour griller des aliments.

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

## Conseils pour la cuisson au grill

- Le préchauffage est nécessaire pour faire griller des aliments. Préchauffez la résistance du grill pendant environ 15 minutes avec la porte fermée.
- Ajoutez un peu d'huile sur la viande maigre, au besoin. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Nettoyez le poisson de la manière habituelle. Afin de rehausser sa saveur, assaisonnez-le avec un peu de sel. Vous pouvez également l'arroser de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multiusage avec la grille de cuisson (le cas échéant) posée dessus, puis placez la plaque de cuisson multiusage sur la grille.

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



## Sélectionner la température

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

## Choisir un niveau de cuisson

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

## Sélectionner le temps de cuisson

- Faites cuire sur le gril les pièces de viande/tranches de poisson plus fines pendant environ 3–6 minutes de chaque côté. Pour les pièces plus épaisses, prévoyez plus de temps par côté.

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

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

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

## Remarques sur les modes de fonctionnement

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

### Utilisation de la fonction Gril éco (Broil)

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

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

### Utilisation de la fonction Gril convection (Conv Broil)

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

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

# Applications supplémentaires

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

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

## Décongeler

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

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

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

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

 Risque d'infection due à des bactéries.

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

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

N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

## Conseils

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

## Durées de décongélation

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

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

 Poids/ Durée de décongélation

# Applications supplémentaires

## Sécher

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

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

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

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

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

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

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

## Applications supplémentaires

### Préchauffage de batterie

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

Préchauffez uniquement des plats résistants à la chaleur.

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

#### Risque de brûlures!

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

- Retirez les plats chauffés du four.

### Rôtissage à basse température

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

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

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

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

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

Vous obtiendrez ainsi une viande très tendre et succulente.

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

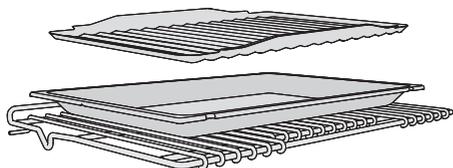
Le temps de cuisson durera env. 2–4 heures en fonction de la taille et du poids de la viande, ainsi que de la température de cuisson.

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

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

### Utilisation de la fonction Chaleur sole (Bake)

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



- Placez la grille sur le niveau de cuisson 3.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole  (Bake) et une température de 80–100 °C (175–225 °F).
- Préchauffez le four avec la grille de cuisson, la plaque de cuisson multiusage et la grille pendant environ 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

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

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

- Placez la viande saisie sur la grille de cuisson.
- Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Vous pouvez régler le programme de cuisson pour qu'il se termine automatiquement (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).

## Applications supplémentaires

### Temps de cuisson / Températures à cœur

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

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

\* Désossé(e)

## Stérilisation des conserves

 Risque d'infection due à des bactéries.

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

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

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

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

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

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

## Préparer des fruits et des légumes

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

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

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

Réduisez ensuite la température pour éviter les débordements.

# Applications supplémentaires

## Mise en conserve de fruits et de légumes

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

## Mise en conserve de légumes

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

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

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

 Température et durée du réchauffage post-stérilisation

## Retirer les bocaux après la stérilisation des conserves

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

## Aliments surgelés/ Plats préparés

### Conseils pour les gâteaux, les pizzas et les baguettes

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

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

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

## Préparer les aliments surgelés/plats préparés

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

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

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

# Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz

 Risque de blessures dues aux brûleurs chauds

Les brûleurs sont chauds après utilisation.

Éteignez la surface de cuisson.

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

 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. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement.

Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

N'utilisez jamais d'éponges ou nettoyeurs abrasifs.

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- des produits nettoyants contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlorure;
- des produits nettoyants contenant des agents détartrants;
- des détachants ou des produits anti-rouille
- des produits nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)

- des produits nettoyants 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 des éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs)
- des objets pointus
- des gommes de nettoyage

Les surfaces des brûleurs et des grilles perdent un peu de leur lustre au fil du temps. Cela est normal et n'indique pas que le chapeau du brûleur ou le matériau de la grille est endommagé.

- Nettoyez toute la surface de cuisson après chaque utilisation à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau chaude savonneuse.
- Les salissures tenaces doivent être d'abord ramollies en les faisant tremper.
- Séchez l'appareil après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Cela contribue à éviter les dépôts de calcaire.

**Conseil :** Les aliments qui débordent sur une surface de cuisson chaude peuvent causer une décoloration des composants du brûleur. Nettoyez immédiatement toute salissure ou tout éclaboussure de sucre ou de sel.

# Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz

## Nettoyage des grilles

- Retirez les grilles.
- Nettoyez les grilles avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse.
- Au besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge de cuisine.

## Boutons de commande à effet acier inoxydable

Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle ni à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Nettoyez les boutons de commande au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau chaude savonneuse.

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

- Nettoyez les boutons de commande au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau chaude savonneuse.

## Nettoyer les brûleurs normal et fort

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 au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez toutes les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un linge humide.

## Allumeur

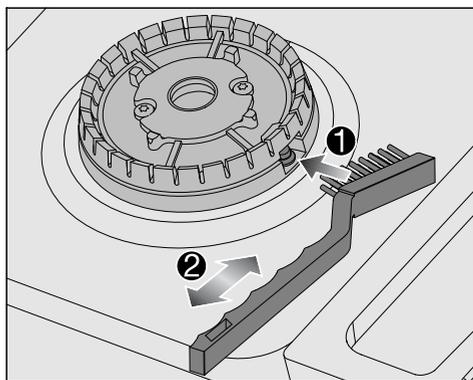
Si l'allumeur est humide ou sale, aucune étincelle n'est produite pour l'allumage.

Le brûleur ne s'allume pas.

Retirez les salissures humides à l'aide d'un chiffon sec.

Enlevez les résidus collés sur l'allumeur à l'aide de la brosse métallique fournie.

- Nettoyez soigneusement l'allumeur avec un chiffon sec.



- Placez la brosse métallique sur le côté droit du brûleur (1.) et brossez les dépôts collés sur l'allumeur (2.).

**Conseil :** Vous pouvez généralement utiliser une brosse métallique pour nettoyer le brûleur.

# Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz

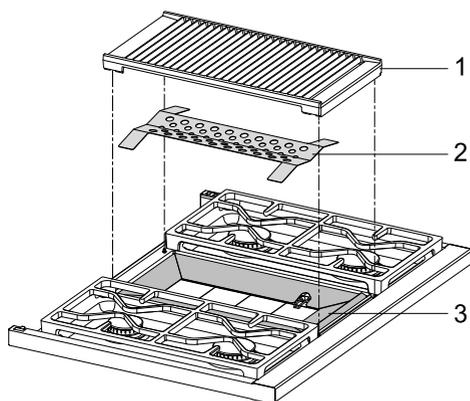
## Nettoyer le gril

- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Si le gril est très sale, faites-le tremper, puis enlevez la saleté avec une brosse.
- Laissez-le ensuite sécher complètement à l'air.

## Démontage du gril

 **Risque de brûlures!**  
Les brûleurs doivent être éteints. La surface de cuisson doit avoir refroidi.

Pour un nettoyage plus facile, vous pouvez démonter le gril.



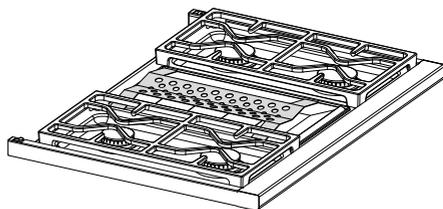
- ① Gril
- ② Plaque de protection
- ③ Cadre

 **Risque de blessure!**  
Le gril en fonte est lourd.  
Transportez le gril avec précaution et placez-le en toute sécurité sur une surface souple plane.

- Retirez le gril ① de la surface de cuisson.
- Retirez la plaque de protection ② et, le cas échéant, le cadre ③.
- Nettoyez les pièces avec une éponge douce et une solution d'eau chaude savonneuse.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.

- Placez le cadre ③ sur le brûleur de surface. L'évidement pour l'allumeur est situé sur le côté droit, dans le quart inférieur du cadre.
- Placez la plaque de protection ② sur le cadre ③.



- Remettez le gril ① en place.

# Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz

## Nettoyer la plaque chauffante



Risque de brûlures!

Laissez la plaque chauffante refroidir suffisamment avant de la nettoyer.



Risque d'incendie!

Nettoyez le bac de récupération de la 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 de récupération de la graisse.
- Enlevez tout excès de graisse avec une serviette de papier.
- Laissez refroidir la plaque suffisamment, puis ajoutez une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle et laissez tremper.
- Nettoyez les salissures avec de l'eau et une éponge.

Vous pouvez nettoyer les saletés tenaces sur la plaque chauffante 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 la section « Caractéristiques »).

- Enlevez et videz le bac de récupération de la graisse.
- Nettoyez le bac de récupération de la graisse à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau chaude savonneuse.
- Ensuite, séchez le bac de récupération de la graisse.
- Retirez l'eau et les salissures sur la plaque chauffante.
- Pour finir, nettoyez la plaque chauffante à l'aide d'une éponge humide.

- Séchez la plaque chauffante à l'aide d'un linge propre et sec.
- Badigeonnez un peu d'huile végétale sur la plaque chauffante après l'avoir nettoyée.
- Remettez le bac de récupération de la graisse en place.

## Nettoyage et entretien du four

 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.

 **Cuisinière entièrement au gaz**

Risque de brûlure au contact de vapeurs chaudes.

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Vous risqueriez de vous brûler au contact des vapeurs chaudes.

Ne mettez pas les mains au-dessus de la garniture d'îlot et tenez les autres personnes à l'écart de celle-ci lorsque vous utilisez le four.

 **Cuisinière entièrement au gaz**

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Les émissions de vapeurs peuvent salir et décolorer les surfaces au-dessus de la garniture d'îlot.

Prenez des précautions afin de protéger les surfaces sensibles telles que le marbre, le granit et le carrelage contre des salissures et de la décoloration (ces surfaces peuvent être difficiles voire impossibles à nettoyer).

## Produits de nettoyage inappropriés

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

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

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

Nettoyez immédiatement toutes les salissures.

Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

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

Pour faciliter le nettoyage du four, procédez comme suit :

- Retirez la porte.
- Enlevez les glissières latérales.

## Nettoyage des salissures normales

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

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

## Nettoyage des salissures normales

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau chaude et de produit vaisselle appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.

## Nettoyage et entretien du four

- 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.
- Éliminez soigneusement tous les résidus du produit nettoyant avec de l'eau propre.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

### Élimination des salissures tenaces

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

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

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

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

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

- Au besoin, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récurer non abrasive pour éliminer les salissures après le temps d'application.

### Nettoyer avec le mode de fonctionnement Pyrolyse (Clean)

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

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

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

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

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

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

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

## **Cuisinière entièrement au gaz**

Risque de brûlure au contact de vapeurs chaudes.

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Vous risqueriez de vous brûler au contact des vapeurs chaudes.

Ne mettez pas les mains au-dessus de la garniture d'îlot et tenez les autres personnes à l'écart de celle-ci lorsque vous utilisez le four.

## **Cuisinière entièrement au gaz**

Des vapeurs chaudes sont émises au-dessus de la garniture d'îlot lors de la pyrolyse ainsi que pendant la cuisson d'aliments dans le four.

Les émissions de vapeurs peuvent salir et décolorer les surfaces au-dessus de la garniture d'îlot.

Prenez des précautions afin de protéger les surfaces sensibles telles que le marbre, le granit et le carrelage contre des salissures et de la décoloration (ces surfaces peuvent être difficiles voire impossibles à nettoyer).

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 36-3
  - Grille de cuisson HBBR 36-2
- 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.

## **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.

# Nettoyage et entretien du four

## Démarrage du programme autonettoyant

⚠ Risque de brûlures dues à la vapeur dangereuse.

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

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

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

⚠ Risque de brûlures!

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

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

- Sélectionnez le mode de cuisson Pyrolyse  (Clean).

*PY 1* s'affiche. Le chiffre clignote.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Nettoyage et entretien du four

## Démarrer ultérieurement le programme autonettoyant

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

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'écran affiche alors l'heure de fin du nettoyage, calculée à partir de l'heure actuelle à laquelle est ajoutée la durée du programme autonettoyant sélectionnée.

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

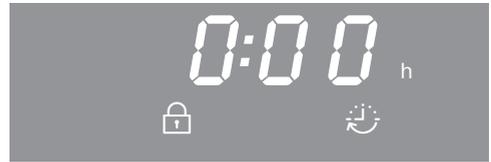
L'heure de fin réglée est maintenant enregistrée.

L'élément chauffant du four s'éteint.

L'heure de fin peut être modifiée en tout temps jusqu'à ce que le programme commence.

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

## À la fin du programme autonettoyant



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

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

Lorsque le verrouillage de la porte est désactivé :

-  s'éteint.
-  clignote.
- Le signal sonore retentit brièvement s'il est activé.

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off).

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

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

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

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

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

## Nettoyage et entretien du four

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

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

### Remarque :

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

### Programme autonettoyant interrompu

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

Les actions suivantes entraînent l'annulation du programme autonettoyant :

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  (Off)

Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et l'heure s'affiche à l'écran. Relancez le programme autonettoyant, si nécessaire.

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur un autre mode de fonctionnement

*Py* et  s'affichent. Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et *Py* commence à clignoter. Relancez le programme autonettoyant, si nécessaire.

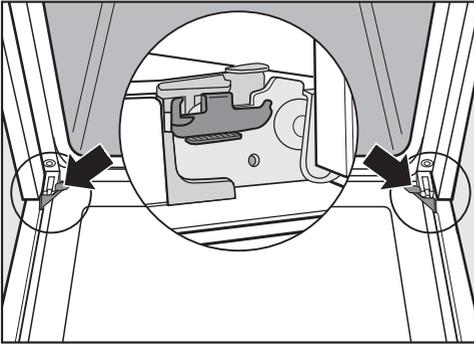
- Une panne de courant.

*Py* et  s'affichent. Une fois que la porte est déverrouillée, le symbole  disparaît et *Py* commence à clignoter.

Lorsque le courant revient, le symbole *Py* reste allumé jusqu'à ce que la température de la cavité du four passe sous 535 °F (280 °C). Le symbole  s'affiche. La porte est déverrouillée et l'heure s'affiche à l'écran.

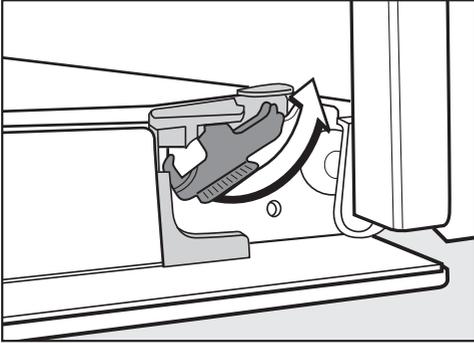
## Démontage de la porte du four

La porte pèse environ 48,5 lb (22 kg).



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

- Ouvrez complètement la porte.



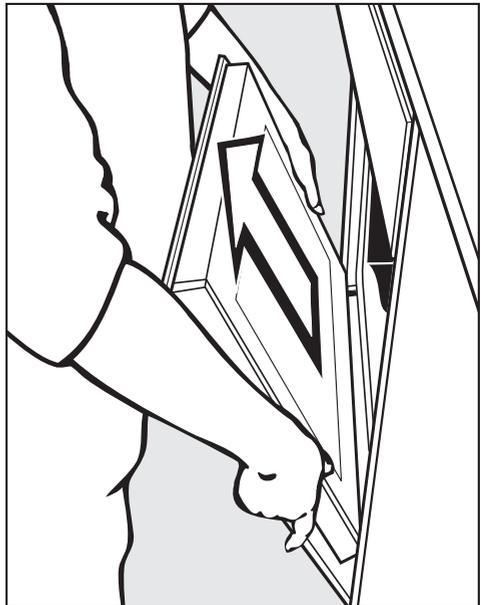
- Détachez les étriers de verrouillage en les tournant le plus loin possible.

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

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

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

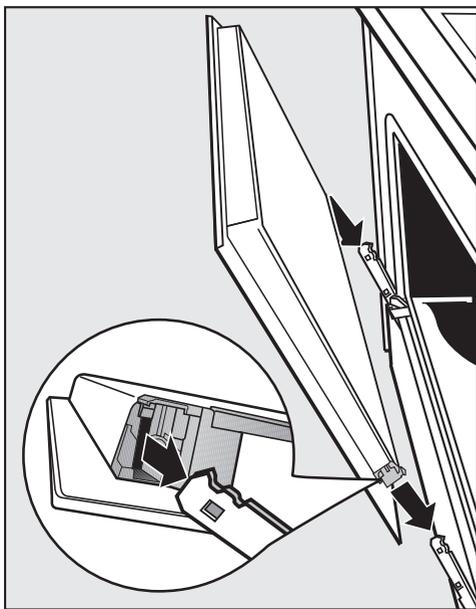
- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.



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

## Nettoyage et entretien du four

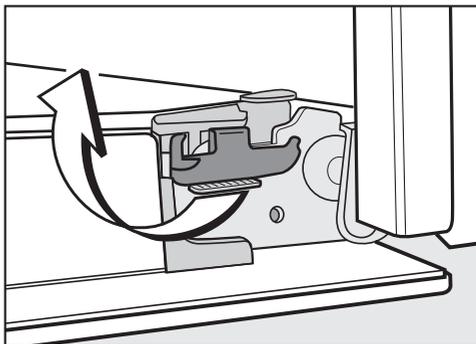
### Remontage de la porte du four



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

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

Vérifiez que les étriers de verrouillage sont bloqués après avoir remonté la porte.



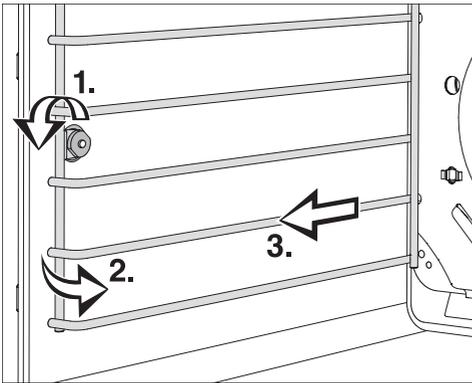
- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale.

## Retirer les glissières latérales

⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

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

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



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

**Le remontage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

## Guide de dépannage

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

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur [www.miele.com/service](http://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
<b>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.</b>	<p>Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.</li></ul>
<b>Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.</b>	<p>Le brûleur n'a pas été assemblé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Assemblez le brûleur correctement.</li></ul>
	<p>Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz.</li></ul>
	<p>Le brûleur est mouillé et/ou encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez et séchez le brûleur.</li></ul>
	<p>Les orifices pour les flammes sont mouillés et/ou obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez et séchez les orifices pour les flammes.</li></ul>
<b>La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.</b>	<p>Les composants du brûleur ne sont pas positionnés correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Assemblez les composants du brûleur correctement.</li></ul>
	<p>L'électrode d'allumage est sale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez la saleté et les débris.</li></ul>
<b>La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.</b>	<p>Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Placez correctement les pièces du brûleur.</li></ul>
	<p>Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez toute la saleté ou les débris.</li></ul>

Problème	Cause et solution possibles
<p><b>La flamme de gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.</b></p>	<p>Les composants du brûleur ne sont pas positionnés correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Assemblez les composants du brûleur correctement.</li> </ul>
<p><b>Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.</b></p>	<p>Le disjoncteur s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si nécessaire, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.</li> </ul> <p>Des résidus de nourriture se trouvent entre l'électrode d'allumage et le chapeau du brûleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Éliminez toute salissure ou poussière présente (voir la section « Nettoyage et entretien de la surface de cuisson au gaz »).</li> </ul>
<p><b>Le gril et la plaque chauffante s'éteignent/ne peuvent pas être remis en marche.</b></p>	<p>Dès que vous démarrez le programme autonettoyant du four, le gril et la plaque chauffante s'éteignent. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Cela a déclenché l'arrêt automatique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez les boutons de commande de la plaque chauffante et du gril sur la position <i>Off</i>. Vous pouvez les remettre en marche une fois le programme autonettoyant terminé.</li> </ul> <p>Vous ne pouvez pas allumer le gril et la plaque chauffante pendant que le programme autonettoyant du four est en cours. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Cela a déclenché l'arrêt automatique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez les boutons de commande de la plaque chauffante et du gril sur la position <i>Off</i>. Vous pouvez les remettre en marche une fois le programme autonettoyant terminé.</li> </ul>
<p><b>Le gril et la plaque chauffante ne peuvent pas être remises en marche immédiatement après avoir été éteintes.</b></p>	<p>L'appareil effectue un contrôle de sécurité avant d'activer l'électrode d'allumage. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Après quelques secondes, l'électrode d'allumage émettra un « clic » et allumera le gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appuyez sur le bouton de commande du gril ou de la plaque chauffante et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position <i>High (élevé)</i> jusqu'à ce que le brûleur s'allume.</li> </ul>

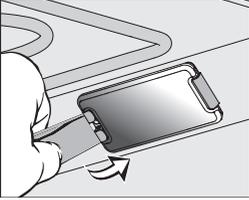
## Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p><b>Les surfaces de cuisson qui fonctionnent au gaz de pétrole liquéfié émettent un bourdonnement audible pendant la phase de chauffage.</b></p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Les bruits cessent au bout de quelques secondes.</p>
<p><b>L'écran est sombre.</b></p>	<p>Le four n'est pas alimenté en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> <li>■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le SAV de Miele.</li> </ul>
<p><b>Le four ne chauffe pas.</b></p>	<p>Vous avez uniquement sélectionné un mode de fonctionnement ou une température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez un mode de fonctionnement <b>et</b> une température.</li> </ul> <p>Le verrouillage de la mise en marche  a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).</li> </ul> <p>Le four n'est pas alimenté en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.</li> </ul> <p>Le mode Démo est activé. <i>DE5_</i> s'affiche. Le four peut être utilisé, mais il ne chauffera pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode Démo (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).</li> </ul>
<p><b>12:00 clignote à l'écran.</b></p>	<p>Une panne de courant s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réinitialisez l'heure (voir la section « Avant la première utilisation »).</li> </ul> <p>Les temps de cuisson doivent également être réinitialisés.</p>

Problème	Cause et solution possibles
<p><b>0:00 s'affiche de manière inattendue à l'écran et  clignote en même temps. Le signal sonore peut également retentir.</b></p>	<p>Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Ce processus a été activé par l'arrêt automatique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position <input type="checkbox"/> (Off). Le four est immédiatement prêt à être réutilisé.</li> </ul>
<p><b>F 32 s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Le verrouillage de la porte ne s'est pas effectué lors du programme autonettoyant.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position <input type="checkbox"/> (Off), et choisissez de nouveau le programme autonettoyant indiqué.</li> </ul> <p>Si le problème persiste, contactez le service technique Miele.</p>
<p><b>F 33 s'affiche à l'écran.</b></p>	<p>Le verrouillage de la porte pour le programme autonettoyant ne s'est pas désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position <input type="checkbox"/> (Off), et éteignez le four.</li> </ul> <p>Si le problème persiste, contactez le service technique Miele.</p>
<p><b>F et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.</b></p>	<p>Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service technique Miele.</li> </ul>
<p><b>Vous entendez un bruit après la fin de la cuisson.</b></p>	<p>Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.</p> <p>Le ventilateur s'arrête automatiquement.</p>
<p><b>Le four s'est éteint.</b></p>	<p>Le four s'éteint automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps ou à la fin d'un programme de cuisson, afin d'économiser de l'énergie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez le four.</li> </ul>

## Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<b>Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.</b>	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.
<b>Les aliments ne sont pas dorés uniformément.</b>	La température ou le niveau de rail sélectionné est incorrect. ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de rail adéquat.
<b>Des salissures persistent dans la cavité du four après un programme autonettoyant par pyrolyse.</b>	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.
<b>Les accessoires font du bruit lorsqu'ils sont insérés ou retirés du four.</b>	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.
<b>L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.</b>	L'éclairage intérieur du four est réglé pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes (réglage d'usine). Vous pouvez modifier ce réglage (voir la section « Fonctionnement du four – Fonctionnement de l'horloge/de la minuterie »).

Problème	Cause et solution possibles
<p data-bbox="76 201 314 288"><b>L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas.</b></p> 	<p data-bbox="341 201 777 229">L'ampoule halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="341 236 1042 459" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="356 244 975 280">⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes</p><p data-bbox="356 288 1025 376">Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.</p><p data-bbox="356 384 1012 440">Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.</p></div> <div data-bbox="341 467 1042 643" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="356 475 1005 504">Le couvercle de la lampe risque de s'abîmer s'il tombe.</p><p data-bbox="356 512 1014 632">Au moment de retirer le couvercle de la lampe, tenez-le fermement pour qu'il ne tombe pas. Placez un linge ou un tissu similaire sur la sole et la porte du four pour les protéger.</p></div> <ul data-bbox="341 663 1037 1094" style="list-style-type: none"><li data-bbox="341 663 1037 751">■ Débranchez le four de l'alimentation électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise ou désactivez le disjoncteur.</li><li data-bbox="341 759 1037 815">■ Utilisez l'outil fourni pour retirer le couvercle de la lampe du cadre, en le tirant par l'arrière.</li><li data-bbox="341 823 1037 911">■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Retirez la lampe halogène.</li><li data-bbox="341 919 1037 975">■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li data-bbox="341 983 1037 1038">■ Enfoncez le couvercle de la lampe à l'avant et remplacez-le dans le support.</li><li data-bbox="341 1046 1037 1094">■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique domestique.</li></ul>

## 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](http://www.miele.com/service).

### Contact en cas de problème

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

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

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

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

### Garantie

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

## Élimination des produits d'emballage

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

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

## Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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



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

---

**Canada**  
**Importateur**  
**Miele limitée**

**Siège social au Canada et Centre Miele**

161 Four Valley Drive  
Vaughan, ON L4K 4V8  
[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

**Service à la clientèle**

Téléphone : 1-800-565-6435  
[contact@miele-support.ca](mailto:contact@miele-support.ca)

**Allemagne**

**Fabricant**

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

HR 1134-3 AG, HR 1135-3 AG, HR 1136-3 AG