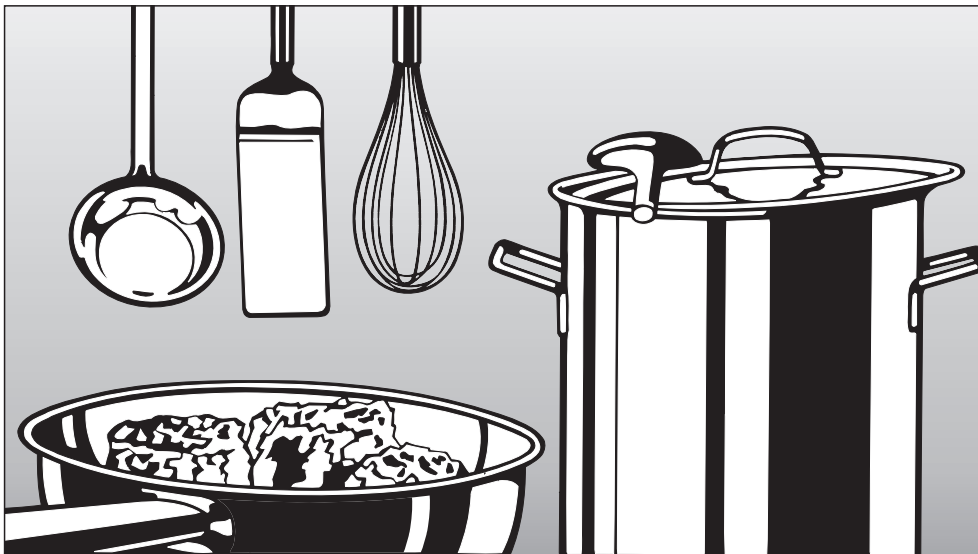


Miele

Instructions d'utilisation



Plaque de cuisson au gaz KM 360 G



Pour prévenir les accidents et éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire ce manuel d'instructions **avant** l'installation ou l'utilisation.



M.-Nr. 06 389 910

AVERTISSEMENT :

Si vous n'observez pas à la lettre les instructions contenues aux présentes, un incendie ou une explosion pourrait survenir et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne rangez pas de matières combustibles ou autres produits liquides ou dégageant des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ?**
 - **N'allumez aucun appareil.**
 - **Ne touchez à aucun commutateur électrique.**
 - **N'utilisez pas le téléphone de votre domicile.**
 - **Téléphonez immédiatement à votre compagnie de gaz à partir du téléphone du voisin. Observez les instructions de la compagnie de gaz.**
 - **Si vous n'arrivez pas à joindre votre compagnie de gaz, appelez le service des incendies.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un service de réparation ou par un représentant de la compagnie de gaz.**
- **Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions à l'utilisateur pour que l'inspecteur en électricité/gaz puisse le consulter.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Description de l'appareil	9
Avant la première utilisation	11
Nettoyage de la plaque de cuisson	11
Utilisation de la plaque de cuisson	12
Mise en marche et arrêt	12
Taille des casseroles	13
Casseroles appropriées	13
Dispositif de sécurité	14
Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne d'électricité	14
Nettoyage et entretien	15
Brûleurs	16
Questions les plus fréquentes	17
Service après-vente	18
Protection de l'environnement	19

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation et raccordement

Lorsque vous utilisez votre appareil au gaz, prenez des précautions élémentaires, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
- Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié pour vous assurer que tout est fait correctement.
- Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette mesure de sécurité élémentaire. Dans le doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou une installation déficiente.
- Installez l'appareil de façon que le cordon d'alimentation et les conduits de gaz n'entrent pas en contact avec la plaque de cuisson qui peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

■ Avant d'entretenir l'appareil, fermez le robinet d'alimentation en gaz et coupez le courant en retirant le fusible, en débranchant l'appareil ou en "déclenchant" manuellement le disjoncteur.

■ N'utilisez pas une rallonge pour raccorder l'appareil au réseau électrique, car elle ne permet pas de garantir les conditions de sécurité de l'appareil.

■ Cet équipement n'a pas été conçu pour usage maritime ou pour être utilisé dans des installations mobiles telles que des avions ou véhicules récréatifs. Vous pouvez toutefois l'installer dans certaines circonstances. Veuillez contacter le Service technique Miele pour spécifier vos exigences.

■ Après avoir procédé au raccordement de l'appareil, vérifiez qu'il n'y a aucune fuite en suivant les instructions d'installation.

■ En cas de doute au sujet de l'installation, contactez le Service technique Miele.

 1 800 565-6435
service@miele.ca

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Usage adéquat

■ N'utilisez pas la plaque de cuisson tant qu'elle n'est pas installée correctement dans le comptoir.

■ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

■ Utilisez l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été conçu. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.

■ Pour éviter les incendies, assurez-vous que les rideaux ou autres garnitures de fenêtre n'entrent pas en contact avec les brûleurs.

■ N'utilisez jamais la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.

■ Installez la plaque de cuisson dans une pièce suffisamment aérée.

■ Cet appareil ne doit pas être installé ou utilisé à l'extérieur.

■ N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir toute partie de la plaque de cuisson.

■ Pour un allumage et un rendement adéquats des brûleurs, garder les allumeurs propres et secs.

■ Assurez-vous que tous les éléments des brûleurs sont assemblés correctement avant d'utiliser la plaque de cuisson.

■ Assurez-vous qu'il y a toujours une casserole au-dessus d'un brûleur allumé.

■ N'utilisez pas de casseroles dont la base est trop grande. Les flammes pourraient dépasser et endommager le comptoir ou d'autres appareils de comptoir. La taille appropriée de la casserole améliorera également l'efficacité.

■ Pour des raisons de sécurité et de stabilité, n'utilisez pas de casseroles dont la base est plus petite que la grille du brûleur.

■ Ne rangez pas de produits en aérosol ni de matières combustibles et/ou facilement inflammables sous la plaque de cuisson ou à proximité de celle-ci.

■ Seuls certains types de batterie de cuisine en verre/céramique, en poterie ou en faïence peuvent être utilisés sur la plaque de cuisson sans risquer de se briser en raison du brusque changement de température. Vérifiez auprès du fabricant de votre batterie de cuisine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Protection contre les dommages

■ Ne lavez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants électriques et causer un court-circuit.

■ N'utilisez pas de casseroles au fond trop mince. Ne laissez pas de casserole vide sur le feu au risque d'endommager l'appareil.

■ N'attendez pas que la plaque de cuisson refroidisse pour nettoyer les éclaboussures contenant du sel ou du sucre pour éviter les taches et les marques.

Protection contre les brûlures

■ Les brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation. Assurez-vous que personne n'y touche.

■ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie de l'appareil.

■ Ne rangez pas de jouets ou d'autres objets présentant un intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la plaque de cuisson ou derrière celle-ci. En grimant pour les prendre, les enfants risquent de se blesser grièvement.

■ Ne laissez pas d'enfant utiliser la plaque de cuisson ou jouer avec. Mettez toutes les casseroles hors de leur portée.

■ Utilisez uniquement des maniques thermorésistantes et sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut causer des brûlures de vapeur. Évitez que les maniques entrent en contact avec les brûleurs chauds. Gardez les torchons et autres linges loin de l'appareil.

■ Évitez de porter des vêtements amples ou évasés lorsque vous utilisez la plaque de cuisson. Ils peuvent s'enflammer.

■ Ne chauffez pas les aliments dans des contenants fermés. La pression causée par la chaleur peut faire éclater les contenants et causer des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

■ Les poignées des casseroles et des chaudrons seront tournées vers l'intérieur et ne dépasseront pas sur le comptoir pour réduire le risque de se brûler, de mettre le feu à des matériaux inflammables et le risque d'éclaboussures.

■ Ne rangez pas d'articles sur la plaque de cuisson quand elle n'est pas utilisée.

■ Évitez l'accumulation de gras de cuisson ou d'autres matières inflammables sur l'appareil.

■ Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Les aliments surchauffés peuvent prendre feu.

■ N'arrosez pas d'eau un feu de friture. Éteignez le feu ou les flammes, ou encore utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

■ Ne faites rien flamber sous la hotte d'évacuation. Les flammes peuvent s'engouffrer dans la hotte par aspiration ou les filtres à graisse peuvent prendre feu.

■ Veillez à ce qu'aucun courant d'air produit par un ventilateur ou un système d'air pulsé ne pousse de substances inflammables en direction des flammes ou ne souffle sur les flammes au-delà de la base de la casserole.

■ Le feu doit être adapté à la taille de la casserole. N'utilisez pas un feu fort pour les petites casseroles; les flammes peuvent remonter sur les parois.

■ N'utilisez que des ustensiles de cuisine conçus pour les plaques de cuisson.

■ Si un tiroir se trouve directement sous l'appareil, sans panneau de bois entre les deux, assurez-vous de ne pas y ranger de produits en aérosol, de liquides combustibles ou d'autres matières facilement inflammables. Si vous décidez de mettre un plateau à ustensiles dans le tiroir, assurez-vous qu'il résiste à la chaleur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Appareil endommagé

■ En cas de dommages ou de défaut, éteignez l'appareil immédiatement. Fermez le robinet du gaz et coupez l'alimentation en électricité. Communiquez avec le Service technique Miele.

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ait été réparé.

Assurez-vous de couper l'alimentation en électricité quand des travaux de réparation sont effectués.

■ Pour des raisons de sécurité, confiez les réparations uniquement à des techniciens qualifiés. Les réparations et autres travaux effectués par des techniciens non qualifiés peuvent présenter des dangers.

En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert.

■ Quand l'appareil est sous garantie, seul un technicien Miele autorisé devrait s'acquitter des travaux. Sinon, la garantie devient nulle.

Autres consignes de sécurité

■ Quand un appareil portatif est utilisé à proximité de la plaque de cuisson, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la plaque de cuisson.

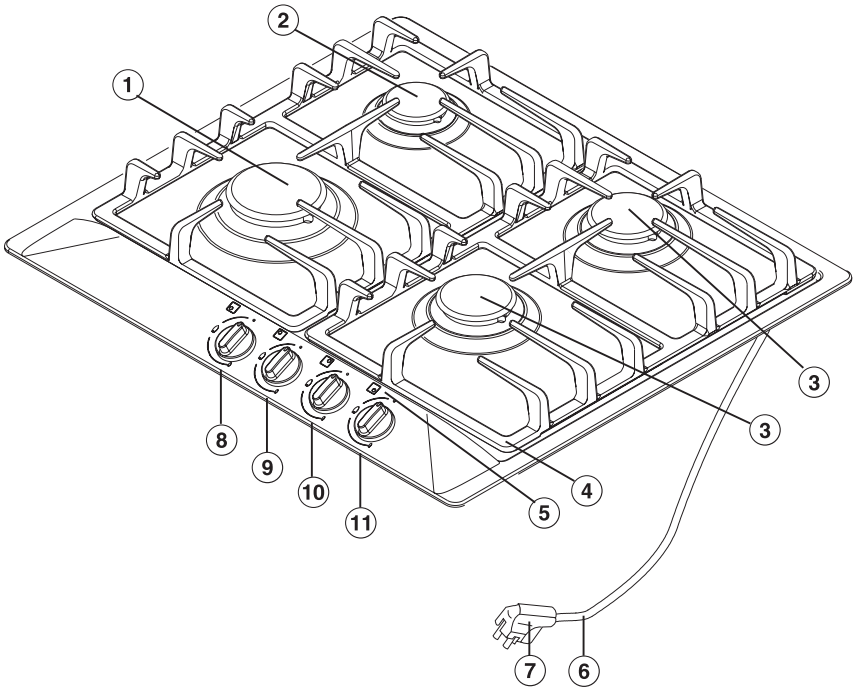
■ N'utilisez pas de contenants de plastique ou d'aluminium, car ils fondent à haute température.

■ Ne laissez pas de casseroles et marmites vides sur le feu; vous pourriez les endommager.

■ Avant de vous débarrasser d'un vieil appareil, débranchez-le de l'arrivée de gaz et de la prise de courant et coupez le cordon d'alimentation pour prévenir les accidents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Description de l'appareil



① Brûleur rapide

② Brûleur auxiliaire

③ Brûleur normal

④ Supports de casseroles

⑤ Symboles des brûleurs

⑥ Cordon d'alimentation

⑦ Fiche

Boutons de commande

⑧ avant gauche

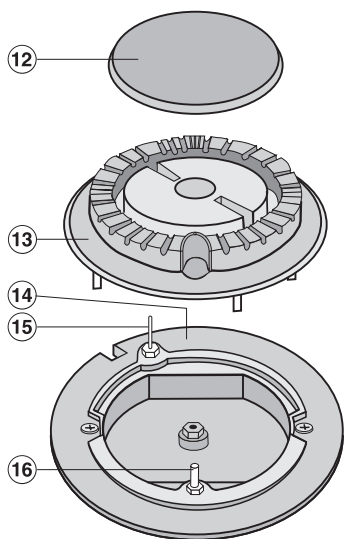
⑨ arrière gauche

⑩ arrière droit

⑪ avant droit

Description de l'appareil

Brûleur



- ⑫ Chapeau de brûleur
- ⑬ Tête de brûleur
- ⑭ Base de brûleur
- ⑮ Dispositif de contrôle de l'allumeur
- ⑯ Allumeur

Nettoyage de la plaque de cuisson

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil comme suit :

- Lavez les éléments du brûleur avec une solution douce d'eau et de savon à vaisselle liquide. Essuyez-les et remettez-les en place dans le bon ordre (voir "Nettoyage et entretien").
- Passez un linge humide sur la plaque de cuisson et essuyez-la parfaitement.

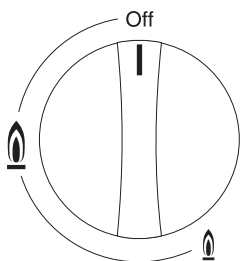
Les éléments en métal sont recouverts d'une couche protectrice pouvant dégager une légère odeur à la première utilisation de l'appareil.

L'odeur et les vapeurs inoffensives se dissiperont rapidement et n'indiquent pas un problème de raccordement ou un défaut de l'appareil.

Utilisation de la plaque de cuisson

Mise en marche et arrêt

Les boutons de commande servent à allumer les brûleurs et à régler l'intensité des flammes.



Off Plaque de cuisson éteinte

 Flamme la plus haute

 Flamme la plus basse

Mise en marche

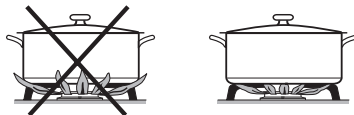
■ Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers le symbole de la grande flamme. L'allumeur provoquera une étincelle qui enflammera le gaz.

■ À l'apparition des flammes, gardez le bouton de commande enfoncé pendant 8-10 secondes pour permettre au dispositif de contrôle de l'allumeur d'atteindre la température de fonctionnement, puis relâchez-le.

Si les flammes s'éteignent, répétez ces opérations en appuyant sur le bouton de commande quelques secondes de plus.

■ Ajustez le bouton entre la grande et la petite flamme pour avoir le réglage désiré.

La chaleur de la flamme étant plus intense sur sa partie extérieure qu'au centre, il faut la régler de telle sorte qu'elle ne déborde pas sur les parois de la casserole. Les flammes qui débordent sur les parois de la casserole sont dangereuses.



Arrêt

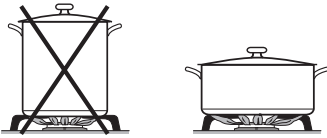
■ Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à la position "Off".

L'alimentation en gaz sera ainsi coupée et le brûleur s'éteindra.

Ne tournez pas le bouton vers la droite au-delà de la position midi ou vers la gauche au-delà de la position 5 heures. En forçant au-delà de ces deux positions, vous endommagerez le régulateur de pression.

Taille des casseroles

- Quand vous utilisez des casseroles de grand diamètre, augmentez l'intensité des flammes et quand vous utilisez des casseroles de petit diamètre, diminuez-la.
- En général, les casseroles larges et peu profondes chaufferont plus vite et cuiront les aliments plus uniformément que les modèles hauts et étroits.



- Les casseroles trop grandes peuvent faire déborder les flammes, qui risquent d'endommager le comptoir ou d'autres appareils de comptoir.
- N'utilisez pas de petites casseroles sur des flammes de forte intensité, car elles peuvent en lécher les parois.
- Les casseroles dont le diamètre est plus petit que la grille ou qui ne sont pas stables sur la grille (c'est-à-dire qu'elles sont en déséquilibre) présentent un danger et ne devraient pas être utilisées.

Casseroles appropriées

Toutes les casseroles résistant à la chaleur peuvent être utilisées sur un brûleur à gaz.

Contrairement aux ustensiles utilisés sur les cuisinières électriques, il n'est pas nécessaire que la base soit de niveau pour obtenir de bons résultats.

Les casseroles à fond épais donneront des résultats plus uniformes, les points chauds étant réduits grâce à une meilleure distribution de la chaleur.

Les casseroles à fond mince conduisent la chaleur plus rapidement, mais pas aussi uniformément que celles à fond épais. Remuez les aliments souvent pour éviter qu'ils ne brûlent.

Pour conserver l'énergie, mettez si possible un couvercle sur la casserole ou le chaudron.

Utilisation de la plaque de cuisson

Dispositif de sécurité

Cette plaque de cuisson au gaz est munie d'un dispositif de sécurité d'allumage qui arrête l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint.

- Pour rallumer les brûleurs, tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à "Off", puis suivez les instructions figurant à la section « Mise en marche et arrêt ».

Ce dispositif de sécurité ne fonctionne pas à l'électricité, il sera activé même si vous utilisez l'appareil pendant une panne d'électricité.

Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne d'électricité

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, vous pouvez allumer le gaz avec une allumette.

- Appuyez sur le bouton de commande désiré et tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole de la grande flamme.
- Tout en appuyant sur le bouton, allumez le gaz au brûleur avec une allumette.
- À l'apparition de la flamme, continuez d'appuyer sur le bouton pendant 8 - 10 secondes pour permettre au dispositif de sécurité d'atteindre la température nécessaire à son fonctionnement.

Ne lavez cette plaque de cuisson en aucun cas avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur sous pression peut causer des dommages irréversibles à la surface et aux éléments et le fabricant décline toute responsabilité à cet égard.

N'utilisez pas d'objets pointus et tranchants risquant d'endommager le joint entre le cadre et le comptoir.

N'utilisez jamais de produits ou de tampons à récurer et abrasifs ni de nettoyeurs puissants, comme des produits en aérosol pour le four, des détachants ou des produits anti-rouille, pouvant endommager la surface de l'appareil.

L'allumeur dans le brûleur doit être sec. S'il est mouillé, il ne provoquera pas d'étincelles.

Essuyez bien la plaque de cuisson après l'avoir lavée pour éviter l'accumulation de calcaire.

Les éclaboussures de liquides ou d'aliments salés ou sucrés doivent être nettoyées immédiatement avant qu'elles ne tachent l'appareil.

Nettoyez régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.

Plaque de cuisson

- Laissez refroidir l'appareil à une température sécuritaire et enlevez les grilles.
- Nettoyez les grilles, la plaque et les boutons avec une éponge et une solution douce d'eau tiède et de détergent à vaisselle liquide.
- Faites tremper les éclaboussures cuites ou durcies.
- Essuyez parfaitement la plaque et les grilles après les avoir lavées.
- Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable. Appliquez une pression constante en suivant le sens du « grain ».
- Pour éviter de resalir, un traitement pour l'acier inoxydable peut aussi être utilisé. Appliquez-le en petite quantité en pressant uniformément.

Boutons colorés en acier inoxydable

Ces commandes peuvent se décolorer ou s'abîmer si elles ne sont pas nettoyées régulièrement. N'utilisez pas un nettoyant pour acier inoxydable sur ces boutons.

Nettoyage et entretien

Brûleurs

Le brûleur peut être démonté et nettoyé quand il est froid.

Démontage et nettoyage

■ Enlevez les éléments du brûleur et lavez-les dans une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle liquide.

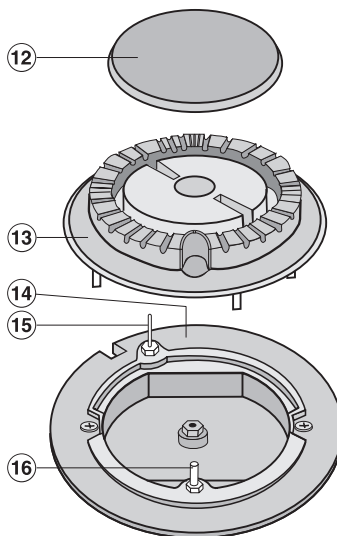
■ Essuyez-les bien. Assurez-vous que les orifices sont propres et bien secs.

La surface brillante du chapeau de brûleur ternira avec le temps et l'utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal et ne nuit pas au fonctionnement de la plaque de cuisson.

■ Nettoyez la base du brûleur, l'allumeur et le dispositif de sécurité de l'allumeur avec un linge humide, puis essuyez-les.

L'allumeur doit être sec, sinon il ne provoquera pas d'étincelles.

Assemblage du brûleur



Prenez soin de ne pas mélanger les pièces. Assurez-vous que tous les ergots et les encoches de positionnement sont bien alignés.

■ Posez la tête du brûleur, ⑬, sur la base du brûleur, ⑭, de façon que le dispositif de contrôle de l'allumeur, ⑮, et l'allumeur, ⑯, s'insèrent dans leur trou respectif.

■ Posez le chapeau du brûleur, ⑫.

■ Posez la grille.

Un technicien qualifié doit effectuer toutes les réparations conformément aux codes nationaux et locaux. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent présenter un danger.

Certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit sans faire appel au Service technique.

Que faire si ...

... les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives?

Vérifiez que :

- les brûleurs ont été assemblés correctement;
- le robinet du gaz est ouvert;
- les brûleurs sont secs et propres;
- les orifices des brûleurs sont propres et ne sont pas bouchés;
- les allumeurs sont secs;
- la plaque de cuisson est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté. En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le feu avec une allumette. Voir "Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne de courant".

... les flammes s'éteignent?

- Vérifiez que les brûleurs sont assemblés correctement.
- Assurez-vous que les orifices du brûleur sont propres et ne sont pas bouchés.

... les allumeurs ne fonctionnent plus?

- Vérifiez qu'il n'y a pas de restes d'aliments entre l'allumeur et le brûleur.
- Assurez-vous que l'allumeur est propre et sec.

... l'apparence des flammes semble avoir changé?

Vérifiez que les brûleurs sont assemblés correctement.

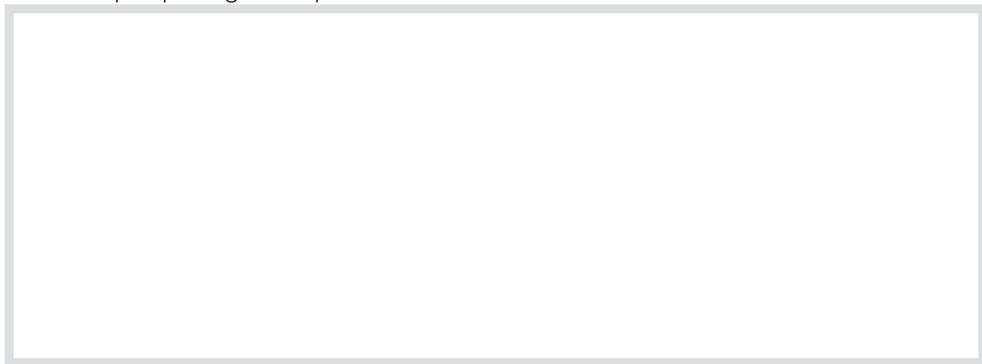
Service après-vente

Si vous ne pouvez pas réparer vous-même certaines pannes, veuillez communiquer avec le Service technique Miele

 1 800 565-6435
service@miele.ca

Lorsque vous communiquez avec le Service technique, précisez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces renseignements sont inscrits sur la plaque signalétique.

Collez la plaque signalétique auto-adhésive ici.



Enlèvement des produits d'emballage

La boîte en carton et les produits d'emballage sont sans danger pour l'environnement. Recyclez-les.

Mise au rebut de l'appareil

Les appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Communiquez avec les autorités locales pour vous renseigner sur le recyclage dans votre région.

Avant de vous débarrasser d'un ancien appareil, débranchez-le de l'entrée de gaz et de la prise de courant et coupez le cordon d'alimentation pour qu'il ne présente pas de dangers.



Miele Limitée

Siège social au Canada

55G, East Beaver Creek Road
Richmond Hill (Ontario) L4B 1E5

Téléphone : (800) 643-5381
(905) 707-1171

Télécopieur : (905) 707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435
(905) 850-7456

Télécopieur : (905) 850-6651

service@miele.ca (Service technique)