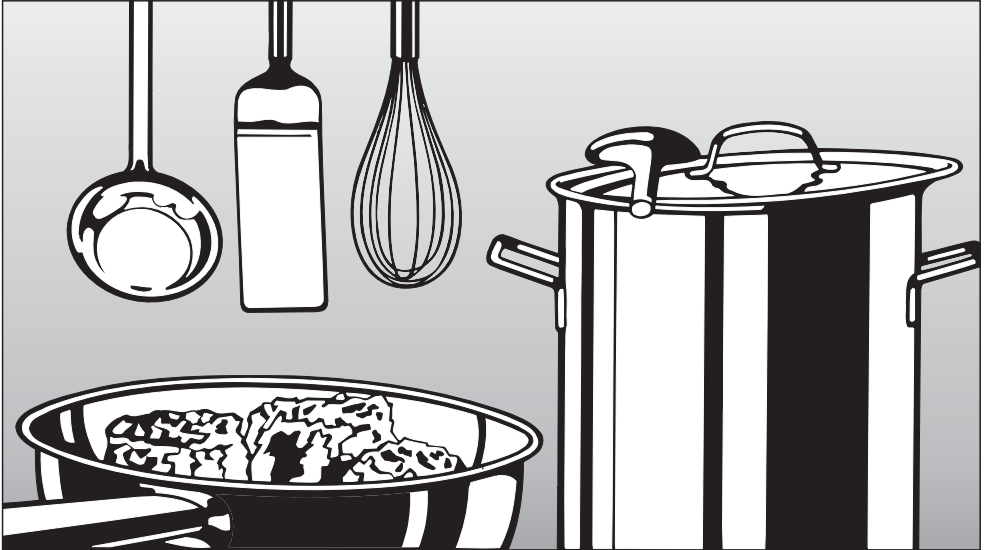


Miele

Instructions d'utilisation et d'installation



Plaque de cuisson au gaz KM 391



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



M.-Nr. 06 159 850

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.**
 - **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 :**
Veillez remettre ces instructions à l'utilisateur pour que l'inspecteur en électricité/gaz puisse le consulter.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Description de la plaque de cuisson	8
Avant la première utilisation	10
Nettoyage de la plaque de cuisson	10
Utilisation de la plaque de cuisson	11
Système d'allumage rapide	11
Mise en marche/arrêt, réglage	11
Dimension des casseroles	15
Casseroles appropriées	15
Dispositif de sécurité	16
Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne de courant	16
Nettoyage et entretien	17
Supports de casserole, boutons de commande	17
Surface en vitrocéramique	17
Brûleurs	18
Questions les plus fréquentes	20
Service technique	22
Instructions d'installation	23
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	24
Dimensions de l'appareil	26
Installation	28
Branchement électrique	30
Schéma de branchement	31
Raccordement au gaz	32
Régulateur de pression	33
Valeurs nominales de tous les types de gaz	34
Conversion à un autre type de gaz	35
Protection de l'environnement	36

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation et raccordement

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

■ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

■ 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 maison 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.

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

■ Avant de réparer l'appareil ou d'y effectuer des travaux d'entretien, fermez le robinet d'alimentation en gaz et coupez le courant en retirant le fusible, en débranchant l'appareil ou en fermant le disjoncteur.

■ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans un bateau ou des engins mobiles comme un avion ou un véhicule récréatif, mais c'est toutefois possible dans certaines circonstances. Communiquez vos exigences particulières à votre détaillant Miele le plus proche ou au Service technique Miele.

■ Après avoir raccordé l'appareil, faites-en l'essai pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites, conformément aux instructions d'installation.

■ En cas de doute au sujet de l'installation, communiquez avec le Service technique Miele

 1 800 565-6435
service@miele.ca

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation appropriée

■ 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.

■ S'assurer que les courants d'air, comme ceux provenant des ventilateurs ou des événements, ne soufflent pas de matières inflammables vers les flammes ou poussent les flammes au-delà des rebords du poêlon.

■ 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.

■ Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir toute partie du dessus de cuisinière.

■ 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 par-dessus 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.

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

■ Seulement certains types de verre/céramique, faïence ou autres plats émaillés conviennent à la cuisson sur un dessus de cuisinière sans se briser à cause des changements brusques de température.

■ 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.

Protection contre les dommages

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

■ Les éclaboussures de liquides ou d'aliments salés ou sucrés doivent être essuyées sans délai pour éviter l'apparition de taches.

■ Ne faites rien tomber sur la surface en vitrocéramique. Même si la vitrocéramique résiste aux chocs et aux égratignures, elle n'est pas antichoc ou inrayable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Protection contre les brûlures

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

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

Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé.

N'autorisez pas les enfants à utiliser la plaque de cuisson ni à jouer avec l'appareil. Gardez 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.

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. Les flammes peuvent s'y engouffrer par aspiration ou les filtres à graisse peuvent prendre feu.

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

Toujours se servir d'ustensiles de cuisson convenant à la cuisson sur dessus de cuisinière.

Toujours mettre les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas sur les aires de travail adjacentes, les brûleurs ou le rebord du dessus de cuisinière.

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, fermez 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 qui fondent à haute température.

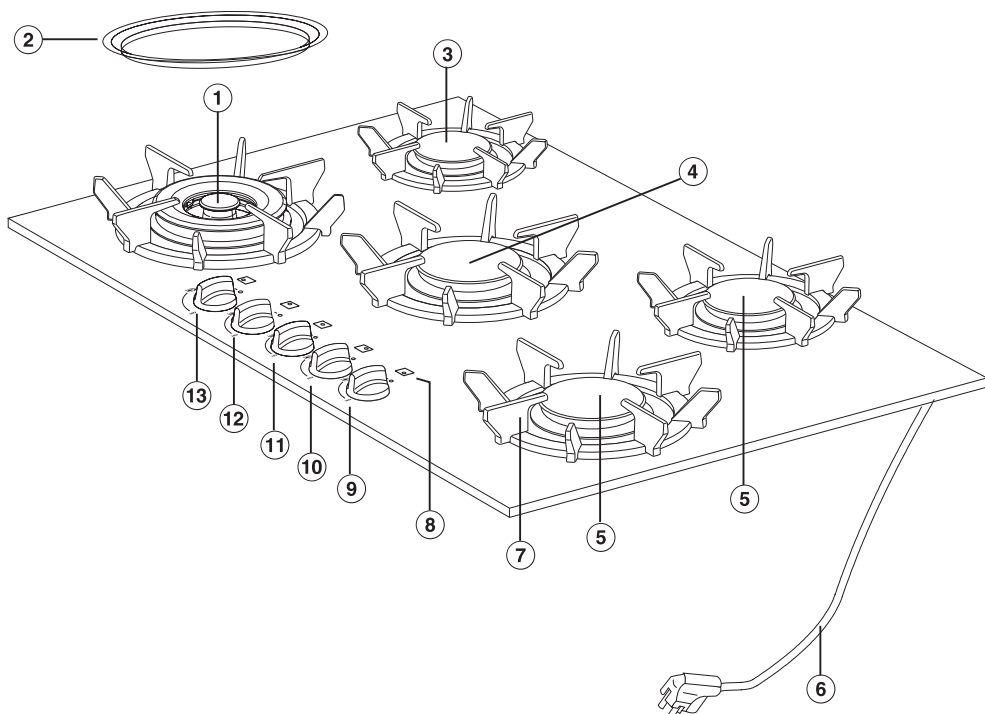
■ Ne chauffez pas les casseroles et les marmites vides; vous pourriez les endommager.

■ Avant de vous débarrasser d'un 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 la plaque de cuisson

KM 391



① Brûleur à wok

② Anneau pour wok

③ Brûleur auxiliaire

④ Brûleur rapide

⑤ Brûleur normal

⑥ Cordon d'alimentation

⑦ Supports de casserole
(pour chacun des brûleurs)

⑧ Symboles des brûleurs

Boutons de commande

⑨ Brûleur avant droit

⑩ Brûleur arrière droit

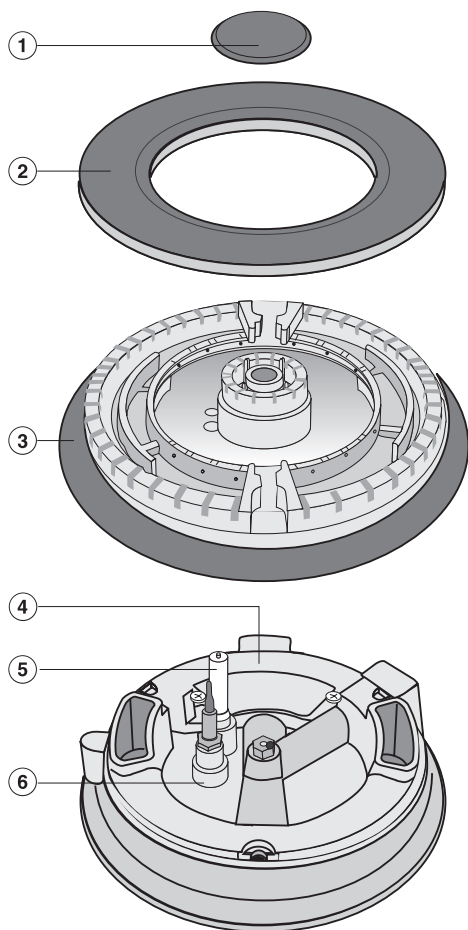
⑪ Brûleur central

⑫ Brûleur arrière gauche

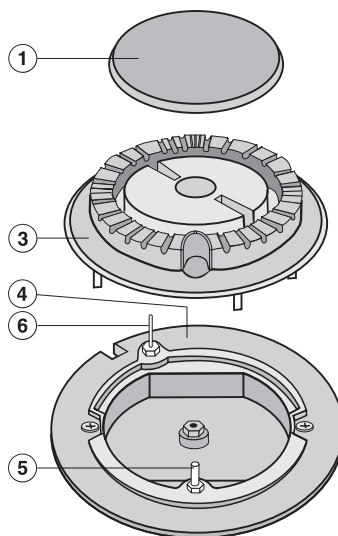
⑬ Brûleur avant gauche

Description de la plaque de cuisson

Brûleur à wok



Brûleurs auxiliaire, normal et rapide



- ① Chapeau de brûleur
- ② Anneau de brûleur
- ③ Tête du brûleur
- ④ Base du brûleur
- ⑤ Allumeur
- ⑥ Dispositif de contrôle de l'allumeur

Avant la première utilisation

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

Système d'allumage rapide

Les plaques de cuisson au gaz sont munies d'un système d'allumage rapide qui comporte les caractéristiques suivantes :

- Le bouton de commande peut être relâché une fois réglé au symbole de la flamme la plus grande.
- Si la flamme s'éteint durant l'utilisation, p. ex., en raison d'un courant d'air, le brûleur se rallumera automatiquement.
S'il ne se rallume pas, l'alimentation en gaz sera automatiquement coupée (consultez la section "Dispositif de sécurité").

Comme l'allumage se fait rapidement, le système demeure activé pendant quelques secondes, même si la flamme brûle déjà.

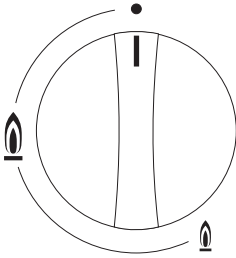
- Pour prévenir les fuites de gaz, le système d'allumage rapide cliquette-
ra jusqu'à ce que le thermostat de sécurité soit activé.

Mise en marche/arrêt, réglage

Les boutons de commande servent à allumer les brûleurs et à régler la hauteur des flammes.

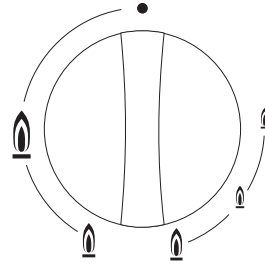
Utilisation de la plaque de cuisson

Brûleurs auxiliaire, normal, rapide



- La plaque de cuisson est éteinte
- 🔥 Flamme la plus grande
- 🔥 Flamme la plus petite

Brûleur à wok



- La plaque de cuisson est éteinte
- 🔥 Flamme la plus grande :
les brûleurs intérieur et extérieur sont tous deux réglés à la plus forte intensité.
- 🔥 Grande flamme :
Le brûleur extérieur est réglé à la plus faible intensité;
le brûleur intérieur est réglé à la plus forte intensité.
- 🔥 Petite flamme :
le brûleur extérieur est fermé;
le brûleur intérieur est réglé à la plus forte intensité.
- 🔥 Flamme la plus petite :
le brûleur extérieur est fermé;
le brûleur intérieur est réglé à la plus faible intensité.

Utilisation de la plaque de cuisson

Mise en marche

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

Le procédé d'allumage dure environ 8 à 10 secondes. La flamme devrait s'allumer en 4 secondes. Pour des raisons de sécurité, le système d'allumage continuera de cliqueter pendant quelques secondes après l'allumage de la flamme. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez le procédé.

Si le brûleur ne s'allume toujours pas au deuxième essai, tournez le bouton de commande à "●" et consultez le chapitre "Questions les plus fréquentes".

- Vous pouvez maintenant ajuster le bouton au réglage désiré.

Arrêt

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

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

Il suffit de tourner le bouton vers la gauche pour allumer un élément de la plaque de cuisson et vers la droite pour l'éteindre.

Si on tourne le bouton ;
- sans avoir appuyé dessus,
- dans le sens des aiguilles d'une montre, au-delà de la position du douze, ou
- dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et au-delà du symbole de la petite flamme,
on pourrait endommager des éléments de la plaque de cuisson. Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour de tels dommages.

Utilisation de la plaque de cuisson

Réglage du brûleur à wok

Les brûleurs intérieur et extérieur sont tous deux réglés par le même bouton. À la position d'arrêt, soit 6 heures, vous devez appuyer sur le bouton et le tourner pour passer de la zone grande flamme à la zone petite flamme.

- Pour réduire l'intensité des flammes, tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt. Appuyez sur le bouton pour franchir cette position, puis relâchez-le et réglez les flammes à l'intensité désirée.
- Pour augmenter l'intensité des flammes, tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position d'arrêt. Appuyez sur le bouton pour franchir cette position, puis relâchez-le et réglez les flammes à l'intensité désirée.

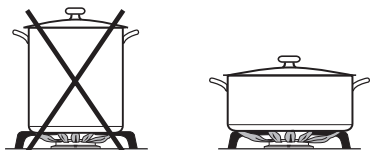


Étant donné que l'extérieur des flammes est bien plus chaud que le milieu, assurez-vous que les flammes ne débordent pas sur les parois de la casserole. Les extrémités des flammes qui dépassent de la casserole présentent un danger.

Utilisation de la plaque de cuisson

Dimension 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 le support de casserole ou qui ne sont pas stables sur celui-ci (c'est-à-dire qu'elles sont en déséquilibre) présentent un danger et ne devraient pas être utilisées.

Casseroles appropriées

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

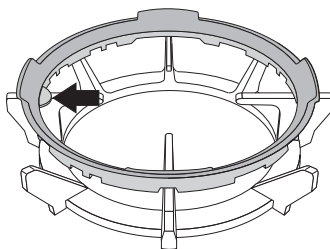
Les casseroles à fond épais donneront des résultats plus uniformes, les points chauds étant réduits grâce à une meilleure distribution de la chaleur.

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.

Brûleur à wok

Vous pouvez utiliser un wok sur le brûleur à wok sans le trépied.

Le support de wok, ajoutera à sa stabilité et se place suivant le schéma en bas de page (fonction de la disposition de votre grille).



Utilisation de la plaque de cuisson

Dispositif de sécurité

Cette plaque de cuisson au gaz est équipée d'un dispositif de contrôle de l'allumeur qui coupe l'arrivée de gaz lorsque la flamme s'éteint.

- Pour rallumer les brûleurs, tournez le bouton de commande à la position "●", puis suivez les étapes décrites sous "Mise en marche et arrêt".

Comme il ne fonctionne pas à l'électricité, ce dispositif de sécurité est opérationnel même si l'appareil est utilisé pendant une panne d'électricité.

Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne de courant

Si le courant est coupé, il est possible d'allumer le gaz avec une allumette.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole de la grande flamme.
- En appuyant toujours sur le bouton, allumez le gaz avec une allumette.
- À l'apparition des flammes, continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 8-10 secondes pour permettre au dispositif de contrôle de l'allumeur d'atteindre la température de fonctionnement.

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.

La surface de la plaque de cuisson peut être nettoyée avec un nettoyeur pour la vitrocéramique. Suivez les directives du fabricant indiquées sur l'emballage.

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

Après l'avoir lavée, essuyez parfaitement la surface en vitrocéramique avec un linge doux pour prévenir l'accumulation de calcaire.

N'utilisez pas d'objets pointus et tranchants risquant d'endommager le joint entre la surface en vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir.

Ne lavez jamais cette plaque de cuisson 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.

Supports de casserole, boutons de commande

- Laissez refroidir l'appareil à une température sécuritaire et enlevez les supports de casserole.
- Nettoyez les supports et les boutons avec une éponge dans une solution douce d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide.
- Faites tremper les éclaboussures cuites ou durcies.
- Essuyez parfaitement les supports et les boutons après les avoir nettoyés.

Surface en vitrocéramique

La surface en vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.
- Essuyez les éclaboussures avec un linge humide. Les éclaboussures tenaces s'enlèvent bien avec une raclette à lame souple.
- Les éclaboussures de sucre ou de sirop **doivent** être nettoyées avant que la plaque de cuisson ait complètement refroidie, sinon des fossettes se formeront dans le verre.
- Appliquez un nettoyeur pour vitrocéramique avec un chiffon doux ou un essuie-tout pour éviter les taches d'eau.
- Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un linge humide et essuyez-la avec un linge doux.

Nettoyage et entretien

Brûleurs

Les brûleurs peuvent être démontés et nettoyés quand ils sont froids.

Démontage et nettoyage

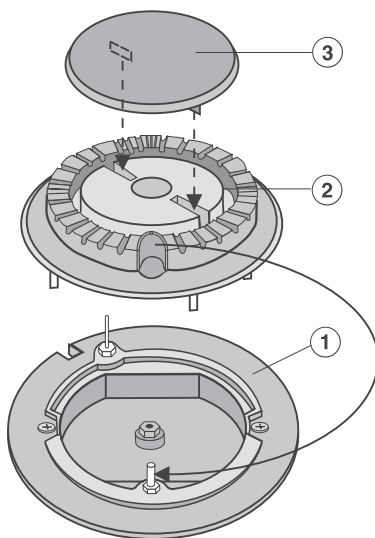
- Enlevez les éléments du brûleur et lavez-les dans une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle liquide.
- Essuyez-les bien. Assurez-vous que les orifices sont propres et bien secs.

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 l'appareil.

- Nettoyez la base du brûleur avec un linge humide, puis essuyez-la parfaitement.
- Nettoyez légèrement l'allumeur et le dispositif de contrôle de l'allumeur avec un linge humide, puis essuyez-les avec un linge doux.

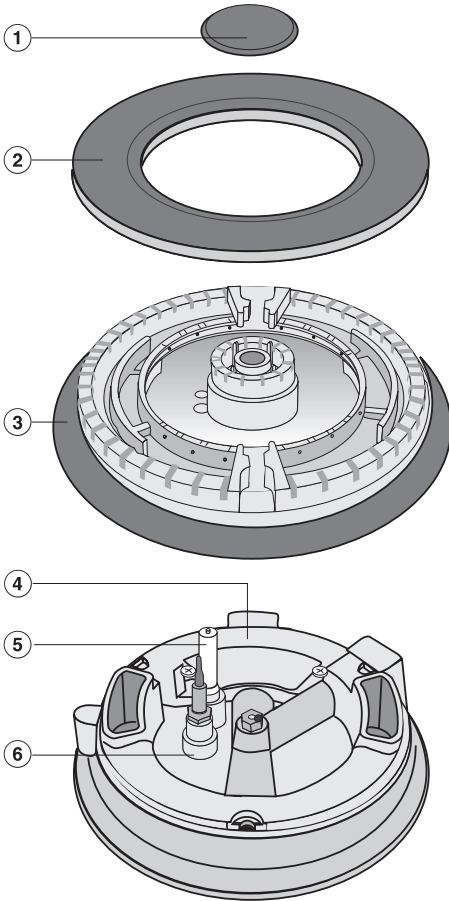
L'allumeur doit être sec, sinon il ne provoquera pas d'étincelles.

Assemblage des brûleurs auxiliaire, normal et rapide



Prenez soin de ne pas vous tromper. Assurez-vous que tous les ergots et toutes les encoches de positionnement sont parfaitement alignés.

- Placez la tête du brûleur, ②, sur la base, ①, de façon que le dispositif de contrôle de l'allumeur et l'allumeur s'insèrent dans leur trou respectif.
- Posez le chapeau, ③.
- Remettez le support de casserole.




Assemblage du brûleur à wok

Prenez soin de ne pas vous tromper. Assurez-vous que tous les ergots et toutes les encoches de positionnement sont parfaitement alignés.

- Placez la tête du brûleur, (3), sur la base, (4), de façon que l'allumeur, (5), et le dispositif de contrôle de l'allumeur, (6), s'insèrent dans leur trou respectif sur la tête du brûleur. Celle-ci doit se mettre en place avec un bruit sec.
- Remplacez l'anneau de brûleur, (2).
- Posez le chapeau, (1).

Questions les plus fréquentes

 Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien autorisé, conformément aux normes de sécurité nationales et locales. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées pourraient causer des blessures ou endommager l'appareil. Le fabricant ne peut en être tenu responsable des travaux effectués pas des personnes non qualifiées.

Les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives.

Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none">– Les brûleurs ne sont pas montés correctement.– La valve à gaz est fermée.– Les brûleurs sont mouillés et sales ou les orifices pour la flamme, situés à l'intérieur des brûleurs, sont sales et obstrués.– Les allumeurs sont mouillés.– La plaque de cuisson n'est pas branchée et le disjoncteur a sauté.	<ul style="list-style-type: none">– Démontez les brûleurs et remontez-les comme il est illustré à la section "Nettoyage et entretien - Brûleurs".– Ouvrez la valve à gaz.– Nettoyez les brûleurs. Consultez la section "Nettoyage et entretien".– Essuyez les allumeurs.– Branchez la plaque de cuisson et rétablissez l'alimentation électrique. Si l'alimentation électrique est défectueuse, vous pouvez allumer la plaque de cuisson à l'aide d'une allumette. Consultez la section "Utilisation de la plaque de cuisson pendant une panne de courant".

Questions les plus fréquentes

La flamme s'éteint après avoir été allumée.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">– Les brûleurs ne sont pas montés correctement.– Les orifices pour la flamme, situés à l'intérieur des brûleurs, sont sales et obstrués. | <ul style="list-style-type: none">– Démontez les brûleurs et remontez-les comme il est illustré à la section "Nettoyage et entretien - Brûleurs".– Nettoyez les brûleurs. Consultez la section "Nettoyage et entretien". |
|---|---|

Les allumeurs ne fonctionnent plus.

Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none">– Des résidus se sont accumulés entre l'allumeur et le brûleur.– Assurez-vous que l'allumeur est sec.	<ul style="list-style-type: none">– Nettoyez les brûleurs. Consultez la section "Nettoyage et entretien".– Essuyez les allumeurs.

La flamme n'est pas comme d'habitude.

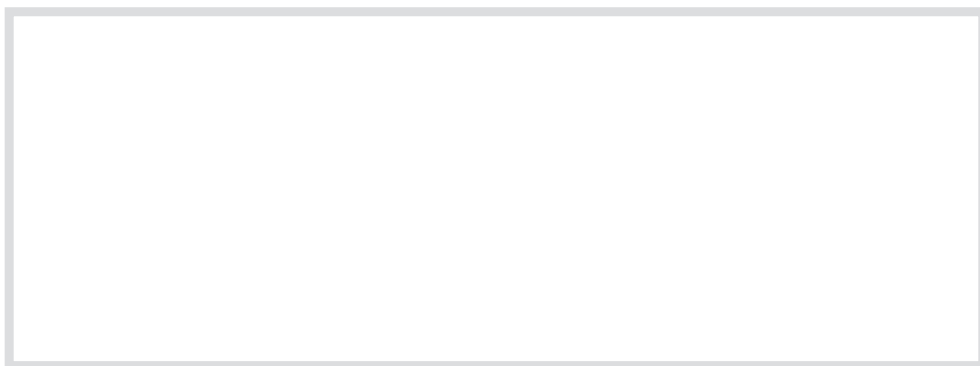
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">– Les brûleurs ne sont pas montés correctement. | <ul style="list-style-type: none">– Démontez les brûleurs et remontez-les comme il est illustré à la section "Nettoyage et entretien - Brûleurs". |
|---|---|

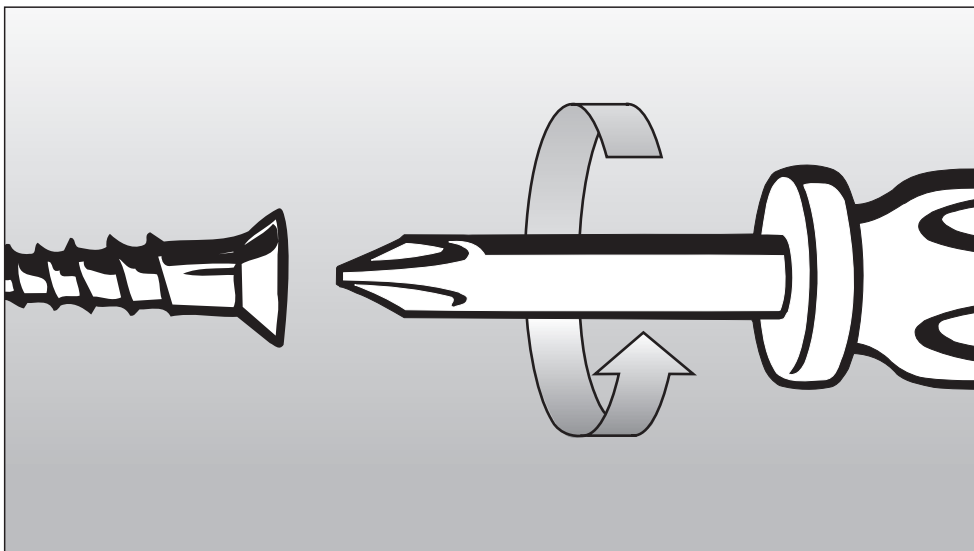
Service technique

En cas de panne que vous ne pouvez réparer vous-même, veuillez communiquer :

Lorsque vous communiquez avec le service du soutien technique, veuillez indiquer le numéro de série et le modèle de la plaque de cuisson. Ces données sont inscrites sur la plaque signalétique livrée avec l'appareil.

Veillez coller ici l'étiquette des données inscrites sur la plaque de l'appareil :





Instructions d'installation

Afin de prévenir les accidents
et pour éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire ces instructions
avant de l'installer ou de l'utiliser.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation

Les distances minimums fournies dans le présent manuel concernent les surfaces combustibles et doivent être respectées afin d'assurer une utilisation sécuritaire de l'appareil. Ne pas les observer pourrait augmenter le risque d'incendie.

Pour éviter d'endommager l'appareil, installez d'abord les armoires et la hotte.

Les appareils à gaz doivent uniquement être installés dans des pièces bien aérées.

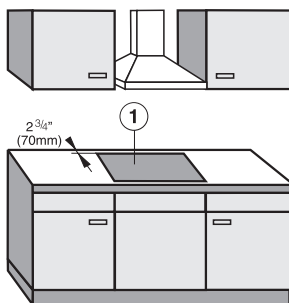
Le dessus de comptoir doit être adhésif avec un adhésif résistant à la chaleur (100°C / 212°F) pour empêcher la distorsion ou la dissolution.

Il faut respecter les distances de sécurité requises indiquées dans les illustrations pour installer les plaques de cuisson. N'installez pas la plaque de cuisson entre deux armoires hautes, car cela présente un risque d'incendie.

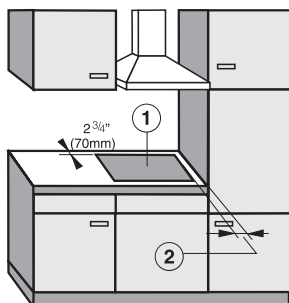
① = Indique l'ouverture pour la surface de cuisson.

② = La distance minimale entre le dessus de cuisinière et une armoire haute : 305 mm (12 po).

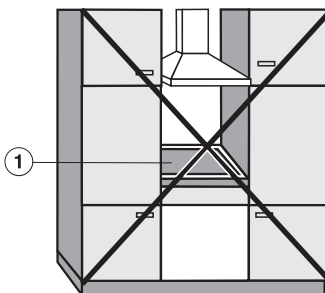
Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans un bateau ou des engins mobiles comme un avion ou un véhicule récréatif, mais c'est toutefois possible dans certaines circonstances. Communiquez vos exigences particulières à votre détaillant Miele le plus proche ou au Service technique Miele.



recommandé



mais pas recommandé



pas permis

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les dessus de cuisinière ne devraient pas être installés au-dessus d'un lave-vaisselle, d'une laveuse, d'une sècheuse, d'un congélateur ou d'un réfrigérateur. La chaleur dégagée par les dessus de cuisinière pourrait endommager ces appareils.

Les friteuses ne doivent pas être installées à côté des dessus de cuisinière au gaz. Les flammes du gaz pourraient allumer l'huile éclaboussée. Une distance d'au moins 305 mm (12 po) doit être maintenue entre ces deux appareils. La distance minimale entre deux dessus de cuisinière doit être d'au moins 100 mm (4 po).

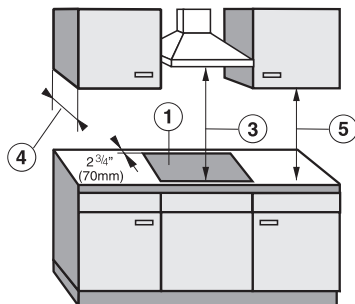
Installer l'appareil afin que le cordon électrique ou la tuyauterie du gaz n'entre pas en contact avec toute partie du dessus de cuisinière qui peut devenir chaude durant l'utilisation.

L'installation doit comprendre un robinet et le régulateur de pression fourni, les deux doivent être facilement accessibles par le client après l'installation.

Pendant les essais de pression supérieure à 3,5 kPa ($1/2$ psi), cet appareil doit être déconnecté de l'arrivée de gaz. Pendant les essais de pression inférieure ou égale à 3,5 kPa ($1/2$ psi), l'arrivée de gaz peut être coupée manuellement en fermant le robinet.

Les conduits doivent être raccordés avec une pâte d'étanchéité pour raccords filetés. Une mauvaise installation peut provoquer des fuites de gaz, suivies d'une explosion.

Distance de sécurité au-dessus des appareils



En règle générale, il doit y avoir au moins 760 mm (30 po) entre le dessus de l'appareil et toute armoire se trouvant au dessus, ③. La profondeur maximale, ④, des armoires installées au-dessus du dessus de cuisinière ne doit pas excéder 330 mm (13 po). La distance minimale entre les surfaces composées de matériaux combustibles et le dessus ou les côtés de la plaque de cuisson, ⑤, est de 457 mm (18 po).

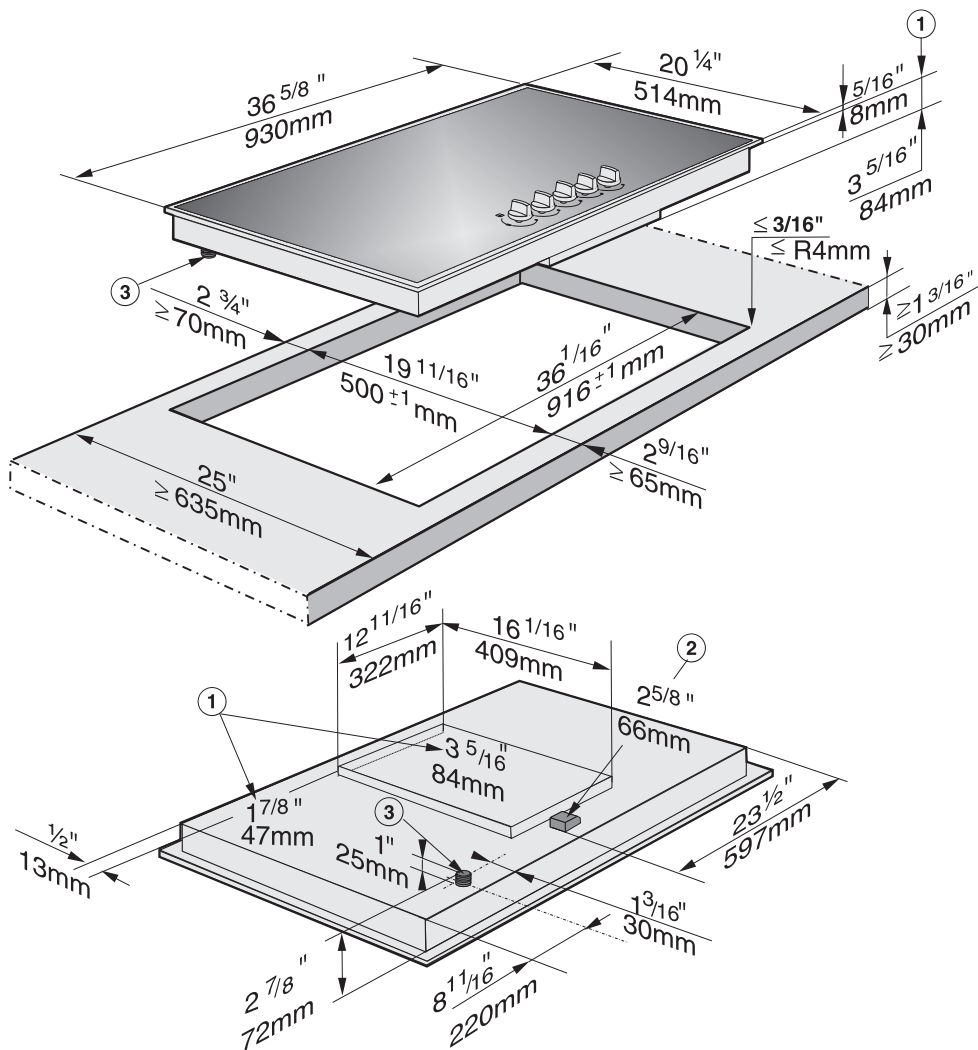
Si le fabricant de l'armoire recommande une distance plus grande, veuillez observer la recommandation du fabricant.

Lorsque vous installez le dessus de cuisinière sous une hotte d'évacuation, toujours observer la distance minimale recommandée par le fabricant de la hotte.

Rangez soigneusement ce manuel d'instructions pour pouvoir le consulter et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Dimensions de l'appareil

KM 391



① Profondeur de l'encastrement

② Boîte de jonction

③ Raccord au gaz R $\frac{1}{2}$ po NPT

- Préparez l'ouverture du plan de travail, tel qu'illustré dans le diagramme.
N'oubliez pas de laisser une distance de sécurité minimale entre l'appareil et les surfaces combustibles :
 - 70 mm ($2\frac{3}{4}$ po) entre l'ouverture et le mur du fond, ou
 - 305 mm (12 po) entre l'ouverture et un mur latéral ou un grand appareil, jusqu'au côté droit ou gauche de l'ouverture.Consultez la section "Consignes de sécurité importantes".
- Scellez les surfaces coupées avec un mastic résistant à la chaleur pour éviter tout gonflement que pourrait causer l'humidité.

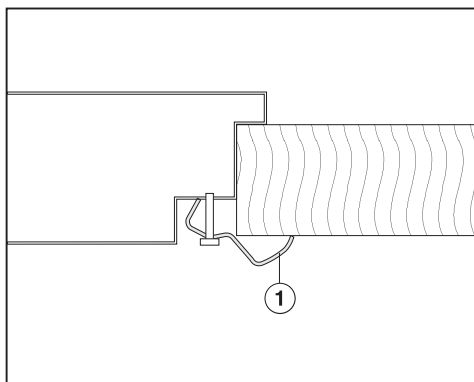
Si, pendant l'installation, les coins du cadre ne sont pas alignés avec le plan de travail, le rayon de bec, d'un maximum de 4 mm ($\frac{3}{16}$ po), peut être étriqué pour les adapter au plan de travail.

Installation

Installation de la plaque de cuisson

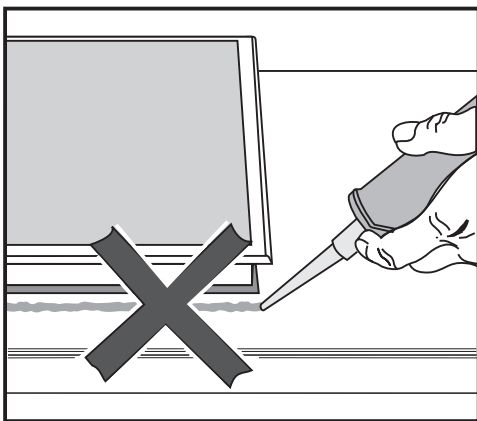
- Vissez le régulateur de pression au manchon fileté sous la plaque de cuisson. Consultez la section "Raccordement au gaz - Régulateur de pression").
- Passez le cordon d'alimentation dans l'ouverture prévue à cet effet.
- Posez la plaque de cuisson dans la partie découpée et centrez-la.
- Installez 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.

Immobilisation de la plaque de cuisson



- Fixez la plaque de cuisson à **l'avant** et à **l'arrière** à l'aide des supports, ①, fournis comme le montre l'illustration.

Scellant



La plaque de cuisson ne doit pas être complètement scellée dans le comptoir lors de l'installation. La bande scellante sous la plaque de cuisson est suffisante pour le comptoir.

Si la plaque de cuisson est scellée en place, le comptoir ou l'appareil pourraient être endommagés si la plaque doit être retirée pour être réparée.

Branchement électrique

Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux et nationaux.

Tous les travaux électriques doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié conformément aux codes locaux et au :

- National Electrical Code ANSI / NFPA N° 70 aux États-Unis

ou

- Code canadien de l'électricité, première partie au Canada (norme CSA 22.1)



MISE EN GARDE

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de l'installer ou de le réparer. Pour réduire les risques de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre après l'installation.

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre tripolaire pour prévenir les risques de choc électrique. Il doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne coupez pas et n'enlevez pas la branche de mise à la terre. Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

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 exigence de sécurité élémentaire. Dans le doute, faites vérifier l'installation électrique de la maison 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 défective.

Alimentation en électricité

Pour les besoins de l'allumage automatique, la plaque de cuisson doit être branchée sur un circuit de 120 V c.a. et 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 A.

La consommation d'électricité (pendant l'allumage seulement) est de 25 W.

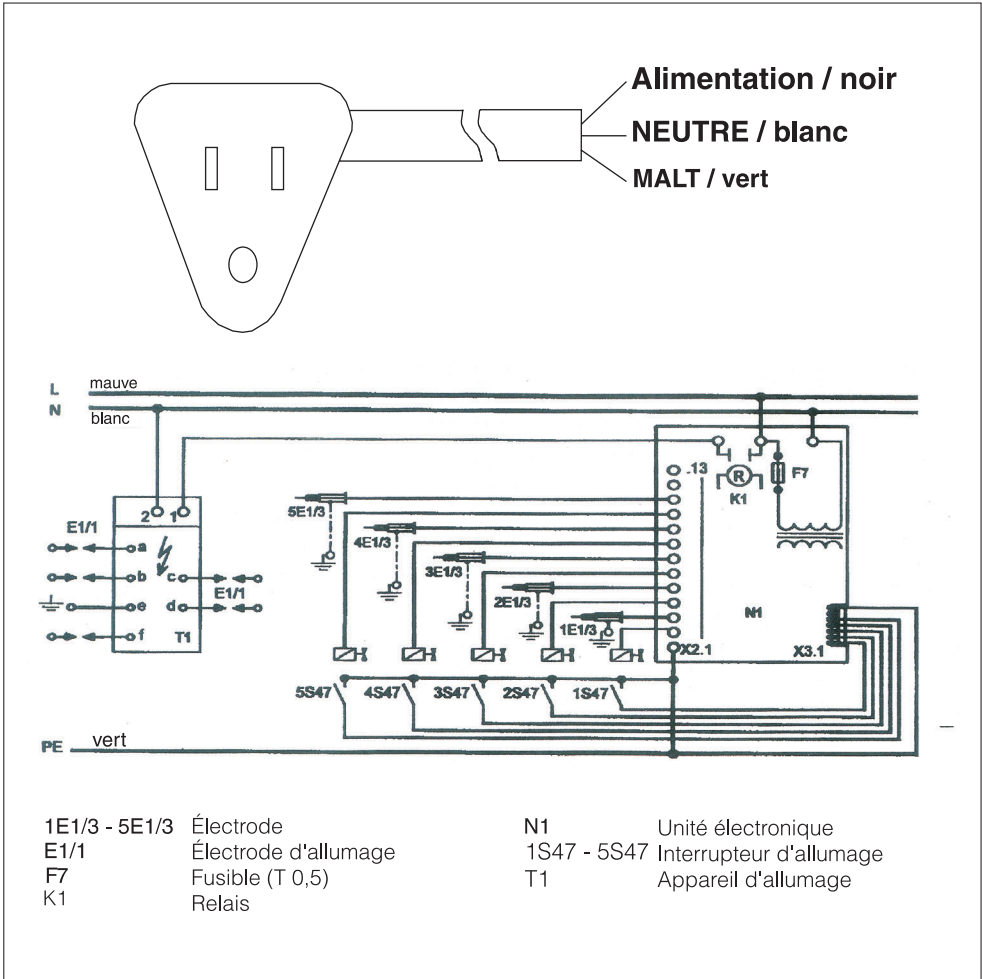
Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation de 1,2 m (4.0 pi) prêt à être branché sur une prise appropriée.

Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

Remarque à l'intention de l'installateur

Laissez ces instructions au client ou près de l'appareil.

Schéma de branchement



⚠ Attention : Étiquetez tous les fils avant de les débrancher pour procéder à des travaux de réparation ou d'entretien. Les erreurs de branchement peuvent entraîner un mauvais fonctionnement ou un fonctionnement dangereux. Vérifiez que tout fonctionne bien après tous travaux d'entretien ou de réparation.

Raccordement au gaz

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués par un installateur qualifié, un service de réparation ou la compagnie de gaz.

L'installation doit comprendre un robinet et le régulateur de pression fourni, les deux facilement accessibles par le client pour qu'il puisse ouvrir et fermer l'arrivée de gaz après que l'appareil est installé.

Pendant les essais de pression supérieure à 3,5 kPa ($1/2$ psi), cet appareil doit être déconnecté de l'arrivée de gaz. Pendant les essais de pression inférieure ou égale à 3,5 kPa ($1/2$ psi), l'arrivée de gaz peut être coupée manuellement en fermant le robinet.

Les conduits doivent être raccordés avec une pâte d'étanchéité pour raccords filetés approuvée pour les conduits de gaz. Une mauvaise installation peut provoquer des fuites de gaz, suivies d'une explosion.

Les travaux de raccordement au gaz doivent être effectués conformément aux codes locaux ou en l'absence de tels codes, conformément aux règles suivantes :

- National Fuel Gas Code, ANSI Z 21.1/NFPA 54 aux États-Unis
- ou
- Norme courante CAN/CGA B 149.1 et .2 du Code des installations pour appareils fonctionnant au gaz naturel au Canada.

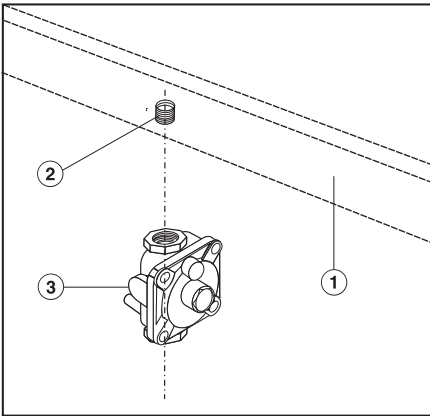
Assurez-vous que la pression maximale d'entrée du gaz naturel et du propane n'est jamais supérieure à $1/2$ psi.

La pression minimale d'entrée du gaz requise est de 4 po CE pour le gaz naturel et de 10 po CE pour le propane.

Régulateur de pression

L'appareil est livré avec un régulateur de pression convertible du gaz naturel au propane et inversement. Le régulateur fourni correspond au type de gaz de la plaque de cuisson. Vérifiez avant de faire l'installation.

Pression réglée :
gaz naturel - 4 po CE
propane - 10 po CE



- ① Plaque de cuisson
- ② Filetage NPT 0,5 po
- ③ Régulateur

Comme indiqué dans l'illustration ci-dessus, le régulateur fourni **doit** être utilisé pour raccorder la plaque de cuisson Miele à l'arrivée de gaz. Cette pièce a été faite sur mesure par Miele pour répondre à toutes les exigences de sécurité applicables. Assurez-vous que le régulateur est facilement accessible pour pouvoir le régler après l'installation.

Pour des raisons pratiques, il est possible d'installer un tuyau en acier inoxydable flexible approuvé par l'AGA ou l'ACG (type accordéon) entre l'arrivée de gaz et le régulateur. Ainsi, la plaque de cuisson pourra être enlevée du comptoir pour être nettoyée ou réparée. Assurez-vous que les tiroirs, portes d'armoire, etc. ne frottent pas sur ce tuyau.

Utilisez uniquement le régulateur fourni par Miele pour éviter tout risque de fuites de gaz.

Si vous n'êtes pas certain que l'installation est appropriée, communiquez avec le Service technique Miele :

 1 800 565-6435
service@miele.ca

Après l'installation, vérifiez tous les raccords pour vous assurer qu'ils ne fuient pas, notamment avec de l'eau savonneuse.

Quand l'installation est faite correctement, la flamme doit être continue et silencieuse. Elle sera bleue au centre et sa hauteur dépendra du brûleur. Il ne sera pas nécessaire de la régler.

Raccordement au gaz

Valeurs nominales de tous les types de gaz

	KM 391	
	Gaz naturel / Propane	
Brûleur auxiliaire	BTU/h	kW
Puissance maximale	5000	1,47
Puissance minimale	700	0,21
Brûleur normal		
Puissance maximale	6000	1,76
Puissance minimale	1000	0,29
Brûleur rapide		
Puissance maximale	9500	2,78
Puissance minimale	1700	0,50
Brûleur à wok		
Puissance maximale	15300	4,48
Puissance minimale	650	0,19
Tous les brûleurs		
Puissance maximale	41800	12,25

Conversion à un autre type de gaz

La plaque de cuisson peut être raccordée au gaz naturel ou au propane.

Si votre plaque de cuisson n'est pas configurée pour le type de raccordement au gaz qui convient, veuillez communiquer avec votre détaillant Miele.

Si l'appareil doit être raccordé à un autre type de gaz, le régulateur et les brûleurs doivent être convertis. La trousse de conversion est un accessoire optionnel que vous pouvez vous procurer auprès du Service technique Miele.

Protection de l'environnement

Enlèvement des produits d'emballage

La boîte en carton et le matériel d'emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

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 mettre au rebut votre ancien appareil, débranchez-le, coupez le cordon d'alimentation électrique et retirez la porte par mesure de sécurité.



Miele Limitée

Siège social au Canada

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

Téléphone : (800) 643-5381

(905) 660-9936

Télécopieur : (905) 535-2290

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435

(905) 532-2272

Télécopieur : (905) 532-2292

service@miele.ca (Service technique)