

Miele

Instructions pour l'utilisation



Dessus de cuisinière au gaz KM 342 KM 344



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



M.-Nr. 05 649 310



AVERTISSEMENT:

Si vous n'observez pas les renseignements fournis dans ce manuel à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait se produire et pourrait endommager l'appareil et causer des blessures corporelles ou la mort.

- **Ne pas ranger de carburant ou autres vapeurs et liquides inflammables proche de cet ou tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **Ne pas essayer d'allumer tout appareil**
 - **Ne pas toucher à aucun commutateur électrique.**
 - **Ne pas utiliser le téléphone de votre immeuble.**
 - **Téléphoner immédiatement à votre compagnie de gaz en utilisant le téléphone du voisin. Observer les instructions de la compagnie de gaz.**
 - **Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou par un représentant de la compagnie de gaz.**
- **Remarque pour l'installateur:**
Veillez remettre ce manuel d'instructions à l'utilisateur pour que l'inspecteur en électricité/gaz puisse le consulter.

Table des matières

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5
Guide du dessus de cuisinière	10
KM 342.	10
KM 344.	11
Avant d'utiliser pour la première fois	12
Disposer des matériaux d'emballage	12
Mise aux déchets d'un ancien appareil.	12
Nettoyer et chauffer pour la première fois	12
Utilisation de la plaque de cuisson	13
Système d'allumage rapide	13
Mise en marche/arrêt, réglage.	13
Poêlons	16
Caractéristique d'arrêt de sécurité automatique	17
Utilisation du dessus de cuisinière durant une panne de courant	17
Nettoyage et entretien	18
Questions qui reviennent souvent	21
Raccordement	22
Raccordement au gaz	22
Raccordement électrique	22
Service technique	23

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installation et raccordement

Observer des mesures de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez votre appareil au gaz, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions avant de l'utiliser pour la première fois.
- Vous assurer que l'appareil a été correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il faut une continuité entre l'appareil et un système efficace de mise à la terre. Il est essentiel que cette exigence de sécurité de base soit observée. En cas de doute, faire vérifier votre système électrique par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par le manque ou l'inefficacité d'un système de mise à la terre fonctionnel.

■ Ne pas raccorder l'appareil à l'alimentation électrique centrale avec une rallonge. Les rallonges ne satisfont pas aux exigences de sécurité de cet appareil.

■ Avant d'en faire l'entretien, fermer la soupape de gaz et débrancher le courant en enlevant le fusible ou en débranchant l'appareil ou en faisant "sauter" le disjoncteur à la main.

■ 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 parfois l'installer sous certaines circonstances. Veuillez contacter le marchand Miele le plus près de chez-vous ou le Département du service technique Miele pour spécifier vos exigences.

■ Après avoir raccordé l'appareil, faire un test pour les fuites selon les instructions d'installation.

■ En cas de doute au sujet de l'installation, contacter le Département du service technique Miele.

É.U. 1-800-999-1360
techserv@mieleusa.com

CAN 1-800-565-6435
service@miele.ca

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Usage adéquat

■ Ne pas utiliser le dessus de cuisinière avant de l'avoir installé adéquatement dans le dessus de comptoir.

■ Cet appareil est pour cuisson domestique seulement.

■ Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par un usage inadéquat du dessus de cuisinière.

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

■ Pour des raisons de sécurité, ne jamais utiliser un dessus de cuisinière pour réchauffer la pièce.

■ Installer le dessus de cuisinière dans une pièce qui a suffisamment de ventilation.

■ Cet appareil ne doit pas être installé ou utilisé dehors.

■ 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.

■ Vous assurer que toutes les pièces des brûleurs au gaz soient assemblées correctement avant d'utiliser le dessus de cuisinière.

■ Vous assurer que tous les brûleurs utilisés soient toujours couverts d'un poêlon.

■ Ne pas utiliser de poêlons qui dépassent de la grille du brûleur. Si vous utilisez des poêlons plus grands, les flammes pourraient se répandre et endommager la surface du comptoir ou d'autres appareils électroménagers se trouvant sur le comptoir. Avoir le bon format de poêlon va aussi améliorer l'efficacité.

■ Pour des raisons de sécurité et de stabilité, ne pas utiliser de poêlons qui ont un diamètre de base plus petit que la grille du brûleur.

■ Ne pas ranger d'aérosols, d'essence, de combustibles ou autres matières inflammables sous ou à côté du dessus de la cuisinière.

■ 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Protection contre l'endommagement

■ Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et causer un court-circuit.

■ Les aliments qui débordent et contiennent du sel ou du sucre devraient être nettoyés immédiatement afin d'éviter les taches.

■ Dans les régions propices aux infestations de cafards et autres vermines, toujours nettoyer l'appareil et les aires adjacentes. Tout dommage causé par des insectes nuisibles ne sera pas couvert par la garantie.

Sécurité personnelle

■ Les brûleurs deviennent très chauds lorsqu'ils sont utilisés. Vous assurer que personne n'entre en contact avec les brûleurs.

■ Les enfants ne doivent jamais être seuls ou sans supervision dans un endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.

■ Ne pas ranger de jouets ou d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires du dessus ou derrière le dessus de cuisinière. Les enfants pourraient grimper pour les atteindre et se blesser gravement.

■ Ne pas laisser les enfants utiliser ou jouer avec le dessus de cuisinière. Garder tous les poêlons à l'écart des enfants.

■ Utiliser seulement des sous-plats secs et résistant à la chaleur. Les sous-plats humides ou mouillés utilisés sur des surfaces chaudes pourraient causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser les sous-plats toucher les brûleurs chauds. Ne pas utiliser de serviettes ou autres objets volumineux près de l'appareil.

■ Toujours porter des vêtements adéquats. Ne jamais porter de vêtements lâches ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

■ Ne pas faire chauffer de contenants d'aliments fermés. La pression accumulée pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

■ Ne pas ranger d'articles sur le dessus de cuisinière lorsque vous ne l'utilisez pas.

■ Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur l'appareil.

■ Toujours superviser le dessus de cuisinière lorsque vous l'utilisez. Les débordements par bouillonnement dégagent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.

■ Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur sec ou à mousse.

■ Ne pas faire flamber sous une hotte d'évacuation. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par la succion ou les filtres à graisses pourraient s'enflammer.

■ 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.

■ Pour des raisons de sécurité, la flamme devrait être ajustée au même format que la base du poêlon ou plus petit. Ne pas utiliser de petits poêlons avec des réglages de flamme élevée car les flammes pourraient monter sur les parois du poêlon.

■ 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.

■ S'il y a un tiroir directement sous l'appareil sans aucune base de bois pour les séparer, vous assurer qu'aucun aérosol, liquide combustible ou autre matière facilement inflammable n'y soient rangés. Si les couverts sont rangés dans le tiroir, ils doivent être résistants à la chaleur.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Endommagement de l'appareil

■ Mettre immédiatement l'appareil au point d'arrêt s'il est endommagé ou défectueux. Fermer la soupape de fermeture du gaz et débrancher complètement de la prise électrique. Contacter le Département du service technique Miele.

Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'il ait été réparé.

Vous assurer que le courant soit coupé lorsque les travaux d'entretien sont effectués.

■ Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés pour en garantir la sécurité. Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux. Ne jamais ouvrir, sous aucune circonstance, le châssis extérieur de l'appareil.

■ Lorsque l'appareil est sous garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien de service autorisé Miele.

Remarques supplémentaires de sécurité

■ Lorsque vous utilisez un appareil portatif près du dessus de cuisinière, vous assurer que son cordon électrique n'entre pas en contact avec le dessus de cuisinière.

■ Toujours vous assurer que les aliments soient suffisamment cuits ou réchauffés. En cas de doute, choisir une durée de cuisson ou de réchauffage plus longue.

■ Toujours faire cuire le porc assez longtemps pour que la viande puisse se consommer en toute sécurité.

■ Ne pas utiliser de contenants de plastique ou d'aluminium. Ils pourraient fondre à une température élevée.

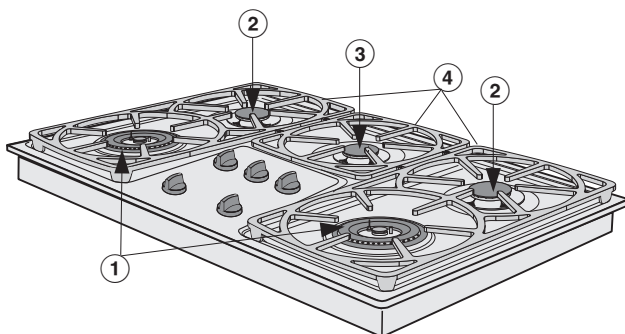
■ Ne pas faire chauffer de casseroles ou de poêlons vides, cela pourrait les endommager.

■ Avant de disposer d'un ancien appareil, le débrancher de l'alimentation de gaz et d'électricité et couper son cordon électrique pour éviter les accidents.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Guide du dessus de cuisinière

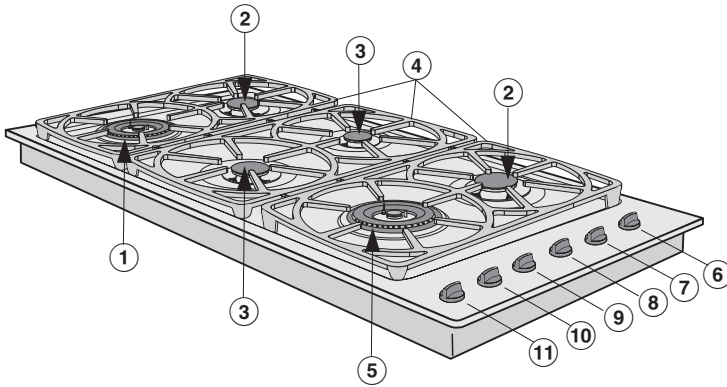
KM 342



- ① Brûleur wok
- ② Brûleur normal
- ③ Brûleur rapide
- ④ Grilles

La disposition des boutons de commande correspond à la disposition des brûleurs.

KM 344



- ① Petit brûleur wok
- ② Brûleur normal
- ③ Brûleur rapide
- ④ Grilles
- ⑤ Grand brûleur wok

Boutons de commande:

- ⑥ Brûleur arrière gauche
- ⑦ Brûleur arrière centre
- ⑧ Brûleur arrière droite
- ⑨ Brûleur avant gauche
- ⑩ Brûleur avant centre
- ⑪ Brûleur avant droite

Accessoires

Une plaque de grillage et une plaque de mijotage sont disponibles en tant qu'accessoires supplémentaires.

Un nécessaire de conversion séparé est disponible si l'appareil doit être raccordé au PL.

Pour les acheter, contacter votre marchand Miele ou le Département du service technique Miele.

Avant d'utiliser pour la première fois

Disposer des matériaux d'emballage

Vous pouvez disposer de la boîte en carton et des matériaux d'emballage en respectant l'environnement. Veuillez recycler.

Mise aux déchets d'un ancien appareil

Les anciens appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez contacter votre bureau régional du recyclage pour savoir si vous pouvez recycler ces matériaux.

Avant de mettre un ancien appareil aux déchets, le débrancher de son alimentation de gaz et électrique et couper son cordon électrique pour éviter les accidents.

Nettoyer et chauffer pour la première fois

Cet appareil doit être nettoyé avant de l'utiliser pour la première fois.

- Laver l'ensemble de brûleur à gaz dans une solution douce d'eau et de savon à vaisselle liquide. Essuyer pour sécher et assembler à nouveau en suivant l'ordre (consulter la section "Nettoyage et entretien").
- Essuyer le dessus de cuisinière avec un linge humide et sécher à fond.

Les pièces de métal ont un revêtement de protection qui peuvent dégager une légère odeur la première fois que votre appareil neuf est chauffé.

L'odeur et les vapeurs vont se dissiper après peu de temps et n'indiquent pas qu'il y a un raccordement défectueux ou que l'appareil est défectueux.

Utilisation de la plaque de cuisson

Système d'allumage rapide

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

- Le bouton de commande peut être relâché une fois réglé à l'icône de la flamme la plus élevée.
- 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 au gaz sera automatiquement coupée (consultez la section "Caractéristiques d'arrêt automatique").

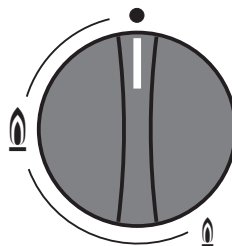
Comme l'allumage se fait rapidement, le système demeure activé pendant quelques secondes, même si la flamme brûle déjà.

- 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

Le bouton de commande est utilisé pour allumer le brûleur et pour régler la puissance de la flamme.

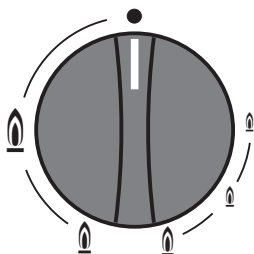
Brûleur normal / rapide



- La plaque de cuisson est éteinte
- 🔥 Flamme la plus élevée
- 🔥 Flamme la plus basse

Utilisation de la plaque de cuisson

Brûleur wok



- La plaque de cuisson est éteinte
- 🔥 Flamme la plus élevée :
les brûleurs intérieur et extérieur sont tous les deux à leur réglage le plus élevé.
- 🔥 Flamme élevée :
le brûleur extérieur est au réglage le plus bas, le brûleur intérieur est au réglage le plus élevé.
- 🔥 Flamme basse :
le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur est au réglage le plus élevé.
- 🔥 Flamme la plus basse :
le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur est au réglage le plus bas.

Mise en marche

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la flamme la plus élevée. L'allumeur cliquettera et allumera 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 pas au deuxième essai, tournez le bouton de commande à "●" et consultez le chapitre "Questions fréquemment posées".

- Vous pouvez maintenant ajuster le bouton au réglage désiré.

Utilisation de la plaque de cuisson

Réglage du brûleur wok

Les brûleurs intérieur et extérieur sont tous deux contrôlés par un bouton de commande. Il y a un arrêt à la position 6 h qui nécessite que vous poussiez sur le bouton tout en le tournant pour aller de la flamme élevée à la flamme basse.

- Pour réduire les flammes d'un réglage élevé à un réglage bas, tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteigniez l'arrêt. Appuyez sur le bouton pour passer l'arrêt, relâchez-le et réglez la plaque de cuisson au réglage désiré.
- Pour augmenter les flammes d'un réglage bas à un réglage élevé, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteigniez l'arrêt. Poussez le bouton pour passer l'arrêt, relâchez-le et réglez la plaque de cuisson au niveau désiré.

Puisque la portion extérieure de la flamme est beaucoup plus chaude que le centre, la flamme devrait être réglée de façon à ne pas se répandre au-delà des rebords du poêlon. Les extrémités de la flamme qui s'étendent à l'extérieur des rebords du poêlon sont dangereuses.

Arrêt



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

Le gaz cessera de s'écouler et la plaque de cuisson s'éteindra.

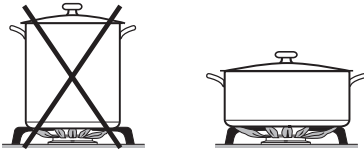
Ne tournez pas le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre plus loin que le symbole "●" ou ne le forcez pas plus loin que l'arrêt à la position 6 h. Cela pourrait endommager le dispositif de réglage.

Utilisation de la plaque de cuisson

Poêlons

Format du poêlon

- Régler le dessus de cuisinière à la flamme élevée lorsque vous utilisez un poêlon de grand diamètre et une flamme basse pour un poêlon de petit diamètre.
- En règle générale, les poêlons larges/ bas vont chauffer plus rapidement et cuire plus uniformément que les poêlons étroits/ hauts.



- L'utilisation de poêlons trop gros peut répandre les flammes et endommager le dessus de comptoir adjacent ou les autres électroménagers se trouvant sur le dessus du comptoir.
- Ne pas utiliser de petits poêlons avec un réglage de flamme élevé parce que la flamme peut grimper sur les parois du poêlon.
- Les casseroles qui ont un diamètre plus petit que le support à poêlon et à casserole, ne seront pas assises solidement (sans branler) et seront dangereuses et ne devraient pas être utilisées.

Poêlons adéquats

Brûleurs wok:

Vous pouvez utiliser un wok sur les brûleurs wok spéciaux sans ronds supplémentaires, trivets, etc.

Tout poêlon résistant à la chaleur peut être utilisé sur le brûleur au gaz.

Contrairement aux poêlons utilisés sur un dessus de cuisinière électrique, les bases n'ont pas besoin d'être égales pour obtenir de bons résultats.

Les poêlons dont les bases sont épaisses donneront des résultats plus uniformes parce que les points chauds sont réduits à cause d'une meilleure distribution de la chaleur.

Les poêlons à base mince vont conduire la chaleur plus rapidement mais pas aussi uniformément que les bases épaisses. Brasser les aliments souvent pour éviter qu'ils brûlent.

Caractéristique d'arrêt de sécurité automatique

Cet appareil est équipé d'un commande de sécurité d'allumage. Cette commande coupe le gaz si la flamme s'éteint et que le réallumage ne réussit pas.

- Pour réallumer le brûleur, tourner le bouton de commande à "●", et suivre la procédure indiquée dans la section "Mise en marche/arrêt, Réglage".

La caractéristique d'arrêt de sécurité ne fonctionne pas à l'électricité, elle sera actionnée si l'appareil est utilisé durant une panne de courant.

Utilisation du dessus de cuisinière durant une panne de courant

La réallumage automatique ne fonctionne pas durant une panne de courant mais vous pouvez allumer la flamme à la main.

- Appuyer et tourner le bouton de commande désiré en sens contraire des aiguilles de la montre au symbole de la flamme la plus grande.
- Tout en retenant le bouton, allumer le gaz au brûleur avec une allumette.
- Lorsque la flamme apparaît, continuer à retenir le bouton pendant environ 8 à 10 secondes pour permettre à la commande de sécurité d'allumage d'atteindre la température de fonctionnement.

Nettoyage et entretien

Ne jamais utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer ce dessus de cuisinière. La vapeur sous pression pourrait endommager la surface et les pièces de façon permanente et le fabricant n'en acceptera pas la responsabilité.

Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient endommager le joint entre le châssis et le dessus de comptoir.

Ne jamais utiliser d'agents récurants, de tampons à récurer, d'agents nettoyants abrasifs ou de nettoyeurs puissants comme les vaporisateurs à four ou les détachants de rouille car ces produits pourraient endommager la surface de l'appareil.

Garder l'allumeur du brûleur sec. S'il se mouille, il ne s'allumera pas.

Faire sécher votre dessus de cuisinière à fond après l'avoir nettoyé pour éviter les dépôts de tartre.

Grilles

Laisser refroidir l'appareil à une température sécuritaire avant d'enlever la grille. Nettoyer la grille, le dessus de cuisinière et les boutons avec une éponge et une solution douce d'eau chaude et de savon à vaisselle liquide. Faire tremper les aliments débordés incrustés ou durcis.

Faire sécher le dessus de cuisinière et la grille à fond après les avoir nettoyés.

Acier inoxydable

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyeur non abrasif pour l'acier inoxydable.

Pour ne pas salir à nouveau, vous pouvez utiliser un revitalisant pour acier inoxydable.

Appliquer une petite quantité en pressant uniformément.

Les boutons de couleur en acier inoxydable

Ces commandes peuvent se décolorer ou s'endommager si elles ne sont pas nettoyées régulièrement. Ne pas utiliser de nettoyeur pour acier inoxydable sur les boutons ou commutateurs.

Les débordements d'aliments qui contiennent du sel ou du sucre devraient être nettoyés tout de suite pour éviter les taches.

Nettoyage des brûleurs

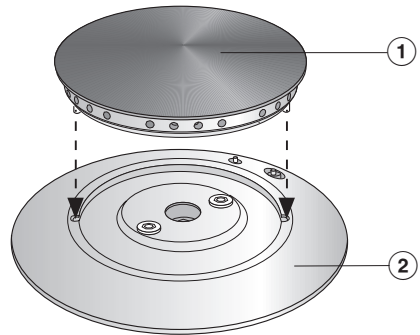
Les brûleurs peuvent être démontés et nettoyés lorsqu'ils sont froids.

- Enlever les pièces du brûleur et les laver dans une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle liquide. Les faire sécher à fond. Vous assurer que les orifices pour la flamme soient nettoyés et complètement secs.
- Essuyer la base du brûleur avec un linge humide et sécher.
- Essuyer délicatement l'allumeur et la commande de contrôle d'allumage avec un linge bien essoré et sécher en essuyant.

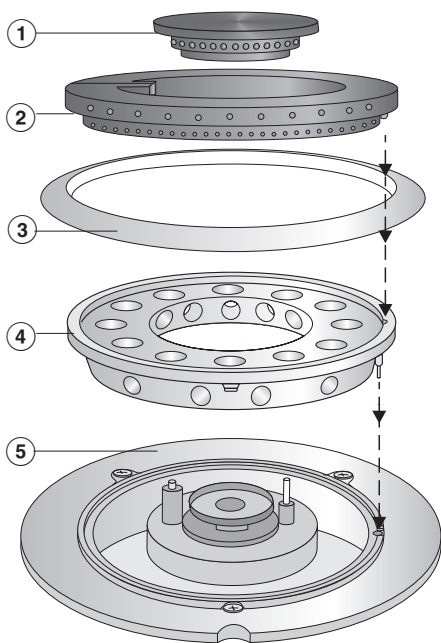
S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

Réassembler les brûleurs normal / rapide comme suit:

- Placer le couvercle du brûleur, ①, sur la base du brûleur, ②, afin que les coches s'ajustent dans les trous (voir les flèches).



Nettoyage et entretien



Réassembler le brûleur wok comme suit:

- Placer la tête du brûleur, (4), sur la base du brûleur, (5).
- Ajuster le collier du brûleur, (3).
- Ajuster le couvercle du grand brûleur, (2), sur la tête du brûleur, (4).
- Installer le couvercle du petit brûleur, (1).
- Mettre les grilles en place.

S'assurer que toutes les pièces du brûleur soient remontées correctement après le nettoyage.

Il est important que:

1. Le dessus et la base ne soient pas en sens inverse.
2. Les coches et les trous s'alignent et s'ajustent très serrés.

Questions qui reviennent souvent

Toutes les réparations devraient être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes régionaux et nationaux. Toutes les réparations ou travaux d'entretien effectués par une personne non qualifiée pourraient s'avérer dangereux.

Quelques problèmes de moindre importance peuvent être réglés sans faire un appel de service.

Que faire si ...

... les brûleurs ne s'allument pas après quelques essais?

Vérifier si:

- les brûleurs ont été assemblés correctement.
- la soupape de gaz est ouverte.
- les brûleurs sont secs et propres.
- les orifices pour la flamme dans les brûleurs sont propres et non obstrués.
- les allumeurs sont mouillés.
- le dessus de cuisinière est branché et si le disjoncteur a sauté. Si un manque de courant est le problème, le dessus de cuisinière peut être allumé avec une allumette. Consulter "Utilisation du dessus de cuisinière durant une panne de courant".

... la flamme s'éteint après avoir été allumée?

- Vérifier si les brûleurs ont été correctement assemblés.
- S'assurer que les orifices du gaz dans le collier du brûleur soient propres et ouverts.

... les allumeurs ne fonctionnent plus?

- Vérifier s'il y a des résidus d'aliments entre l'allumeur et le brûleur.
- Vous assurer que l'allumeur soit sec.

... la flamme semble différente qu'à l'habitude?

Vérifier si les brûleurs ont été assemblés correctement.

Raccordement

Raccordement au gaz

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou la compagnie de gaz.

Au Massachusetts, un plombier licencié/installateur de gaz est requis.

L'appareil est équipé pour le gaz naturel ou le gaz PL. À l'aide d'un nécessaire de conversion spécial, vous pouvez le convertir pour l'utiliser avec le type de gaz alternatif.

La conversion est décrite dans les instructions pour l'installation.

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au Département du service technique au:

É.U. 1-800-999-1360
techserv@mieleusa.com

CAN 1-800-565-6435
service@miele.ca

Raccordement électrique

Il est nécessaire de raccorder le dessus de cuisinière à l'alimentation électrique 120VAC, 60 Hz pour l'allumage automatique. La ligne d'alimentation devrait être protégée par un fusible 15A.

La consommation réelle d'énergie (durant l'allumage seulement) est de 25 W.

Cet appareil est équipé d'un long cordon électrique de 4,0 pi (1,2 m) mis à la terre (fiche à 3 broches) prêt à brancher à une prise appropriée.

Veuillez placer la prise de courant de façon à ce qu'elle soit accessible après que l'appareil ait été installé dans le dessus de comptoir.

Ne pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de la prise. Si la fiche ne s'ajuste pas dans la prise, faire installer la prise appropriée par un électricien qualifié.

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

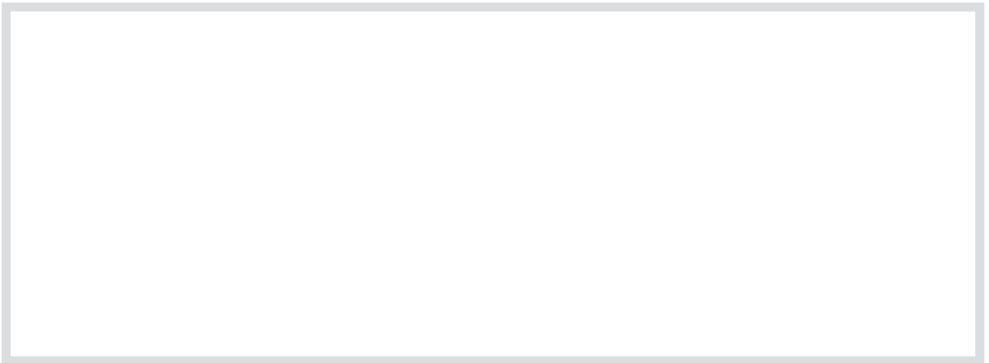
- avec votre concessionnaire Miele
- ou
- avec le service du soutien technique

États-Unis 1-800-999-1360
techserv@mieleusa.com

Canada 1-800-565-6435
service@miele.ca

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.

Veuillez coller ici l'étiquette des données inscrites sur la plaque de l'appareil.



Miele Limitée

Siège social Canadien

55G East Beaver Creek Road

Richmond Hill, ON L4B 1E5

Téléphone : 800-565-6435

905-707-1171

Télécopieur : 905-707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (Renseignements généraux)

service@miele.ca (Service technique)

Bureau régional des ventes de Colombie-Britannique

3731 North Fraser Way

Unit 200

Burnaby, BC V5J 5J2

Téléphone : 604-434-1300

Télécopieur : 604-434-1309

Bureau régional des ventes du Québec

400, avenue Laurier Ouest

Bureau 600

Montréal, QC H2V 2K7

Téléphone : 877-636-4353

514-277-1818

Télécopieur : 514-277-1838