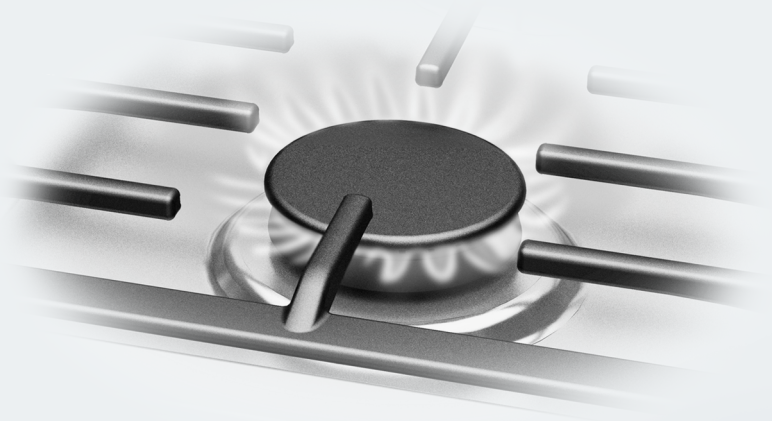
Mode d’emploi et instructions de montage
Plan de cuisson au gaz



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr-BE

M.-Nr. 11 185 610

Le plan de cuisson peut également être utilisé dans d'autres pays que ceux indiqués sur l'appareil. Les modèles propres à certains pays et le mode de raccordement du plan de cuisson jouent un rôle considérable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous souhaitez utiliser le plan de cuisson dans un autre pays que ceux mentionnés sur l'appareil, veuillez contacter le service après-vente de votre pays.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 16

Aperçu 17
Plan de cuisson 17
KM 3034-1 17
KM 3054-1 18
Bouton de commande 19
Brûleur 20
Bandeau de commande - fonction Minuterie 21
Accessoires fournis 22

Première mise en service 23
Nettoyer le plan de cuisson une première fois 23
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois 23

Récipients de cuisson 24

Conseils pour économiser de l'énergie 26

Commande 27
Système à allumage rapide 27
Allumer 27
Régler le feu 28
Arrêt 29
Indicateurs de fonctionnement et de chaleur résiduelle 29

Minuterie 30
Minuterie 30
Configurer une minuterie pour un brûleur 31
Fonction Minuterie Sécurité enfants 31

Dispositifs de sécurité 32
Sécurité d'allumage 32

Nettoyage et entretien 33
Surface vitrocéramique 34
Support de casserole 35
Bouton de commande 35
Brûleur 36

En cas d'anomalie 38

Accessoires en option 41

Contenu

Consignes de sécurité pour l'encastrement 42

Distances de sécurité 43

Instructions d'encastrement 46

Dimensions d'encastrement 47
KM 3034-1 47
KM 3054-1 48

Installation 49

Raccordement électrique 51

Raccordement au gaz 53

Puissance du brûleur 56

Adaptation à un autre type de gaz 57
Tableaux injecteurs 57
Changer les injecteurs 57
Remplacer les injecteurs principaux 57
Changer l'injecteur de réglage faible 58
Vérifier le fonctionnement 59

Service après-vente 60
Contact en cas d'anomalies 60
Plaque signalétique 60
Garantie 60

Fiches de données de produits 61

Ce plan de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre plan de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l’utilisation et l’entretien de votre plan de cuisson. Respectez ces consignes pour votre protection et vous éviterez d'endommager votre plan de cuisson.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.

▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de le plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec le plan de cuisson.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez donc à ce que les enfants ne s'en approchent pas jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous éviterez ainsi les risques de brûlure.

▶ Risque de brûlure.
Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil.

▶ Risques de brûlures.
Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Risque d'asphyxie.
Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche.

Sécurité technique

▶ Les travaux d’installation et d’entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l’utilisateur. Les travaux d’installation d’entretien et de réparation doivent être confiées exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un plan de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n’est garantie que lorsqu’il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.
Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Seul un technicien gazier est habilité à effectuer le raccordement au gaz (voir chapitre “Raccordement au gaz”). Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien pour raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique. (voir chapitre “Raccordement électrique”).

▶ Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial. Voir chapitre « Raccordement électrique ».

▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnectée du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'arrivée de gaz doit être fermée. Pour vous en assurer :

– déclenchez les fusibles de l'installation électrique correspondante, ou
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique, ou
– débranchez la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
– fermez l'arrivée du gaz.

▶ Risque d’électrocution !
N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-la dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du secteur et de l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de s'embraser. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez le plan de cuisson.
Éteignez prudemment les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisses d'une hotte. Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte.

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Si vous recouvrez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson avec un essuie, un film de protection ou un protège-plans de cuisson.

▶ Lorsque le plan de cuisson est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour poser des objets.

▶ Le plan de cuisson chaude peut vous brûler. Munissez-vous toujours de gants de cuisine ou de maniques avant toute utilisation de le plan de cuisson. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les tissus humides ou mouillés conduisent plus facilement la chaleur et peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Le tissu doit toujours être tenu éloigné des flammes. Évitez d'utiliser des chiffons, torchons ou autres articles textiles de grandes dimensions.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d’isolation du cordon électrique.

▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

▶ La vaisselle en plastique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en feuille d'aluminium.

▶ Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.

▶ La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager la hotte située au-dessus de le plan de cuisson ou lui faire prendre feu. Ne laissez jamais fonctionner le plan de cuisson au gaz sans récipient de cuisson.

▶ N'allumez le plan de cuisson au gaz que lorsque toutes les pièces des brûleurs sont bien montées.

▶ Utilisez uniquement des récipients de cuisson dont le diamètre correspond exactement aux dimensions indiquées au chapitre “Ustensiles de cuisson à utiliser”. Si le diamètre est trop petit, le récipient ne sera pas assez stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz résiduels chauds s'échappant vers l'extérieur peuvent endommager le plan de travail ou la cloison derrière le plan de cuisson gaz s'il s'agit d'un matériau non résistant à la chaleur. Miele ne saurait être tenu responsable des dommages liés au non-respect de ces consignes.

▶ Veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du fond du récipient et ne remontent pas sur les côtés.

▶ N'utilisez pas de récipient à fond trop mince. En cas de non-respect de cette consigne, le plan de cuisson pourrait être endommagée.

▶ Utilisez uniquement les supports de casserole fournis. Le récipient de cuisson ne doit pas être posé directement sur le brûleur.

▶ Posez les supports de casserole directement à leur emplacement sans les faire glisser afin d'éviter les rayures.

▶ Ne laissez pas d'objets facilement inflammables à proximité de le plan de cuisson.

▶ Les projections de graisse et autres restes alimentaires inflammables présents sur le plan de cuisson peuvent prendre feu. Nettoyez-les dès que possible.

▶ L'utilisation d'un plan de cuisson gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des résidus de combustion dans la cuisine. En particulier lorsque le plan de cuisson fonctionne, la cuisine doit être bien aérée : les ouvertures d'aération naturelles doivent être maintenues ouvertes ou un dispositif d'aération mécanique (par ex. une hotte) doit être prévu.

▶ Si le plan de cuisson est utilisée de façon intensive et pour une longue période, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, comme une fenêtre ouverte ou une aération plus efficace, par ex. en augmentant le niveau de puissance du dispositif d'aération mécanique existant.

▶ N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade tellement grands qu'ils couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager le plan de cuisson.

▶ Si le plan de cuisson n'a pas été utilisée pendant une période inhabituellement longue, nettoyez-la soigneusement avant de la réutiliser et faites vérifier son fonctionnement par un professionnel.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

Élimination de l'emballage de transport

L’emballage protège l’appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l’emballage.

Recyclage de votre ancien appareil

Les appareils électrique et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

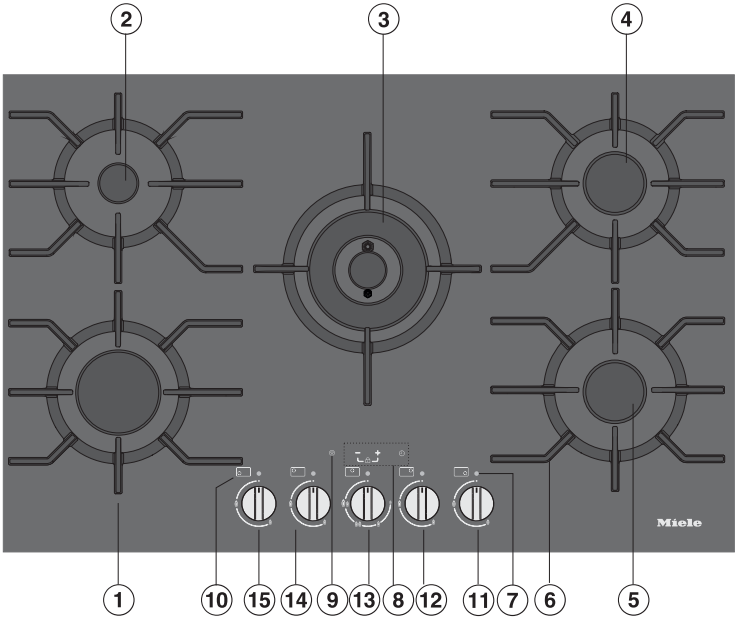
Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- a société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be
  ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Plan de cuisson

KM 3034-1



① Brûleur haute puissance

② Brûleur éco

③ Brûleur wok

④ Brûleur normal

⑤ Brûleur normal

⑥ Supports de casseroles (pour chaque brûleur)

⑦ Témoin de chaleur résiduelle/de fonctionnement

⑧ Fonction Minuterie

⑨ Effacer la minuterie

⑩ Symbole pour la position des brûleurs

Boutons de commande des brûleurs

⑪ avant droite

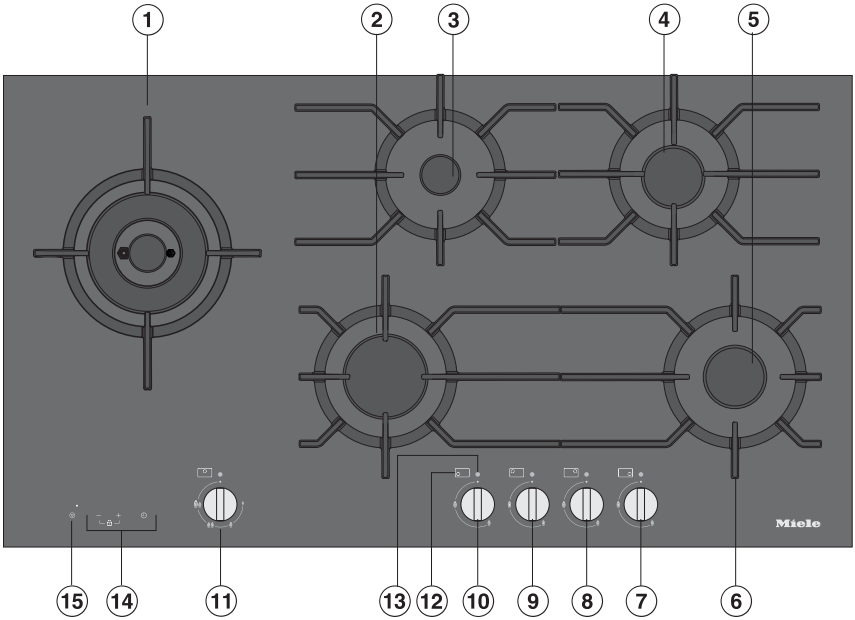
⑫ arrière droite

⑬ Milieu

⑭ arrière gauche

⑮ avant gauche

KM 3054-1



① Brûleur wok

② Brûleur haute puissance

③ Brûleur éco

④ Brûleur normal

⑤ Brûleur normal

⑥ Supports de casseroles (pour chaque brûleur)

⑫ Symboles pour la position des brûleurs

⑬ Témoin de chaleur résiduelle/de fonctionnement

⑭ Bandeau de commande - fonction Minuterie

⑮ Effacer la minuterie

Boutons de commande des brûleurs

⑦ avant droite

⑧ arrière droite

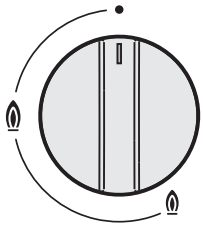
⑨ Arrière centre

⑩ Avant centre

⑪ gauche

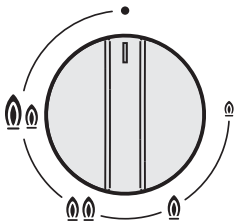
Bouton de commande

Brûleur éco, normal, fort



Symbole	Description
•	brûleur éteint, arrivée de gaz fermée
🔥	feu fort
🔥	feu doux

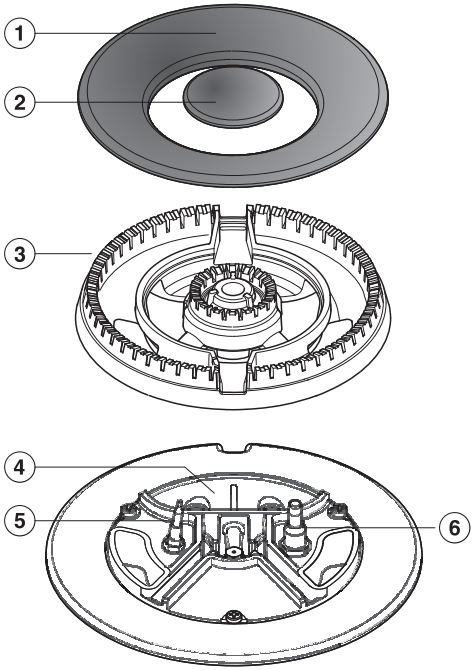
Brûleur wok



Symbole	Description
•	brûleur éteint, arrivée de gaz fermée
🔥🔥	feu fort : les brûleurs intérieur et extérieur brûlent au niveau maximum.
🔥🔥	feu fort : brûleur extérieur au niveau minimum, brûleur intérieur au niveau maximum.
🔥	feu doux : brûleur extérieur éteint, brûleur intérieur au maximum.
🔥	feu doux : brûleur extérieur éteint, brûleur intérieur au minimum.

Brûleur

Brûleur wok



① Couvercle de brûleur extérieur

② Couvercle de brûleur intérieur

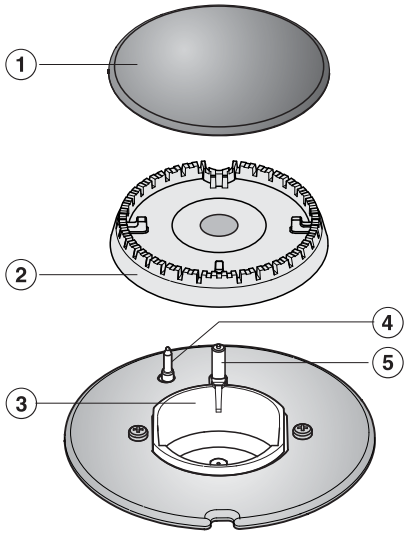
③ Tête du brûleur

④ Base du brûleur

⑤ Thermocouple

⑥ Électrode d'allumage

Brûleur éco, fort, normal



① Couvercle du brûleur

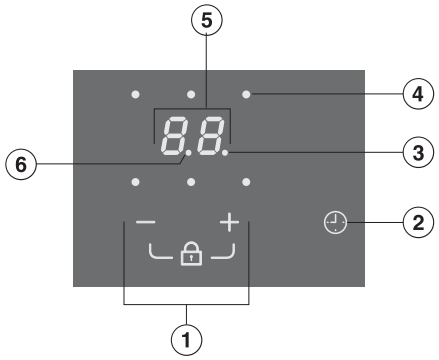
② Tête du brûleur

③ Base du brûleur

④ Thermocouple

⑤ Électrode d'allumage

Bandeau de commande - fonction Minuterie



① Activer la sécurité enfants/régler l'heure

② Fonction Minuterie
- Marche/Arrêt
- Permuter entre les différentes fonctions
- Sélection d'un brûleur

Témoins lumineux

③ Minuterie

④ Position des brûleurs, par ex. brûleur arrière droit

⑥ Diode d'affichage des demi-heures en cas de minuterie indépendante au-delà de 99 minutes.

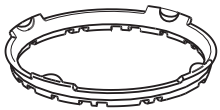
⑤ Affichage de la durée

00 à 99	Temps en minutes
0.h à 6.h	Temps en heures

Accessoires fournis

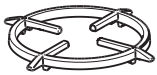
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre “ Accessoires en option ”).

Anneau wok



L'anneau wok fourni assure la stabilité du récipient de cuisson. Il est particulièrement adapté aux woks à fond arrondi.

Adaptateur



Si vous souhaitez utiliser un récipient de cuisson plus petit que les dimensions indiquées dans le tableau du chapitre “Ustensiles de cuisson”, utilisez l'adaptateur fourni.

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous “Service après-vente”.
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Nettoyer le plan de cuisson une première fois

- Avant la première utilisation, essuyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
- Nettoyez les parties amovibles du brûleur à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude. Puis séchez les pièces et remontez le brûleur (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”).

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Récipients de cuisson

Diamètre minimal : fond du récipient de cuisson	
Brûleur	**Ø cm**
Brûleur éco.	10
Brûleur normal	12
Brûleur fort	14
Brûleur wok	14

Diamètre maximal : haut du récipient de cuisson	
Brûleur	**Ø cm**
Brûleur éco.	20
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur wok	26

– Choisissez le récipient de cuisson en fonction du brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur

– Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Utiliser des casseroles trop grandes peut causer un étalement des flammes susceptible d'endommager le plan de travail environnant ou d'autres appareils. Utiliser des casseroles de la dimension adéquate augmente l'efficacité du processus de cuisson.
Les casseroles dont le diamètre est inférieur à celui du support à casseroles et celles qui ne sont pas stables sur le support (sans vacillement) représentent un danger et ne doivent pas être utilisées.

– Contrairement aux casseroles utilisées sur un plan de cuisson électrique, le fond des casseroles utilisées sur un plan de cuisson au gaz ne doit pas être plat pour obtenir de bons résultats.

– Lors de l'achat des poêles et casseroles, n'oubliez pas ce n'est généralement pas le diamètre du fond, mais le diamètre supérieur qui est indiqué.

– Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur.

– Préférez des récipients de cuisson à fond épais, car ils répartissent bien la chaleur. Lorsque le fond est mince, les aliments peuvent être surchauffés par endroits. Il faut donc les remuer souvent.

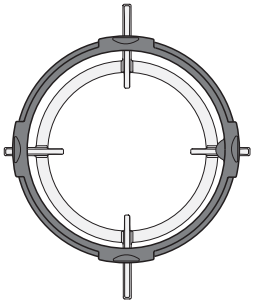
– N'utilisez le récipient de cuisson que sur les supports de casseroles fournis. Il est interdit de poser directement le récipient de cuisson sur le brûleur.

– Placez le récipient de cuisson sur le support de façon à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Un effet de basculement minime peut subsister.

– N'utilisez pas de casserole ou de poêle à fond surélevé.

Anneau wok

- Utilisez l'anneau wok pour une meilleure stabilité du récipient de cuisson. Particulièrement adapté aux woks à fond arrondi.



- Installez l'anneau wok sur le support de casseroles de sorte qu'il soit stable et qu'il ne puisse pas glisser (voir illustration).

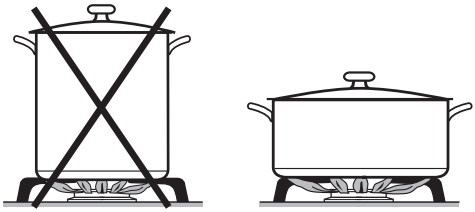
Le wok est différent des autres récipients de cuisson, parce que son diamètre de fond est réduit et son diamètre supérieur est élevé (en général entre 35 et 40 cm). Le brûleur wok est particulièrement adapté à l'utilisation d'un wok.

Adaptateur

Installez l'adaptateur support si vous souhaitez utiliser un ustensile de cuisson dont le diamètre de fond est plus petit que celui indiqué dans le tableau.

Conseils pour économiser de l'énergie

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.



– Choisissez de préférence des casseroles larges et basses, plutôt qu'étroites et hautes. Elles sont plus faciles à chauffer.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, baissez la flamme.

– Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

⚠ Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Système à allumage rapide

Le plan de cuisson est équipé d'un système à allumage rapide avec les caractéristiques suivantes :

– Allumage rapide sans maintenir le bouton de commande.

– Rallumage automatique
Si la flamme s'éteint à cause d'un courant d'air, etc., le brûleur se rallume automatiquement. Si le rallumage ne se produit pas, l'arrivée de gaz est automatiquement fermée (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, section ”Sécurité d'allumage”).

Le rallumage automatique ne fonctionne pas en cas de coupure de courant.

Allumer

■ Appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.

■ Enfoncez le bouton de commande pour ouvrir l'arrivée de gaz.

L'électrode d'allumage « clique » et allume le gaz.

Lorsqu'un bouton de commande est actionné, une étincelle se forme automatiquement sur tous les foyers. Cela est normal et n'indique pas un défaut de l'appareil.

■ Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton de commande sur la position •. Aérez la pièce ou attendez au moins 1 minute avant une nouvelle tentative d'allumage.

■ Si le brûleur ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur la position • et reportez-vous au chapitre “En cas d'anomalie”.

Lors de la mise en marche, un bref rallumage peut avoir lieu (1 à 2 clics), en cas de courant d'air par exemple.

Allumage en cas de panne de courant

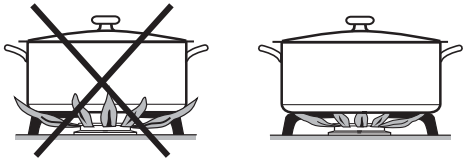
En cas de panne de courant, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.
- Maintenez la pression sur le bouton et allumez le mélange air-gaz à l'aide d'une allumette.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 à 10 secondes de plus, puis relâchez.

Régler le feu

L'intensité des flammes peut être réglée progressivement entre feu fort et feu doux.

La partie extérieure de la flamme du gaz étant beaucoup plus chaude que le cœur de flamme, les pointes des flammes doivent rester sous le fond de la casserole. Les pointes de flammes qui dépassent transmettent inutilement de la chaleur à l'air, peuvent endommager les poignées de la casserole et augmentent le risque de brûlure.



- Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole.

Brûleur wok

Selon le modèle, le bouton de commande comporte un blocage entre le réglage fort et faible, au niveau du milieu du bouton (6 heures).

- Pour passer du réglage fort au réglage faible, vous devez enfoncer légèrement le bouton afin de le débloquer.

Arrêt

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position •.

L'arrivée de gaz est fermée, la flamme s'éteint.

Indicateurs de fonctionnement et de chaleur résiduelle

L'indicateur de fonctionnement/chaleur résiduelle s'éclaire lorsqu'un foyer s'allume. Il s'éteint lorsque vous désactivez le plan de cuisson. Si un foyer est chaud, l'indicateur reste allumé tant que de la chaleur résiduelle est détectée.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle clignote, une anomalie est survenue (voir le chapitre “En cas d'anomalie”).

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Au terme de la cuisson, les supports de casseroles, le foyer et le plan de cuisson sont chauds.

Ne touchez ni les supports de casserole, ni les foyers, ni les plans de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Vous pouvez sélectionner une durée allant de 1 minute (01) à 6 heures (6.h).

A l'aide de la touche sensitive **-** vous réduisez la durée de 6.h à 00. A l'aide de la touche sensitive **+** vous augmentez la durée de 00 à 6.h. Si 2.h ou 99 apparaît, elle s'arrête. Pour continuer avec le réglage, retirez brièvement votre doigt de la touche sensitive puis appuyez de nouveau.
Pour une durée supérieure à 99 minutes, le réglage s'effectue par paliers d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière le chiffre.

Minuterie

Régler

- Effleurez la touche sensitive ⏲.

00 et le voyant lumineux pour la minuterie clignotent dans l'affichage de l'horloge.

- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive **-** ou **+**.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ⏲.
- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive **-** ou **+**.

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive ⏲.
- Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce que 00 apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Configurer une minuterie pour un brûleur

Vous pouvez configurer une minuterie pour tout brûleur en état de fonctionnement. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour tous les brûleurs.

- Activez le brûleur de votre choix.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le témoin lumineux de cette zone de cuisson clignote.

Lorsque plusieurs brûleurs sont activés, les témoins lumineux clignotent dans le sens antihoraire en commençant par le témoin avant droit.

- Réglez la durée souhaitée.
- Lorsque vous souhaitez régler une minuterie pour un autre brûleur, procédez comme préalablement indiqué.

Si plusieurs minuteries sont programmées, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux s'allument en continu.

- Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

QuickStop

- Effleurez la touche sensitive ▽, si vous avez affecté une minuterie à plusieurs brûleurs et que vous souhaitez effacer toutes les minuteries.

Fonction Minuterie Sécurité enfants

La sécurité enfants ne peut être activée que si aucune minuterie n'est réglée. Vous pouvez utiliser le sécurité enfants afin de ne pas régler accidentellement une minuterie pendant le nettoyage.

Si la sécurité enfants est activée et que vous effleurez une touche sensitive, le témoin lumineux s'allume et LC apparaît dans l'affichage du temps.

Activer

- Effleurez simultanément les touches sensitives **+** et **-** jusqu'à ce que LC apparaisse dans l'affichage de temps et qu'un signal sonore retentisse.

LC s'éteint peu après.

Désactiver

- Effleurez simultanément les touches sensitives **+** et **-** jusqu'à ce que LC disparaisse dans l'affichage de temps et qu'un signal sonore retentisse.

Sécurité d'allumage

Votre plan de cuisson est équipé d'une sécurité d'allumage. Lorsque la flamme du gaz s'éteint, par exemple en cas de surchauffe des aliments ou en cas de courant d'air suivi d'une vaine tentative de rallumage, l'arrivée de gaz est verrouillée. Une éventuelle fuite de gaz est ainsi évitée. Tournez le bouton de commande sur la position • pour continuer à utiliser le foyer.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Au terme de la cuisson, la surface de la zone de cuisson, les supports de casserole et les brûleurs sont chauds.

Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la nettoyer.

⚠ Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

En cas d'éclaboussure lors de la cuisson, une décoloration peut apparaître sur les pièces des brûleurs.

Nettoyez aussitôt les salissures et les projections de sucre ou de sel.

Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage.

N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.

Détergents à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Éliminez toute trace d'humidité sur le plan de cuisson après un nettoyage pour éviter les résidus de calcaire.

Surface vitrocéramique

⚠ Dommages dus à des objets pointus.
La bande d'étanchéité entre le plan de cuisson et le plan de travail peut être endommagé.
La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagé.
N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Le liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.
Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre “Accessoires en option”) ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur le plan de cuisson chaud, des taches pourraient apparaître. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.
- Faites disparaître les **taches** de calcaire ou d'eau avec un produit nettoyant vitrocéramique.
- Essuyez ensuite avec un chiffon humide afin de retirer toutes les traces de produit nettoyant.

Si vous ne le faites pas, les résidus de produit nettoyant vont s'incruster en brûlant lors des prochaines cuissons et endommager la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

- Séchez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux et propre.

Support de casserole

- Retirez les supports de casseroles.
- Nettoyez les supports de casseroles au lave-vaisselle ou avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Séchez soigneusement les supports de casseroles à l'aide d'un chiffon propre.

Bouton de commande

Les boutons de commande ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
Nettoyez les boutons de commande uniquement à la main.

Les boutons de commande peuvent se décolorer si vous ne les nettoyez pas régulièrement.
Nettoyez le bouton de commande après chaque utilisation.

- Nettoyez les boutons avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Brûleur

Les éléments de brûleur ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
Nettoyez les éléments de brûleur uniquement à la main.

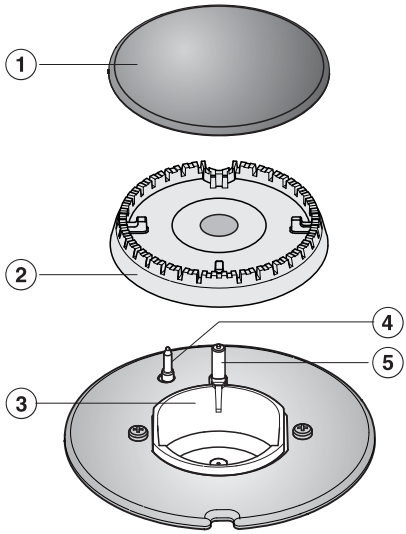
La surface du couvercle de brûleur deviendra plus mate au fil du temps. C'est tout à fait normal et cela ne signifie pas que le matériau est endommagé.

- Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez-les uniquement à la main, à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.
- Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- Essuyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec précaution, à l'aide d'un chiffon bien essoré.

L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon l'étincelle d'allumage ne peut pas se former.

- Pour finir, séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à bien sécher les orifices des flammes.

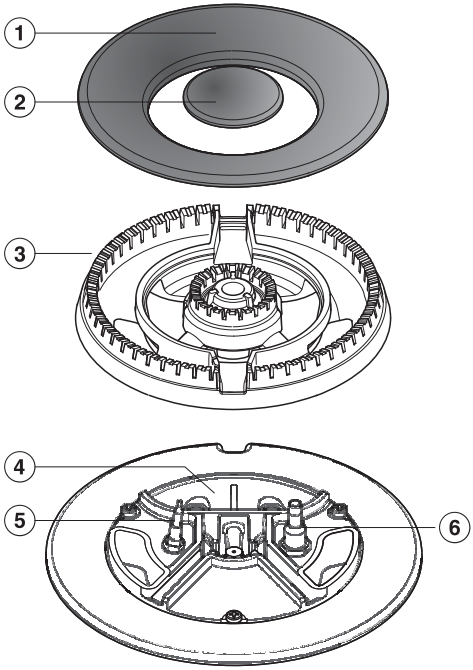
Monter le brûleur éco, normal, fort



- Posez la tête du brûleur ② sur la base ③ de sorte que le thermocouple ④ et l'électrode d'allumage ⑤ se logent dans les trous de la tête. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez le couvercle du brûleur ① à plat sur la tête ②. S'il est bien positionné, le couvercle ne peut pas glisser.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans l'ordre correct.

Monter le brûleur wok



- Posez la tête du brûleur ③ sur la base ④ de sorte que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ se logent dans les trous de la tête. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez les couvercles du brûleur ① et ②.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans l'ordre correct.

En cas d'anomalie

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

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

Problème	Cause et solution
Lors de la première mise en service ou après une période prolongée de non-utilisation, le brûleur ne s'allume pas.	Présence éventuelle d'air dans la conduite de gaz. ■ Répétez le processus d'allumage plusieurs fois si nécessaire.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Une anomalie technique est survenue. ■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur la position • et interrompez l'alimentation en courant du plan de cuisson pendant quelques secondes.
	Le brûleur n'est pas correctement monté. ■ Montez correctement le brûleur.
	Le robinet de gaz n'est pas ouvert. ■ Ouvrez le robinet de gaz.
	Le brûleur est humide et/ou sale. ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices de flammes sont bouchés et/ou humides. ■ Nettoyez et séchez les orifices de flammes.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage.	Les flammes ne touchent pas le thermocouple, il n'est pas assez chaud : Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le thermocouple est encrassé. ■ Éliminez les salissures.

Problème	Cause et solution
La flamme du gaz change.	Les pièces des brûleurs ne sont pas placées correctement. ■ Placez correctement les pièces des brûleurs.
	La tête du brûleur ou les trous du couvercle du brûleur sont encrassés. ■ Éliminez les salissures.
La flamme du gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	Les pièces des brûleurs ne sont pas placées correctement. ■ Placez correctement les pièces des brûleurs.
Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. ■ Le cas échéant, appelez un électricien qualifié ou le service après-vente.
	Des résidus d'aliments sont situés entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Le thermocouple est encrassé. ■ Retirez les salissures (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”).
L'indicateur de fonctionnement/chaleur résiduelle d'un foyer clignote.	Une panne de courant a eu lieu. ■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur la position •. Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser le plan de cuisson normalement.

Problème	Cause et solution
Des lettres apparaissent dans l'affichage de la fonction Minuterie.	LC La sécurité enfants est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre “Fonction Minuterie”).
	FL Une anomalie capteur s'est produite. ■ Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. ■ Assurez-vous que rien ne couvre le plan de cuisson et les touches sensitives. Le cas échéant, retirez tout récipient de cuisson et nettoyez le plan de cuisson de façon à éliminer tout résidu. ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.
Les témoins de fonctionnement/de chaleur résiduelle clignotent, des lettres et des chiffres apparaissent dans l'affichage de la fonction Minuterie.	F2 La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur •. Vous pouvez réactiver les brûleurs lorsque F2 est éteint.
	Pour tous les autres messages Une anomalie s'est produite dans l'électronique. ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

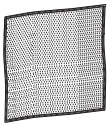
Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages dus à un montage non conforme.
Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.
Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.

⚠ Dommages dus à des chutes d'objets.
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.
Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

▶ Les règles et directives en vigueur dans le pays concerné doivent être respectées pour le lieu d'installation du plan de cuisson.

▶ Recouvrez d’un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d’éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ En raison d'un risque d'embrasement éclair, il ne faut pas installer une table de cuisson au gaz directement à côté d'une friteuse. Il faut observer une distance minimum de 300 mm entre l'appareil au gaz et la friteuse.

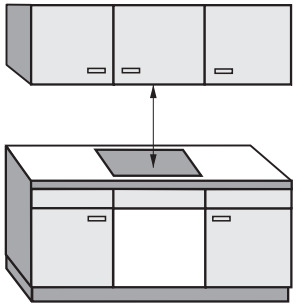
▶ Le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique ne doivent pas être en contact avec les parties chauffantes du plan de cuisson après l'encastrement.

▶ Le câble de raccordement au réseau et le raccordement flexible au gaz ne doivent pas être en contact, après l'installation du plan de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doivent pas être exposés à des contraintes mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



La distance de sécurité entre le plan de cuisson et la hotte installée au-dessus de celui-ci prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

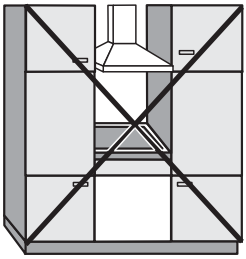
Distance de sécurité latérale/ arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

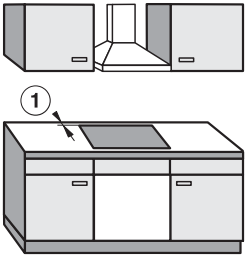
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
150 mm.

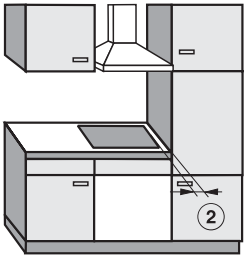
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
150 mm.



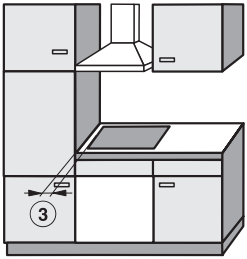
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

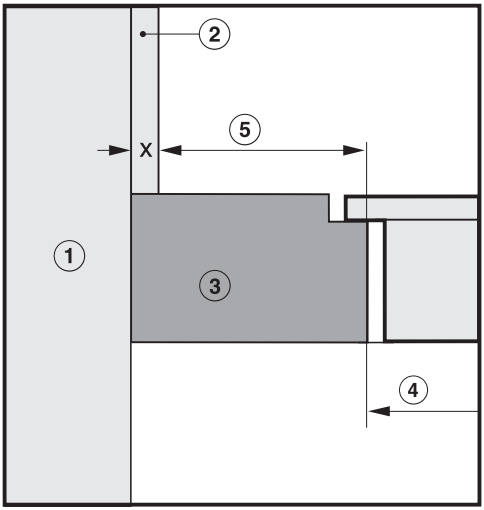
Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

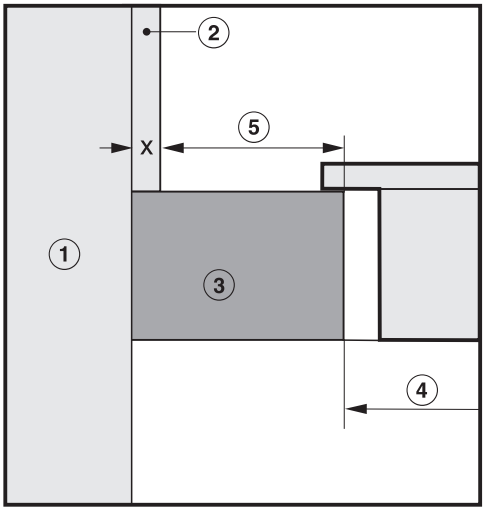
Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de matériaux non inflammables (par exemple, métal, pierre naturelle, carreaux en céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm.

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

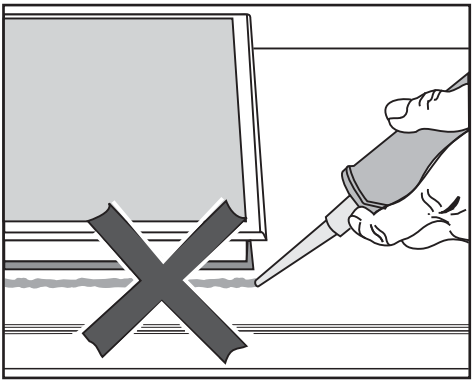
② Dimension x revêtement rural = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

④ Découpe du plan de travail

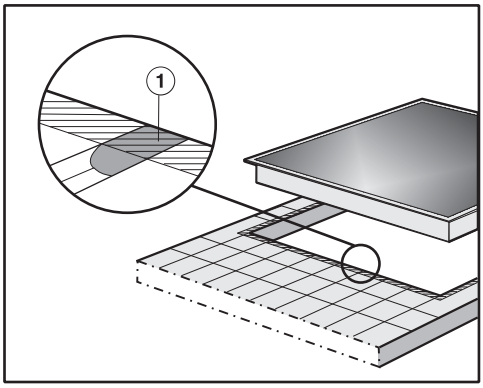
⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - dimension x.

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



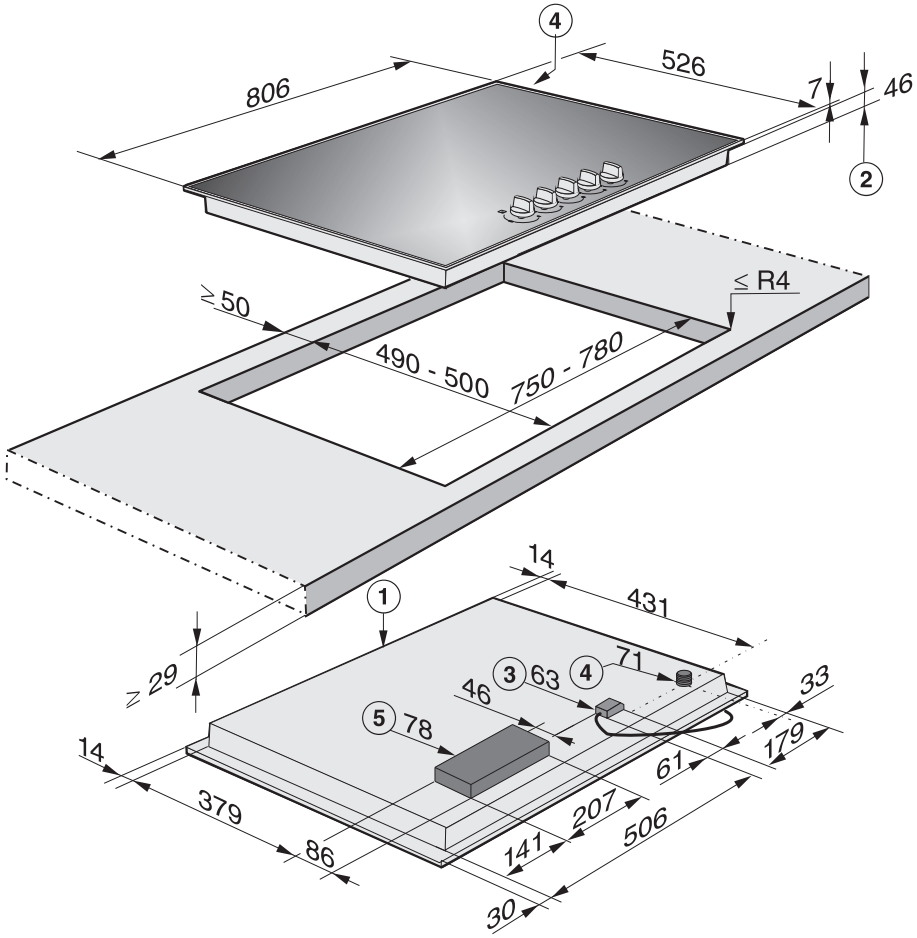
Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson, vous risquez d'endommager ce dernier en cas démontage éventuel. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.
Le joint situé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante vis-à-vis du plan de travail.

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

KM 3034-1



① avant

② Hauteur d'encastrement

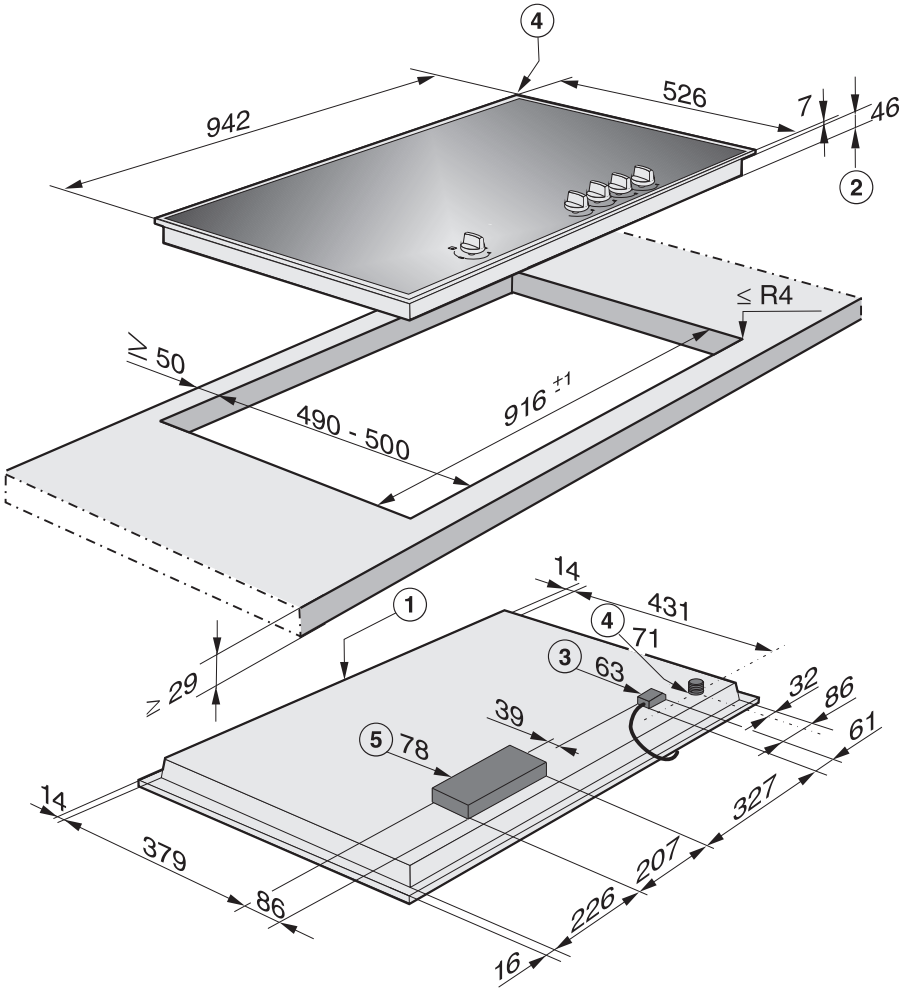
③ Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm

④ Raccordement au gaz R $^1/_2$" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

⑤ Boîtier électronique, hauteur d'encastrement maximale 78 mm

Dimensions d'encastrement

KM 3054-1



① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm

④ Raccordement au gaz R $^1/_2$" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

⑤ Boîtier électronique, hauteur d'encastrement maximale 78 mm

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail en suivant les indications du schéma du plan de cuisson. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Distances de sécurité”).
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que le bois gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. La matière du joint doit résister aux températures élevées.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

Pose du plan de cuisson

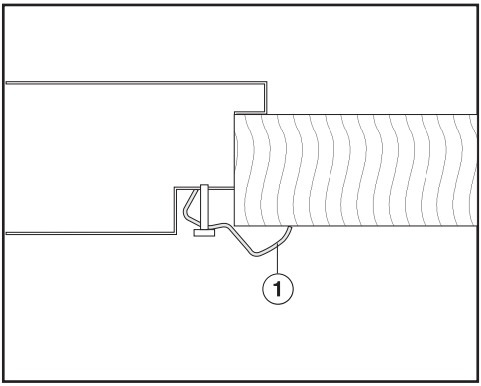
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Déposez le plan de cuisson dans la découpe sans serrer. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles (≤ R4) à l'aide de la scie sauteuse.

N'utilisez en aucun cas de produit d'étanchéité pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Raccordez le plan de cuisson à l'arrivée de gaz (voir le chapitre “Raccordement au gaz”).

Fixer le plan de cuisson



■ Fixez le plan de cuisson à l'aide des équerres fournies ①.

Vérifier le fonctionnement

■ Après l'encastrement du plan de cuisson, vérifiez le comportement au feu en mettant en service tous les brûleurs :

– En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.

– En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois le plan de cuisson encastré.

⚠ Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne saurait être tenu responsable suite à des dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou à une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.

Quand la prise est difficilement accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs. Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et / ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

Fusibles

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

Remplacer le cordon d'alimentation

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

⚠ Risque d'explosion dû à un raccordement non conforme au gaz.

Si le raccordement au gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le raccordement au gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

⚠ Risque d'explosion dû à une modification non conforme.

Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est possible à l'intérieur ou à l'extérieur du meuble de cuisine. Le robinet d'arrêt doit être accessible et visible, le cas échéant après l'ouverture de la porte du meuble.

Demandez au distributeur de gaz de préciser le type de gaz fourni et comparez ces indications avec celles de la plaque signalétique.

Le plan de cuisson n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation du gaz.

Lors de l'installation et du raccordement, observez les conditions d'installation applicables, particulièrement en ce qui concerne les mesures d'aération appropriées.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est conforme aux règles et directives applicables dans le pays concerné. (Pour la Belgique: DVGW-TRGI 2008 et les normes NBN).

Respectez également les dispositions particulières du distributeur local de gaz concerné ainsi que celles de l'organisme de l'inspection du bâtiment.

⚠ Dommages dus à la chaleur.

Les raccordements au gaz, le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique peuvent être endommagés par la chaleur lors du fonctionnement du plan de cuisson.

Vérifiez que le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique n'entrent pas en contact avec des zones chaudes du plan de cuisson et que le flexible du gaz et les pièces de raccordement ne sont pas exposés aux gaz résiduels chauds.

Raccordement au gaz

⚠ Risque d'explosion dû à des câbles de raccordement endommagés.

Si des flexibles de raccordement sont endommagés, des fuites de gaz peuvent se produire.

Placez les flexibles de raccordement de manière à ce qu'ils ne gênent pas les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ce qu'ils ne soient pas soumis à des charges mécaniques.

Ajustez le plan de cuisson aux normes locales en matière de gaz.
Vérifiez l'étanchéité du raccordement au gaz.

Le plan de cuisson correspond à la catégorie d'équipement 3 et est adaptée au gaz naturel et au gaz liquide.

Catégorie selon EN 30

Pour la Belgique

II2E+3+ 20/25, 28–30/37 mbar

Le plan de cuisson est prévu pour gaz naturel ou gaz liquide selon la version correspondant au pays (voir l'autocollant sur l'appareil).

Un kit d'injecteurs spécifique au pays d'installation est fourni pour une adaptation à un autre type de gaz. Si tel n'est pas le cas, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. L'adaptation à un autre type de gaz est décrite dans le chapitre “Adaptation à un autre type de gaz”.

Raccordement au plan de cuisson

Le raccordement au gaz du plan de cuisson est équipé d'un filetage conique $^1/_2$". Il existe deux possibilités de raccordement :

– conduite d'alimentation fixe

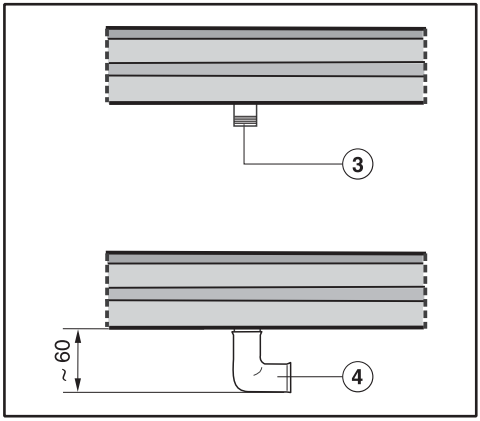
– conduite d'alimentation flexible selon DIN 3383 partie 1, longueur maximale 2000 mm

⚠ Risque d'explosion dû à une fuite de gaz.

Un dispositif d'étanchéité non adapté ne garantit pas l'étanchéité nécessaire au raccordement.

Veuillez utiliser un dispositif d'étanchéité adapté.

Utilisation d'un coude à 90°



③ Raccordement au gaz R $^1/_2$" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ coude 90°
La hauteur d'encastrement dans la zone du raccordement au gaz atteint env. 60 mm

Puissance du brûleur

Puissance nominale

Brûleur	Type de gaz	Réglage fort		Réglage faible
		kW	g/h	kW
Brûleur éco.	Gaz naturel H Gaz liquide	1,0 0,95	– 69	0,25 0,2
Brûleur normal	Gaz naturel H Gaz liquide	1,7 1,7	– 124	0,3 0,35
Brûleur fort	Gaz naturel H Gaz liquide	2,7 2,55	– 186	0,5 0,6
Wok	Gaz naturel H Gaz liquide	4,7 4,6	– 335	0,3 0,25
Total	Gaz naturel H Gaz liquide	11,8 11,5	– 837	

⚠ Risque d'explosion dû à une modification non conforme.

Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, l'injecteur principal **et** l'/les injecteur(s) de réglage faible doivent être changés.

Tableaux injecteurs

Le marquage des injecteurs se réfère à un diamètre d'alésage de $^{1}/_{100}$ mm.

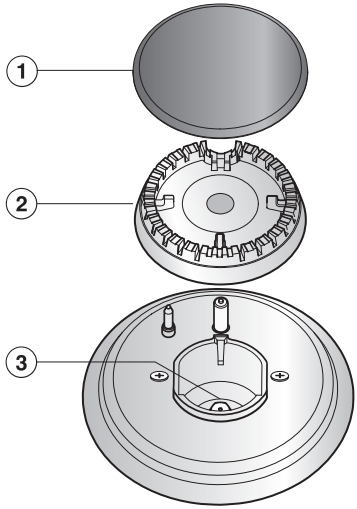
	∅	
	Injecteur principal	**Injecteur de réglage faible**
Gaz naturel H		
Brûleur éco	0,76	0,39
Brûleur normal	0,94	0,42
Brûleur fort	1,20	0,54
Brûleur wok	2x 1,07 / 0,72	0,42
Gaz liquide		
Brûleur éco	0,52	0,23
Brûleur normal	0,66	0,36
Brûleur fort	0,81	0,42
Brûleur wok	2x 0,70 / 0,46	0,25

Changer les injecteurs

- Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique et fermez l'arrivée du gaz.

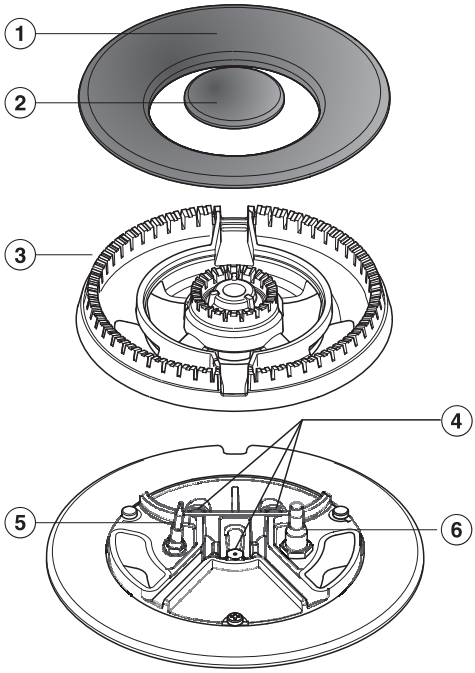
Remplacer les injecteurs principaux

Brûleur éco, normal, fort



- Retirez le support de casseroles, le couvercle du brûleur ① et la tête du brûleur ②.
- Dévissez l'injecteur principal ③ à l'aide d'une clé à douilles (M7).
- Mettez le nouvel injecteur en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour le fixer.
- Assurez l'injecteur à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

Brûleur wok

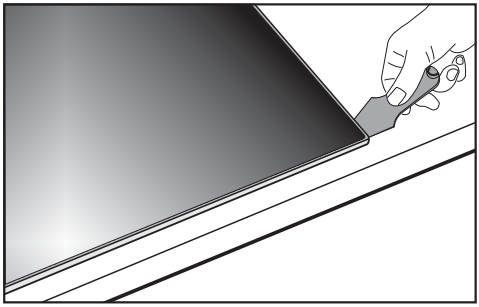


- Retirez le couvercle du brûleur ①② et la tête du brûleur ③.
- Dévissez les injecteurs principaux ④ à l'aide d'une clé à douilles (M7).
- Mettez les nouveaux injecteurs en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour les fixer.
- Assurez les injecteurs à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

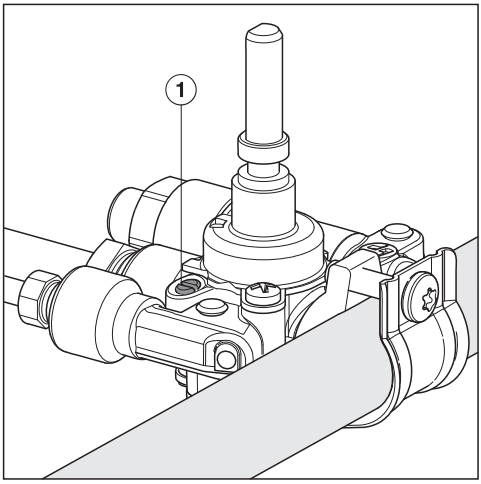
Changer l'injecteur de réglage faible

Pour changer l'injecteur de réglage faible, vous devez desserrer les vis de fixation des brûleurs et retirer la partie supérieure de l'appareil.

- Retirez les boutons de commande par le haut.
- Retirez les pièces des brûleurs.



- Retirez la partie supérieure de l'appareil (voir l'illustration).



- Dévissez l'injecteur de réglage faible ① à l'aide d'un petit tournevis.
- Saisissez l'injecteur à l'aide d'une pince à bec fin et sortez-le.

- Mettez le nouvel injecteur en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour le fixer.
- Assurez les injecteurs à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

Vérifier le fonctionnement

- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces du circuit à gaz.
- Remontez le plan de cuisson.
- Vérifiez le comportement au feu en faisant fonctionner tous les brûleurs :

– En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.

– En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

- Collez l'autocollant joint au jeu d'injecteurs par-dessus l'autocollant indiquant le type de gaz.

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

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

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

Plaque signalétique

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 3034-1
Nombre de brûleur gaz	
Efficacité énergétique par brûleur gaz ($EE_{brûleur\ à\ gaz}$)	1. = 55,6 3. = 54,3 4. = 57,1 5. = 60,1
Efficacité énergétique par table de cuisson gaz par kg ($EE_{plaque\ de\ cuisson\ au\ gaz}$)	56,8

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 3054-1
Nombre de brûleur gaz	
Efficacité énergétique par brûleur gaz ($EE_{brûleur\ à\ gaz}$)	1. = 54,3 3. = 57,1 4. = 60,0 5. = 55,6
Efficacité énergétique par table de cuisson gaz par kg ($EE_{plaque\ de\ cuisson\ au\ gaz}$)	56,8

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu

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

Miele

KM 3034-1, KM 3054-1

fr-BE

M.-Nr. 11 185 610 / 00