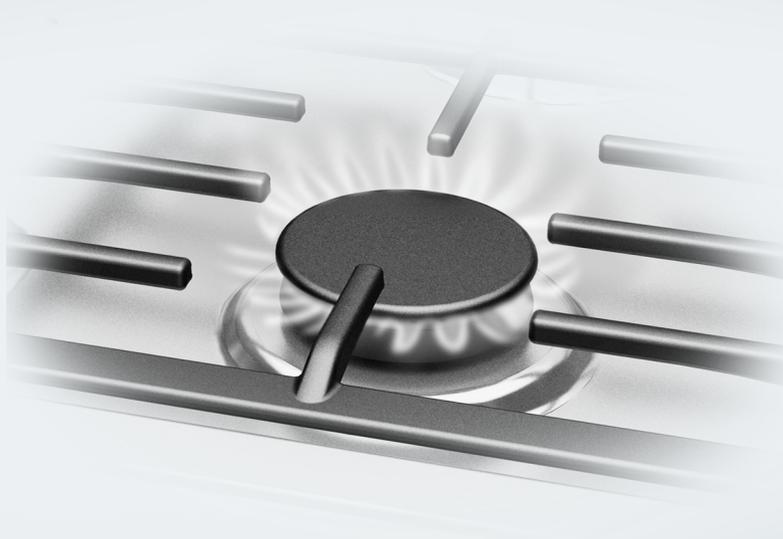


Mode d'emploi et instructions de montage

Surfaces de cuisson



Il est **essentiel** de lire ce mode d'emploi en entier avant l'installation et l'utilisation de l'appareil. Vous serez ainsi en mesure d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Avertissements et instructions de sécurité

 Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides combustibles près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ
 - N'essayez pas d'allumer les brûleurs.
 - N'activez pas d'interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas de téléphone à l'intérieur de votre bâtiment.
 - Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz à l'aide du téléphone d'un voisin.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, contactez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une société d'entretien agréée ou votre fournisseur de gaz.
- Remarque pour l'installateur :
Veuillez remettre ces instructions d'installation au client qui les transmettra, le cas échéant, à l'inspecteur local de l'électricité / du gaz.

 Ne laissez jamais la zone de cuisson de cet appareil sans surveillance une fois qu'il est allumé.

- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlures, et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement les pompiers.

N'ESSAYEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU UN FEU CAUSÉ PAR DE L'HUILE / DE LA GRAISSE.



Avertissements et instructions de sécurité	2
Avertissements et instructions de sécurité	5
Guide d'utilisation de la surface de cuisson	14
KMR 1124-3	14
KMR 1134-3	15
KMR 1135-3	16
KMR 1136-3	17
KMR 1354-3	18
KMR 1355-3.....	19
KMR 1356-3	20
Touches de commande	21
Bouton de brûleur.....	21
Conseils d'utilisation.....	21
Rallumage automatique	21
Première mise en service	22
Premier nettoyage de la surface de cuisson	22
Culottage de la plaque chauffante	22
Fonctionnement des brûleurs	23
Mise en marche	23
Allumage pendant une panne d'électricité	23
Ajustement de la flamme	24
Arrêt.....	24
Récipients	26
Conseils pour l'économie d'énergie	27
Fonctionnement du gril	28
Assemblage du gril	28
Mise en marche du gril	29
Conseils pour l'utilisation du gril	29
Fonctionnement de la plaque chauffante	30
Mise en marche de la plaque.....	30
Réglages	30
Conseils pour la friture.....	31
Nettoyage et entretien	32
Surface de cuisson.....	32
Nettoyage des grilles.....	33
Boutons de commande de brûleur au fini en acier inoxydable	33
Brûleur normal/à feu vif	33
Nettoyer le gril	34
Nettoyage de la plaque chauffante	34

Table des matières

Guide de dépannage	35
Remarques sur l'installation	37
Distance à la hotte	37
Dosseret RBGDF	37
Poids.....	38
Dimensions	39
Surfaces de cuisson KMR 1124-3, KMR 113x-3, KMR 135x-3.....	40
Raccordement électrique	43
Raccordement au gaz	45
Caractéristiques nominales des brûleurs	47
Valeurs nominales du modèle KMR 1124-3	47
Valeurs nominales du modèle KMR 1134-3	47
Valeurs nominales du modèle KMR 1135-3	47
Valeurs nominales du modèle KMR 1136-3	48
Valeurs nominales du modèle KMR 1354-3	48
Valeurs nominales du modèle KMR 1355-3.....	49
Valeurs nominales du modèle KMR 1356-3	49
Service technique	50
Contact en cas de problème	50
Garantie	50
Plaque signalétique	50
Protection de l'environnement	51

Avertissements et instructions de sécurité

Lorsque vous utilisez cette surface de cuisson, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la surface de cuisson afin de prévenir les accidents et d'éviter de l'endommager.

Cette surface de cuisson est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veuillez lire ces instructions attentivement avant de l'installer ou de commencer à l'utiliser. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la surface de cuisson.

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr afin de pouvoir les consulter au besoin, et remettez-les au prochain propriétaire.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation conforme

- ▶ Cette surface de cuisson est destinée à un usage résidentiel ou dans des environnements similaires.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée en extérieur.
- ▶ Cette surface de cuisson est conçue pour un usage résidentiel seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Cette surface de cuisson peut être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire. Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

Sécurité des enfants

- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la surface de cuisson a été installée. Ne les laissez pas s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la surface de cuisson, à moins de les surveiller constamment.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de la surface de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ La surface de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures!
Maintenez l'espace au-dessus de la surface de cuisson libre de tout objet qui pourrait attirer l'attention des enfants. Sinon, ils pourraient être tentés de grimper sur la surface de cuisson.

Avertissements et instructions de sécurité

► Risque de brûlure et d'ébouillantage. Tournez toutes les poignées sur le côté, au-dessus de la surface de cuisson, afin que les enfants ne puissent pas faire tomber les casseroles et les poêlons et se brûler.

Sécurité technique

► Omettre d'observer les renseignements contenus dans les instructions d'installation peut mener à des blessures sérieuses et fatales infligées à des enfants et à des adultes.

► Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.

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

► Tout dommage à la surface de cuisson peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

► Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ La sécurité électrique de la surface de cuisson ne peut être garantie que lorsqu'elle est convenablement mise à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.
- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas la surface de cuisson avant qu'elle ne soit correctement installée.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la surface de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique résidentiel pour éviter que l'appareil soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ L'installation et l'entretien du raccordement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.
- ▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher la surface de cuisson au réseau électrique résidentiel.
- ▶ Cette surface de cuisson ne doit pas être installée et utilisée dans un endroit mobile (p. ex. dans un bateau).
- ▶ Le contact avec des branchements sous tension ou la modification des composants électriques ou mécaniques de la surface de cuisson met en danger votre sécurité et peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez en aucun cas le châssis de la surface de cuisson.
- ▶ Durant la période de garantie de la surface de cuisson, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien agréé par le service technique Miele. Faute de quoi la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.

Avertissements et instructions de sécurité

► Durant l'installation, l'entretien et les réparations, il faut complètement débrancher la surface de cuisson du réseau électrique résidentiel. Le robinet d'admission du gaz doit être fermé. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique résidentielle lorsque :

- les disjoncteurs sont ouverts, ou
- les fusibles ont été complètement dévissés, ou
- la fiche (le cas échéant) a été retirée de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation
- Fermez le robinet d'arrêt du gaz, puis débranchez la surface de cuisson de l'alimentation de gaz. L'installation et l'entretien du raccordement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz

► Risque d'électrocution!

N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est endommagée ou si elle subit des dommages pendant l'utilisation. Éteignez-la immédiatement. Débranchez-la de l'alimentation en gaz et en électricité.

Contactez le service technique Miele.

► Si la surface de cuisson est encastrée derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais cette porte pendant l'utilisation de l'appareil. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire, ce qui peut endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte d'armoire avant que la surface de cuisson soit complètement refroidie.

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

Utilisation conforme

► Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la surface de cuisson.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez la surface de cuisson.
Étouffez avec précaution les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ N'essayez jamais d'éteindre un incendie provoqué par des graisses avec de l'eau. Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ Rangement sur la surface de cuisson : ne rangez pas de substances inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité de celle-ci.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ Stériliser des conserves d'aliments et les réchauffer dans des récipients fermés entraîne une augmentation de la pression qui peut les faire exploser. N'utilisez pas la surface de cuisson pour réchauffer ou faire bouillir des conserves.
- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériau du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si l'appareil est encore chaud ou s'il est allumé par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique (p. ex. un batteur à main) près de la surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui entoure le câble pourrait s'endommager.
- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.
- ▶ La surface de cuisson devient chaude lors de l'utilisation et reste chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Vous risqueriez de vous brûler au contact de la surface de cuisson chaude. Lorsque vous faites la cuisson sur l'appareil, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus rapidement la chaleur, ce qui pose un risque d'ébouillantage ou de brûlure. Assurez-vous de garder tous les textiles loin des flammes. N'utilisez pas de linges surdimensionnés, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux similaires pour éviter qu'ils entrent en contact avec les flammes.
- ▶ Lorsque l'appareil est allumé accidentellement ou si la surface de cuisson est encore chaude, les objets en métal sur la surface de cuisson (p. ex. des ustensiles) risquent de chauffer. Les objets faits d'autres matériaux risquent aussi de fondre ou s'enflammer. Ne rangez aucun article non utilisé sur la surface de cuisson.
- ▶ Une hotte de cuisine installée au-dessus de la surface de cuisson peut être endommagée ou s'enflammer à cause de la chaleur intense. N'utilisez pas les brûleurs à gaz sans casserole.
- ▶ Les objets placés près de la surface de cuisson pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. N'utilisez pas la surface de cuisson pour chauffer une pièce.
- ▶ N'allumez les brûleurs qu'une fois toutes les parties du brûleur correctement assemblées.
- ▶ Si la casserole est trop petite, elle sera instable sur le brûleur. Si la casserole est trop grande, la chaleur émise à partir du bas de celle-ci pourrait endommager le comptoir, les murs ayant une faible résistance à la chaleur (p. ex. boiseries) ou des parties de la surface de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les flammes du brûleur ne montent pas au-delà du bas du récipient et ne montent pas sur les côtés.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients dont le fond est suffisamment épais. Sinon, cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Utilisez toujours les grilles de brûleur fournies avec la surface de cuisson. Ne placez jamais les casseroles directement sur le brûleur.
- ▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la surface de cuisson.
- ▶ Essayez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ N'utilisez pas de marmites ou de casseroles suffisamment grandes pour couvrir plusieurs brûleurs. La chaleur qui s'accumulerait pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Si la surface de cuisson n'a pas été utilisée pendant une longue période, assurez-vous de bien la nettoyer et de la faire inspecter par un technicien agréé avant de l'utiliser à nouveau.
- ▶ L'utilisation de la surface de cuisson produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que l'aération de la cuisine est adéquate, surtout lorsque vous utilisez l'appareil. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte).
- ▶ Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture de fenêtres ou de portes, ou le réglage de la hotte à une puissance supérieure.
- ▶ Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du disjoncteur de votre appartement ou de votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où débrancher le gaz et l'alimentation électrique de votre surface de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.
- ▶ Risque d'incendie ! Les vêtements amples ou tombants peuvent s'enflammer. Habillez-vous de façon appropriée avec des vêtements ajustés lorsque vous faites la cuisson. Ne laissez jamais de vêtements amples ou de matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs alors que ceux-ci sont utilisés.
- ▶ Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous que les brûleurs sont éteints en vérifiant la position des boutons.
- ▶ Les grilles, le chapeau du brûleur, les pièces du bas du brûleur et toute autre pièce située près de la flamme du brûleur peuvent être encore très chauds après la cuisson et causer des brûlures. Ne touchez pas ces éléments pendant l'utilisation de la surface de cuisson.
- ▶ Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la surface de cuisson et les faire s'enflammer. Si la surface de cuisson est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de longs rideaux.
- ▶ En raison des changements de température rapides, seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une surface de cuisson sans se briser.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ N'utilisez pas de récipients sur le gril.
- ▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur une surface de cuisson chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une surface de cuisson.
- ▶ Les aliments ou liquides contenant du sel peuvent corroder l'inox. Éliminez toute trace d'aliments ou liquides renversés sur la surface de cuisson aussi rapidement que possible.

Ce qui suit s'applique aux surfaces en inox :

- ▶ La surface en inox peut être endommagée par les adhésifs et perdra sa couche protectrice anti-salissures. Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, de ruban adhésif ou tout autre type d'adhésif sur la surface en inox.
- ▶ Les aimants peuvent occasionner des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme un tableau d'affichage magnétique.

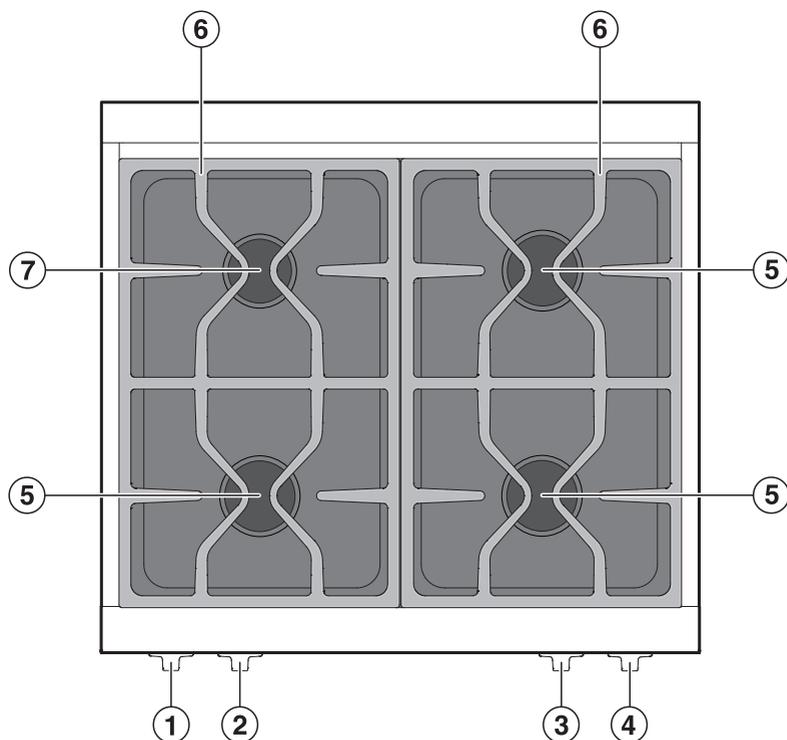
Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

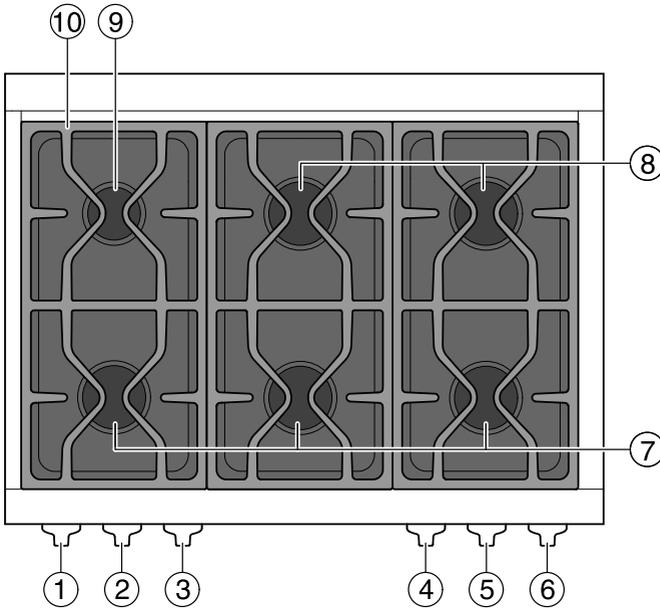
KMR 1124-3



- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ④ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑤ Brûleur à feu vif
- ⑥ Grille
- ⑦ Brûleur normal

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

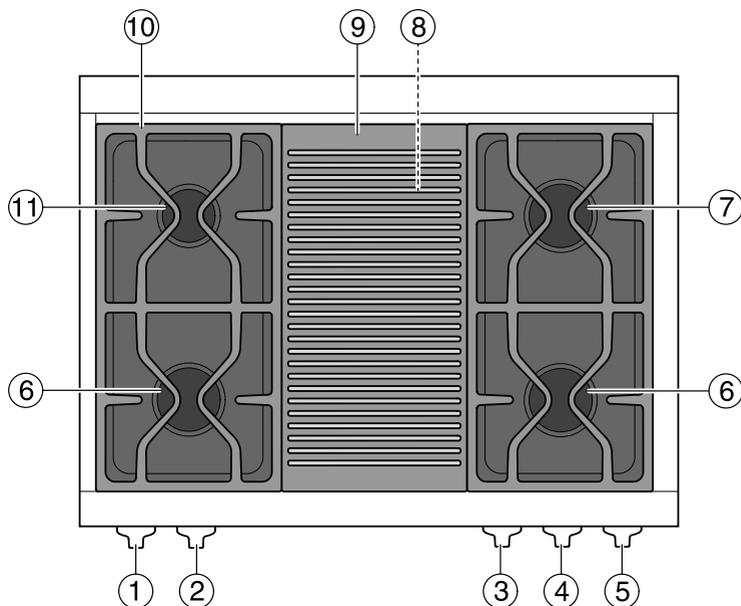
KMR 1134-3



- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du brûleur avant central
- ④ Bouton de commande du brûleur arrière central
- ⑤ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑥ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑦ Brûleur à feu vif, avant
- ⑧ Brûleur à feu vif, arrière
- ⑨ Brûleur normal
- ⑩ Grille

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

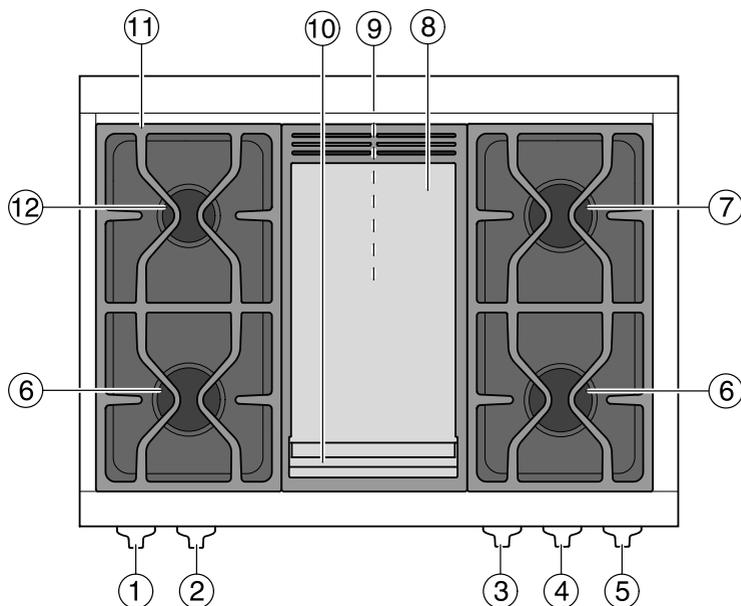
KMR 1135-3



- ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche
- ② Bouton de commande du brûleur avant gauche
- ③ Bouton de commande du grill
- ④ Bouton de commande du brûleur avant droit
- ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit
- ⑥ Brûleur à feu vif, avant
- ⑦ Brûleur à feu vif, arrière
- ⑧ Brûleur de la plaque chauffante
- ⑨ Grill
- ⑩ Grille
- ⑪ Brûleur normal

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

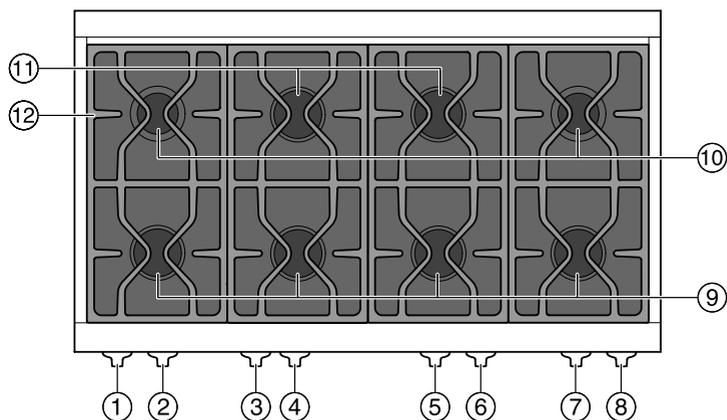
KMR 1136-3



- | | |
|--|-------------------------------------|
| ① Bouton de commande du brûleur arrière gauche | ⑦ Brûleur à feu vif, arrière |
| ② Bouton de commande du brûleur avant gauche | ⑧ Plaque de cuisson |
| ③ Bouton de commande pour la plaque chauffante | ⑨ Brûleur de la plaque chauffante |
| ④ Bouton de commande du brûleur avant droit | ⑩ Bac de récupération de la graisse |
| ⑤ Bouton de commande du brûleur arrière droit | ⑪ Grille |
| ⑥ Brûleur à feu vif, avant | ⑫ Brûleur normal |

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

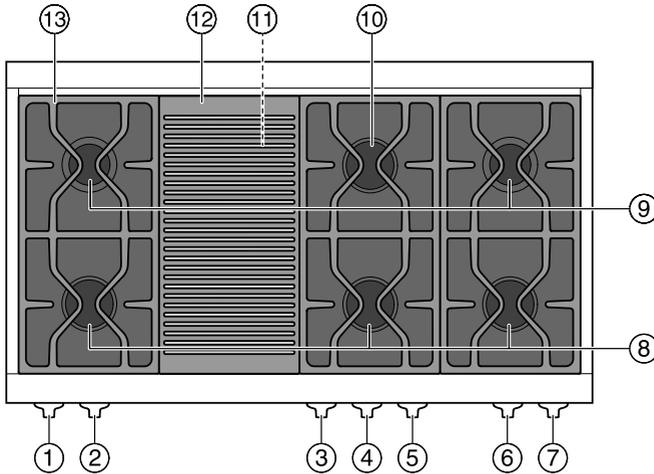
KMR 1354-3



- | | |
|--|--|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche | ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche | ⑧ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre gauche | ⑨ Brûleur à feu vif, avant |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre gauche | ⑩ Brûleur normal |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre droit | ⑪ Brûleur à feu vif, arrière |
| ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre droit | ⑫ Grille |

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

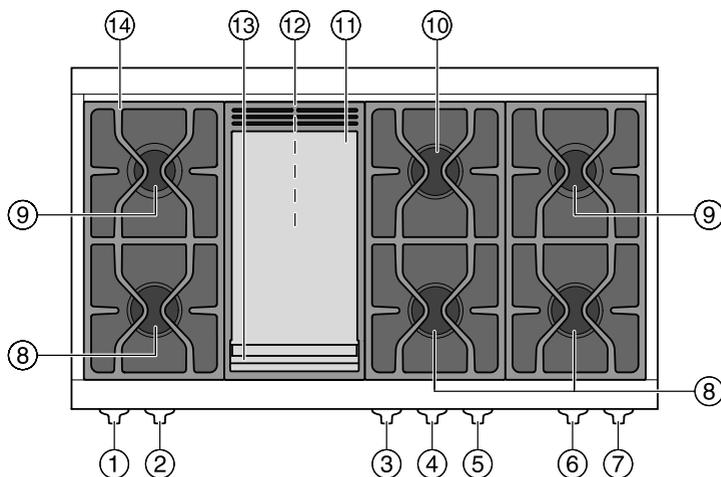
KMR 1355-3



- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche | ⑧ Brûleur à feu vif, avant |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche | ⑨ Brûleur normal |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé du gril | ⑩ Brûleur à feu vif, arrière |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre | ⑪ Brûleur de la plaque chauffante |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre | ⑫ Gril |
| ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit | ⑬ Grille |
| ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit | |

Guide d'utilisation de la surface de cuisson

KMR 1356-3



- | | |
|---|-------------------------------------|
| ① Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière gauche | ⑧ Brûleur à feu vif, avant |
| ② Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant gauche | ⑨ Brûleur normal |
| ③ Bouton de commande rétroéclairé de la plaque chauffante | ⑩ Brûleur à feu vif, arrière |
| ④ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant centre | ⑪ Plaque de cuisson |
| ⑤ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière centre | ⑫ Brûleur de la plaque chauffante |
| ⑥ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur avant droit | ⑬ Bac de récupération de la graisse |
| ⑦ Bouton de commande rétroéclairé du brûleur arrière droit | ⑭ Grille |

Bouton de brûleur

Vous pouvez allumer un brûleur et ajuster sa flamme au moyen du bouton de brûleur. Il est possible d'ajuster l'intensité des brûleurs, de la flamme haute à la flamme faible.

Selon le modèle, la cuisinière sera munie de boutons de commande de brûleur rétroéclairés.

Conseils d'utilisation

 Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance tant qu'elle est en fonctionnement.

Ne tournez pas les boutons de commande au-delà de la position « Off » (arrêt).

Il pourrait se produire une étincelle sur tous les brûleurs lorsqu'un bouton de commande est mis en fonction. Ceci est normal et n'indique pas une défectuosité de l'appareil.

Il pourrait y avoir un bref rallumage durant l'activation (1 ou 2 clics), p.ex. en cas de courant d'air.

Rallumage automatique

Votre surface de cuisson est munie d'une fonction de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint, p. ex., parce que l'aliment a débordé ou qu'il y a eu un courant d'air, la flamme est automatiquement rallumée.

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

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson. Si le brûleur ne s'est pas allumé ou si la flamme s'éteint, fermez le bouton de commande du brûleur.

Première mise en service

Premier nettoyage de la surface de cuisson

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Avec une éponge douce, nettoyez toutes les pièces de brûleur amovibles avec une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez les pièces à fond après le nettoyage et réassemblez les brûleurs (voir la section « Nettoyage et entretien »).
- Enlevez le gril et nettoyez-le avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse, puis séchez-le.
- La plaque chauffante est huilée afin de la protéger contre la corrosion. Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse puis séchez-la.
- Avant la première utilisation, essuyez la surface de cuisson avec un linge humide, puis séchez-la.

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

Culottage de la plaque chauffante

Vous devez culotter la plaque chauffante avant de l'utiliser la première fois pour y cuire des aliments. Ce processus empêche les aliments de coller et protège la surface de l'humidité.

- Réglez la plaque chauffante à « High » (élevé) pendant 30 minutes.
- Éteignez la plaque chauffante après 30 minutes et laissez-la refroidir.

Pendant le chauffage, la plaque chauffante change constamment de couleur. La décoloration peut devenir plus importante avec le temps. Cependant, cela n'affecte pas les propriétés de la plaque chauffante.

- Verser 1 cuillère à thé d'huile végétale qui peut être chauffée à haute température sur le milieu de la plaque chauffante refroidie et l'étendre avec une serviette de papier sans en mettre sur les coins de la plaque.

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

- Enlever tout excès d'huile avec une serviette de papier.
- Chauffer la plaque chauffante à température « High » (élevé) jusqu'à ce qu'elle commence à émettre de la fumée.
- Éteignez la plaque chauffante.
- Lorsque celle-ci s'est refroidie à la température de la main, lavez la plaque pour enlever l'excès d'huile.
- Répétez le processus après que la plaque chauffante se soit entièrement refroidie.

 Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu. Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance tant qu'elle est en fonctionnement.

Mise en marche

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

Actionner un bouton de commande produit automatiquement une étincelle sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas un défaut.

Vous pouvez noter un bref rallumage (1 ou 2 clics) lorsque vous allumez l'appareil p.ex. à cause d'un courant d'air.

- Pour allumer un brûleur, poussez le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « High » (élevé). L'allumeur « clique » et allume le gaz.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».

Allumage pendant une panne d'électricité

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

Utilisez la cuisinière uniquement sous supervision. Si le brûleur ne s'est pas allumé ou si la flamme s'éteint, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « Off » (arrêt).

Brûleurs standard et à air soufflé

S'il y a une panne de courant, la flamme peut être allumée manuellement.

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

Plaque chauffante

La plaque chauffante ne peut pas être utilisée en cas de panne de courant.

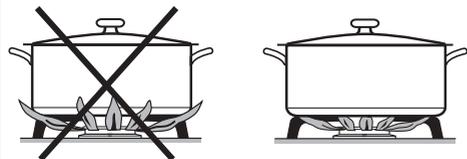
- Mettez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position « Off » (arrêt).

Fonctionnement des brûleurs

Ajustement de la flamme

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

Puisque les bords de la flamme sont beaucoup plus chauds que son centre, l'extrémité des flammes devrait demeurer sous le bas des récipients. Les extrémités qui s'étendent au-delà des côtés des récipients émettent de la chaleur inutile dans la pièce et peuvent aussi endommager les poignées des récipients, ce qui augmente le risque de blessures.



- Ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse jamais des côtés du récipient.

Caractéristiques visuelles des flammes de gaz

	Flamme jaune Appelez le SAV de Miele.
	Pointe jaune sur le cône extérieur Normal pour le gaz propane
	Flamme bleue douce Possiblement avec une pointe jaune sur le cône intérieur Normal pour le gaz naturel

Arrêt

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

- Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce qu'il atteigne la position « Off » (arrêt).

L'apport en gaz cessera et la flamme s'éteindra.

Fonctionnement des brûleurs

Brûleur standard/à air soufflé

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée: Le brûleur est éteint
High (Élevé)	Réglage de flamme le plus fort : Puissance maximum des anneaux de flamme supérieur et inférieur
Simmer (Cuisson à feu doux)	Réglage de flamme le plus faible : Anneau de flamme supérieur éteint Puissance minimum de l'anneau de flamme inférieur

Gril : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'un gril selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée : Le gril est éteint
High (Élevé)	Puissance maximum
Low (Faible)	Puissance minimum

Plaque chauffante : Brûleur plat

La cuisinière dispose d'une plaque chauffante selon le modèle.

Étiquette du bouton	Description
Off (Désactivé)	L'alimentation en gaz est fermée : La plaque est éteinte
Low (Faible)	Puissance minimum
Medium (Moyen)	Puissance moyenne
High (Élevé)	Puissance maximum

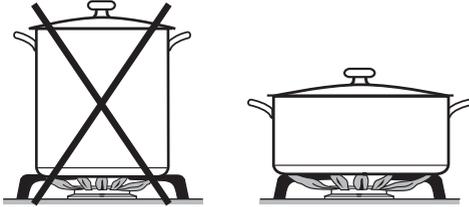
Récipients

- Choisissez un récipient qui correspond à la taille du brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur
- Utiliser un récipient trop grand peut propager les flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. Choisir la bonne dimension de récipient améliore l'efficacité.
- Un récipient dont le diamètre est plus petit que la grille du brûleur ou qui n'est pas stable sur la grille est dangereux et ne devrait pas être utilisé.
- Contrairement aux récipients utilisés sur une table de cuisson électrique, la base du récipient utilisé sur une surface de cuisson au gaz n'a pas besoin d'être plate pour avoir des résultats optimaux de cuisson.
- Lorsque vous achetez des récipients, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du fond.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur.
- Les récipients de cuisson à fond épais sont préférables, car ils distribuent la chaleur uniformément. Dans un récipient de cuisson à fond mince, les aliments peuvent surchauffer par endroits. Pour éviter cela, remuez les aliments fréquemment.
- Posez toujours le récipient de cuisson sur les grilles fournies. Ne placez jamais le récipient directement sur les brûleurs.
- Posez le récipient de cuisson sur la grille du brûleur de façon à ce qu'il ne puisse pas basculer. Il y a toujours une possibilité d'un léger balancement malgré un bon positionnement.
- N'utilisez pas de récipients dont le fond est concave.



Conseils pour l'économie d'énergie

- Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Ceci évite une perte de chaleur inutile.



- Un récipient large et peu profond chauffe plus rapidement et est par conséquent préférable à un récipient haut et étroit.
- Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.
- Lorsque l'eau bout ou que l'huile ou la graisse est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.
- L'utilisation d'un autocuiseur diminuera considérablement le temps de cuisson.

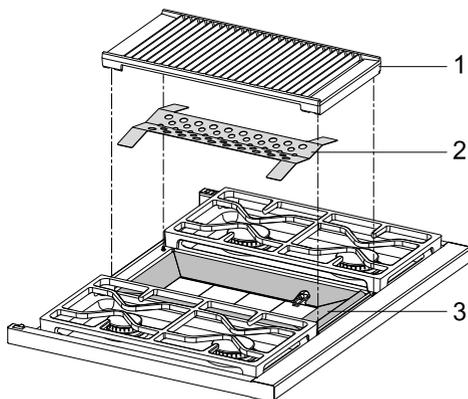
Fonctionnement du grill

Le grill est muni d'un brûleur en céramique qui transfère une chaleur intense aux aliments, saisissant l'extérieur pour conserver les jus. La chaleur peut être réglée minutieusement, de « Low » (faible) à « High » (élevé).

Assemblage du grill

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

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



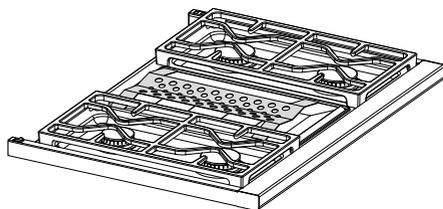
① Gril

② Plaque de protection

③ Cadre

- Nettoyez la plaque de protection ② avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse. Séchez-la ensuite.
- Retirez le grill ① de la surface de cuisson au gaz.

- Placez la plaque de protection ② sur le cadre ③.



- Mettez le grill ① en place.

Nettoyage

Conseil : Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse. Vous pouvez aussi retirer le cadre pour le nettoyer.

N'utilisez pas de récipients sur le grill.

Mise en marche du gril

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

- Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à « High » (élevé).
- Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le bouton de commande. Aérez la pièce et attendez au moins 1 minute avant d'essayer à nouveau.
- Si la deuxième tentative échoue encore, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez le gril pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Boutons de commande

Off (Arrêt) L'alimentation en gaz est fermée :
le gril est éteint

High (Élevé) Puissance maximum

Low (Faible) Puissance minimum

Allumage pendant une panne d'électricité

 Danger de blessure à cause de l'allumage manuel du brûleur de la plaque chauffante pendant une panne de courant!
N'utilisez jamais le gril pendant une panne de courant.

- Mettez le bouton de commande du gril à la position « Off » (arrêt).

Conseils pour l'utilisation du gril

 Risque d'incendie!
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.

- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Sélectionnez une coupe maigre ou enlevez le gras avant de griller. Le gras qui s'égoutte peut s'enflammer.
- Si le gras qui s'égoutte s'enflamme, utilisez des pinces de cuisine pour déplacer la viande à un autre endroit ou enlevez-la complètement.
- Enlevez la peau du poulet pour éviter les flambées.
- Badigeonnez les aliments avec la marinade à mi-chemin de la cuisson.
- Laissez le gril allumé pendant 10 minutes supplémentaires lorsque vous avez terminé. Cela facilitera le nettoyage après la cuisson.

Fonctionnement de la plaque chauffante

La plaque chauffante est contrôlée par thermostat afin de conserver une température constante. Il est nécessaire de culotter la grille avant de l'utiliser pour empêcher les aliments de coller (voir la section « Avant la première utilisation »). Flexibilité entière, selon l'aliment, avec les réglages « Faible », « Moyen » et « Élevé ».

Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié peut émettre un bourdonnement. Ce n'est pas une erreur.

Mise en marche de la plaque

- Appuyez sur le bouton de commande de la plaque et tournez-le dans le sens antihoraire à « Low » (faible).
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt). Ventilez la pièce ou attendez au moins une minute avant de réessayer.
- Si la deuxième tentative échoue encore à allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position « Off » (arrêt) et consultez la section « Foire aux questions ».
- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Allumage pendant une panne d'électricité

La plaque chauffante ne peut pas être utilisée en cas de panne de courant.

- Mettez le bouton de commande de la plaque chauffante à la position « Off » (arrêt).

Réglages

Réglages	Aliment
Low (Faible)	Mijoter sauce
	Maintenir des aliments au chaud
Medium (Moyen)	Œufs
	Bacon
	Pain perdu
Medium (Moyen)–High (Élevé)	Poisson
	Crêpes
	Saucisses
	Bouchées risso-lées
High (Élevé)	Légumes
	Burgers
	Steaks
	Sautés

Conseils pour la friture

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

- Préchauffez à fond la plaque chauffante pendant 8 à 10 minutes au niveau de puissance que vous prévoyez utiliser pour la cuisson.
- Épongez les aliments humides avec une serviette de papier pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson sur plaque.
- Ne salez pas la viande avant de la griller sinon elle sera trop sèche.
- Lorsque vous faites la cuisson sur la plaque chauffante, vous avez besoin de très peu de gras ou même pas du tout dans le cas d'aliments marinés. Si vous utilisez une graisse de cuisson, ne la mettez pas sur la plaque chauffante tant que celle-ci n'est pas chaude.
- N'utilisez que les huiles et les corps gras qui supportent des températures élevées.
- Une marinade améliore souvent la saveur des aliments à cuire.

Nettoyage et entretien

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

 **Risque de blessure!**
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.
Les surfaces de l'appareil se rayent facilement.
Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Nettoyez toujours la surface de cuisson après chaque utilisation. Laissez-la refroidir avant de nettoyer.

Pour éviter d'endommager les surfaces pendant le nettoyage, n'utilisez pas les produits suivants :

- Détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore;
- Produits détartrants;
- Détachants ou décapants pour la rouille;
- Agents nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème);
- Détergents à base de solvant;
- Détergents pour lave-vaisselle;
- Vaporisateurs pour gril ou four
- Produits nettoyants pour vitres;
- Brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs);
- Objets tranchants (qui risqueraient d'endommager les joints entre la surface en céramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir)

Surface de cuisson

Les surfaces des composants du brûleur et des grilles perdront un peu de leur lustre au fil du temps. Cela est normal et n'indique pas que le chapeau du brûleur est endommagé.

- Nettoyez la surface de cuisson en entier après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

- Les salissures tenaces doivent être d'abord ramollies en les faisant tremper.
- Séchez la surface de cuisson après avoir utilisé de l'eau pour la nettoyer. Cela aide à éviter les dépôts de calcaire.

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

Nettoyage des grilles

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

Boutons de commande de brûleur au fini en acier inoxydable

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

Ne nettoyez pas les boutons de commande de brûleur dans le lave-vaisselle ni à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.

Utilisez plutôt une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

Brûleur normal/à feu vif

Le chapeau du brûleur ne va pas au lave-vaisselle.

Assurez-vous que les orifices pour les flammes sont complètement secs après le nettoyage.

- Retirez le chapeau du brûleur.

- Nettoyez le chapeau du brûleur après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.
- Les pièces du brûleur qui ne peuvent pas être démontées doivent être essuyées avec un linge humide uniquement.

Allumeur

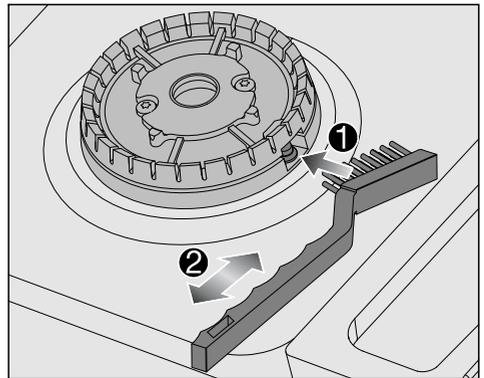
Si l'allumeur est humide ou sale, aucune étincelle n'est produite pour l'allumage.

Le brûleur ne s'allume pas.

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

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

- Nettoyez soigneusement l'allumeur avec un chiffon sec.



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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer le grill

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

Nettoyage de la plaque chauffante



Risque de brûlures!

Laissez la plaque chauffante refroidir suffisamment avant de la nettoyer.



Risque d'incendie!

Nettoyez le bac de récupération de la graisse après chaque utilisation de la plaque chauffante.

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

Vous pouvez nettoyer les saletés tenaces sur la plaque en utilisant le côté rugueux d'une éponge à vaisselle et quelques gouttes de nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable Miele (voir « Accessoires offerts en option »).

- Enlevez et videz le bac de récupération de la graisse.
- Nettoyez le bac de récupération de la graisse avec une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse, puis séchez-le.
- Essuyez la plaque chauffante avec de l'eau propre et séchez-la avec un linge propre et sec.
- Badigeonnez un peu d'huile végétale sur la plaque chauffante après l'avoir nettoyée.
- Remettez le bac de récupération de la graisse en place.

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

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
<p>Les brûleurs ne s'allument pas lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.</p>	<p>Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.
<p>Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.</p>	<p>Le brûleur n'est pas bien installé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Montez le brûleur correctement. <p>Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz. <p>Le brûleur est mouillé ou encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez et séchez le brûleur. <p>Les orifices pour les flammes sont mouillés ou obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez et séchez les orifices pour les flammes.
<p>Le gril et la plaque chauffante ne peuvent pas être remis en marche immédiatement après avoir été éteints.</p>	<p>L'appareil effectue un contrôle de sécurité avant d'activer l'électrode d'allumage.</p> <p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Après quelques secondes, l'électrode d'allumage émettra un « clic » et allumera le gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur le bouton de commande du gril ou de la plaque chauffante et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position <i>High (élevé)</i> jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
<p>La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.</p>	<p>Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez les pièces du brûleur correctement. <p>L'électrode d'allumage est sale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la saleté et les débris.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
La flamme de gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.	Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez les pièces du brûleur correctement.
Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Si nécessaire, communiquez avec un électricien qualifié ou le service technique Miele pour obtenir de l'aide.
	Des résidus de nourriture se trouvent entre l'électrode d'allumage et le chapeau du brûleur. ■ Retirez la saleté et les débris. (Voir la section « Nettoyage et entretien »).
Pendant le chauffage, une plaque chauffante à gaz liquéfié émet un bourdonnement.	Ce n'est pas une erreur. Après quelques secondes, le bruit s'arrête.

Distance à la hotte

Il faut respecter la distance minimale de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte entre la hotte et l'appareil.

Si vous utilisez plusieurs appareils qui exigent des distances de sécurité minimales différentes sous la hotte, vous devrez utiliser la distance la plus grande.

Dosseret RBGDF

Selon le modèle, vous pouvez échanger la garniture d'îlot existante de votre appareil pour un dosseret plus large. Le dosseret est offert en 305 mm (12 po) ou 508 mm (20 po) de hauteur.

Installation du dosseret

L'arrière de la surface de cuisson doit être accessible.

Installez le dosseret avant de brancher la surface de cuisson.

- Desserrez les vis de la garniture d'îlot.
- Tirez la garniture d'îlot légèrement vers l'arrière jusqu'à ce que vous puissiez la retirer.

Le dosseret peut être installé dans l'ordre inverse.

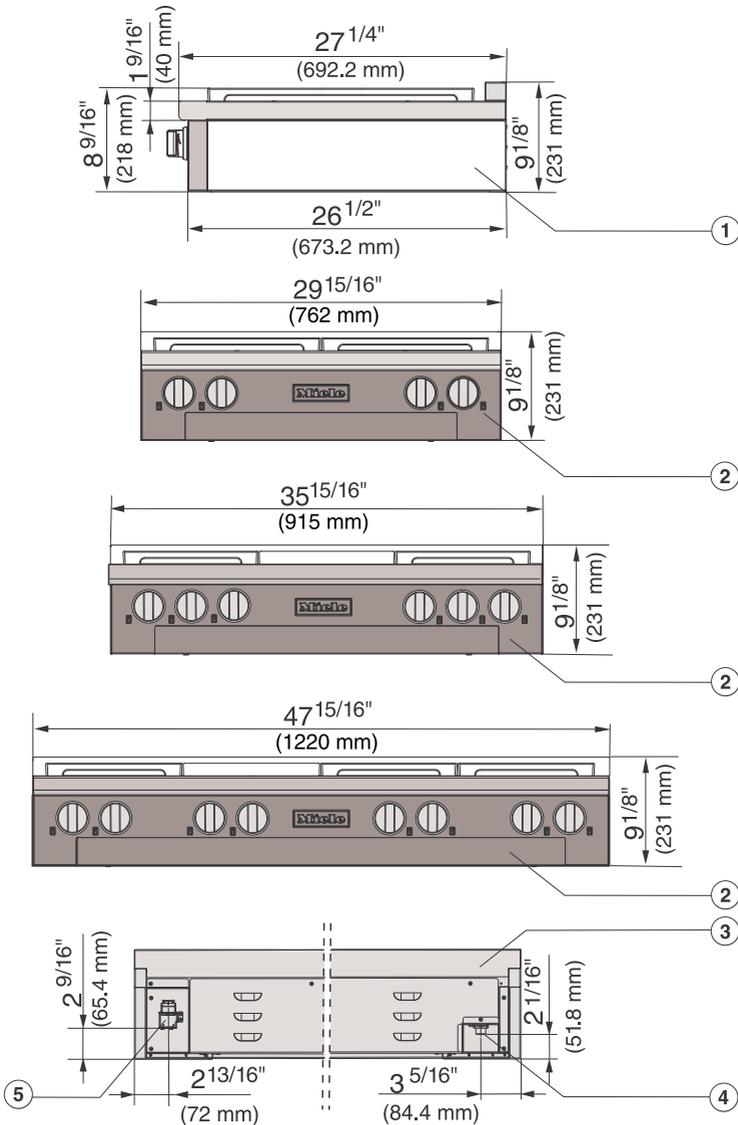
Remarques sur l'installation

Poids

Le poids net de la surface de cuisson avec les accessoires est :

Modèle	Largeur	Poids net, y compris les grilles et les chapeaux des brûleurs
KMR 1124-3	762 mm (29 ¹⁵ / ₁₆ po)	Environ 45 kg/100 lbs
KMR 1134-3 KMR 1135-3 KMR 1136-3	915 mm (35 ¹⁵ / ₁₆ po)	Environ 55 kg/120 lbs Environ 60 kg/130 lbs Environ 68,5 kg/151 lbs
KMR 1354-3 KMR 1355-3 KMR 1356-3	1 220 mm (47 ¹⁵ / ₁₆ po)	Environ 68 kg/150 lbs Environ 73 kg/160 lbs Environ 78 kg/170 lbs

Dimensions

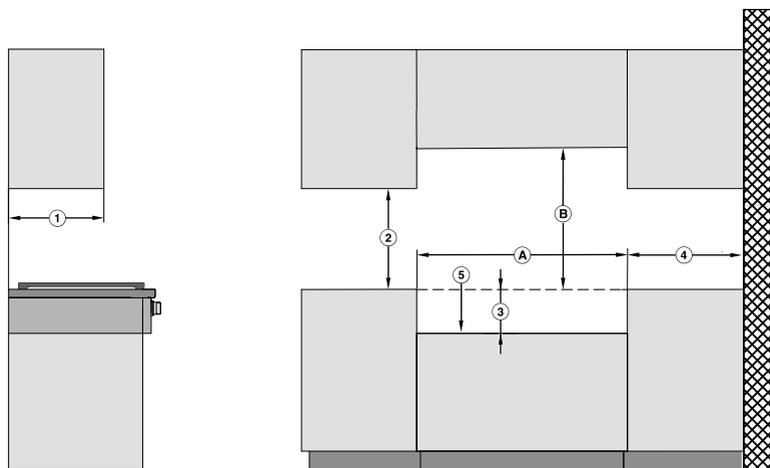


- ① Vue latérale
- ② Vues avant
- ③ Vue arrière

- ④ Raccordement au gaz
- ⑤ Branchement électrique

Dimensions

Surfaces de cuisson KMR 1124-3, KMR 113x-3, KMR 135x-3



No.	Dimensions	Description
①	330 mm (13 po)	Profondeur maximale de l'armoire supérieure
②	457 mm (18 po)	Distance minimale de sécurité au bord inférieur de l'armoire supérieure
③	190,5 mm (7 ¹ / ₂ po)	Distance entre le bord supérieur du comptoir et le bord supérieur de la base de support
④	254 mm (10 po)	Distance minimale de sécurité aux surfaces combustibles
⑤		Base du support ¹⁾

1) La base du support doit avoir une épaisseur minimale de 19,05 mm (3/4 po). Dans le coin arrière droit de la base du support se trouve une découpe de 130 mm x 80 mm (5 1/8 po x 7 1/8 po) (raccordement au gaz), et dans le coin arrière gauche se trouve une découpe de 120 mm x 40 mm (4 6/8 po x 1 9/16 po) (branchement électrique).

KMR 1124-3

No.	Dimensions	Description
Ⓐ	Min. 762 mm (30 po)	Largeur de la niche
Ⓑ	940 mm (37 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une surface combustible non protégée.
	762 mm (30 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de la hotte Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL).
Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les spécifications du fabricant pour connaître les distances requises.		

Gardez un dégagement minimal de 305 mm (12 po) par rapport aux surfaces combustibles situées derrière l'appareil. Dans une installation sans aucun dégagement, le dossier Miele assure la distance minimale requise par rapport aux surfaces combustibles. Le dossier Miele est offert en 305 mm (12 po) ou 508 mm (20 po) de hauteur.

KMR 1134-3

No.	Dimensions	Description
Ⓐ	Min. 915 mm (36 po)	Largeur de la niche
Ⓑ	940 mm (37 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une surface combustible non protégée.
	915 mm (36 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de la hotte Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL).
	762 mm (30 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de la hotte Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XXL).
Consultez les instructions d'installation de la hotte de cuisine Miele, « Dimensions de l'appareil » (distance entre la surface de cuisson et la hotte (S)). Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les spécifications du fabricant pour connaître les distances requises.		

Gardez un dégagement minimal de 305 mm (12 po) par rapport aux surfaces combustibles situées derrière l'appareil. Dans une installation sans aucun dégagement, le dossier Miele assure la distance minimale requise par rapport aux surfaces combustibles. Le dossier Miele est offert en 305 mm (12 po) ou 508 mm (20 po) de hauteur.

Dimensions

KMR 1135-3, KMR 1136-3

No.	Dimensions	Description
Ⓐ	Min. 915 mm (36 po)	Largeur de la niche
Ⓑ	940 mm (37 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une surface combustible non protégée.
	762 mm (30 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de la hotte Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XL ou DRxB XXL).
Consultez les instructions d'installation de la hotte de cuisine Miele, « Dimensions de l'appareil » (distance entre la surface de cuisson et la hotte (S)). Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les spécifications du fabricant pour connaître les distances requises.		

Gardez un dégagement minimal de 305 mm (12 po) par rapport aux surfaces combustibles situées derrière l'appareil. Dans une installation sans aucun dégagement, le dossier Miele assure la distance minimale requise par rapport aux surfaces combustibles. Le dossier Miele est offert en 305 mm (12 po) ou 508 mm (20 po) de hauteur.

KMR 1354-3, KMR 1355-3, KMR 1356-3

No.	Dimensions	Description
Ⓐ	Min. 1 220 mm (48 po)	Largeur de la niche
Ⓑ	940 mm (37 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une surface combustible non protégée.
	762 mm (30 po)	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous de la hotte Miele (modèle DAR avec ventilateur DRxB XXL).
Consultez les instructions d'installation de la hotte de cuisine Miele, « Dimensions de l'appareil » (distance entre la surface de cuisson et la hotte (S)). Pour toutes les autres hottes, veuillez consulter les spécifications du fabricant pour connaître les distances requises.		

Gardez un dégagement minimal de 305 mm (12 po) par rapport aux surfaces combustibles situées derrière l'appareil. Dans une installation sans aucun dégagement, le dossier Miele assure la distance minimale requise par rapport aux surfaces combustibles. Le dossier Miele est offert en 305 mm (12 po) ou 508 mm (20 po) de hauteur.



AVERTISSEMENT :

La surface de cuisson doit être débranchée du réseau électrique pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Elle est complètement isolée de la source d'alimentation électrique si les fusibles ont été entièrement dévissés, si le disjoncteur principal a été déclenché ou si le câble d'alimentation a été retiré de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.

Ne coupez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si la fiche ne correspond pas à la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer la prise qui convient.

La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation de la surface de cuisson.

L'installation, les réparations et d'autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient constituer un danger. Miele ne peut pas être tenue pour responsable de ces travaux non autorisés. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués exclusivement par des techniciens agréés Miele.

Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la surface de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique résidentiel pour éviter que l'appareil soit endommagé.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

La fiche du câble d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions au client.

Branchement électrique

La surface de cuisson est équipée d'un câble d'alimentation d'environ 1,2 m (4 pi) de long avec une fiche pour raccordement à un réseau électrique résidentiel avec :

- 120 V, 15 A, 60 Hz

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex réseaux insulaires, systèmes de réserve). Une condition au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente. La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent également être préservés dans le fonctionnement ponctuel ou dans le fonctionnement qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Raccordement électrique

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN QUE L'INSPECTEUR EN ÉLEC- TRICITÉ PUISSE S'Y RÉFÉRER.

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

Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien agréé par Miele conformément aux codes locaux et au Code électrique national ANSI/NFPA 70 aux États-Unis et au Code électrique canadien Partie I au Canada (Norme CSA C22.1).

Raccordement au gaz

 Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué uniquement par un installateur gaz autorisé et agréé. L'installateur est responsable de veiller à ce que l'appareil fonctionne correctement une fois installé.

La surface de cuisson doit être raccordée à son propre robinet. Le raccordement au gaz doit être installé de sorte à pouvoir être effectué de l'intérieur ou de l'extérieur de la cuisine. Le robinet doit être accessible et visible facilement derrière une porte d'armoire s'il y a lieu.

L'appareil se raccorde au gaz naturel ou au gaz liquéfié (propane) selon le modèle. Demandez à votre fournisseur de gaz le type de gaz utilisé et comparez-le à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

La surface de cuisson n'est pas branchée à un conduit d'évacuation. Lors de l'installation et du raccordement de l'appareil, respectez toutes les instructions relatives au raccordement au gaz en assurant une aération adéquate.

Les raccords au gaz doivent être effectués de sorte qu'ils ne soient pas chauffés et endommagés par le fonctionnement de la surface de cuisson. Vérifiez surtout que les tuyaux de gaz et les raccords avec la surface de cuisson n'entrent pas en contact avec les gaz chauds évacués.

Le tuyau de gaz et le cordon d'alimentation électrique pourraient être endommagés par les zones chaudes sur la surface de cuisson. Par conséquent, assurez-vous de les en tenir à l'écart.

Les tuyaux de raccordement flexibles peuvent être endommagés en raison d'une mauvaise installation. Fixez les tuyaux de raccordement flexibles de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne soient pas soumis à des contraintes mécaniques.

La surface de cuisson et le robinet doivent être débranchés de l'alimentation en gaz durant les tests de pression de l'alimentation en gaz. Débranchez la surface de cuisson et le robinet de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression du gaz à une pression supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa). Fermez le robinet de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression du gaz à une pression inférieure ou égale à 1/2 psi (3,5 kPa).

Les tuyaux d'alimentation en gaz incorrectement scellés peuvent causer une fuite de gaz et éventuellement une explosion. Étanchéifiez tous les tuyaux d'alimentation en gaz au moyen d'un produit d'étanchéité pour joints filetés.

Les tests d'étanchéité sur la surface de cuisson ne doivent être effectués qu'en fonction des caractéristiques techniques du fabricant.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être effectué par un technicien agréé par Miele et en respectant les réglementations locales et les codes suivants : le « National Fuel Gas Code » ANSI Z 223.1/NFPA No. 54 aux États-Unis ou le « Code des installations pour appareils fonctionnant au gaz naturel » Can/CGA B 149.1 et 2 en vigueur au Canada.

La pression du gaz ne peut être inférieure ou supérieure à certaines valeurs.

Assurez-vous que la pression maximale du gaz en amont du régulateur de pression du gaz ne dépasse pas 1/2 psi (3,5 kPa) pour le gaz naturel et le gaz liquéfié.

Assurez-vous que la pression minimale d'alimentation en gaz équivaut à une pression hydrostatique de 6 pouces pour le gaz naturel et de 11 pouces pour le gaz liquéfié.

Caractéristiques nominales des brûleurs

Valeurs nominales du modèle KMR 1124-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	71 000	20,8

Gaz propane	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	71 000	20,8

Valeurs nominales du modèle KMR 1134-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	98 200	28,8

Gaz propane	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif, arrière	13 000	3,8
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	97 000	28,4

Valeurs nominales du modèle KMR 1135-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Gril	19 000	5,6
Puissance totale de la surface de cuisson	84 100	24,6

Caractéristiques nominales des brûleurs

Valeurs nominales du modèle KMR 1136-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Plaque chauffante	13 000	3,8
Puissance totale de la surface de cuisson	78 100	22,9

Gaz propane	BTU/heure	kW
Brûleur normal	12 500	3,7
Brûleur à feu vif, arrière	13 000	3,8
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Plaque chauffante	13 000	3,8
Puissance totale de la surface de cuisson	77 500	22,7

Valeurs nominales du modèle KMR 1354-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	10 000	2,9
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	125 200	36,7

Gaz propane	BTU/heure	kW
Brûleur normal	10 000	2,9
Brûleur à feu vif, arrière	13 000	3,8
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Puissance totale de la surface de cuisson	124 000	36,3

Caractéristiques nominales des brûleurs

Valeurs nominales du modèle KMR 1355-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	10 000	2,9
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Gril	19 000	5,6
Puissance totale de la surface de cuisson	111 100	32,6

Valeurs nominales du modèle KMR 1356-3

Gaz naturel	BTU/heure	kW
Brûleur normal	10 000	2,9
Brûleur à feu vif, arrière	13 600	4,0
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Plaque chauffante	13 000	3,8
Puissance totale de la surface de cuisson	105 100	30,8

Gaz propane	BTU/heure	kW
Brûleur normal	10 000	2,9
Brûleur à feu vif, arrière	13 000	3,8
Brûleur à feu vif, avant	19 500	5,7
Plaque chauffante	13 000	3,8
Puissance totale de la surface de cuisson	104 500	30,6

Service technique

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

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

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

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

Garantie

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

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.

Élimination des produits d'emballage

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

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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

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

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
contact@miele-support.ca

Allemagne

Fabricant

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

KMR 1124-3, KMR 1134-3, KMR 1135-3, KMR 1136-3,
KMR 1354-3, KMR 1355-3, KMR 1356-3