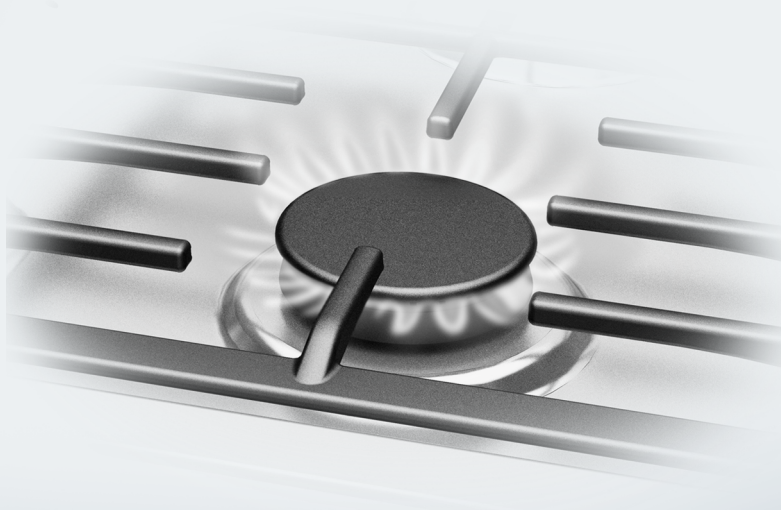


Notice d'utilisation et de montage Tables de cuisson gaz



Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

-
- (D)** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.
- (E)** El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.
- (F)** Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.
- (GB)** This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.
- (I)** L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.
- (NL)** Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

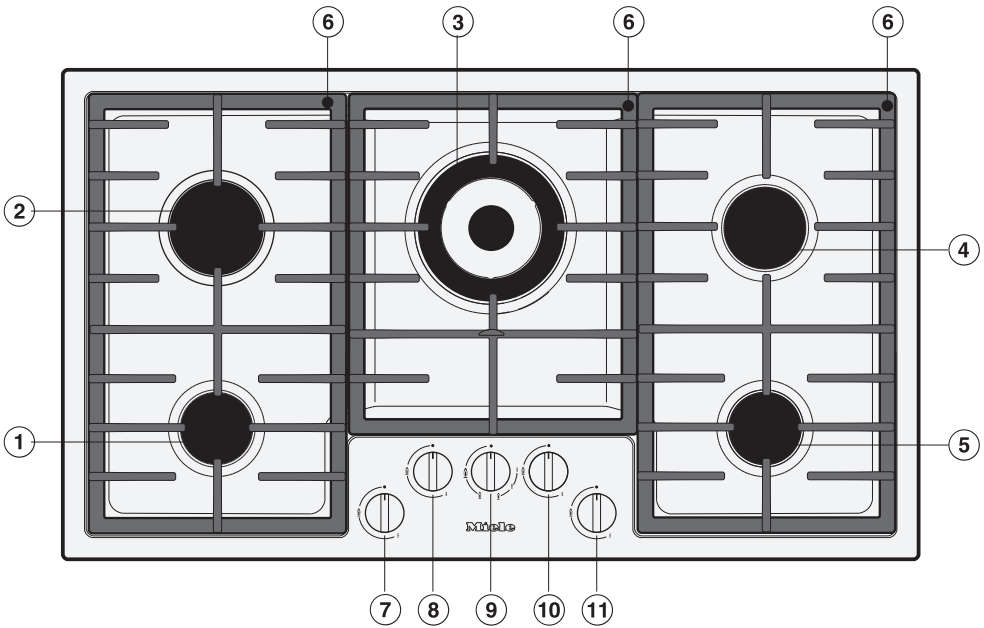
Table des matières

Description de l'appareil	5
Accessoires fournis	7
Consignes de sécurité et mises en garde	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Avant la première utilisation	18
Commande	19
Système à allumage rapide	19
Bouton de commande	19
Mise en marche	20
Réglages	21
Arrêt	21
Ustensiles de cuisson à utiliser	22
Support circulaire pour wok	23
Adaptateur support	23
Conseil pour l'économie d'énergie	24
Dispositifs de sécurité	25
Sécurité d'allumage thermoélectrique	25
Sécurité oubli	25
Nettoyage et entretien	26
En cas d'anomalie	30
Accessoires en option	32
Conseils de sécurité relatifs au montage	33

Table des matières

KM 2356	36
Cotes d'encastrement	36
KM 2357	39
Cotes d'encastrement	39
Montage	41
Fixer l'appareil	44
Après le montage	44
Branchement électrique	45
Raccordement au gaz	47
Rendement des brûleurs	49
Adaptation à un autre type de gaz	50
Tableau des injecteurs	50
Remplacement des injecteurs principaux	51
Remplacement des injecteurs à réglage faible	53
Contrôler le fonctionnement	54
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	55

Description de l'appareil



① Brûleur éco

② Brûleur fort

③ Brûleur wok

④ Brûleur normal

⑤ Brûleur normal

⑥ Grille-support (3 parties)

Bouton de commande pour le foyer :

⑦ avant gauche

⑧ arrière gauche

⑨ central

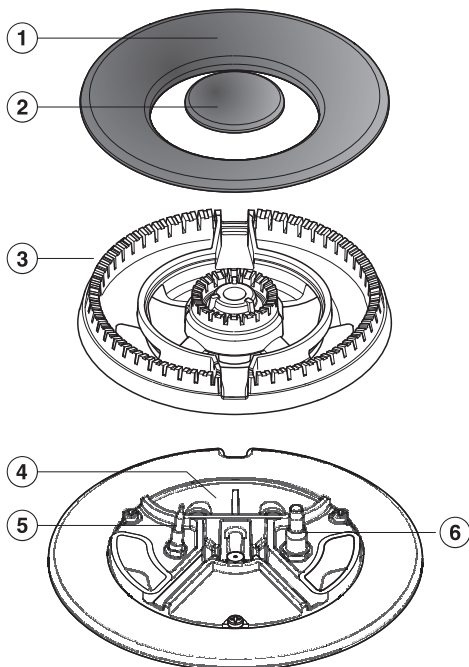
⑩ arrière droit

⑪ avant droit

Description de l'appareil

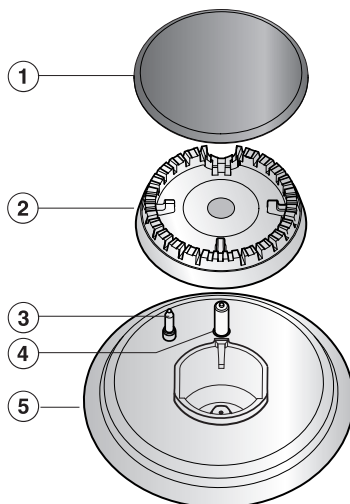
Brûleur

Brûleur wok



- ① Couvercle de brûleur extérieur
- ② Couvercle de brûleur intérieur
- ③ Tête du brûleur
- ④ Embase
- ⑤ Thermocouple
- ⑥ Electrode d'allumage

Brûleurs éco, normal, fort

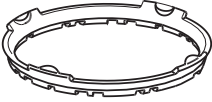


- ① Couvercle du brûleur
- ② Tête du brûleur
- ③ Thermocouple
- ④ Electrode d'allumage
- ⑤ Embase

Accessoires fournis

Si vous en avez besoin, vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

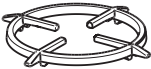
Support circulaire pour wok



Le support circulaire fourni permet de bien caler le wok. Il est particulièrement utile avec les woks à fond bombé.

Adaptateur de support

(pour brûleur Wok)



Pour les petites et les grandes casseroles, voir chapitre "Ustensiles de cuisson à utiliser".

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette table de cuisson gaz répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation non appropriée peut néanmoins entraîner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois.

Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

► Cette table de cuisson gaz est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

► Utilisez la table de cuisson gaz exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de plats. Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux consignes.

► Cette table de cuisson gaz ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser cette table de cuisson gaz en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de la table de cuisson gaz. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser ou à nettoyer la table de cuisson gaz sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser ou la nettoyer sans danger. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Cette table de cuisson gaz chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlante quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.
- ▶ Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson gaz. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Veillez également à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Tournez les poignées de casseroles sur le côté, au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure. Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.
- ▶ Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Vérifiez avant le montage que la table de cuisson gaz n'est pas abîmée. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► La sécurité électrique de cette table de cuisson gaz n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.

En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien. Miele ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher la table de cuisson gaz (voir "Branchement électrique").

Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Utilisez uniquement la table de cuisson gaz montée afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► Le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel du gaz. Si la fiche électrique est enlevée, l'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent. N'engagez que des spécialistes qui connaissent et respectent les prescriptions nationales et recommandations des compagnies distributrices de gaz et d'eau locales. Miele ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson gaz. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par Miele. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.
- ▶ Pendant l'installation, la maintenance et les réparations, fermer et débrancher l'arrivée de gaz et débrancher l'appareil de l'électricité. Elle n'est débranchée du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
 - la fiche de l'appareil est débranchée.Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- ▶ La réparation de la table de cuisson gaz pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.
- ▶ Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.
- ▶ Cette table de cuisson gaz ne convient pas à l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez Miele ou le service après-vente.
- ▶ Ne branchez pas cette table de cuisson gaz avec une rallonge ou une multiprise non appropriés, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).
- ▶ En cas de défaut, ne mettez pas la table de cuisson gaz en marche ou arrêtez-la tout de suite. Débranchez la table de cuisson de l'électricité et fermez le robinet de gaz. Appelez le service après-vente.

Utilisation et installation

- ▶ Cette table de cuisson gaz chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlante quelque temps après l'arrêt. Faites attention à ne pas toucher l'appareil tant qu'il risque d'être chaud.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner les brûleurs gaz sans casserole. La hotte disposée au-dessus pourrait être endommagée par le dégagement de chaleur des flammes ou prendre feu.
- ▶ Ne laissez pas la table de cuisson gaz sans surveillance pendant qu'elle fonctionne ! La graisse ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer et causer un incendie.
- ▶ Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.
- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson gaz pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur. La durée de vie de l'appareil s'en trouverait également réduite.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.
- ▶ Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque la table de cuisson gaz est chaude. N'approchez pas les maniques des flammes. N'utilisez pas de gants ou maniques trop grands.
En outre, ils ne doivent être ni mouillés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.
- ▶ Ne pas utiliser le domino pour déposer des objets.
L'objet déposé risque - en fonction de son matériau - de chauffer (risque de brûlure), de commencer à fondre ou à brûler si l'appareil est enclenché par inadvertance ou s'il était encore chaud.
- ▶ Ne recouvrez jamais la table de cuisson, que ce soit par exemple avec une plaque, un torchon ou une feuille de protection. En cas de mise en marche par inadvertance de la table de cuisson ou de chaleur résiduelle, l'objet déposé peut prendre feu, éclater ou fondre.
- ▶ N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.
- ▶ Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson gaz. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !
- ▶ N'allumez la table de cuisson gaz que lorsque toutes les pièces des brûleurs sont bien montées.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Sur la table de cuisson gaz, utilisez uniquement des casseroles ou poêles dont le fond correspond exactement au diamètre indiqué au chapitre "Ustensiles de cuisson à utiliser". Si le diamètre est trop petit, la casserole n'est pas assez stable. Si le diamètre supérieur de la casserole est trop grand, les gaz brûlés s'échappant sur les côtés peuvent endommager le plan de travail ou la cloison derrière la table de cuisson 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 brûleur et ne remontent pas sur les côtés du récipient.
- ▶ N'utilisez pas de casseroles à fond peu épais et ne faites jamais chauffer de récipient sans contenu, sauf si le fabricant du récipient l'autorise expressément. Dans le cas contraire, vous pourriez abîmer votre table de cuisson gaz.
- ▶ N'utilisez que la grille-support fournie. Il est interdit de poser directement la casserole sur le brûleur.
- ▶ Ne rangez pas d'objets facilement inflammables à proximité de la table de cuisson gaz.
- ▶ Nettoyez les taches de graisse et autres restes alimentaires inflammables dès que possible. Risque d'incendie.
- ▶ Disposez les grilles-support bien à plat, sans les faire glisser afin de ne pas rayer le plateau.
- ▶ L'utilisation d'une table de cuisson gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des résidus de combustion dans la cuisine. En particulier lorsque la table de cuisson fonctionne, la cuisine doit être bien aérée : les ouvertures d'aération naturelles doivent être maintenues ouvertes ou il faut prévoir un dispositif d'aération mécanique (par ex. une hotte).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Une utilisation intensive et longue de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace, par ex. le fonctionnement du dispositif d'aération mécanique existant à un niveau de puissance plus élevé.
- ▶ Pendant l'utilisation de la table de cuisson gaz, il faut faire fonctionner la hotte à évacuation ou la VMC.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur, vérifiez que le câble ne touche pas la table de cuisson gaz lorsqu'elle est chaude. L'isolation du câble pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !
- ▶ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson gaz, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.
- ▶ N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade tellement grands qu'ils couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- ▶ Evitez de répandre des aliments ou des liquides contenant du sel sur la table de cuisson gaz. Le cas échéant, éliminez tout de suite les taches afin d'éviter la corrosion.
- ▶ Si la table de cuisson gaz est montée derrière la porte d'un meuble, elle ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte.
Ne fermez la porte du meuble que lorsque la table est arrêtée.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si la table de cuisson gaz n'a pas été utilisée pendant une période anormalement longue, nettoyez-la soigneusement avant de la réutiliser et faites vérifier son fonctionnement par un professionnel.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

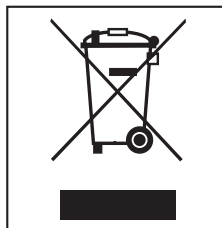
Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage. En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse 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 ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Avant la première utilisation

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Enlevez les éventuels films de protection.
- Essuyez les parties amovibles des brûleurs avec une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essuyez ensuite les pièces et remontez les brûleurs (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil avec un tissu humide puis séchez-le.

Les éléments en métal sont protégés par un produit d'entretien spécial. C'est pourquoi votre appareil dégage une odeur particulière la première fois que vous le faites fonctionner.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement. Elles ne sont pas nocives.

Système à allumage rapide

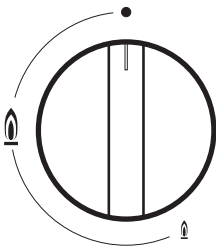
L'appareil est équipé d'un système à allumage rapide avec les caractéristiques suivantes :

- Allumage rapide sans appuyer et maintenir le bouton.
- 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 "Sécurité oublié").

Bouton de commande

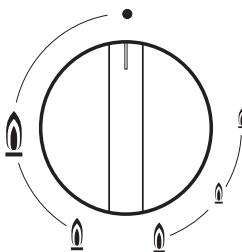
Le bouton de commande sert à allumer le brûleur et à régler l'intensité de la flamme.



Bouton de commande brûleur éco, normal, fort

- l'arrivée de gaz est fermée
- 🔥 flamme la plus forte
- 🔥 flamme la plus faible

Brûleur Wok



- l'arrivée de gaz est fermée
- 🔥 flamme la plus forte :
les brûleurs intérieur et extérieur brûlent à pleine puissance.
- 🔥 flamme forte :
brûleur extérieur brûle au niveau minimum,
brûleur intérieur au niveau maximum.
- 🔥 flamme faible :
brûleur extérieur éteint,
brûleur intérieur au maximum.
- 🔥 flamme la plus faible :
brûleur extérieur éteint,
brûleur intérieur au minimum.

Commande

Mise en marche

Pendant l'utilisation de la table de cuisson gaz, il faut faire fonctionner la hotte à évacuation ou la VMC (pas en mode de recyclage d'air).

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton correspondant, et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme. L'électrode d'allumage "clique" et allume le gaz.

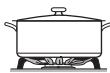
Lorsqu'un bouton de commande est actionné, une étincelle se forme automatiquement sur tous les foyers. Cela est normal et n'indique pas un défaut de l'appareil.

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

Si le brûleur ne s'allume pas également lors d'une deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur "●" et reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie".

Il peut arriver que lors de la mise en marche, un bref rallumage ait lieu (1 - 2 clics) si la flamme au niveau du thermocouple s'éteint brièvement ou si le thermocouple n'est pas suffisamment chaud, en cas de courant d'air par ex.

Réglages



Réglez la flamme de telle sorte qu'elle reste sous le fond de la casserole. Comme la partie extérieure de la flamme du gaz est plus chaude que le cœur de flamme, les pointes de flammes doivent rester sous le fond de la casserole. Des pointes de flammes qui dépassent transmettent inutilement de la chaleur à l'air, peuvent endommager des poignées et augmentent le risque de brûlure.

L'intensité des flammes peut être réglée progressivement entre feu fort et feu doux. Exception : le brûleur Wok.

Sur le **brûleur Wok** il y a 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 le bouton pour passer le blocage.

- Pour passer du réglage fort au réglage faible tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'au blocage. Enfoncez le bouton, tournez-le en, passez le blocage et relâchez. Vous pouvez désormais régler la puissance souhaitée.
- Pour passer du réglage faible au réglage fort tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'au blocage. Enfoncez le bouton, tournez-le, passez le blocage et relâchez. Vous pouvez désormais régler la puissance souhaitée.

Arrêt

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur "●".

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

Ne tournez pas le bouton de commande vers la droite en dépassant ●.

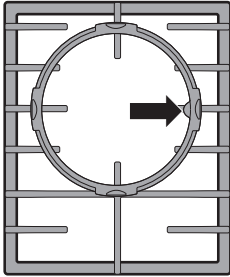
Ustensiles de cuisson à utiliser

Brûleur	Diamètre mini poêles / casseroles en cm	
Brûleur éco	10	
Brûleur normal	10	
Brûleur fort	12	
Brûleur wok	15	
	Diamètre supérieur maximum poêles / casseroles en cm	
	sans	avec
	Adaptateur support	
Brûleur éco	22	-
Brûleur normal	22	-
Brûleur fort	24	-
Brûleur wok	26	30

- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre est trop petit, la casserole n'est pas assez stable. Si le diamètre de la casserole est trop grand, les gaz brûlés s'échappant sur les côtés peuvent endommager le plan de travail ou la cloison derrière la table de cuisson s'il s'agit d'un matériau non résistant à la chaleur. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages liés au non-respect de ces consignes.
- Lors de l'achat de casseroles et poêles, vous constaterez que le diamètre indiqué est dans la plupart des cas le diamètre supérieur et non celui du fond.
- Vous pouvez utiliser toute casserole ou poêle résistante à la chaleur.
- Préférez les casseroles à fond épais, qui répartissent bien la chaleur. Les fonds peu épais risquent de provoquer la surchauffe des aliments. Remuez donc plus souvent les aliments.
- Disposez toujours les casseroles sur la grille-support fournie. Il est interdit de poser directement la casserole sur le brûleur.
- Placez la casserole de manière à ce qu'elle ne puisse pas basculer. Il peut arriver que la casserole soit très légèrement instable.
- N'utilisez pas de poêles ou casseroles avec rebord de stabilisation.



Support circulaire pour wok



Utilisez le support circulaire pour wok fourni pour une stabilité maximale. Il est particulièrement utile avec les woks à fond bombé.

Le support circulaire pour wok doit être correctement posé afin qu'il ne bouge pas (voir croquis).

Un wok présente une forme bien particulière. Le fond est bien plus étroit que le haut (en général 35-40 cm).

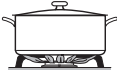
Adaptateur support

L'adaptateur support **doit** être utilisé lorsque vous disposez les ustensiles suivants sur le **brûleur wok**

- casserole plus petite qu'indiqué dans le tableau (diamètre du fond de la casserole). L'ustensile de cuisson est bien posé sur la zone de cuisson et ne peut pas basculer.
- une casserole de grande taille. Vous éviterez ainsi d'abîmer votre plan de travail ou d'altérer le plateau inox. Référez-vous aux indications du tableau.

Conseil pour l'économie d'énergie

- Cuisez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.
- Cuisez avec peu d'eau.
- Le temps de cuisson peut être considérablement réduit en utilisant un autocuiseur.
- Après avoir saisi vos aliments pensez à réduire le feu au bon moment.
- Sélectionnez plutôt des casseroles larges et plates que des casseroles hautes et étroites. Elles chauffent plus rapidement.



Sécurité d'allumage thermoélectrique

Votre table de cuisson au gaz est équipée d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Cela signifie que si la flamme de gaz s'éteint (par ex. à cause d'une cuisson trop intensive des plats ou à cause d'un courant d'air) et si une tentative de rallumage reste sans succès, l'arrivée de gaz se ferme. Le système de sécurité bloque l'arrivée du gaz.


- Pour remettre en service la zone de cuisson, tournez le bouton de commande vers la droite sur "●" puis rallumez-la normalement.

Sécurité oubli

Si une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive (env. 4 heures), elle s'éteint automatiquement.

- Pour remettre en service la zone de cuisson, tournez le bouton de commande vers la droite sur "●" puis rallumez-la normalement.

Nettoyage et entretien

 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.
- Si les salissures sont incrustées, ramollissez-les en les humidifiant avant de nettoyer.
- **Enlevez immédiatement les salissures !** Les plats qui débordent peuvent laisser des traces sur les pièces du brûleur et le plateau inox.
- La surface du couvercle de brûleur et les grilles-support se matifient avec le temps. Ceci est parfaitement normal et ne traduit pas une altération du matériau.

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

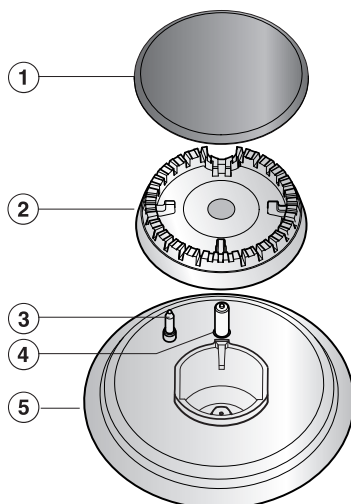
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour gril et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- d'objet pointu
(pour ne pas abîmer les joints entre le cadre et le plan de travail)

Nettoyage et entretien

	Nettoyage	Prescriptions
Plateau inox	<p>Nettoyez le plateau en inox uniquement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.</p> <p>En cas de besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge pour vaisselle et quelques gouttes de produit nettoyant pour vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en série").</p> <p>Utilisez impérativement le produit dans le sens de polissage, c'est à dire le sens des raies du métal.</p> <p>Pour éviter une resalissure rapide, nous vous conseillons d'utiliser le produit d'entretien inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option"). Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.</p>	<p>Sérigraphie (symboles de flamme)</p> <p>La sérigraphie peut être abîmée lorsque les salissures (par ex. aliments ou liquides contenant du sel, huile d'olive) ne sont pas nettoyées rapidement. Enlevez donc les salissures immédiatement !</p> <p>N'utilisez pas de produit nettoyant pour inox dans cette zone. Sinon celle-ci serait rayée.</p>
Grilles-support	<p>Retirez les grilles-support.</p> <p>Lavez au lave-vaisselle ou avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.</p> <p>Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux d'une éponge pour vaisselle.</p>	
Bouton de commande	Nettoyez les boutons de commande en inox uniquement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.	Ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
Couvercle du brûleur	<p>Nettoyez les couvercles de brûleur uniquement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.</p> <p>Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux d'une éponge pour vaisselle.</p>	Ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
Tête du brûleur	<p>Nettoyez les couvercles de brûleur uniquement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.</p> <p>Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux d'une éponge pour vaisselle.</p>	<p>Ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.</p> <p>Vérifiez que les orifices de sortie de la flamme sont parfaitement secs après le nettoyage.</p>
Electrode d'allumage Thermocouple	Essuyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec un torchon humide bien essoré.	L'électrode d'allumage du brûleur ne doit pas être mouillée, sans quoi l'étincelle d'allumage ne s'allumerait pas.

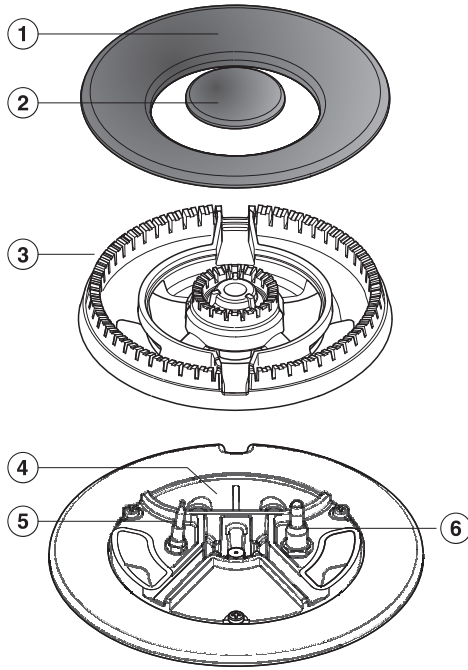
Nettoyage et entretien

Remonter les brûleurs éco, normal, fort.



- Posez la tête du brûleur ② sur l'embase ⑤ de telle sorte que l'électrode d'allumage ④ et le thermocouple ③ traversent les orifices de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit être parfaitement en place.
- Posez le couvercle du brûleur ① sur la tête de brûleur ②. S'il est bien en place, le couvercle de brûleur ne peut pas être décalé.

Remonter le brûleur Wok




- Posez la tête du brûleur ③ sur l'embase ④ de telle sorte que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ traversent les orifices de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit être parfaitement en place.
- Posez les couvercles ① et ②.
- Veillez à remonter les pièces des brûleurs dans le bon ordre.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des anomalies courantes par vous-même. En n'appelant pas le Service Miele, vous économisez du temps et de l'argent.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Cependant :

 Seul un professionnel agréé est habilité à effectuer des interventions techniques sur les appareils électroménagers et au gaz. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Problème	Cause	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 si nécessaire plusieurs fois le processus d'allumage. Entre les différentes tentatives d'allumage il faut respecter un temps d'attente d'au moins 1 minute, pour éviter des concentrations de gaz non brûlé.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives		Tournez tous les boutons de commande sur "●" et interrompez l'alimentation en courant de l'appareil 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

En cas d'anomalie

Problème	Cause	Solution
Panne de courant pendant le fonctionnement		Tournez tous les boutons de commande à droite sur "●". Si l'alimentation en courant est rétablie, vous pouvez commander normalement l'appareil.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage	Les flammes ne touchent pas le thermocouple, il n'est pas assez chaud : - Les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées. - Des salissures se trouvent sur le thermocouple.	Placez correctement les pièces des brûleurs. Éliminez les salissures.
La forme de la flamme de gaz change	Les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées.	Placez correctement les pièces des brûleurs.
	La tête de brûleur ou les trous du couvercle de brûleur sont sales.	Éliminez les salissures.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement	Les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées.	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.	Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
	- Résidus d'aliments entre l'électrode d'allumage et le couvercle de brûleur - Résidus d'aliment sur le thermocouple	Retirez les salissures. (Référez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien").
	Panne de courant	Tournez tous les boutons de commande à droite sur "●". Si l'alimentation en courant est rétablie, vous pouvez commander normalement l'appareil.

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele (voir page arrière du mode d'emploi) et chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



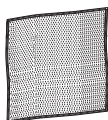
Enlève les salissures, traces de tartre et colorations.

Produit d'entretien inox 250 ml



Pour enlever facilement les coulures d'eau, les taches et les empreintes de doigts.
Évitez une resalissure rapide

Chiffon microfibras



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

Conseils de sécurité relatifs au montage

Afin d'éviter tout dégât sur l'appareil, celui-ci ne doit être intégré qu'une fois le montage du meuble supérieur et de la hotte effectué.

► Les bois de placage des plans de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

► Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

► Il ne faut jamais encastrer une table de cuisson gaz à côté d'une friteuse électrique en raison d'un possible retour de flammes. Entre le domino et la friteuse il doit y avoir un espace minimum de 300 mm.

► Il est interdit de monter toute table de cuisson au-dessus des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge.

► Après l'encastrement de la table de cuisson, le flexible de gaz et le câble d'alimentation ne doivent pas être en contact avec des pièces chaudes. Les températures élevées pourraient endommager le flexible ou le câble.

► Le câble d'alimentation réseau et le tuyau d'alimentation de gaz souple doivent être montés de manière à ne pas toucher les éléments mobiles de la cuisine (par exemple un tiroir) et à n'être soumis à aucune contrainte mécanique.

► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

► N'utilisez pas de pâte à joint à moins que cela vous soit spécifié. Le joint de la table de cuisson suffit à assurer l'étanchéité avec le plan de travail.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

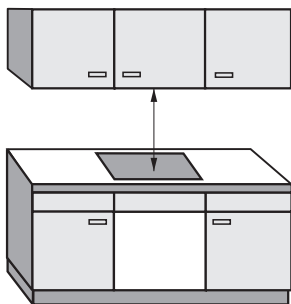
Lieu d'installation

Le lieu d'installation de la table de cuisson gaz doit

- offrir un volume d'au moins 25,2 m³.
- comprendre au moins une porte ou une fenêtre ouvrant dehors, qui peuvent être ouvertes.
- Présenter une hotte d'évacuation ou une ventilation mécanique continue (pas de fonctionnement en recyclage) qui dispose d'un débit d'évacuation de 189 m³/h.
- présentent des ouvertures d'aération.

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs



La distance de sécurité entre la hotte et la table de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux inflammables sont montés (porcelaine par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm min.

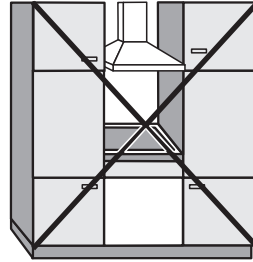
Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandées dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastré sous la hotte, par exemple une table gaz et une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

Conseils de sécurité relatifs au montage

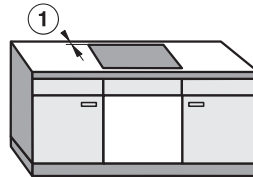
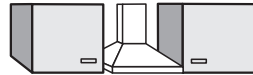
Distance de sécurité latérale / arrière

Ne coincez pas la table de cuisson entre deux meubles et un mur. Les distances de sécurité latérales / arrière doivent être scrupuleusement respectées (voir croquis).

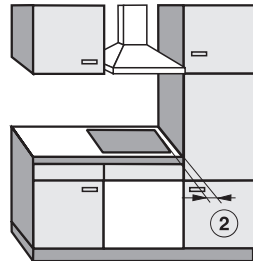
- ① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail
- ② 150 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.
- ③ 150 mm de distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.



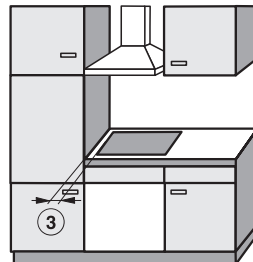
interdit !



recommandé

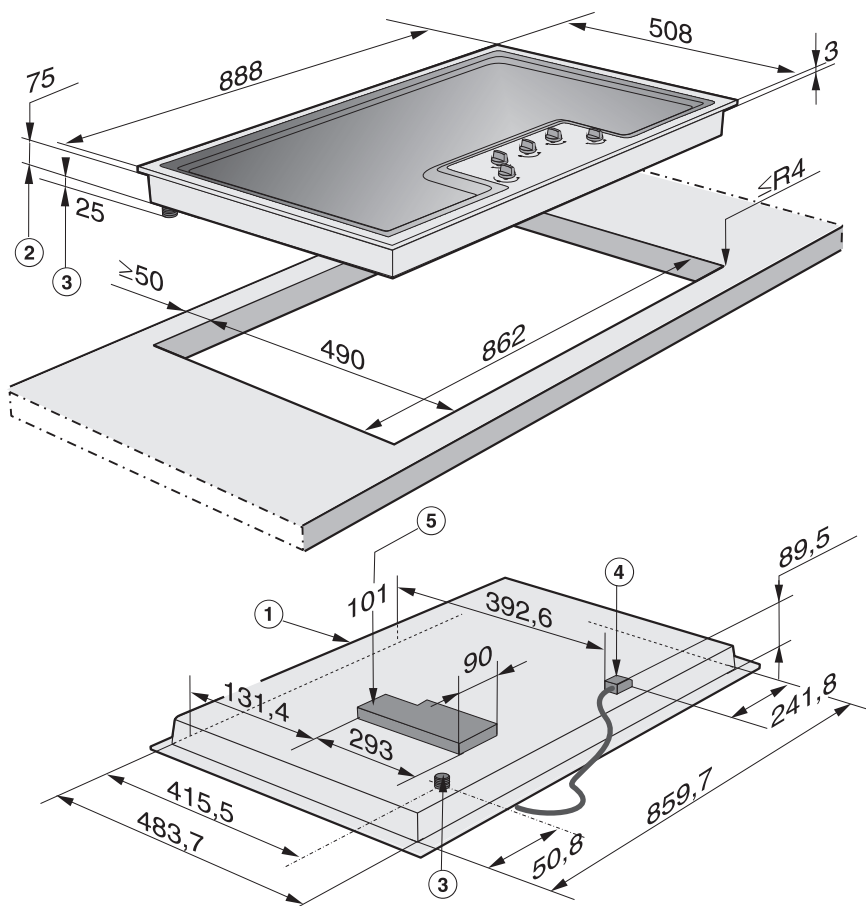


déconseillé



déconseillé

Cotes d'encastrement



① A l'avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation, L = 2000 mm

⑤ Boîtier électronique

Hauteur d'encastrement maximale 101 mm

Montage

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

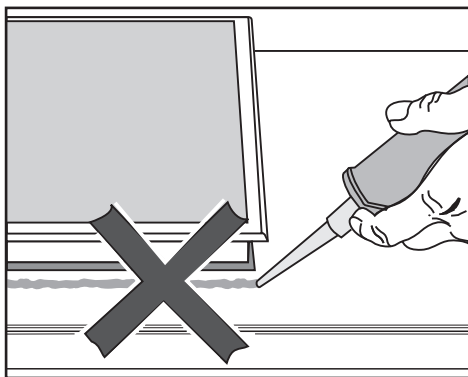
Attention à ne pas répandre ces matériaux sur le dessus du plan de travail.

- Faites passer le câble d'alimentation par la découpe.
- Déposez la table de cuisson dans la découpe.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

- Branchez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Raccordez l'appareil au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez la table de cuisson à l'avant et à l'arrière avec les cornières fournies. Voir chapitre "Fixer la table de cuisson".

Joint entre l'appareil et le plan de travail

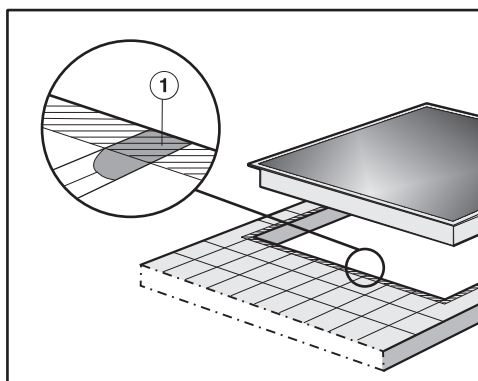


La bande sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

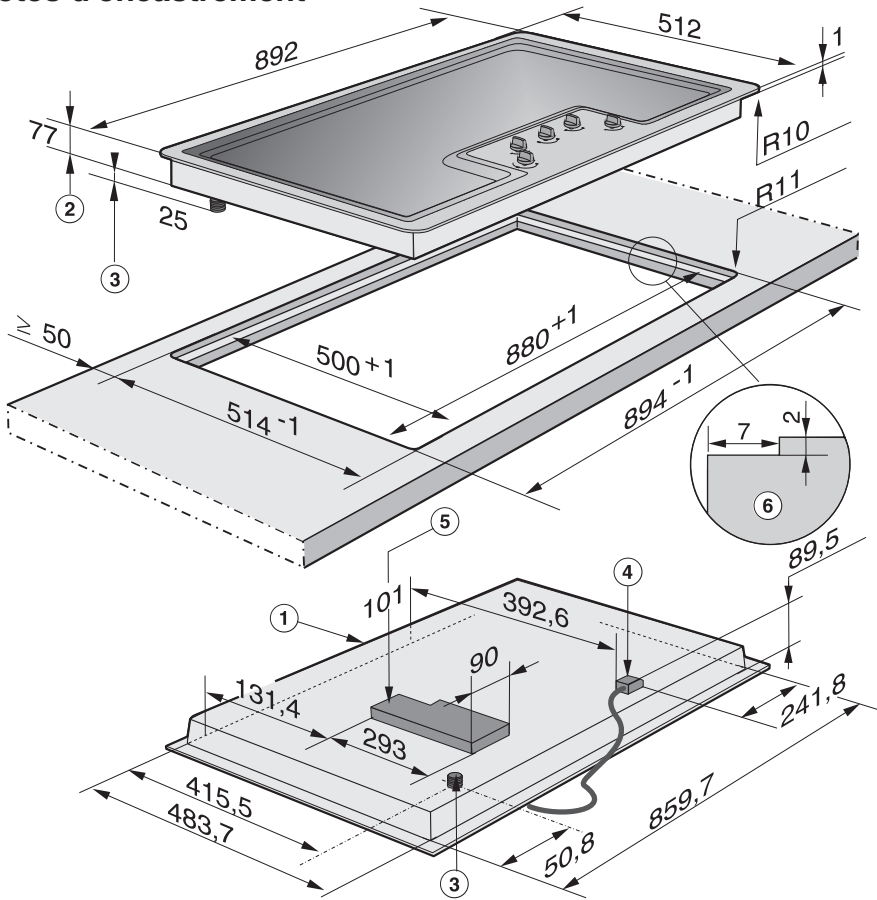
La table de cuisson et le plan de travail peuvent être abîmés si la table de cuisson doit être démontée.

Plan de travail carrelé



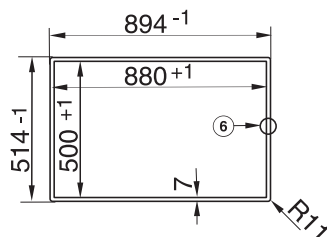
Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de la table de cuisson gaz doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Cotes d'encastrement



- ① A l'avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement gaz
R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Boîtier de raccordement électrique
avec câble d'alimentation
L = 2000 mm
- ⑤ Boîtier électronique Hauteur d'encas-
trement maximale 101 mm
- ⑥ Fraisage à gradin pour plans de tra-
vail en pierre naturelle

Respectez scrupuleusement les schémas cotés avant de découper votre plan de travail en pierre naturelle.



Une table de cuisson n'est adaptée que pour le montage dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif et en plan de travail carrelé.

Pour ce qui concerne les plans de travail en matériaux de nature différente, demandez au fabricant s'ils sont appropriés pour le montage à fleur de plan.

Un meuble bas de 900 mm est nécessaire pour la pose.

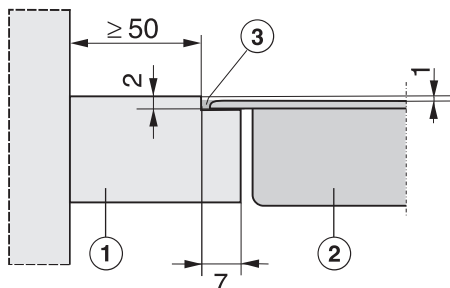
Après le montage la table de cuisson doit être accessible par le bas pour les réparations, afin qu'il ne soit pas nécessaire d'enlever le joint.

La table de cuisson est

- posée directement dans un plan de travail en pierre naturelle découpée.
- et fixée dans la découpe du plan de travail carrelé / en bois massif avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux ne sont pas fournis avec la table de cuisson.

Montage

Plan de travail en pierre naturelle



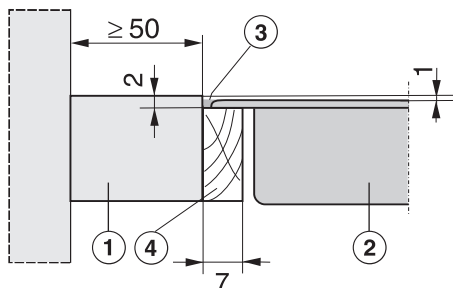
- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson gaz
- ③ Joint

Etant donné que le plateau inox et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Faites passer le câble d'alimentation par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Branchez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Raccordez l'appareil au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez la table de cuisson à l'avant et à l'arrière avec les cornières fournies. Voir chapitre "Fixer la table de cuisson".
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Utilisez uniquement un mastic pour joint en silicone convenant à la pierre naturelle et tenez compte des conseils du fabricant du mastic.

Bois massif / plan de travail carrelé



- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson gaz
- ③ Joint
- ④ Tasseaux 7 mm (non fourni)


Etant donné que le plateau inox et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

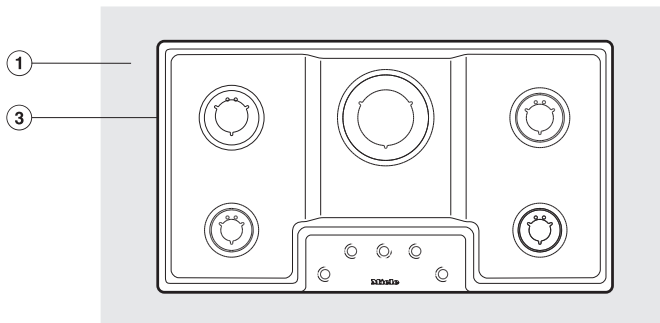
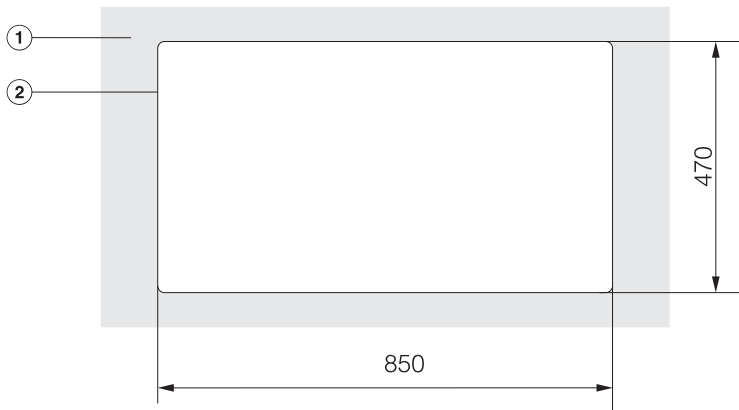
- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Fixez les tasseaux ④ 2 mm sous l'arête supérieure du plan de travail (voir croquis).
- Faites passer le câble d'alimentation par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Branchez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Raccordez l'appareil au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez la table de cuisson à l'avant et à l'arrière avec les cornières fournies. Voir chapitre "Fixer la table de cuisson".
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Veuillez suivre les instructions du fabricant du mastic pour joint d'étanchéité silicone.
 Pour les **carrelages en pierre naturelle** n'utilisez que du mastic pour joint en silicone.

Encastrement dans un plan de travail en inox

Cette table de cuisson peut être soudée dans un plan de travail en inox. La table de cuisson doit être encore identifiable comme un appareil Miele après la soudure.

 La soudure doit impérativement être effectuée par un technicien agréé par le SAV Miele !

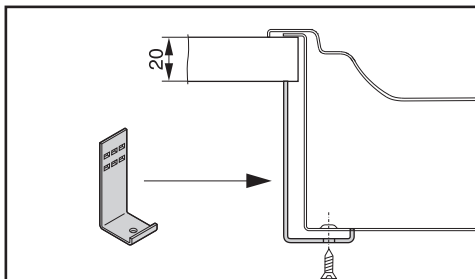


- ① Plan de travail inox
- ② Contour laser
- ③ Contour de la soudure

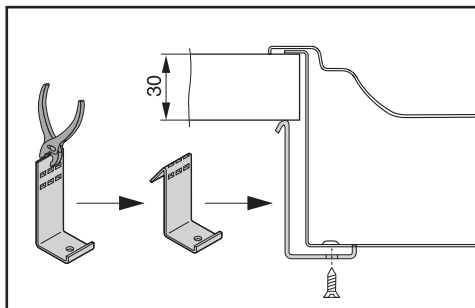
Fixer l'appareil

Fixez la table de cuisson comme représenté sur le croquis avec les équerres fournies.

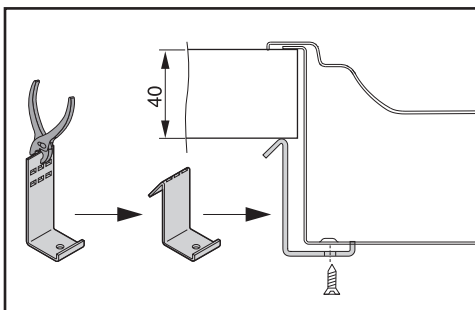
Plan de travail 20 mm



Plan de travail 30 mm



Plan de travail 40 mm



Après le montage

Après le montage de la table de cuisson, vérifiez le comportement de la flamme en allumant tous les brûleurs.

La flamme ne doit pas s'éteindre lorsqu'elle est sur minimum ou lorsque le bouton de réglage est tourné rapidement de "maximum" à "minimum".

Sur "maximum", le coeur de la flamme doit être bien visible.

Il est conseillé d'effectuer le raccordement électrique avec une prise. Ceci permet de faciliter le SAV. Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

Si le raccordement n'est pas réalisé par l'intermédiaire d'une prise, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en fixe, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation. 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 **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Le fabricant signale qu'il ne saurait être tenu responsable des dégâts pour les dommages immédiats ou indirects liés à un montage ou à un raccordement incorrects.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique par ex.).

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 10 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Branchement électrique

Comment mettre hors tension

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


- **Fusibles**
Enlevez les fusibles de protection.
- **Disjoncteurs à réarmement :**
appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.
ou :
- **Disjoncteurs à réarmement automatique :**
basculez le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt)
- **Disjoncteur différentiel**
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Remplacement du câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que le service après-vente du fabricant ou un service après-vente ou un électricien agréé par le fabricant. Vous trouverez les caractéristiques de branchement obligatoires sur la plaque signalétique.

 Le raccordement au gaz ainsi que l'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés exclusivement par un installateur agréé par la société de distribution du gaz compétente. Celui-ci est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Le raccordement au gaz doit être effectué de telle sorte que le raccordement puisse s'effectuer dans un meuble de cuisine ou à l'extérieur d'un meuble de cuisine. Le robinet doit être accessible et visible, au besoin après ouverture de la porte d'un meuble.

Renseignez-vous sur le type de gaz auprès de la société de distribution du gaz compétente et comparez les données obtenues avec celles figurant sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à une évacuation des gaz brûlés. Il doit être installé et raccordé conformément aux conditions d'installation applicables. Les mesures d'aération doivent particulièrement être prises en compte.

Effectuez le raccordement gaz conformément aux prescriptions générales et locales en vigueur.

Les réglementations particulières de la société de distribution de gaz locale ainsi que celles des services de contrôle de la construction doivent également être respectées.

Les raccords doivent être placés de façon à ne pas être endommagés par la chaleur dégagée par l'appareil.

Les tuyaux d'arrivée et les robinets de gaz ne doivent pas être en contact avec les gaz brûlés chauds.

Assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble électrique ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil, sans quoi ils pourraient être endommagés.

Le tuyau doit être posé de manière à ne pas être en contact avec les pièces mobiles de la cuisine (tiroir par ex.) et à ne pas les bloquer.

Après l'encastrement de l'appareil, il doit être réglé pour correspondre aux caractéristiques du gaz utilisé sur place.

Ensuite, vérifiez l'étanchéité du raccordement au gaz.

Raccordement au gaz

Cette table de cuisson est prévue pour le gaz naturel et le gaz liquéfié.

Catégorie: II 2 E + 3 + 20/25 mbar, 28-30/37 mbar

Suivant le pays, la table de cuisson est prévue pour le gaz naturel ou le gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Le kit d'injecteurs appropriés (en fonction du pays) est fourni avec l'appareil pour pouvoir adapter la table de cuisson à un autre type de gaz.

Si le kit d'injecteurs nécessaire pour votre installation n'est pas fourni, adressez-vous à votre revendeur ou au SAV.

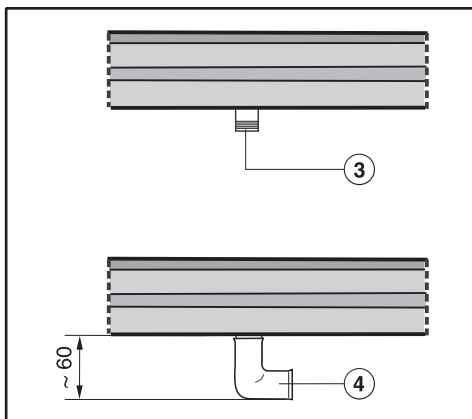
L'adaptation à un autre type de gaz est décrite dans le chapitre "Adaptation à un autre type de gaz".

Raccordement fileté sur l'appareil

Le raccordement au gaz de l'appareil est équipé d'un filetage conique 1/2". Il existe deux possibilités de raccordement :

- par tuyau rigide
- par tuyau flexible blindé à embouts vissables conforme NF (tuyau à durée de vie illimitée). Visser l'adaptateur fourni n°8400570 sur le raccord gaz de la plaque en utilisant un ruban d'étanchéité PTFE spécial gaz.
- par tuyau caoutchouc sur l'embout porte-caoutchouc dans le cas de gaz distribué par récipient (utilisez un tuyau souple estampillé NF-gaz de diamètre intérieur 6 mm).

Pour garantir des raccords étanches, des matériaux d'étanchéité appropriés doivent être utilisés.



Utilisation d'un coude de 90°

③ Raccordement gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ coude 90°


En cas d'utilisation d'un coude de 90°, la hauteur d'encastrement augmente d'environ 60 mm au niveau du raccordement gaz.

Rendement des brûleurs

Charge nominale

Brûleur	Type de gaz	Réglage fort		Réglage faible
		kW	g/h	kW
Brûleur éco	Gaz naturel	1,00	-	0,27
	Gaz liquéfié	1,00	0,73	0,21
Brûleur normal	Gaz naturel	1,70	-	0,30
	Gaz liquéfié	1,70	124	0,30
Brûleur fort	Gaz naturel	2,70	-	0,51
	Gaz liquéfié	2,60	189	0,64
Wok	Gaz naturel	4,50	-	0,27
	Gaz liquéfié	4,10	298	0,21
Rendement global	Gaz naturel	11,60	-	
	Gaz liquéfié	11,10	808	

Adaptation à un autre type de gaz

 L'adaptation à un autre type de gaz doit être réalisée exclusivement par un installateur agréé par la société de distribution du gaz compétente.

En cas d'adaptation à un autre type de gaz, changer les injecteurs principaux et les injecteurs pour réglage faible des brûleurs.

Tableau des injecteurs

	Injecteur principal \varnothing	Injecteurs pour réglage faible \varnothing
Gaz naturel		
Brûleur éco	0,76	0,39
Brûleur normal	0,94	0,42
Brûleur fort	1,20	0,54
Brûleur wok	2x1,00 / 0,72	0,88 / 0,42
Gaz liquéfié		
Brûleur éco	0,52	0,23
Brûleur normal	0,66	0,27
Brûleur fort	0,81	0,39
Brûleur wok	2 x 0,66 / 0,46	0,52 / 0,23

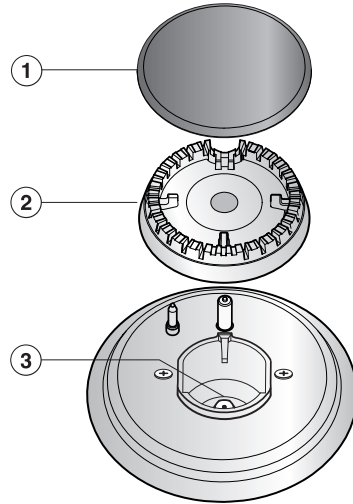
Les désignations des injecteurs indiquent le diamètre de perçage au 1/100 mm.

Adaptation à un autre type de gaz

Remplacement des injecteurs

Débranchez la table gaz du secteur et fermez le robinet de gaz.

Remplacement des injecteurs principaux

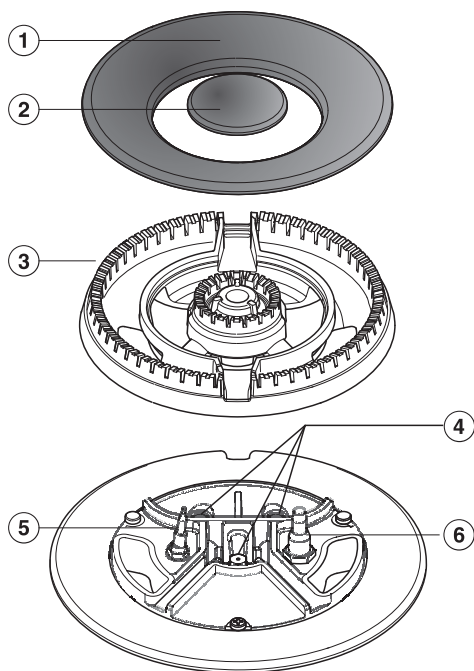


Brûleurs éco, normal, fort

- Enlever les grilles-support, les couvercles de brûleur ① et les têtes de brûleur ②.
- Dévissez l'injecteur principal ③ avec une clé à douille de 7.
- Remplacez l'injecteur principal.

Adaptation à un autre type de gaz

Brûleur pour wok

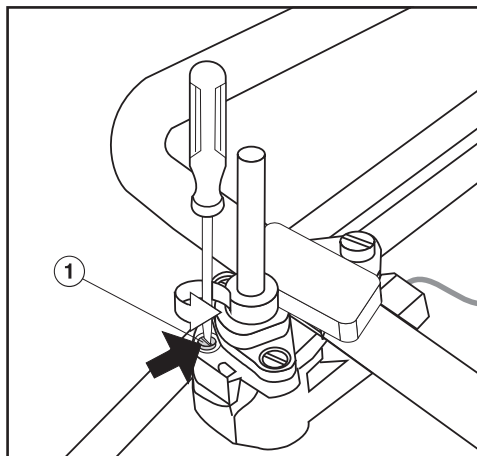


- Enlevez les couvercles de brûleur ①② et la tête de brûleur ③.
- Dévissez l'injecteur principal ⑥ avec une clé à douille de 7.
- Mettez en place l'injecteur approprié (voir tableau) et vissez-le à fond.
- Bloquez les injecteurs avec le vernis pour éviter qu'ils soient desserrés par erreur.

Remplacement des injecteurs à réglage faible.

Pour changer les injecteurs à réglage faible, les vis de fixation des brûleurs doivent être desserrées et la partie supérieure de l'appareil doit être enlevée.

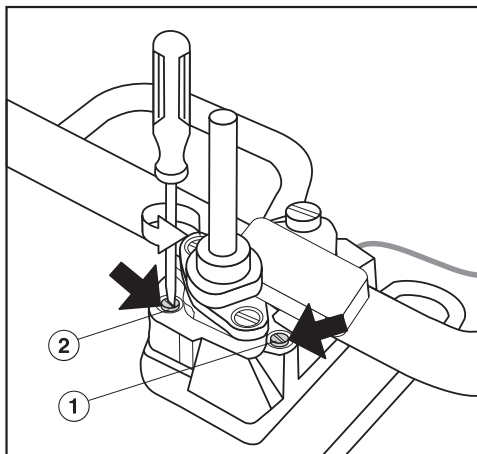
- Retirez les boutons de commande.
- Enlevez les pièces du brûleur.
- Dévissez les vis.
- Enlevez le plateau de la table de cuisson



Brûleurs éco, normal, fort

- Desserrez l'injecteur pour réglage faible ① logé dans la conduite de gaz avec un petit tournevis.
- Retirez l'injecteur avec une pince pointue.
- Mettez en place l'injecteur approprié (voir tableau) et vissez-le à fond.
- Bloquez les injecteurs avec le vernis pour éviter qu'ils soient desserrés par erreur.

Brûleur pour wok



- ① Injecteur pour réglage fin à petit diamètre (gaz liquéfié : 0,23)
 - ② Injecteur pour réglage fin à gros diamètre (gaz liquéfié : 0,52)
- Desserrez les deux injecteurs pour réglage faible ① et ② dans la conduite de gaz avec un petit tournevis.
 - Retirez les injecteurs avec une pince pointue.
 - Mettez en place les injecteurs appropriés (voir tableau) et vissez-les à fond.
 - Bloquez les injecteurs avec le vernis pour éviter qu'ils soient desserrés par erreur.

Adaptation à un autre type de gaz

Contrôler le fonctionnement

Vérifiez l'étanchéité des pièces conduisant le gaz.

- Réassemblez la table.
- Vérifiez ensuite le comportement de la flamme en faisant fonctionner tous les brûleurs.

La flamme ne doit pas s'éteindre lorsqu'elle est sur minimum ou lorsque le bouton de réglage est tourné de "maximum" à "minimum".

Sur "maximum", le cœur de la flamme doit être bien visible.

- Collez l'autocollant joint au jeu d'injecteurs avec l'indication du type de gaz sur l'ancien autocollant .

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

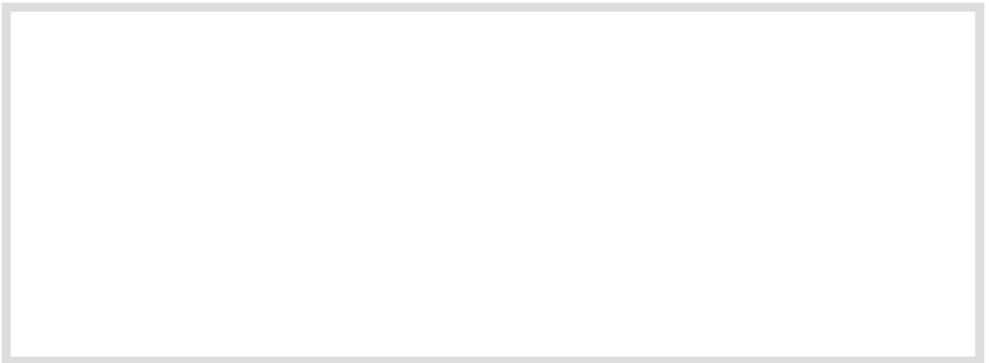
Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele

Le numéro de téléphone du service après-vente est indiqué en fin de notice.

Merci d'indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux références sur la fiche signalétique ci-joint.

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



Conditions et durée de la garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois. Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

KM 2356
KM 2357