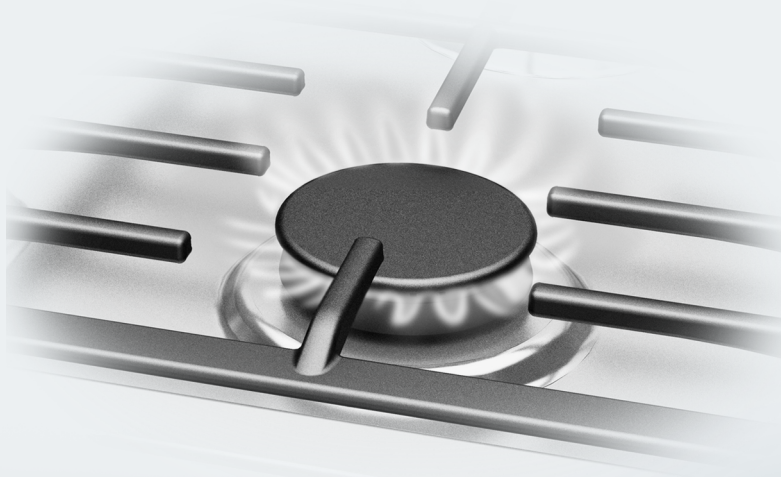


Mode d'emploi et notice de montage

Plan de cuisson au gaz



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et/ou la mise en service. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

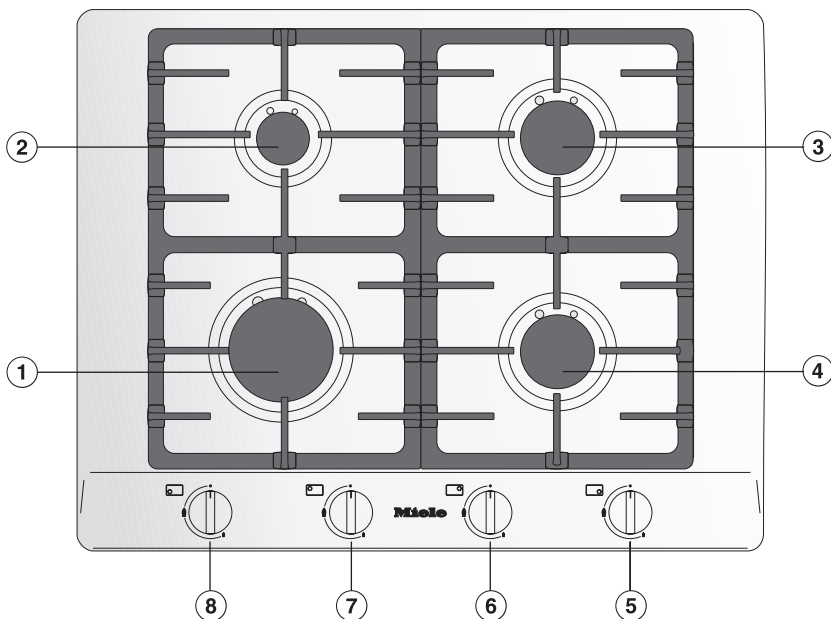
-
- (D)** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät 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.

Description de l'appareil	4
Modèles d'appareils	4
Brûleur	9
Accessoires livrés	10
Consignes de sécurité et mises en garde	11
Votre contribution à la protection de l'environnement	18
Enlèvement de l'ancien appareil	18
Avant la première utilisation	19
Premier nettoyage	19
Commande	20
Mise en marche	20
Réglage	21
Arrêt	21
Récipients de cuisson	22
Arrêt de sécurité	24
Nettoyage et entretien	25
Que faire si... ?	29
Accessoires en option	30
Consignes de sécurité pour l'encastrement	31
Cotes de l'appareil et encastrement	34
Installation	38
Instructions générales de montage	39
Raccordement électrique	40
Raccordement au gaz	42
Puissance des brûleurs	44
Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz	46
Tableau des injecteurs	46
Remplacement des injecteurs	47
Remplacement des injecteurs principaux	47
Remplacement des injecteurs de veilleuse	48
Après l'adaptation de l'appareil	49
Service après-vente, plaque signalétique	50

Description de l'appareil

Modèles d'appareils

KM 2010 / KM 2011



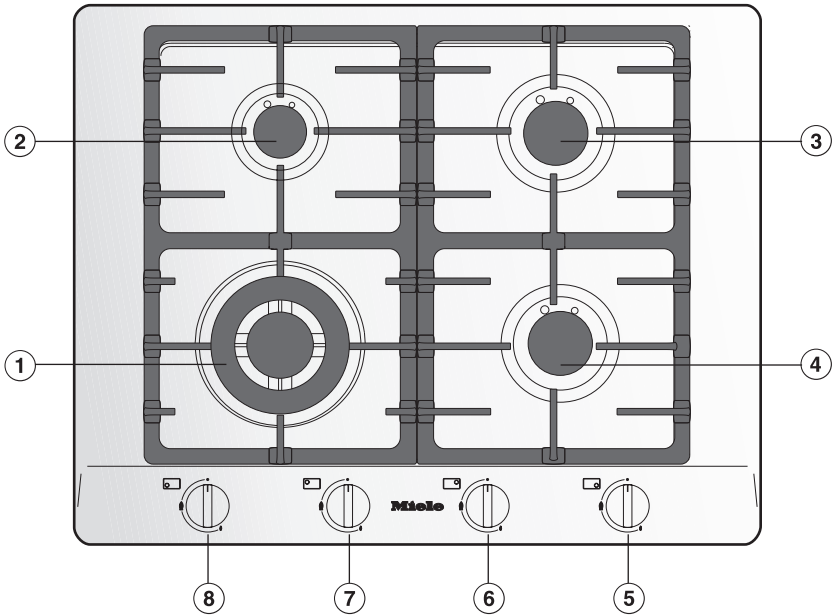
- ① Brûleur fort
- ② Brûleur mijoteur
- ③④ Brûleur normal

Manettes des zones de cuisson :

- ⑤ avant droite
- ⑥ arrière droite
- ⑦ arrière gauche
- ⑧ avant gauche

Description de l'appareil

KM 2012 / KM 2013



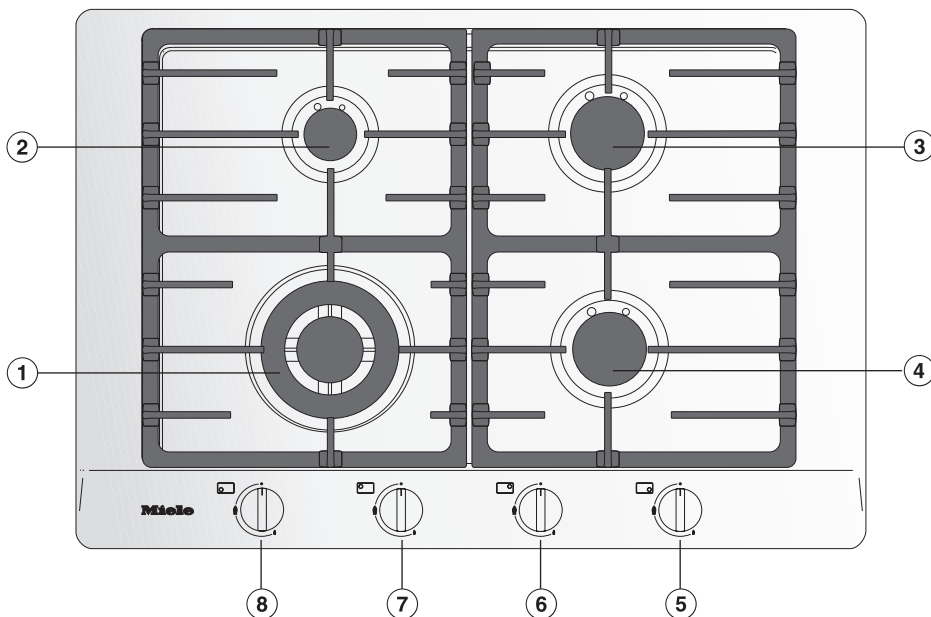
- ① Brûleur pour wok
- ② Brûleur mijoteur
- ③④ Brûleur normal

Manettes des zones de cuisson :

- ⑤ avant droite
- ⑥ arrière droite
- ⑦ arrière gauche
- ⑧ avant gauche

Description de l'appareil

KM 2030



① Brûleur pour wok

② Brûleur mijoteur

③④ Brûleur normal

Manettes des zones de cuisson :

⑤ avant droite

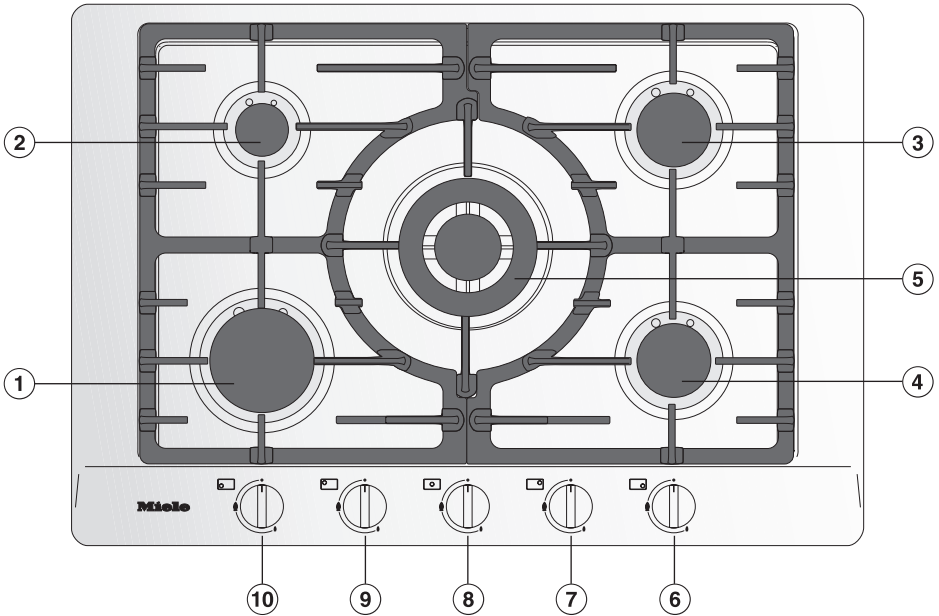
⑥ arrière droite

⑦ arrière gauche

⑧ avant gauche

Description de l'appareil

KM 2032 / KM 2033



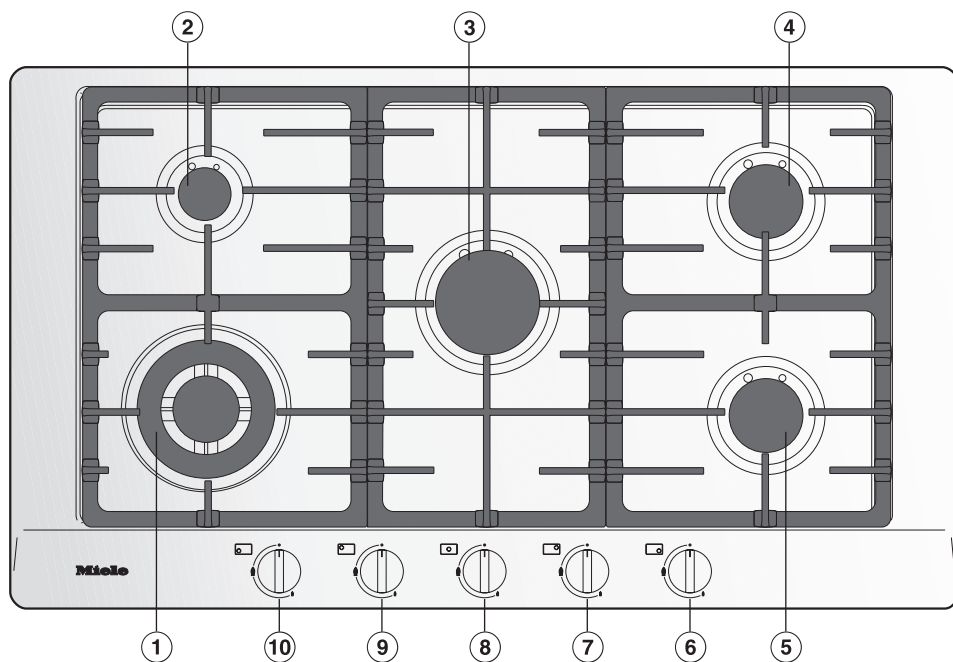
- ① Brûleur fort
- ② Brûleur mijoteur
- ③ Brûleur pour wok
- ④ ⑤ Brûleur normal

Manettes des zones de cuisson :

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

Description de l'appareil

KM 2050 / KM 2051



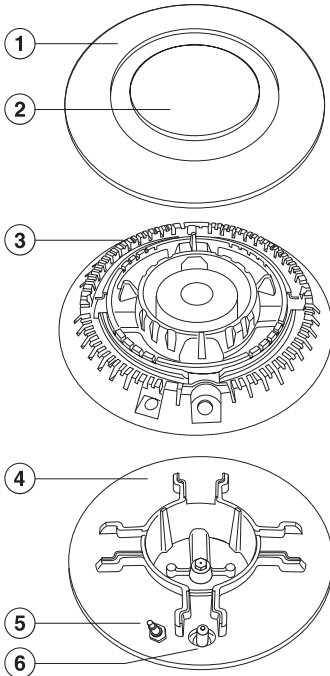
- ① Brûleur pour wok
- ② Brûleur mijoteur
- ③ Brûleur fort
- ④ ⑤ Brûleur normal

Manettes des zones de cuisson :

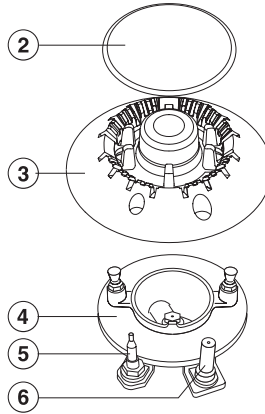
- ⑥ avant droite
- ⑦ arrière droite
- ⑧ centre
- ⑨ arrière gauche
- ⑩ avant gauche

Brûleur

Brûleur pour wok



Brûleurs mijoteur, normal et fort



- ① Brennerring
- ② Couvercle du brûleur
- ③ Tête du brûleur
- ④ Base du brûleur
- ⑤ Électrode d'allumage
- ⑥ Thermoélément

Description de l'appareil

Accessoires livrés

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

Bague pour wok



La bague pour wok fournie assure la stabilité des ustensiles de cuisine, surtout pour les woks à fond rond.

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette table de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est réservée à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.
- ▶ Elle ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Ces personnes sont uniquement autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer correctement. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la table de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la table cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Lorsqu'elle fonctionne, la table de cuisson devient brûlante et le reste encore quelque temps après qu'elle a été mise hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.
- ▶ **Risque d'asphyxie !**
En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier.
Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.
- ▶ **Danger de brûlure !**
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans les étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil.
- ▶ **Risque de brûlure !**
Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Une table de cuisson endommagée peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ La sécurité électrique de la table cuisson n'est garantie que lorsque cette dernière est raccordée à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée.

En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil.

Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil.

En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

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

▶ Cette table de cuisson n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la table de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si la table de cuisson n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine.
- ▶ La table de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable ou un système de commande à distance.
- ▶ Le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel du gaz. Si la fiche doit être retirée du cordon d'alimentation ou que le cordon d'alimentation n'est pas pourvu d'une fiche, le raccordement de la table de cuisson doit être confié à un électricien professionnel. En cas de remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un cordon d'alimentation spécial doit être installé par un électricien. Voir chapitre " Raccordement électrique ".
- ▶ La table de cuisson doit être déconnectée de l'alimentation en gaz et du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation.
Pour vous assurer que l'appareil est débranché du réseau électrique
 - déconnectez les fusibles de l'installation électrique ;
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche d'alimentation (le cas échéant) de la prise de courant.
À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Si la table de cuisson présente des défauts, ne la mettez pas en marche et mettez-la hors tension sans attendre. Débranchez l'appareil du réseau électrique et de l'alimentation en gaz.

Utilisation appropriée

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'éteignez jamais des huiles ou des graisses enflammées avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension et étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

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

▶ Lorsque des bombes aérosols ou des liquides ou des matériaux inflammables chauffent, ils peuvent prendre feu. Par conséquent, ne conservez pas d'objets inflammables dans les tiroirs situés directement en dessous de la table de cuisson. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.

Ne vous servez pas de la table de cuisson pour préparer ou réchauffer des conserves.

▶ Si vous recouvrez la table de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud. Ne couvrez jamais la table de cuisson avec des plaques de recouvrement, un chiffon ou un film de protection.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur à main) à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la table de cuisson chaude. L'isolation du cordon d'alimentation risquerait d'être endommagée.
- ▶ Les récipients en plastique ou en aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une porte de meuble, vous pouvez uniquement utiliser l'appareil lorsque cette porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et totalement refroidi.
- ▶ Lorsqu'elle fonctionne, la table de cuisson devient brûlante et le reste encore quelque temps après qu'elle a été mise hors tension. Ne touchez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- ▶ Vous risquez de vous brûler lorsque la table de cuisson est chaude. Protégez-vous les mains lorsque vous travaillez à proximité de l'appareil chaud, en portant des gants ou en utilisant des maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Veillez à garder ces textiles hors des flammes. N'utilisez donc pas de grands chiffons, torchons ou autres.
- ▶ Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir brûlants.
Les autres matériaux peuvent fondre ou prendre feu.
N'utilisez pas la table de cuisson pour y déposer des objets.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La forte chaleur dégagée par la table de cuisson peut endommager et même mettre le feu à une hotte située au-dessus de l'appareil. Ne laissez jamais les foyers de cuisson allumés sans récipient de cuisson posé dessus.
- ▶ Les objets situés à proximité de la table cuisson sous tension peuvent s'enflammer du fait des températures élevées. N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer la pièce.
- ▶ Allumez le foyer de cuisson à gaz seulement lorsque toutes les pièces du brûleur sont montées correctement.
- ▶ N'utilisez que des récipients de cuisson dont le diamètre n'est pas inférieur ou supérieur aux mesures indiquées (voir chapitre " Récipients de cuisson "). Si le diamètre est trop petit, les récipients ne sont pas suffisamment stables. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Miele décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés de cette manière.
- ▶ Assurez-vous que la flamme du brûleur ne dépasse pas le récipient de cuisson et qu'elle ne remonte pas sur les côtés du récipient.
- ▶ N'utilisez pas de récipients de cuisson à fond trop peu épais. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager la table de cuisson.
- ▶ Veuillez toujours utiliser les grilles fournies. Ne placez pas directement le récipient de cuisson sur le brûleur.
- ▶ Ne conservez pas de petits objets qui s'enflamment facilement à proximité de la table de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les éclaboussures de graisse et les autres résidus (alimentaires) inflammables risquent de s'enflammer. Éliminez-les aussi rapidement que possible de la surface de l'appareil.
- ▶ Les traces d'aliments ou de liquides contenant du sel peuvent entraîner une oxydation. Éliminez-les aussi rapidement que possible de la surface de l'appareil.
- ▶ Déposez les grilles sans les glisser afin d'éviter de rayer l'appareil.
- ▶ L'utilisation de la table de cuisson engendre une formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Pendant que l'appareil est en fonctionnement, il est important de veiller à ce que la pièce reste bien aérée en vous assurant que les orifices d'aération naturels ne sont pas obstrués ou en installant un système de ventilation mécanique (par exemple, une hotte).
- ▶ En cas d'utilisation intensive et prolongée de la table de cuisson au gaz, une aération supplémentaire de la pièce (par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation efficace à l'aide du système de ventilation mécanique existant à un niveau de puissance supérieur) peut s'avérer nécessaire.
- ▶ Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, vous devez utiliser une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur (n'utilisez pas le mode recyclage) .
- ▶ N'utilisez pas de plats à rôtir, de poêles ou de pierres à griller de trop grande taille qui couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur produite peut endommager l'appareil.
- ▶ Si la table de cuisson n'a pas été utilisée pendant une durée anormalement longue, elle doit être nettoyée en profondeur avant d'être réutilisée et son bon fonctionnement doit être vérifié par un technicien agréé.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège le plan de cuisson contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

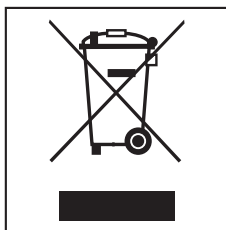
Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

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



Avant la première utilisation

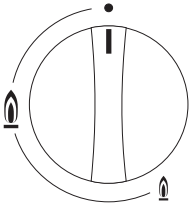
Veillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les pièces amovibles du brûleur. Ensuite, essuyez les pièces, puis remontez le brûleur (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Essuyez le plan de cuisson au gaz en acier inoxydable avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher.

Les parties en métal sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lors de la première utilisation. Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.

La manette vous permet d'allumer le brûleur et de régler l'intensité de la flamme.



● l'arrivée de gaz est bloquée

☯ flamme intense

☯ flamme faible

Vous devez appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche pour mettre en marche les brûleurs, et vers la droite pour les arrêter.

Vous risqueriez d'**endommager** certaines parties de l'appareils dans les cas suivants :

- mise en marche sans avoir appuyé ;
- mise en marche en tournant vers la droite ;
- arrêt en tournant vers la gauche.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.

Mise en marche

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme.

Lors de l'activation de la manette, une étincelle se forme automatiquement au niveau des zones de cuisson. Il s'agit là d'un procédé normal qui n'indique pas la présence d'un défaut.

- Lorsqu'une flamme apparaît, maintenez encore la manette enfoncée pendant 8 à 10 secondes, puis relâchez-la.
- Si la flamme s'éteint, tournez la manette sur "●". Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur. Maintenez éventuellement la manette enfoncée plus longtemps.
- Si lors du deuxième essai, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, tournez la manette sur " ● " et reportez-vous au chapitre " Que faire si... ".

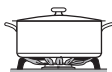
Commande

Mise en marche en cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par exemple avec une allumette.

- Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme.
- Maintenez la manette enfoncée, puis employez une allumette pour allumer le mélange d'air et de gaz.
- Maintenez encore la manette enfoncée pendant 8 à 10 secondes, puis relâchez-la.

Réglage



Les brûleurs peuvent être positionnés progressivement sur la flamme la plus intense ou la flamme la plus faible.

Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole à chauffer. Étant donné que les extrémités de la flamme du gaz sont beaucoup plus chaudes que le cœur de la flamme, les pointes de la flamme ne doivent pas dépasser de la base du récipient. Les pointes de la flamme dégagent inutilement de la chaleur, risquent d'endommager les poignées des récipients et augmentent le risque de brûlure.

Arrêt

- Tournez la manette vers la droite sur "●".

L'arrivée de gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Récipients de cuisson

Brûleurs	Diamètre inférieur minimal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	10
Brûleur normal	12
Brûleur fort	14
Brûleur pour wok	14
	Diamètre supérieur maximal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	22
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur pour wok	24



- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre inférieur est trop petit, les récipients à chauffer ne sont pas positionnés de manière suffisamment stable. Si le diamètre supérieur est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.
- Utilisez de préférence des casseroles larges et plates plutôt que hautes et étroites. Les casseroles larges et plates chauffent plus vite.
- Sélectionnez les récipients à chauffer en fonction du brûleur. En règle générale : grand diamètre = grand brûleur, petit diamètre = petit brûleur.
- Privilégiez toujours les récipients de cuisson à fond épais, car ceux-ci répartissent mieux la chaleur. Si le fond du récipient est trop fin, il se peut que le plat que vous cuisinez soit trop chaud par endroits. Dans ce cas, mélangez plus souvent.
- Sur la table de cuisson à gaz, vous pouvez utiliser tout récipient de cuisson, à condition qu'il soit thermorésistant.

Récipients de cuisson

- Attention : lors de l'achat de casseroles ou de poêles, tenez compte du fait que, généralement, le diamètre supérieur est indiqué (et non le diamètre inférieur).
- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.

Veillez à placer les récipients de cuisson de manière stable sur la grille de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser. Un léger mouvement du récipient ne peut pas être totalement exclu.

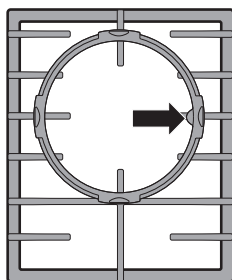
Placez toujours les récipients sur la grille fournie. Ne placez pas directement le récipient de cuisson sur le brûleur.

Wok

Le wok est un ustensile de cuisine très particulier. Il présente un diamètre inférieur très petit et un diamètre supérieur très grand (en général entre 35 et 40 cm). Le brûleur pour wok convient tout particulièrement au wok.

Veillez à ce que le fond du wok ne soit pas en contact avec le brûleur. La distance avec le brûleur doit être au minimum de 1 cm.

Bague pour wok



Utilisez la bague pour wok fournie afin d'assurer la stabilité des ustensiles de cuisine, surtout pour les woks à fond rond.


Veillez à positionner correctement la bague pour wok, de sorte qu'elle repose fermement et ne bouge pas. (Exemple : voir illustration).

Votre appareil est équipé d'une protection thermoélectrique de l'allumage. Cela signifie que l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint (par exemple, si les aliments débordent ou en cas de courant d'air).

- Pour remettre le brûleur en marche, tournez le bouton de réglage vers la droite sur "●", puis remettez l'appareil en marche normalement.

L'arrêt de sécurité fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique. Il reste donc activé même lorsque vous employez l'appareil pendant une coupure de courant.

Nettoyage et entretien

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

- Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.
- Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- Faites tremper au préalable les salissures tenaces.
- Les aliments qui débordent sur l'appareil chaud peuvent décolorer les pièces du brûleur et les éléments en acier inoxydable. **C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus.**
- Avec le temps, toutes les parties des brûleurs se ternissent. Il s'agit là d'une évolution tout à fait normale et non pas d'un endommagement du matériel.

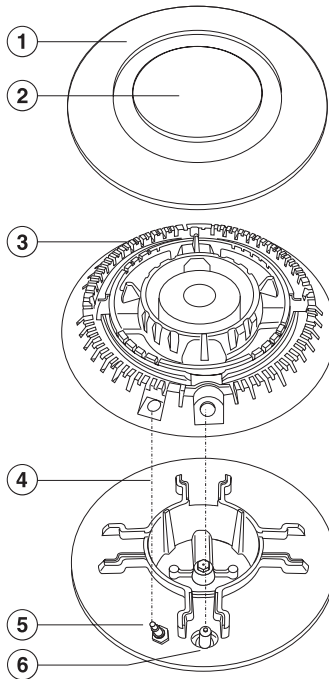
Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

Nettoyage et entretien

	Nettoyage	Remarques
Plan de cuisson en acier inoxydable	<p>Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le plan de cuisson en acier inoxydable.</p> <p>Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle et du produit nettoyant pour vitro-céramique et inox Miele (voir chapitre " Accessoires en option ").</p> <p>Veillez à bien appliquer le produit dans le sens des nervures (lignes) de l'inox.</p> <p>Pour éviter que les surfaces ne se resalisent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec le produit d'entretien pour acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.</p>	<p>Indications (symboles de flammes)</p> <p>Les indications risquent d'être endommagées sous l'action persistante de salissures non nettoyées (traces d'aliments ou de liquides contenant du sel, huile d'olive, etc.). C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus.</p> <p>N'utilisez pas de détergent pour acier inoxydable pour cette zone comportant les indications, vous risqueriez de l'effacer.</p>
Grille	<p>Retirez les grilles. Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer la grille.</p> <p>Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.</p>	<p>Faites tremper au préalable les salissures tenaces.</p> <p>Ne pas laver au lave-vaisselle.</p>
Manettes	<p>Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les manettes.</p>	<p>Ne pas laver au lave-vaisselle.</p>
Couvercle du brûleur	<p>Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le couvercle du brûleur.</p> <p>Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.</p>	<p>Ne pas laver au lave-vaisselle.</p>
Tête du brûleur PerfectClean	<p>Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer la tête du brûleur.</p> <p>Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.</p>	<p>La tête de brûleur, grâce au revêtement PerfectClean, est totalement antiadhésives et très facile à nettoyer.</p> <p>Ne pas laver au lave-vaisselle.</p> <p>Veillez à ce que les orifices de sortie des flammes soient complètement secs après nettoyage.</p>
Électrode d'allumage Thermoélément	<p>Essuyez soigneusement l'électrode d'allumage et l'élément thermique au moyen d'un chiffon bien essoré.</p>	<p>L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon elle ne produit pas d'étincelle.</p>


Assemblage du brûleur pour wok



- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que l'électrode d'allumage ⑤ et l'élément thermique ⑥ viennent s'introduire dans la perforation de la tête du brûleur.
- Mettez en place la bague du brûleur ①.
- Posez le couvercle du brûleur ②.

Veillez à monter les parties du brûleur dans le bon ordre.

Que faire si... ?

 Les réparations sur les appareils électriques et les appareils à gaz doivent être exclusivement effectuées par des électriciens spécialisés et des professionnels du gaz. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faire si...

... le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais ?

Assurez-vous que :

- le brûleur est monté correctement ;
- l'arrivée de gaz est ouverte ;
- le brûleur est sec et propre ;
- les orifices de sortie des flammes sont dégagés et secs.
- le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté. Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente. Vous pouvez allumer le gaz avec une simple allumette (voir chapitre "Commande en cas de coupure de courant").

... la flamme du gaz s'éteint après l'allumage ?

Les flammes doivent entrer en contact avec l'élément thermique afin qu'il chauffe suffisamment.

Si les flammes n'entrent pas en contact avec l'élément thermique, vérifiez que :

- les différentes parties du brûleur sont correctement placées ;
- il n'y a pas de salissures sur l'élément thermique. Si c'est le cas, enlevez-les soigneusement (reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ") ;

.... le système d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne plus ?

Vérifiez si :

- le disjoncteur de l'installation électrique a sauté. Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente ;
- il n'y a pas de résidus alimentaires entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur.
Si c'est le cas, enlevez-les soigneusement (reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ") ;
- des résidus alimentaires se trouvent sur l'élément thermique.
Si c'est le cas, enlevez-les soigneusement (reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ").

... l'aspect de la flamme change subitement ?

Vérifiez que le brûleur est monté correctement.

Accessoires en option

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

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :



ils sont disponibles auprès du service après-vente Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable

250 ml



Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les légères décolorations.

Produit d'entretien pour acier inoxydable

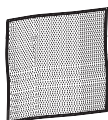
250 ml



Élimine facilement les traces d'eau et de doigts, ainsi que les taches.

Évite que les surfaces ne se resalissent rapidement

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté les armoires supérieures et la hotte.

► La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit avoir un volume supérieur à 20 m³ et comporter au moins une porte ou une fenêtre qui donne sur l'extérieur et qui peut être ouverte.

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

► Cette table de cuisson à gaz n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

► En raison du risque d'inflammation, la table de cuisson à gaz ne peut pas être installée directement à côté d'une friteuse. Vous devez respecter une distance minimale de 300 mm entre les appareils cités.

► N'installez pas la cuisinière à gaz au-dessus d'un frigo, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un séchoir.

► Après l'installation, assurez-vous que le tuyau à gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil. La chaleur risquerait de les endommager.

► Le cordon d'alimentation et le tuyau flexible de raccordement au gaz doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisinière (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

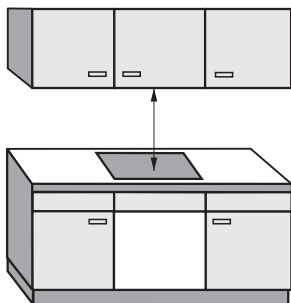
► Respectez scrupuleusement les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

► N'utilisez pas de produit pour boucher les interstices, à moins que cela soit expressément demandé. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail (voir chapitre " Instructions générales de montage ").

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.

En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

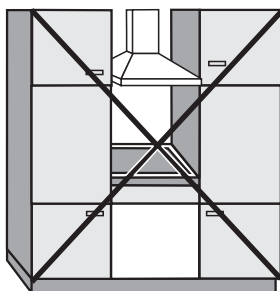
Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple, un plan de cuisson au gaz et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, respectez la distance la plus élevée.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

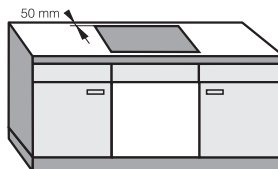
Lors de l'encastrement d'une cuisinière, au moins l'un des deux côtés latéraux ne doit pas être accolé à un meuble ou un mur plus élevé que la cuisinière; par contre, l'autre côté et la face arrière peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

Veillez en tout cas à respecter les distances de sécurité suivantes :

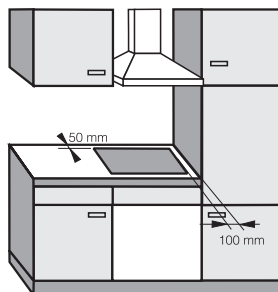
- 100 mm à droite ou à gauche, entre la limite du plan de travail et un meuble situé à proximité (par exemple, une armoire).
- 50 mm entre la limite du plan de travail et le mur du fond.



Interdit !



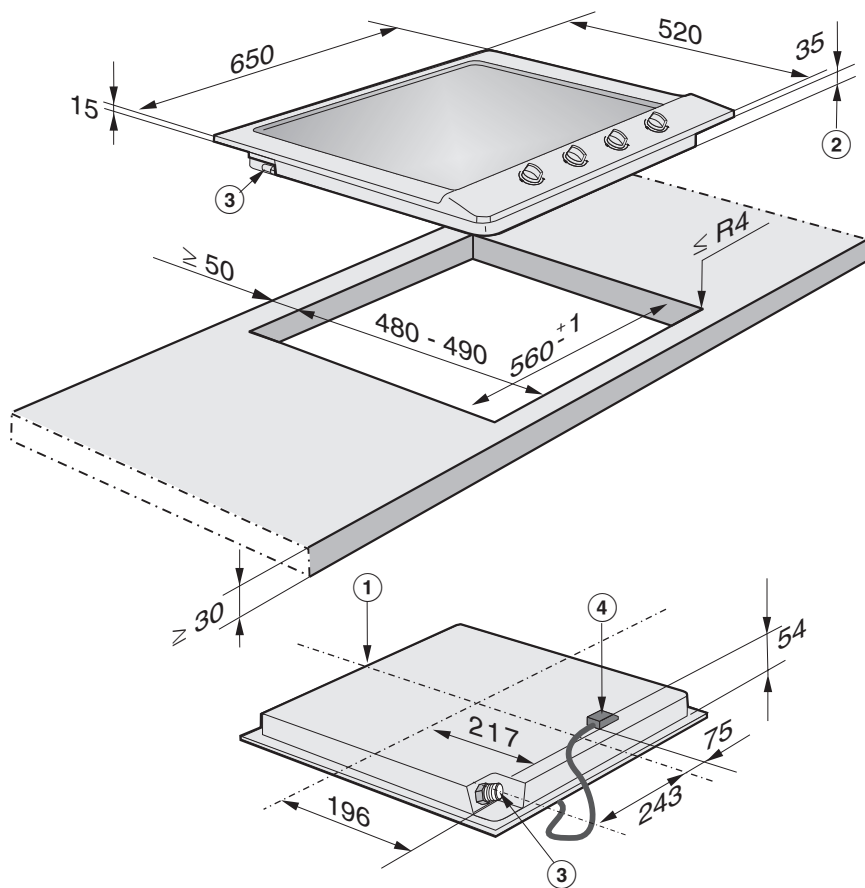
Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !

Cotes de l'appareil et encastrement

KM 2010 / KM 2011 / KM 2012 / KM 2013



① avant

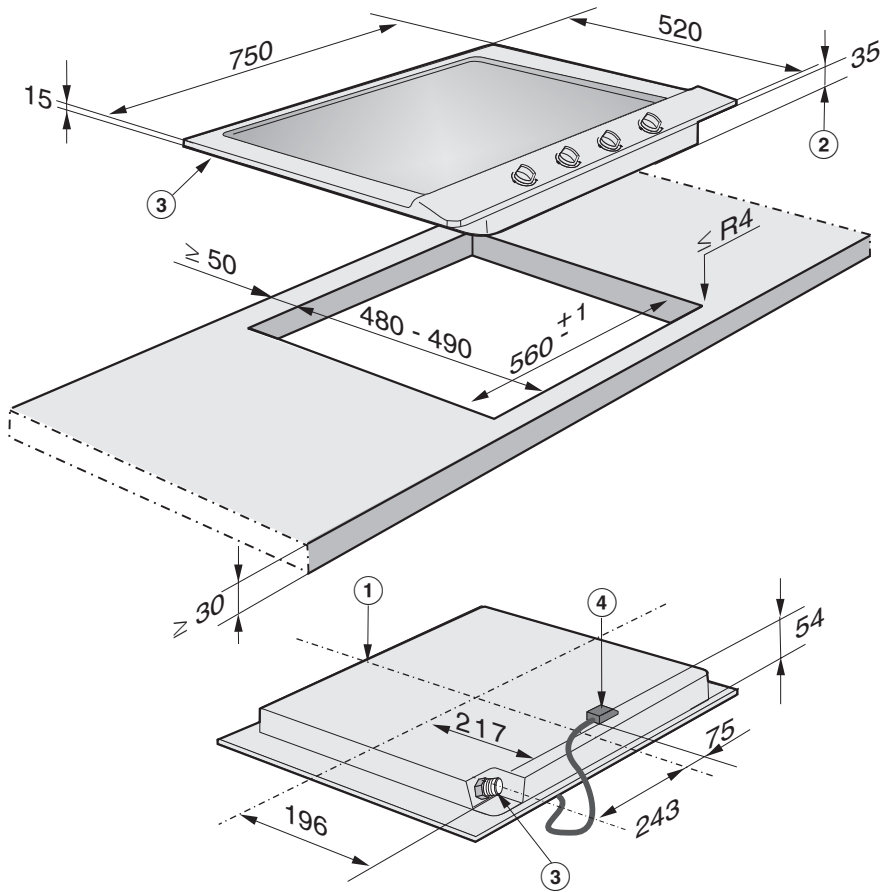
② Hauteur d'encastrement

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

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

Cotes de l'appareil et encastrement

KM 2030



① avant

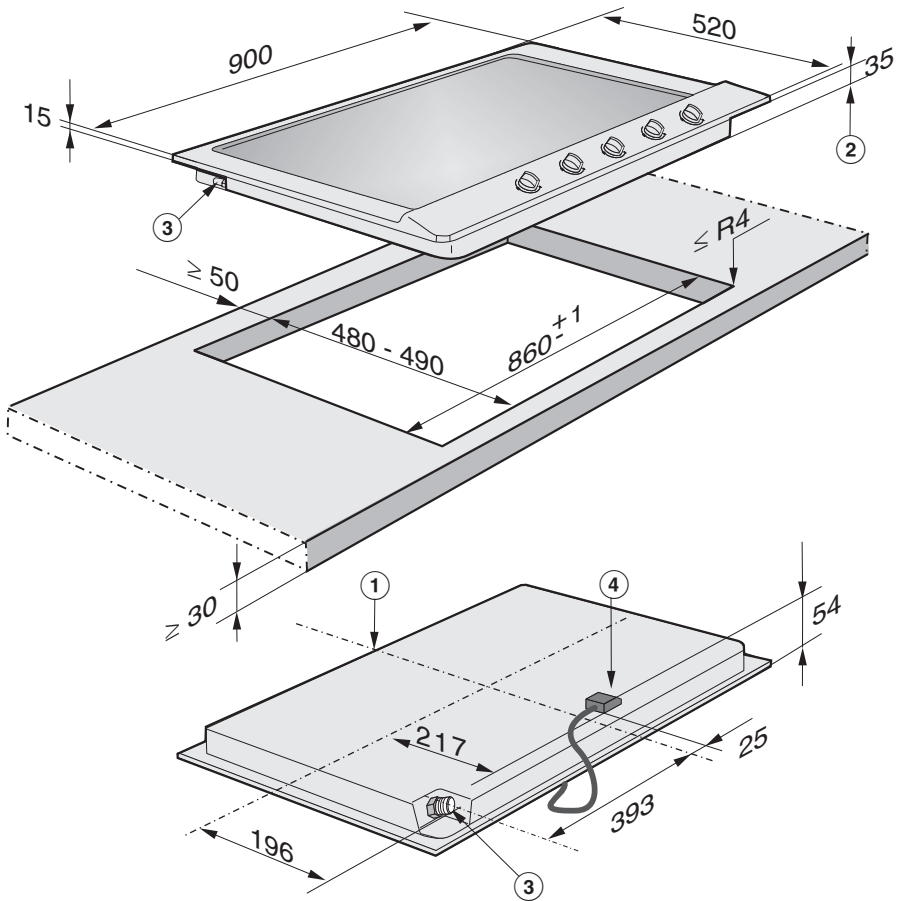
② Hauteur d'encastrement

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

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

Cotes de l'appareil et encastrement

KM 2050 / KM 2051



① avant

② Hauteur d'encastrement

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

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

Installation

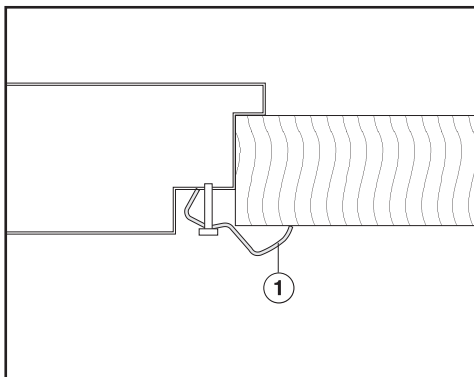
Réalisation de la découpe du plan de travail

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple de l'illustration. Veillez à laisser une **distance minimale** entre l'appareil et la **paroi du fond**, ainsi que **de part et d'autre** de l'appareil. Voir chapitre "Consignes de sécurité pour l'encastrement".
- Si le plan de travail est en bois, appliquez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résiné coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles $\leq R4$ avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

Encastrement du plan de cuisson au gaz

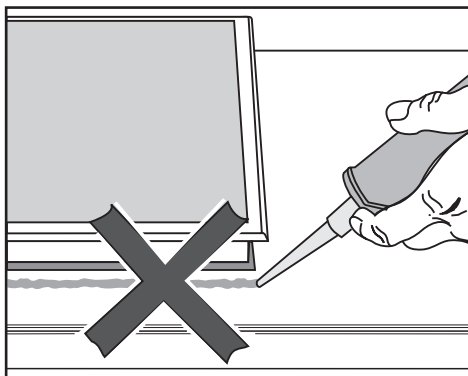
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez l'appareil dans la découpe.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Raccordement électrique").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").



- Fixez l'appareil à l'aide des équerres fournies ①.

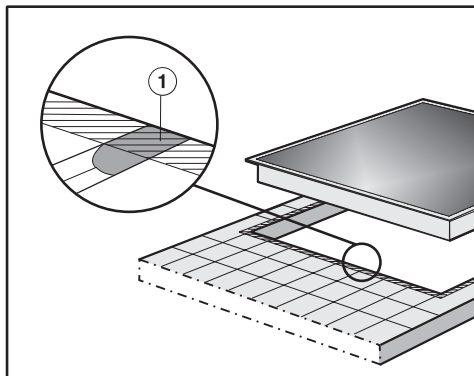
Instructions générales de montage

Plan de travail carrelé



Vous ne pouvez en aucun cas mettre de la silicone entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail.

L'appareil serait plus difficile à démonter en cas d'entretien ; le plan de travail et le cadre pourraient être endommagés.



Les rainures ① et la zone rayée sous le cadre du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le cadre du plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Branchement électrique

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.

Veillez à ce que la prise soit facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un sectionneur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les sectionneurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (par exemple, risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

CA 230 V, 50 Hz

Fusibles 10 A

Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

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

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– Fusibles

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

– Fusibles avec réarmement

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche. ou :

– Fusibles à réarmement automatique

Disjoncteur de protection, min. (type B ou C !)

Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt). Ou :

– Disjoncteur différentiel

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

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

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Raccordement au gaz

Les appareils à gaz peuvent être raccordés de manière permanente ou non. Le raccordement non permanent doit être effectué au moyen d'un robinet de raccordement et d'un tuyau flexible sécurisés (modèle M) avec prise de raccordement conformément à la norme DIN 3383 (partie 1).

Le raccordement au gaz et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectués par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz. L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Le raccordement au gaz doit être disposé de manière à ce qu'un raccordement à l'intérieur ou à l'extérieur des meubles de cuisine soit possible. Le cas échéant, le robinet d'arrivée doit être accessible et visible lorsque vous ouvrez la porte du meuble.

Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les conditions de raccordement sur place sont conformes aux données de la plaque signalétique.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux prescriptions et directives en vigueur.

Il faut également respecter les stipulations particulières de la compagnie de distribution de gaz locale et de l'organisme compétent dans ce domaine.

Les raccordements au gaz doivent être disposés de manière à ne pas être endommagés par la chaleur émise par l'appareil lorsqu'il est en marche.

Il faut surtout veiller à ce que les tuyaux et les robinets de raccordement n'entrent pas en contact avec des gaz brûlés extrêmement chauds.

Vous devez vous assurer que le tuyau à gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil car les conduits pourraient être endommagés.

Les tuyaux flexibles de raccordement doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

Pour terminer, vérifiez que le raccordement au gaz est bien étanche.

Cet appareil s'emploie avec du gaz naturel ou liquéfié.

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

En fonction du pays, l'appareil existe en version gaz naturel ou gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Toutefois, il est possible de l'adapter à un autre type de gaz. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs fourni avec l'appareil (jeu différent suivant le modèle).

Il se peut cependant que les buses fournies ne conviennent pas à votre type particulier d'installation. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.

L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz est décrite au chapitre "Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz".

Puissance des brûleurs

Charge nominale pour tout type de gaz, en position puissance max.

Brûleur	Type de gaz	KM 2010 / KM 2011		KM 2012 / KM 2013 / KM 2030	
		kW	g/h	kW	g/h
Brûleur mijoteur	Gas naturel H	1,0	-	1,0	-
	Gaz liquéfié	1,0	73	1,0	73
Brûleur normal	Gas naturel H	1,75	-	1,75	-
	Gaz liquéfié	1,75	127	1,75	127
Brûleur fort	Gas naturel H	2,6	-	-	-
	Gaz liquéfié	2,6	189	-	-
Wok	Gas naturel H	-	-	3,80	-
	Gaz liquéfié	-	-	3,80	277
Total	Gas naturel H	7,1	-	8,3	-
	Gaz liquéfié	7,1	517	8,3	604

Brûleur	Type de gaz	KM 2032 / KM 2033 / KM 2050 / KM 2051	
		kW	g/h
Brûleur mijoteur	Gas naturel H	1,0	-
	Gaz liquéfié	1,0	73
Brûleur normal	Gas naturel H	1,75	-
	Gaz liquéfié	1,75	127
Brûleur fort	Gas naturel H	2,6	-
	Gaz liquéfié	2,6	189
Wok	Gas naturel H	3,80	-
	Gaz liquéfié	3,80	277
Total	Gas naturel H	10,9	-
	Gaz liquéfié	10,9	793

Puissance des brûleurs

Charge nominale pour la position minimum

Brûleur	Type de gaz	KM 2010 / KM 2011	KM 2012 / KM 2013 / KM 2030
		kW	kW
Brûleur mijoteur	Gas naturel H	0,25	0,25
	Gas liquéfié	0,25	0,25
Brûleur normal	Gas naturel H	0,35	0,35
	Gas liquéfié	0,35	0,35
Brûleur fort	Gas naturel H	0,50	0,50
	Gas liquéfié	0,60	0,60
Wok	Gas naturel H	-	1,10
	Gas liquéfié	-	1,10

Brûleur	Type de gaz	KM 2032 / KM 2033 / KM 2050 / KM 2051
		kW
Brûleur mijoteur	Gas naturel H	0,25
	Gas liquéfié	0,25
Brûleur normal	Gas naturel H	0,35
	Gas liquéfié	0,35
Brûleur fort	Gas naturel H	0,50
	Gas liquéfié	0,60
Wok	Gas naturel H	1,10
	Gas liquéfié	1,10

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz


 L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doit être effectuée par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz.

Tableau des injecteurs

Lorsque vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, l'injecteur principal et les injecteurs de veilleuse des brûleurs doivent être remplacés.

	Ø de l'injecteur principal	Ø de l'injecteur de veilleuse
Gas naturel H		
Brûleur mijoteur	0,69	0,39
Brûleur normal	0,95	0,42
Brûleur fort	1,10	0,54
Wok	1,35	0,80
Gaz liquéfié		
Brûleur mijoteur	0,50	0,27
Brûleur normal	0,65	0,32
Brûleur fort	0,78	0,40
Wok	0,98	0,54

Les identifications des injecteurs se rapportent à des diamètres de perçage de 1/100 mm.

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

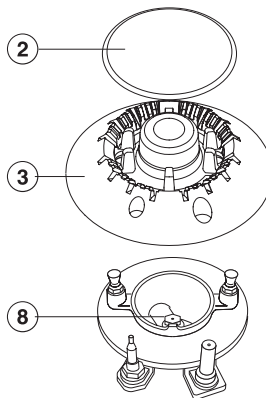
Remplacement des injecteurs

Débranchez la cuisinière au gaz du réseau électrique.

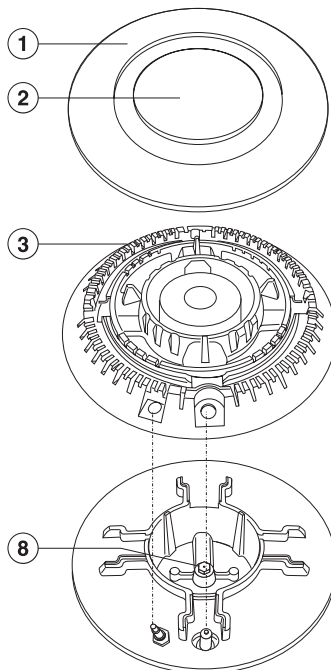
Remplacement des injecteurs principaux

- Retirez le couvercle du brûleur ②, la bague du brûleur ① et la tête du brûleur ③.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez l'injecteur principal ⑧.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.

Brûleurs mijoteur, normal et fort



Brûleur pour wok



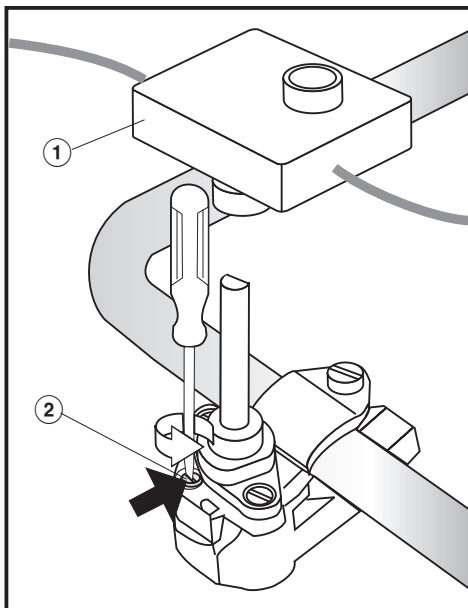
Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Remplacement des injecteurs de veilleuse

(tous les brûleurs)

Pour remplacer les injecteurs réducteurs, vous devez retirer la partie supérieure de l'appareil.

- Détachez les vis de fixation du brûleur.
- Détachez les manettes en les tirant vers le haut.
- Enlevez la partie supérieure de l'appareil.
- Enlevez l'interrupteur d'allumage ①.
- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez l'injecteur de veilleuse ② du bloc gaz.
- Retirez l'injecteur à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.



Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Après l'adaptation de l'appareil

- Remontez toutes les parties des brûleurs dans l'ordre inverse.
- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces conductrices de gaz en mettant les brûleurs en marche sans la partie supérieure de l'appareil (utilisez une allumette).
- Retirez à nouveau les pièces mobiles des brûleurs.
- Fixez la partie supérieure de l'appareil.
- Fixez les parties inférieures des brûleurs et réassemblez les pièces mobiles (dans le bon ordre !)
- Fixez les manettes de commande.
- Contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil en mettant tous les brûleurs en marche.

La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la "position minimum", même si vous faites passer rapidement la manette de la "position maximum" à la "position minimum".

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

- Collez la plaque fournie avec le jeu d'injecteurs sur l'étiquette indiquant le type de gaz.

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

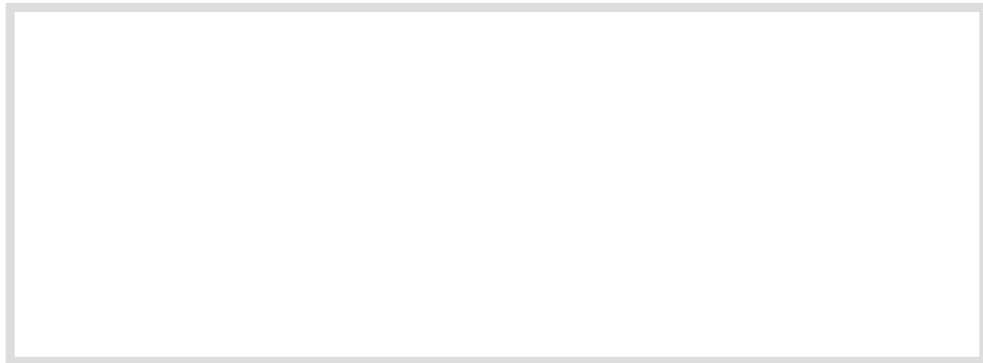
Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ;
- au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.



Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique

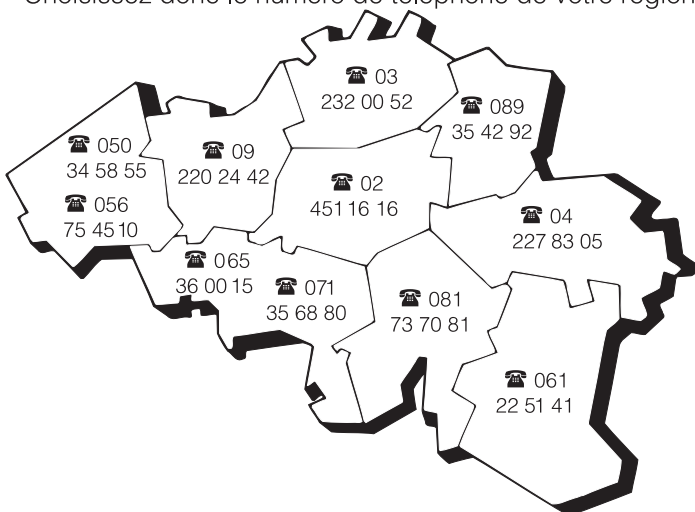
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

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

KM 2010 / 2011 / 2012 / 2013

KM 2030 / 2032 / 2033

KM 2050 / 2051