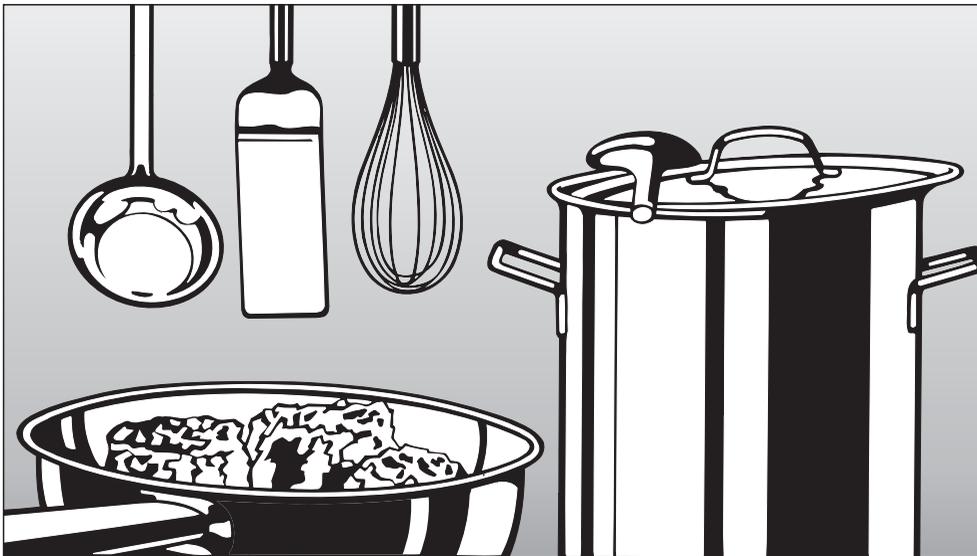


Notice d'utilisation et de montage



Tables de cuisson gaz

KM 3010

KM 3014

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

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

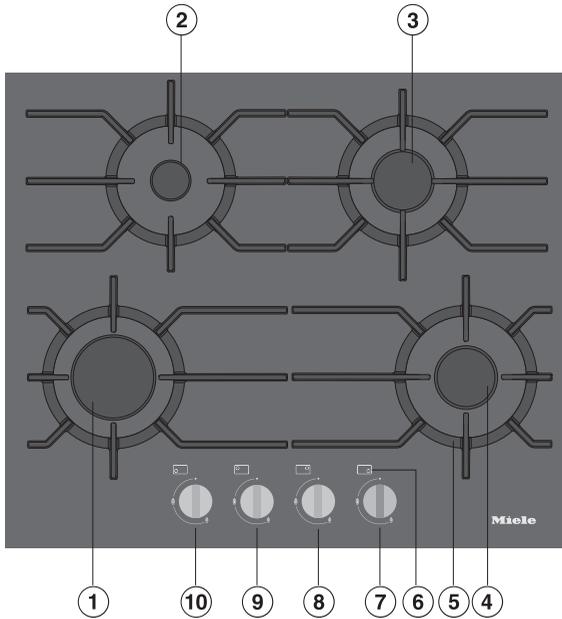
fr - FR

-
- (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
KM 3010.	5
KM 3014.	6
Accessoires fournis	8
Prescriptions de sécurité et mises en garde	9
Votre contribution à la protection de l'environnement	21
Avant la première utilisation	22
Commande	23
Boutons de commande	23
Mise en marche de l'appareil	24
Mise en marche en cas de panne de courant	24
Réglage	25
Arrêt de l'appareil	25
Ustensiles de cuisson à utiliser	26
Adaptateur support.	27
Support circulaire pour wok	27
Conseil pour l'économie d'énergie	28
Dispositifs de sécurité	29
Nettoyage et entretien	30
En cas d'anomalie	34
Accessoires en option	35
Conseils de sécurité relatifs au montage	36
Dimensions des appareils et cotes d'encastrement	39
Montage	41
Branchement électrique	43
Raccordement au gaz	45
Rendement des brûleurs	47
Adaptation à un autre type de gaz	48
Tableau des injecteurs	48
Remplacement des injecteurs principaux.	49
Remplacement des injecteurs à réglage faible.	51
Contrôler le fonctionnement.	52
Service après-vente, plaque signalétique	53

KM 3010



① Brûleur 2700 W

② Brûleur 1000 W

③④ Brûleur 1700 W

⑤ Support (pour chaque brûleur)

⑥ Symbole indiquant la position du foyer

Bouton de commande du foyer

⑦ avant droit

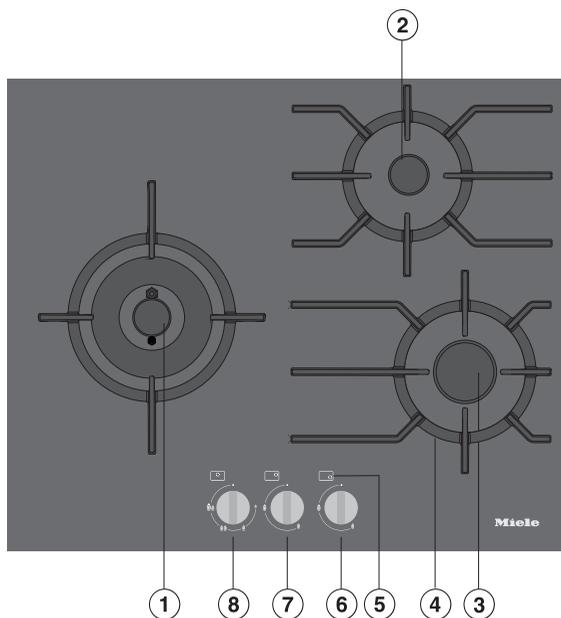
⑧ arrière droit

⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

Description de l'appareil

KM 3014



① Brûleur wok

② Brûleur 1000 W

③ Brûleur 1700 W

④ Support (pour chaque brûleur)

⑤ Symbole indiquant la position du foyer

Bouton de commande du foyer

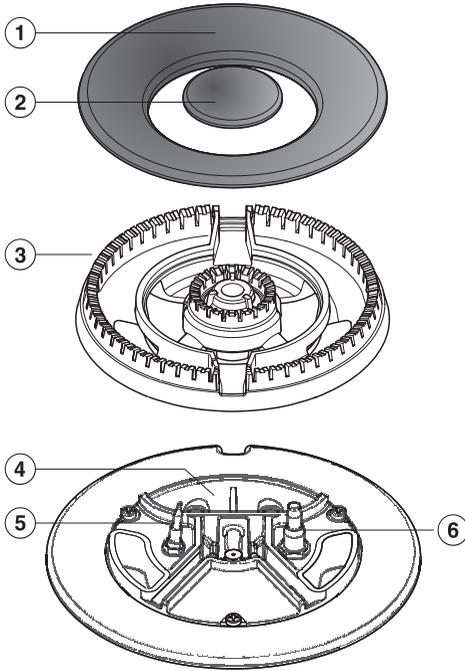
⑥ avant droit

⑦ arrière droit

⑧ gauche

Description de l'appareil

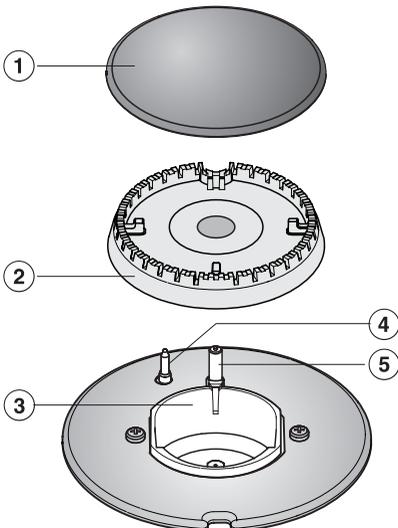
Brûleur



Brûleur wok

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

Brûleurs 1000 W, 1700 W, 2700 W



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

Description de l'appareil

Accessoires fournis

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

Support circulaire

(uniquement pour KM 3014)



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

Adaptateur de support

(uniquement pour KM 3014)



Ce support sert à poser les casseroles de plus petite taille que celle indiquée dans le tableau du chapitre "Ustensiles de cuisson".

Prescriptions 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 dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre table de cuisson gaz 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Cette table de cuisson gaz est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► 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 n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► 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 d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson gaz à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser la table de cuisson gaz sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ La table de cuisson gaz chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude 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 !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 ou d'ébouillantage. 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.

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).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 encastrée 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'employez que des techniciens professionnels qui connaissent et respectent les prescriptions nationales et les recommandations des compagnies distributrices d'énergie. Miele ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée.

Ne tirez pas sur le cordon, 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon 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 fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez la table de cuisson gaz de l'électricité et fermez le robinet de gaz. Appelez le service après-vente.

Utilisation et installation

- ▶ La table de cuisson gaz chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil est chaud. 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 flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.
- ▶ Prenez garde ne pas laisser tomber des ustensiles de cuisson ou des objets sur la vitrocéramique. Même des objets légers (une salière, par ex.) peuvent provoquer des fissures dans la plaque.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne pas utiliser la table de cuisson gaz 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 gaz que ce soit par exemple avec une plaque, un torchon ou une feuille de protection. En 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.

Prescriptions 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 gaz s'il s'agit d'un matériau non résistant à la chaleur. Miele ne saurait être tenu responsable des dommages liés au non-respect de ces consignes.
- ▶ Veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du fond du 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 les grille-support fournies. 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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).
- ▶ 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.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur à proximité de la plaque, vérifiez que le cordon ne touche pas la table de cuisson gaz lorsqu'elle est chaude. L'isolation du cordon 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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 prescriptions de sécurité et des mises en garde.

Votre contribution à la protection de l'environnement

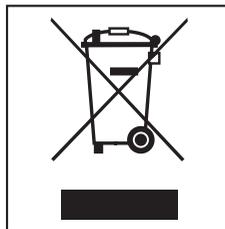
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent 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 restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

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.

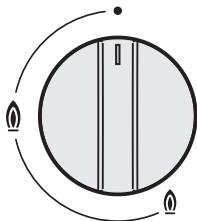
Les éléments en métal sont protégés par un produit d'entretien spécial. C'est pourquoi votre appareil dégage une odeur particulière la première fois que vous le faites fonctionner.

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.

Boutons de commande

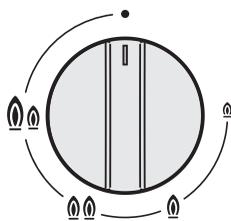
Les boutons de commande servent à allumer les brûleurs et à régler l'intensité de la flamme.

Brûleurs 1000 W, 1700 W, 2700 W



- l'arrivée de gaz est fermée
- 🔥 grande flamme
- 🔥 petite flamme

Brûleur wok



- l'arrivée de gaz est fermée
- 🔥🔥 grande flamme :
le brûleur interne et externe fonctionnent à pleine puissance.
- 🔥🔥 flamme forte :
brûleur extérieur au niveau le plus faible,
brûleur intérieur au niveau maximum.
- 🔥 flamme faible :
brûleur externe éteint,
brûleur intérieur à pleine puissance.
- 🔥 flamme la plus faible :
brûleur externe éteint
brûleur intérieur à la puissance la plus faible.

Commande

Mise en marche de l'appareil

- Pour allumer un des brûleurs, enfoncez le bouton correspondant et tournez-le vers la gauche sur le plus grand symbole flamme.

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

- Dès qu'une flamme est visible, maintenez le bouton enfoncé pendant 5-10 secondes, puis relâchez-le.
- Si la flamme s'éteint prématurément, tournez le bouton de commande sur "●". Attendez au moins 1 minute avec le nouvel essai d'allumage. Maintenez éventuellement le bouton enfoncé un peu plus longtemps.
- Si le brûleur ne s'allume pas au deuxième essai, tournez le bouton de commande sur "●" et reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie"

Mise en marche en cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette.

- Pressez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le plus grand symbole de flamme.
- Maintenez le bouton enfoncé et allumez le gaz avec une allumette.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 5-10 secondes et relâchez-le.

Réglage



Réglez la flamme de manière de manière à ce qu'elle ne dépasse en aucun cas le fond de la casserole. L'extérieur de la flamme étant bien plus chaud que le centre, l'extrémité de la flamme doit rester sous la casserole. Si les flammes dépassent, la chaleur s'échappe inutilement dans l'air, au risque d'abîmer la poignée et de causer des brûlures.

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

- Pour passer du réglage fort au réglage faible, tournez le bouton vers la gauche jusqu'au blocage. Enfoncez le bouton, tournez-le, passez le blocage et relâchez. Vous pouvez à présent tourner le bouton sur la position souhaitée.
- Pour passer du réglage faible au réglage fort, tournez le bouton vers la droite jusqu'au blocage. Enfoncez le bouton, tournez-le, passez le blocage et relâchez. Vous pouvez à présent tourner le bouton sur la position souhaitée.

Arrêt de l'appareil

- Refermez le bouton de commande en le tournant vers la droite sur "●".

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

Ne tournez pas le bouton dans l'autre sens en franchissant ●.

Ustensiles de cuisson à utiliser

Brûleur	Diamètre mini poêles / casseroles en cm
Brûleur 1000 W	10
Brûleur 1700 W	12
Brûleur 2700 W	14
Brûleur wok	14
	Diamètre supérieur maximum poêles / casseroles en cm
Brûleur 1000 W	20
Brûleur 1700 W	22
Brûleur 2700 W	24
Brûleur wok	26

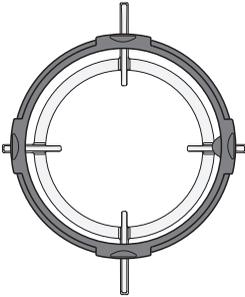
- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre est trop petit, la casserole n'est pas assez stable. Si le diamètre de la casserole est trop grand, les gaz brûlés s'échappant sur les côtés peuvent endommager le plan de travail ou la cloison derrière la table de cuisson s'il s'agit 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.
- Sélectionnez les casseroles appropriées au brûleur. Principes : grand diamètre = grand brûleur, petit diamètre = petit brûleur.
- 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.



Adaptateur support

L'adaptateur de support **doit** être utilisé lorsque vous utilisez des casseroles de plus petite taille (diamètre minimum du fond) que celle indiqué dans le tableau. L'ustensile de cuisson est bien posé sur la zone de cuisson et ne peut pas basculer.

Support circulaire pour wok



Utilisez le support circulaire pour wok 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.

Un wok présente une forme bien particulière. Le fond est bien plus étroit que le haut (en général 35-40 cm). Si vous utilisez un wok, il est recommandé d'utiliser le brûleur wok.

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 gaz est équipée d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Elle coupe l'alimentation en gaz si les flammes s'éteignent à cause d'un débordement d'aliments ou d'un courant d'air et que la tentative de rallumage qui suit échoue. Ceci évite que le gaz continue à se répandre.

- Pour remettre en marche un foyer, tournez le bouton de commande vers la droite sur "●" puis remettez-le en marche comme à l'accoutumée.

La sécurité absence de flamme fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique. Elle est donc active même lorsque la table de cuisson fonctionne sans électricité.

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.
- Les plats qui débordent peuvent laisser des traces sur les pièces du brûleur. **Enlevez immédiatement les salissures !**
- 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

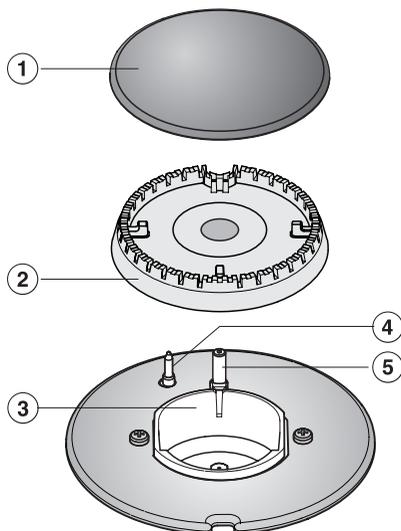
- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- 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	Remarques
Vitrocéramique	<p>Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour verre.</p> <p>Nettoyez la plaque vitrocéramique avec le nettoyant pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"), ou un nettoyant vitrocéramique du commerce et un sopalin ou un chiffon propre.</p> <p>Ne mettez pas de détergent sur la table de cuisson chaude car des taches peuvent apparaître.</p> <p>Pour finir, essuyez avec une éponge humide et séchez avec un chiffon doux.</p>	<p>N'utilisez pas de liquide vaisselle, car il ne permet pas d'enlever toutes les salissures et restes. Une pellicule invisible demeure, qui entraîne une coloration de la vitrocéramique. Cette coloration est ensuite impossible à enlever.</p> <p>En cas d'utilisation de détergents spéciaux pour vitrocéramique, suivre les conseils du fabricant.</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	<p>Avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.</p>	<p>Ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.</p>
Brûleur	<p>Retirez toutes les parties non fixées du brûleur.</p> <p>Nettoyez avec une éponge, du liquide vaisselle et un peu d'eau chaude.</p> <p>Essuyez les parties non démontables du brûleur avec un chiffon humide.</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	<p>Essuyez prudemment, avec un chiffon humide bien essoré.</p>	<p>L'électrode d'allumage du brûleur ne doit pas être mouillée, sans quoi l'étincelle d'allumage ne s'allumerait pas.</p>

Nettoyage et entretien

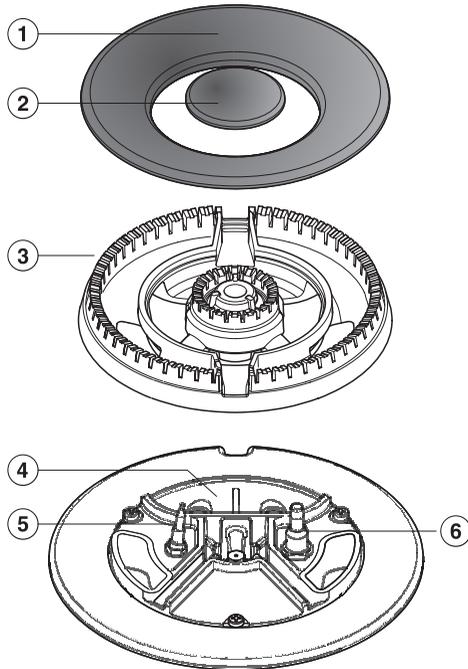
Remonter les brûleurs 1000 W, 1700 W, 2700 W



- Posez la tête du brûleur ② sur l'embase ③ de telle sorte que l'électrode d'allumage ④ et le thermocouple ⑤ 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.

Veillez à remonter les pièces des brûleurs dans le bon ordre.

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 remédier vous-même à la plupart des défauts ou anomalies qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le Service Après Vente.

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

 Les interventions techniques sur les appareils fonctionnant à l'électricité et au gaz doivent être exécutées uniquement par des électriciens et professionnels gaz. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais	Le brûleur n'est pas bien mis en place.	Remontez correctement les pièces du brûleur.
	Le robinet de gaz n'est pas ouvert.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Le brûleur est mouillé et/ou encrassé.	Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les ouvertures de flamme sont bouchées et/ou mouillées.	Nettoyez et séchez les ouvertures de flamme.
	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
La flamme s'éteint après l'allumage	Les flammes ne touchent pas le thermocouple, il ne chauffe pas assez :	
	<ul style="list-style-type: none">- les pièces du brûleur ne sont pas bien disposées.- Il ya des saletés sur le thermocouple.	Disposez correctement les pièces du brûleur. Eliminez les salissures.
La forme de la flamme se modifie.	Les pièces du brûleur ne sont pas bien disposées.	Disposez correctement les pièces du brûleur.
	La tête du brûleur et les perçages du couvercle du brûleur sont bouchés.	Eliminez les salissures.
L'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente. Vous pouvez également allumer le gaz avec une allumette (voir chapitre "Démarrage en cas de panne de courant").
	<ul style="list-style-type: none">- Restes d'aliments entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur	Nettoyez le thermocouple avec les précautions nécessaires, voir chapitre "Nettoyage et entretien".

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.

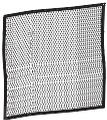
Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Enlève les salissures, traces de tartre et d'aluminium.

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 la table de cuisson et la friteuse il doit y avoir un espace minimum de 300 mm.

► Il est interdit de monter toute table de cuisson gaz 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 cordon d'alimentation ne doivent pas être en contact avec des pièces chaudes. Les températures élevées pourraient endommager le flexible ou le cordon.

► 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.

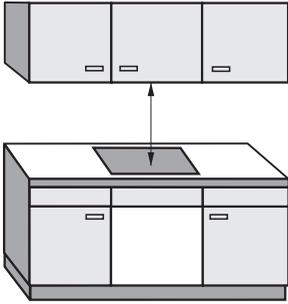
► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

► 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.

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 minimum.

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.

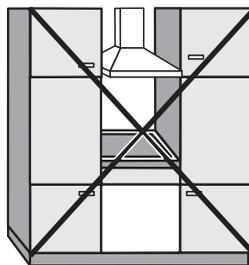
Conseils de sécurité relatifs au montage

Distances de sécurité latérales

Pour l'encastrement d'une table de cuisson gaz, il peut y avoir des parois de meuble ou un mur derrière la table de cuisson et sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

Les distances de sécurité suivantes doivent être respectées :

- 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 armoire) 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 armoire) ou un mur.



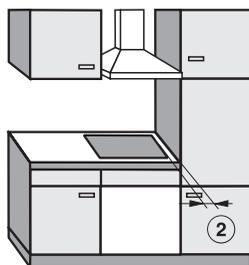
interdit !



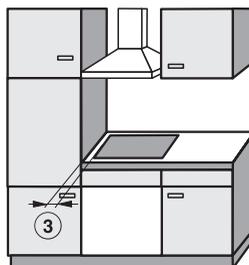
①



recommandé



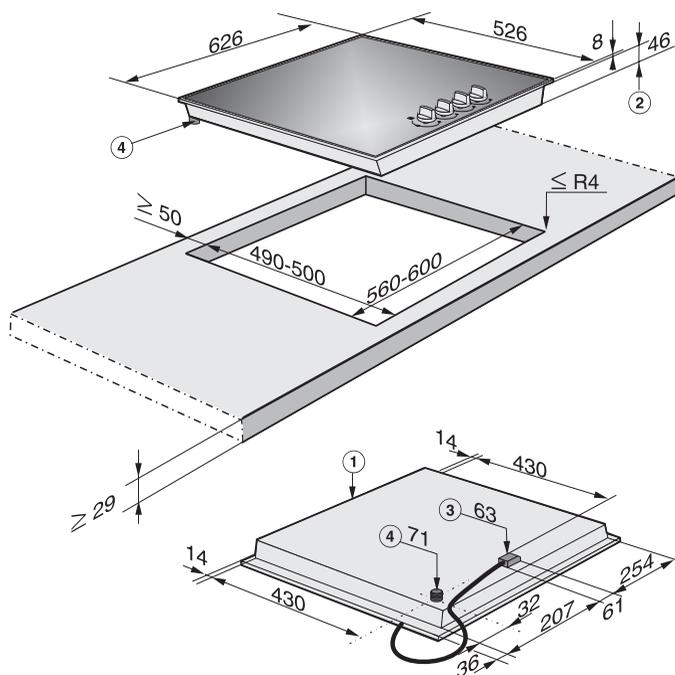
déconseillé



déconseillé

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

KM 3010



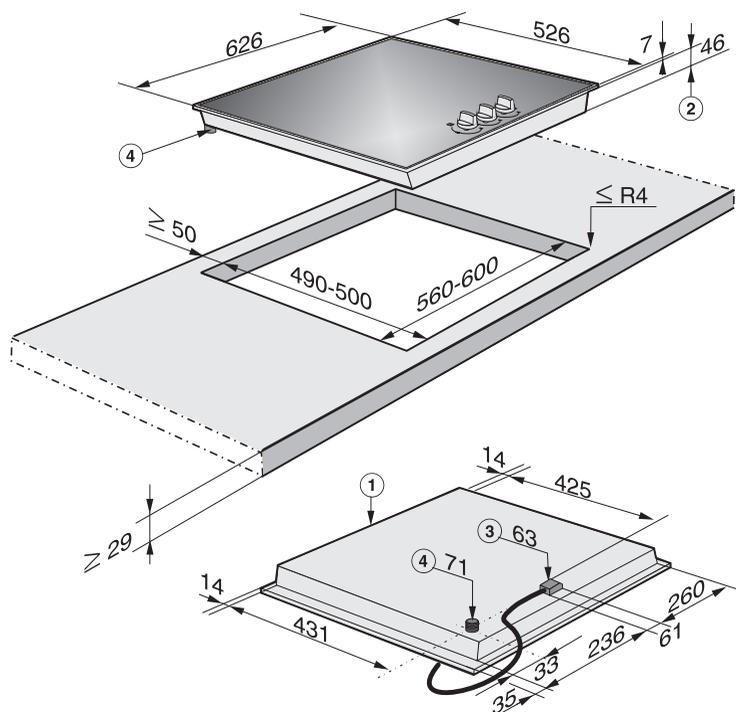
① Avant

② Hauteur d'encastrement

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

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

KM 3014



① Avant

② Hauteur d'encastrement

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

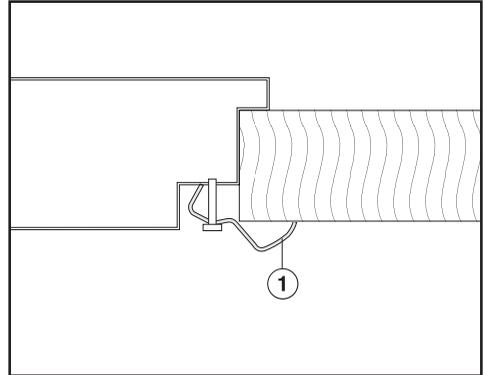
- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter 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 cordon 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 avec les équerres fournies ①.



Après le montage

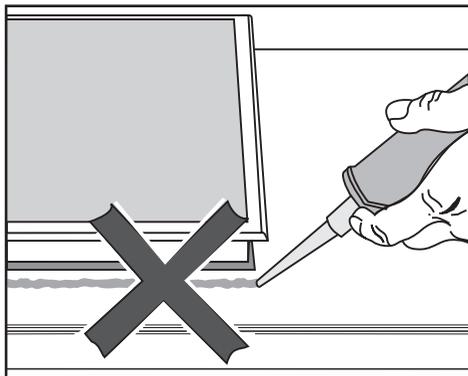
Après le montage de la table de cuisson, vérifiez le comportement de la flamme en allumant tous les brûleurs.

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.

Montage

Joint entre l'appareil et le plan de travail

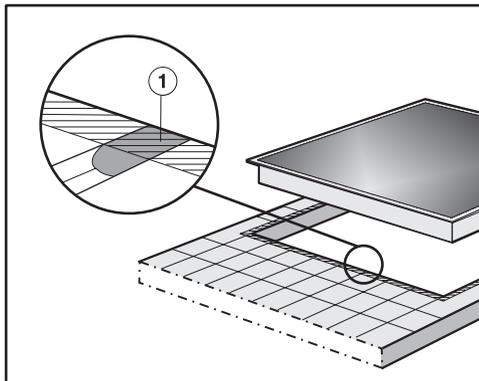


La bande sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

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.

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 20 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 de l'installation):

- **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 cordon d'alimentation

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

Le cordon 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. 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 cordon 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, vérifier 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

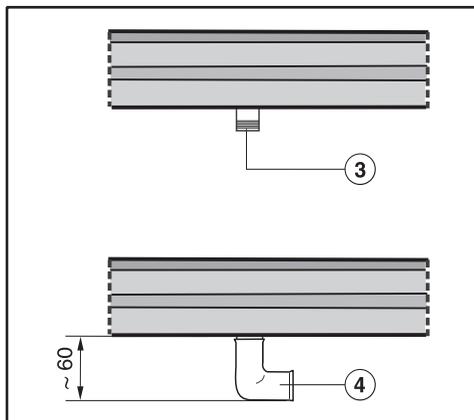
Le raccordement au gaz de l'appareil est équipé d'un filetage conique 1/2".

Le branchement en gaz naturel ou en gaz liquéfié peut s'effectuer :

- 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 1000 W	Gaz naturel	1,0	-	0,25
	Gaz liquéfié	0,95	69	0,20
Brûleur 1700 W	Gaz naturel	1,7	-	0,30
	Gaz liquéfié	1,7	124	0,35
Brûleur 2700 W	Gaz naturel	2,7	-	0,50
	Gaz liquéfié	2,55	186	0,60
Wok	Gaz naturel	4,7	-	0,30
	Gaz liquéfié	4,6	335	0,40
KM 3010 Rendement global	Gaz naturel	7,10		
	Gaz liquéfié	6,90	502	
KM 3014 Rendement global	Gaz naturel	7,40		
	Gaz liquéfié	7,25	528	

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 1000 W	0,76	0,39
Brûleur 1700 W	0,94	0,42
Brûleur 2700 W	1,20	0,54
Brûleur wok	2x 1,07 / 0,72	0,42
Gaz liquéfié		
Brûleur 1000 W	0,52	0,23
Brûleur 1700 W	0,66	0,36
Brûleur 2700 W	0,81	0,42
Brûleur wok	2x 0,70 / 0,46	0,25

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

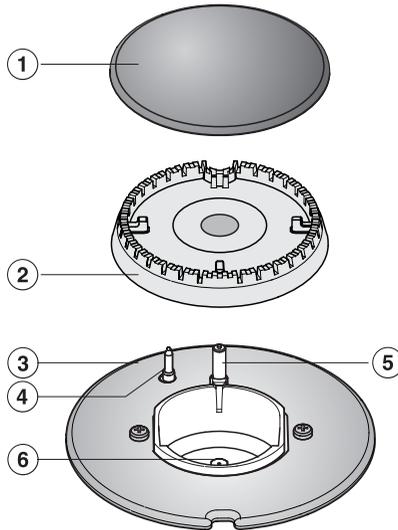
Adaptation à un autre type de gaz

Remplacement des injecteurs

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

Remplacement des injecteurs principaux

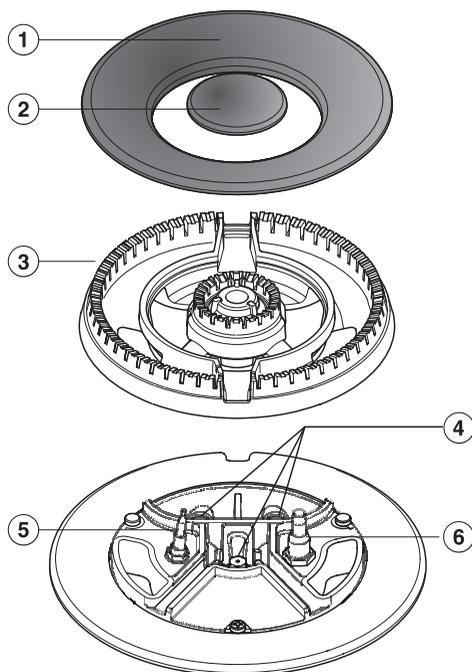
Brûleurs 1000 W, 1700 W, 2700 W



- Enlever les grilles-support, les couvercles de brûleur ① et les têtes de brûleur ②.
- 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 l'injecteur avec le vernis pour éviter qu'il soit desserré par erreur.

Adaptation à un autre type de gaz

Brûleur pour wok

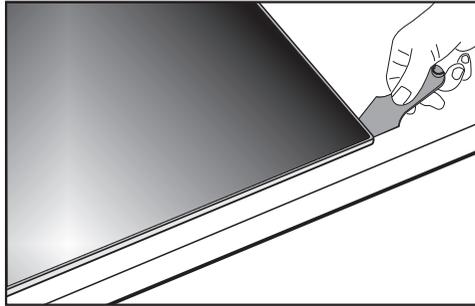


- Enlevez les couvercles de brûleur ①② et la tête de brûleur ③.
- Dévissez l'injecteur principal ⑥ avec une clé à douille de 7.
- Mettez en place l'injecteur approprié (voir tableau) et vissez-le à fond.
- Bloquez les injecteurs avec le vernis pour éviter qu'ils soient desserrés par erreur.

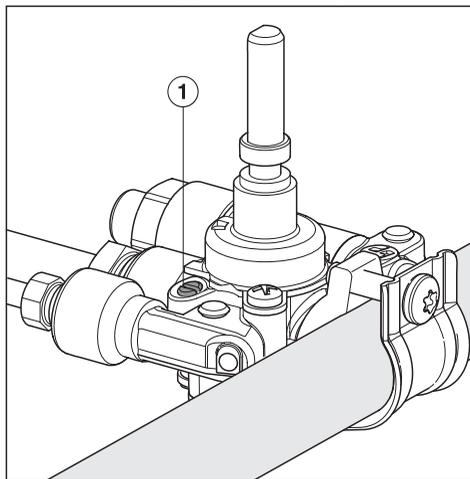
Remplacement des injecteurs à réglage faible.

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.
- Enlevez la plaque de l'appareil (voir croquis).



- 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.

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

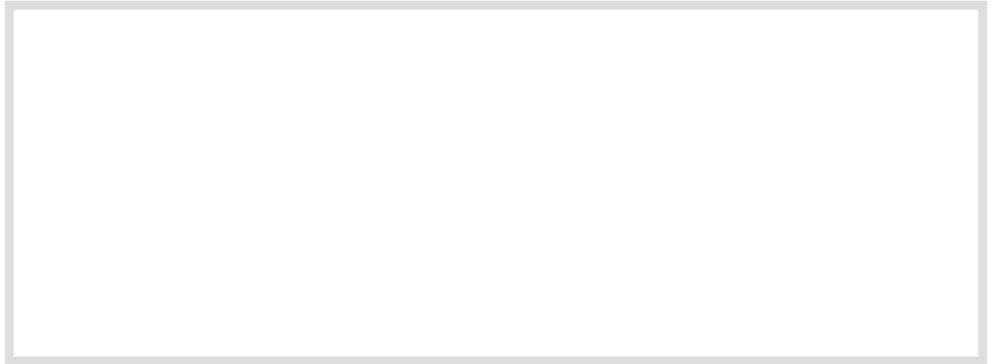
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele (voir au dos de cette notice)

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi.

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

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.



Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



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