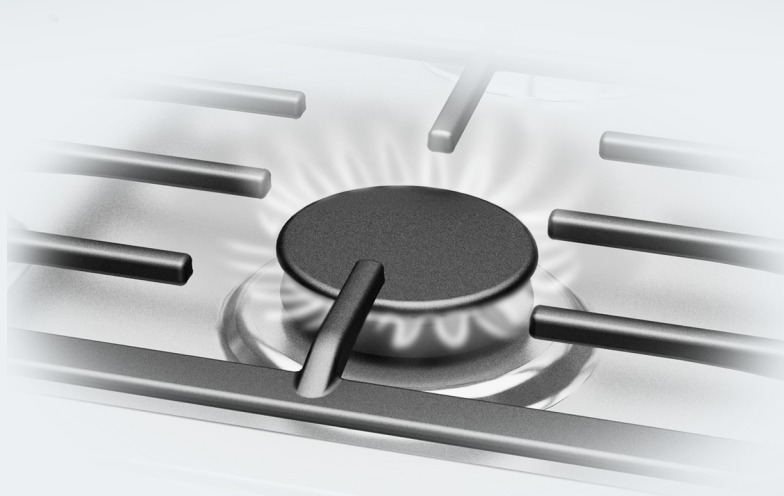


# Notice d'utilisation et de montage Tables de cuisson gaz



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

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

# Table des matières

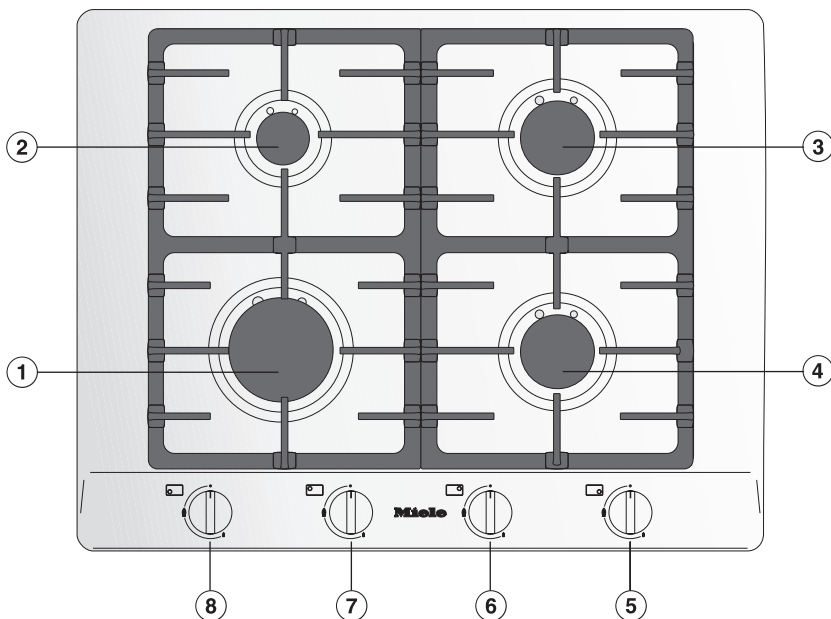
---

<b>Description de l'appareil</b> .....	4
Modèles .....	4
Brûleur .....	9
Accessoires fournis .....	10
<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	11
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	21
<b>Avant la première utilisation</b> .....	22
Premier nettoyage .....	22
<b>Commande</b> .....	23
Mise en marche de l'appareil .....	23
Réglage .....	24
Mise hors tension de l'appareil .....	24
<b>Ustensiles de cuisson à utiliser</b> .....	25
<b>Sécurité "oubli"</b> .....	27
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	28
<b>Que faire si ...</b> .....	32
<b>Accessoires en option</b> .....	33
<b>Conseils de sécurité relatifs au montage</b> .....	34
<b>Dimensions des appareils et cotes d'encastrement</b> .....	37
<b>Montage</b> .....	41
<b>Branchement électrique</b> .....	43
<b>Raccordement gaz</b> .....	45
<b>Rendement des brûleurs</b> .....	47
<b>Adaptation à un autre type de gaz</b> .....	49
Tableau des injecteurs .....	49
Remplacement des injecteurs .....	50
Remplacement des injecteurs principaux .....	50
Remplacement des injecteurs à réglage faible .....	51
Après l'adaptation .....	52
<b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> .....	53

# Description de l'appareil

## Modèles

KM 2010 / KM 2011



① Brûleur 2600 W

② Brûleur 1000 W

③④ Brûleur 1750 W

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

⑤ avant droite

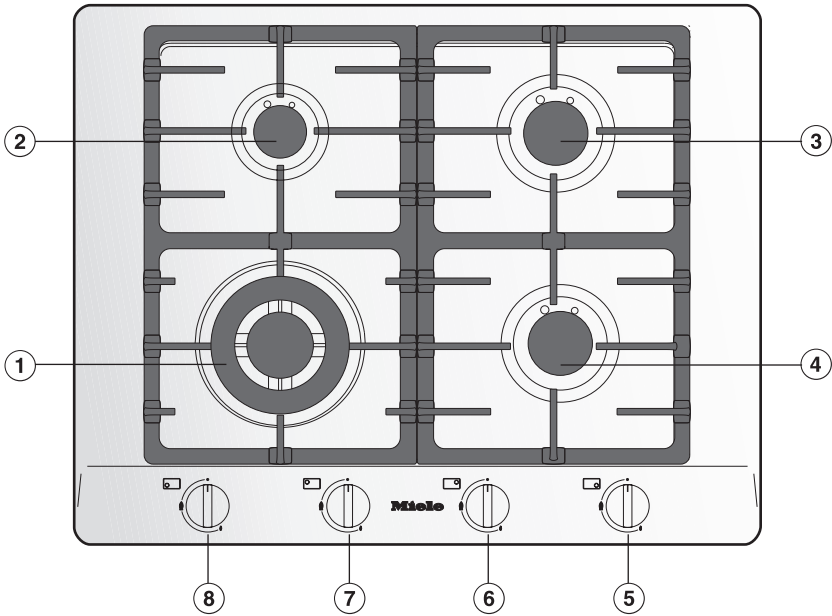
⑥ arrière droite

⑦ arrière gauche

⑧ avant gauche

# Description de l'appareil

KM 2012 / KM 2013



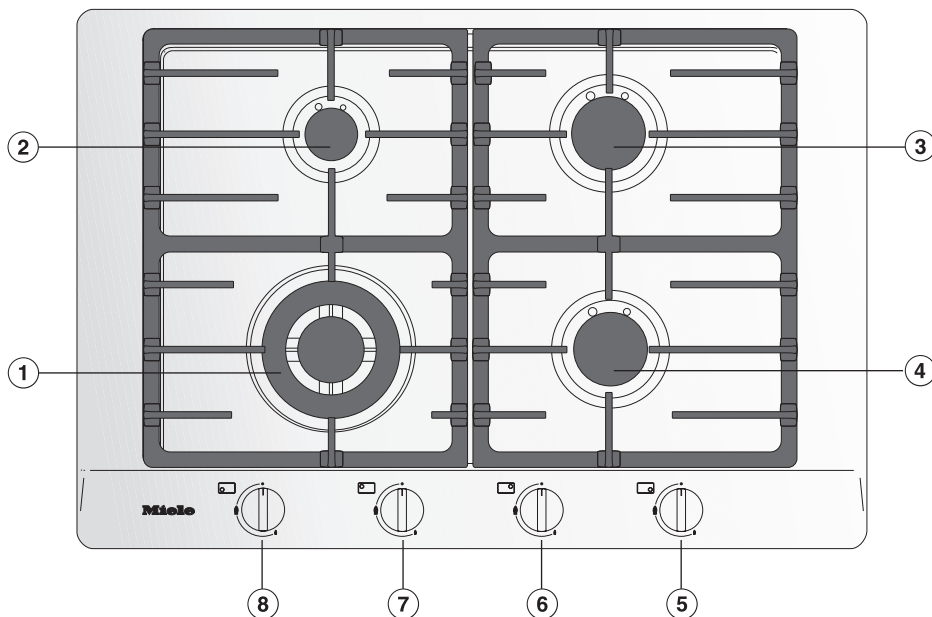
- ① Brûleur wok
- ② Brûleur 1000 W
- ③④ Brûleur 1750 W

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

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

# Description de l'appareil

KM 2030



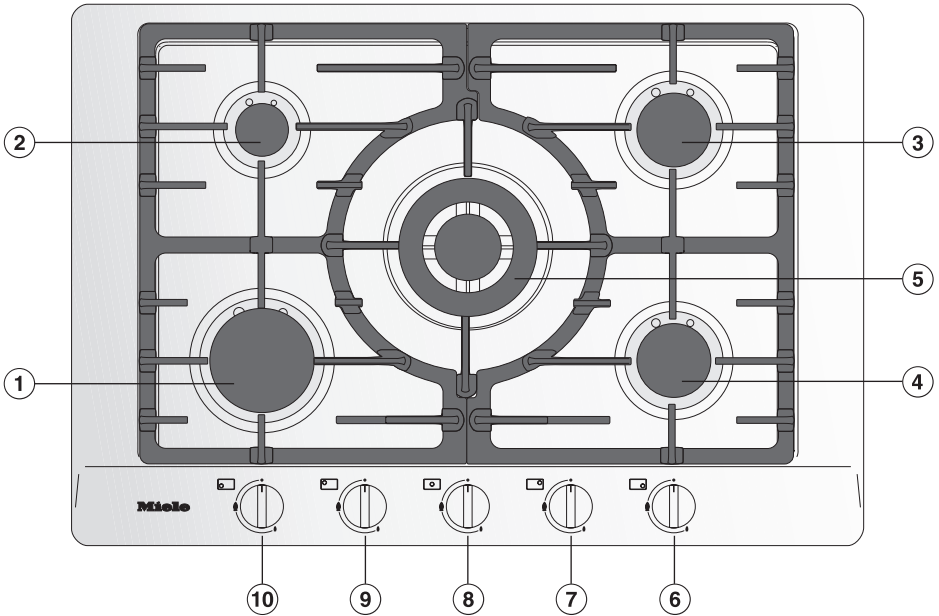
- ① Brûleur wok
- ② Brûleur 1000 W
- ③④ Brûleur 1750 W

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

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

# Description de l'appareil

KM 2032 / KM 2033



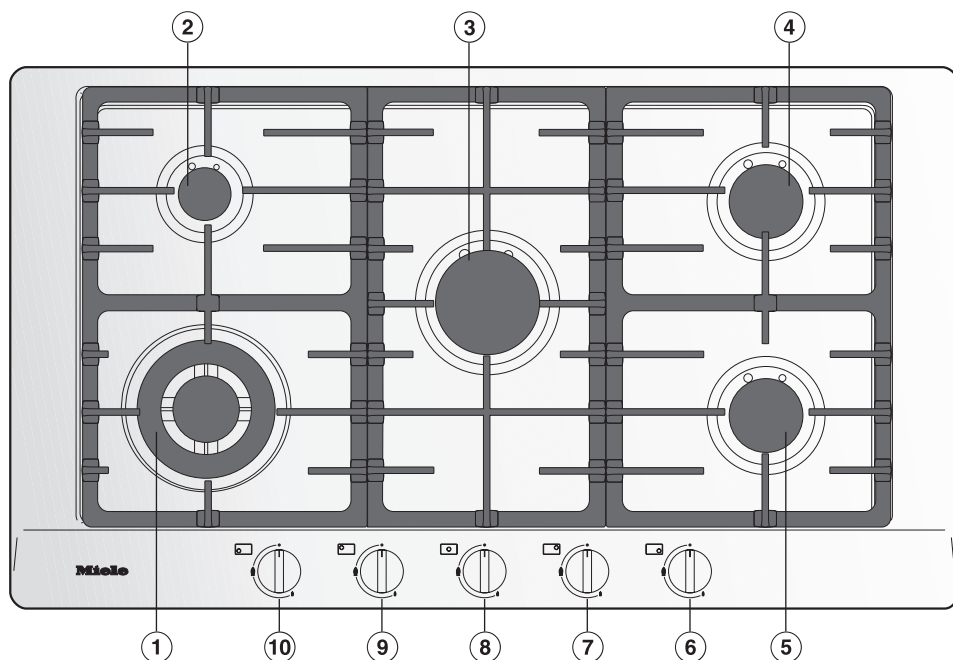
- ① Brûleur 2600 W
- ② Brûleur 1000 W
- ③④ Brûleur 1750 W
- ⑤ Brûleur wok

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

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

# Description de l'appareil

KM 2050 / KM 2051



- ① Brûleur wok
- ② Brûleur 1000 W
- ③ Brûleur 2600 W
- ④⑤ Brûleur 1750 W

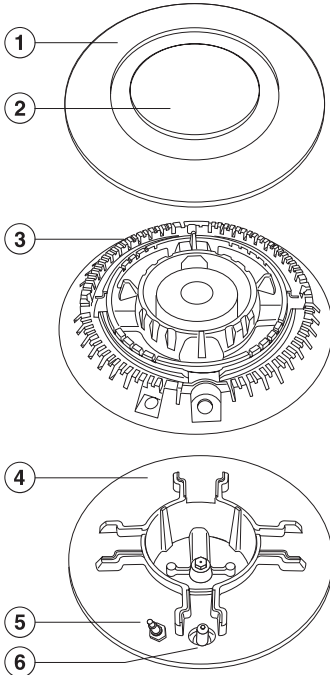
Bouton de commande pour la zone de cuisson :

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

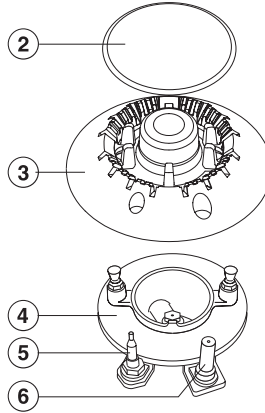


## Brûleur

### Brûleur wok



### Brûleurs 1000 W, 1750 W, 2600 W



- ① Anneau du brûleur
- ② Couvercle du brûleur
- ③ Tête du brûleur
- ④ Embase
- ⑤ Electrode d'allumage
- ⑥ Thermo-couple

# Description de l'appareil

---

## Accessoires fournis

Vous pouvez commander les accessoires fournis ou en option (voir chapitre "Accessoires en option").

## Support circulaire pour wok



Le support circulaire permet de maintenir encore mieux les ustensiles de cuisine, en particulier les woks à fond bombé.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service.

Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

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

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

### Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de suffocation ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures !  
Ne stockez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants au-dessus ou derrière votre table de cuisson : les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ Risque de brûlures !  
Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.

# Prescriptions 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. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre table de cuisson si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations 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 que votre appareil ne soit endommagé. Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre table de cuisson : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !  
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre table de cuisson pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Le raccordement au gaz doit impérativement être effectué par un professionnel du gaz. Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez vous à un électricien afin de faire raccorder votre table de cuisson au réseau électrique. Si vous souhaitez faire remplacer un cordon d'alimentation abîmé, adressez-vous à un électricien pour qu'il vous installe un câble de raccordement spécial. Voir le chapitre "Branchement électrique".
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
  - déclenchez le fusible de l'installation domestique
  - débranchez la prise de la fiche, s'il y en a une.  
Ne tirez pas sur le câble mais sur la prise.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

▶ En cas de défaut, ne mettez pas la table de cuisson en service ou arrêtez-la immédiatement. Débranchez la table de cuisson gaz de l'électricité et fermez le robinet de gaz.

### Précautions d'emploi

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil puis essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.

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

▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson !  
Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- ▶ Ouvrez la porte du meuble avant de mettre votre table de cuisson en marche si celle-ci a été encastrée dans un meuble fermé. Ne fermez pas la porte du meuble avant que toute chaleur résiduelle ait complètement disparu.
- ▶ La table de cuisson 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.
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermo-conducteur : l'eau chauffe très rapidement et risque de vous brûler les mains. Les textiles ne doivent pas être à proximité des flammes. Evitez donc l'utilisation de grands chiffons, torchons ou autres.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures.  
Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement.  
N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte.
- ▶ La hotte disposée au-dessus pourrait être endommagée par le dégagement de chaleur des flammes ou prendre feu. Ne faites jamais fonctionner les brûleurs gaz sans casserole.
- ▶ Les objets inflammables posés à proximité d'une table de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer une pièce !
- ▶ N'allumez la table de cuisson gaz que lorsque toutes les pièces des brûleurs sont bien montées.
- ▶ 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 récipient et ne remontent pas sur les côtés du récipient.
- ▶ N'utilisez pas de casserole à fond trop mince, la table de cuisson pourrait être endommagée.
- ▶ N'utilisez que les grille-support fournies. Il est interdit de poser directement la casserole sur le brûleur.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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. Elles peuvent prendre feu.
- ▶ Les plats contenant du sel ou des liquides peuvent présenter de la corrosion. Essuyez aussi vite que possible les traces de la table de cuisson.
- ▶ 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.
- ▶ Pendant l'utilisation de la table de cuisson gaz, il faut faire fonctionner la hotte à évacuation ou la VMC (pas en mode de recyclage d'air).
- ▶ 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.
- ▶ 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.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

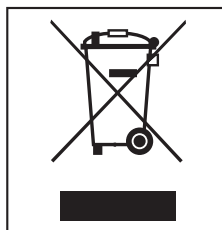
---

## Emballages de transport

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

## Votre ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

## Avant la première utilisation

---

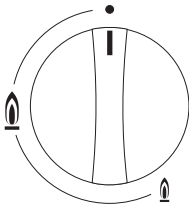
Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

### Premier nettoyage

- Enlevez les éventuels films de protection.
- Essuyez les parties amovibles des brûleurs avec une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essuyez ensuite les pièces et remontez les brûleurs (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Essuyez la plaque inox avec une éponge humide, puis séchez avec un chiffon.

Les éléments en métal sont protégés par un produit d'entretien spécial. C'est pourquoi une odeur passagère peut se dégager lors de la première utilisation de l'appareil. L'odeur et l'éventuelle vapeur d'eau dégagées disparaissent rapidement et n'indiquent en rien un mauvais branchement ou une défectuosité de l'appareil.

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



- l'arrivée de gaz est fermée

🔥 grande flamme

🔥 petite flamme

Pour allumer un brûleur, le presser puis le tourner vers la gauche. Pour l'éteindre, le tourner vers la droite.

Les éléments du brûleur peuvent être **abîmés**, si :

- vous allumez la flamme sans presser le bouton,
- vous allumez la flamme en tournant vers la droite,
- vous l'éteignez en tournant vers la gauche.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages liés au non-respect de ces consignes.

## Mise en marche de l'appareil

- Pour allumer le brûleur, pressez le bouton de commande correspondant et tournez-le vers la gauche sur le symbole grande 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 8-10 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 "Que faire, si..."

# Commande

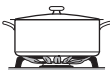
---

## 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 8-10 secondes et relâchez-le.

## Réglage



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

Réglez la flamme 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.

## Mise hors tension de l'appareil

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

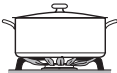
L'arrivée de gaz est coupée et la flamme s'éteint.



# Ustensiles de cuisson à utiliser

Brûleur	Diamètre mini poêles / casseroles en cm
Brûleur 1000 W	10
Brûleur 1750 W	12
Brûleur 2600 W	14
Brûleur wok	14
	Diamètre supérieur maximum poêles / casseroles en cm
Brûleur 1000 W	22
Brûleur 1750 W	22
Brûleur 2600 W	24
Brûleur wok	24

- 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.



- Sélectionnez plutôt des casseroles larges et plates que des casseroles hautes et étroites. Elles chauffent plus rapidement.
- Sélectionnez les casseroles appropriées au brûleur. Principes : grand diamètre = grand brûleur, petit diamètre = petit brûleur.
- 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.
- Vous pouvez utiliser toute casserole ou poêle résistante à la chaleur sur un foyer gaz.

## Ustensiles de cuisson à utiliser

---

- 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.
- Cuisinez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.

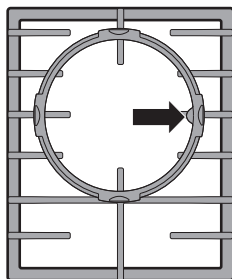
Placez la casserole de manière à ce qu'il ne puisse pas basculer. Il peut arriver que la casserole soit très légèrement instable.

Disposez toujours la casserole sur la grille-support fournie. Il est interdit de poser directement la casserole sur le brûleur.

## Wok

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. Vérifiez que le fond du wok ne touche pas le brûleur. Il doit y avoir une distance d'environ 1 cm entre le fond du wok et le brûleur.

### Support circulaire pour wok



Utilisez le support circulaire pour wok pour bien maintenir les ustensiles de cuisine, en particulier les woks à fond bombé.

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

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.

- Pour remettre en marche la table de cuisson, tournez le bouton de commande vers la droite sur "●" puis remettez-la 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 et le plateau inox. **Enlevez immédiatement les salissures !**
- La surface du couvercle de brûleur se matifie avec le temps. Ceci est parfaitement normal et ne traduit pas une altération du matériau.

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

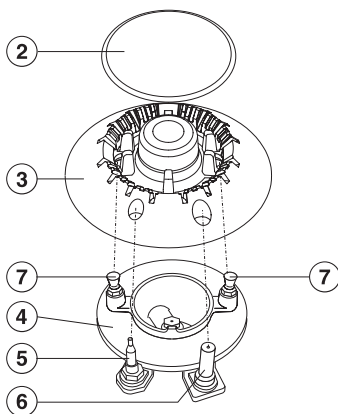
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de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

# Nettoyage et entretien

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

# Nettoyage et entretien

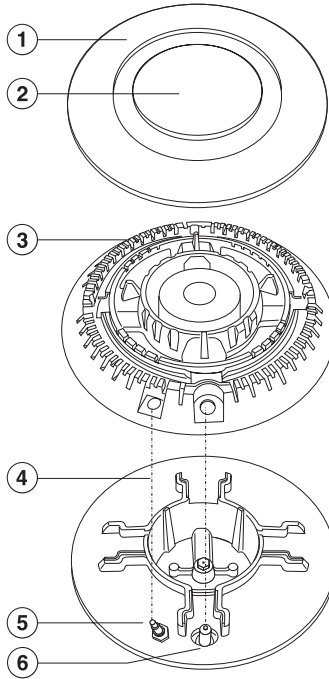
## Remonter les brûleurs 1000 W, 1750 W, 2600 W



- Posez la tête du brûleur ③ sur l'embase ④ de telle sorte que l'électrode d'allumage ⑤, le thermo-couple ⑥ et les boulons de verrouillage ⑦ traversent les orifices de la tête du brûleur.
- Poser le couvercle du brûleur ② sur la tête de brûleur ③, de telle sorte que les ouvertures se trouvent au-dessus des boulons de verrouillage. Tournez légèrement le couvercle vers la gauche ou la droite pour le bloquer.  
S'il est bien en place, le couvercle de brûleur ne peut pas être décalé.

Veillez à remonter les pièces du brûleur dans le bon ordre.

## Remonter le brûleur Wok




- Posez la tête du brûleur ③ sur l'embase ④ de telle sorte que l'électrode d'allumage ⑤ et le thermo-couple ⑥ traversent les orifices de la tête du brûleur.
- Posez l'anneau ①.
- Posez le couvercle de brûleur ②.

Veillez à remonter les pièces du brûleur dans le bon ordre.

## Que faire si ...

---

 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.

### Que faut-il faire si .

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

Vérifiez si

- le brûleur est bien monté.
- le robinet de gaz est ouvert.
- le brûleur est sec et propre.
- les orifices de sortie de flamme sont dégagés et secs.
- le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.  
Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente. Allumez le gaz avec une allumette (chapitre "Utilisation en cas de panne de courant").

#### **... .. la flamme s'éteint après l'allumage ?**

Vérifiez si le couvercle du brûleur est monté correctement.

#### **... l'allumage électrique du brûleur ne fonctionne plus ?**

Vérifiez si des résidus d'aliments se sont déposés entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Enlevez-les avec précaution. Ne mouillez pas l'électrode.

#### **... .. la flamme change brusquement d'apparence ?**

Vérifiez que le brûleur est correctement monté.



## Accessoires en option

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

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



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

### Produits d'entretien

#### Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Enlève les salissures, traces de tartre et colorations.

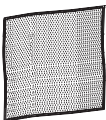
#### Produit d'entretien inox 250 ml



Pour enlever facilement les coulures d'eau, les taches et les empreintes de doigts.

Évitez une resalissure rapide

#### Chiffon microfibras



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

## Conseils de sécurité relatifs au montage

---

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

► La pièce où est installé l'appareil doit présenter un volume supérieur à 20 m<sup>3</sup> et posséder au moins une porte ou une fenêtre qui s'ouvre sur l'extérieur.

► 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. Prévoir un écartement d'au moins 300 mm entre les appareils cités.

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

► Après l'encastrement de la table de cuisson, le flexible de gaz et le 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.

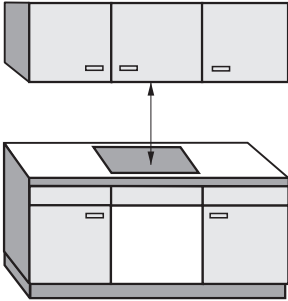
► N'utilisez pas de pâte à joint à moins que cela vous soit spécifié. Le joint de la table de cuisson suffit à assurer l'étanchéité avec le plan de travail (voir chapitre "Conseils de montage").

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 min.

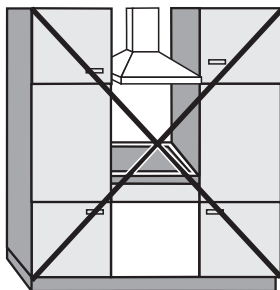
Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandées dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastré sous la hotte, par exemple une table gaz et une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

## Conseils de sécurité relatifs au montage

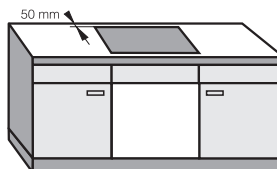
Une table de cuisson gaz encastrée peut être entourée d'un côté et à l'arrière de placards ou de cloisons ; en revanche, l'autre côté doit demeurer libre : il ne doit y avoir aucun appareil ou meuble plus haut que la table de cuisson gaz (voir croquis).

Les distances de sécurité suivantes doivent être respectées :

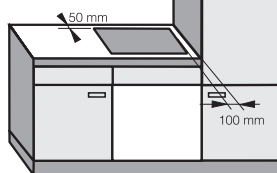
- 100 mm à droite ou à gauche de la découpe du plan de travail par rapport au meuble adjacent (par ex. une armoire).
- 50 mm de la découpe du plan de travail par rapport à la paroi arrière.



interdit !



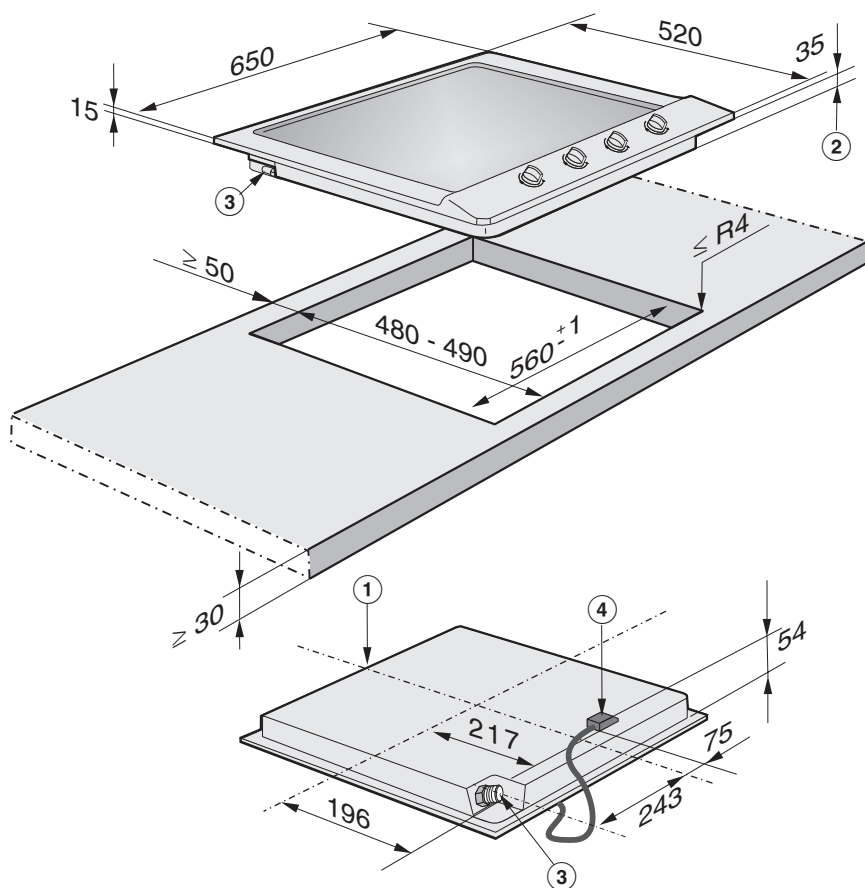
recommandé



déconseillé

# Dimensions des appareils et cotes d'encastement

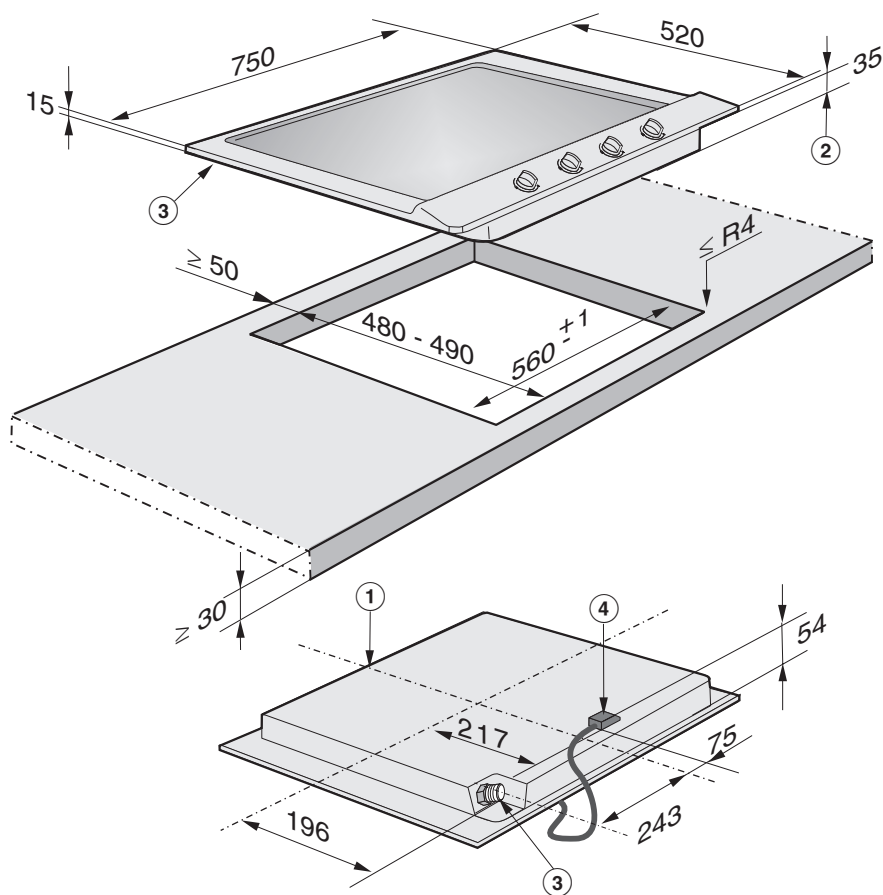
## KM 2010 / KM 2011 / KM 2012 / KM 2013



- ① Avant
- ② Hauteur d'encastement
- ③ Raccordement gaz 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 2000 mm

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

## KM 2030



① Avant

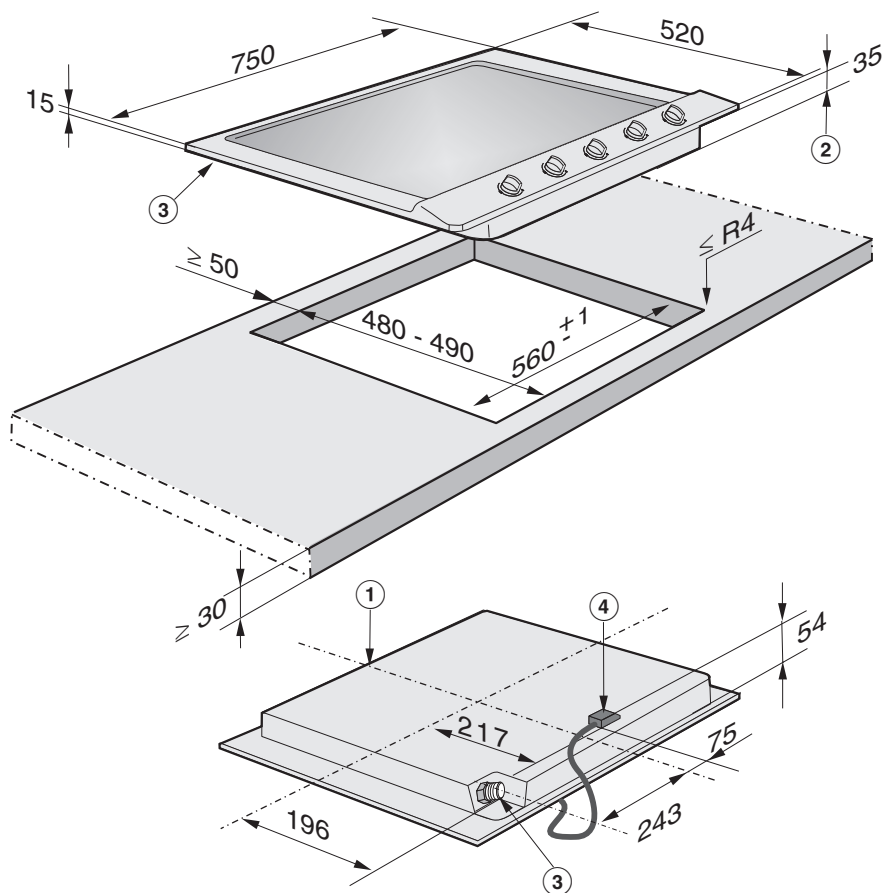
② Hauteur d'encastrement

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

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

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

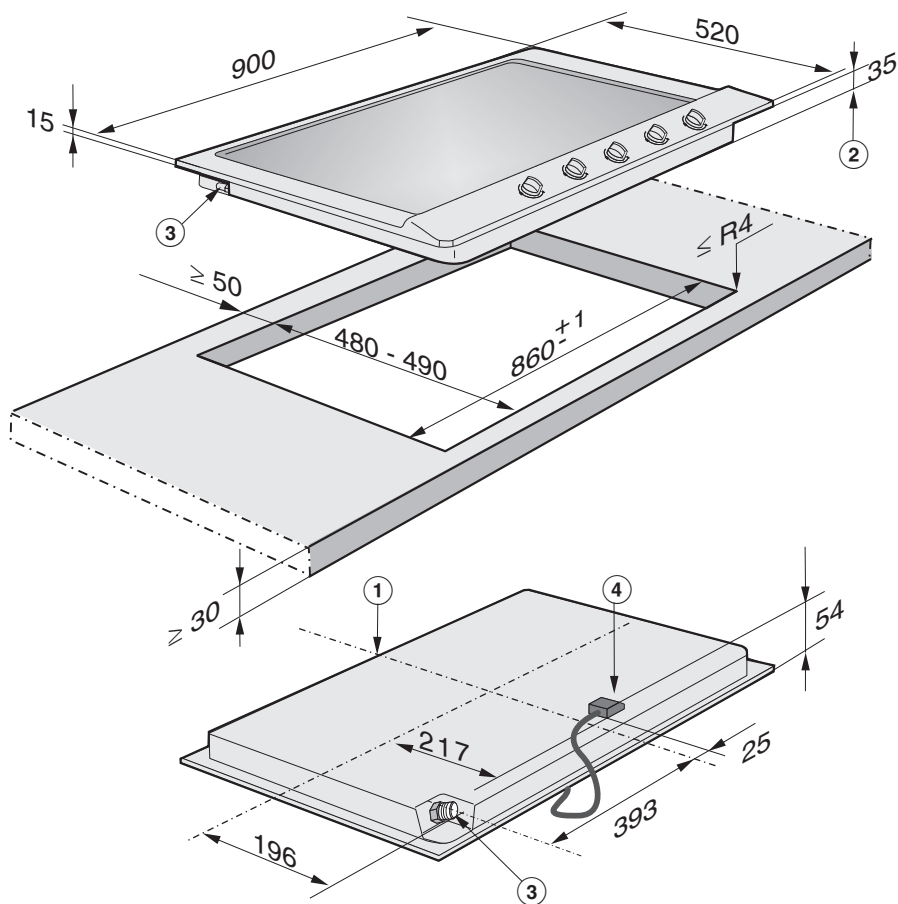
## KM 2032 / KM 2033



- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement gaz 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 2000 mm

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

## KM 2050 / KM 2051



① Avant

② Hauteur d'encastrement

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

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



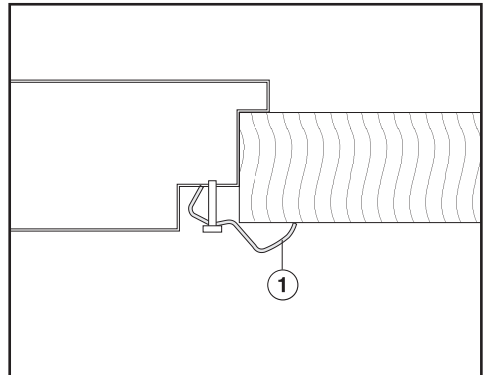
## Découpe du plan de travail

- Effectuez la découpe du plan de travail suivant le schéma coté. Respectez la **distance minimale** par rapport au mur arrière et à gauche ou à droite par rapport à un mur latéral. 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.

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 d'une scie sauteuse.

## Mettre la table gaz en place

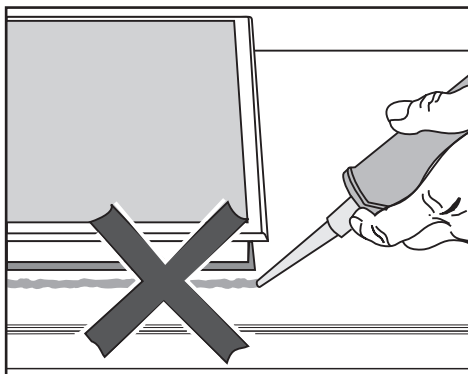
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe.
- Déposez la table de cuisson dans la découpe.
- Branchez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Raccordez l'appareil au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").



- Fixez la table de cuisson avec les équerres fournies.

# Montage

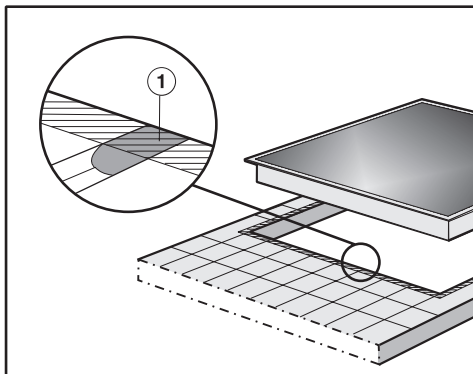
## Conseil général de montage



N'utilisez pas de pâte à joint à moins que cela vous soit spécifié. La bande sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Veillez impérativement à ce qu'aucun produit pour joint d'étanchéité ne soit posé entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail ! Cela compliquerait la dépose de la table en cas d'intervention et le cadre et le plan de travail pourraient être endommagés.

## Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée sous le cadre de la table de cuisson 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 10 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

## Disjoncteur différentiel

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

# Branchement électrique

---

## Comment mettre hors tension

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

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

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

## Remplacement du 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 branchement en gaz naturel 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).

Le raccordement en 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 de gaz doit être effectué de telle sorte que le robinet de gaz soit facilement accessible. Le robinet doit être visible et accessible, éventuellement derrière une porte de meuble.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez si les conditions de raccordement locales (type de gaz et pression de gaz) correspondent aux données de la plaque signalétique.

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 flexible 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. Il ne doit être soumis à aucune contrainte mécanique.

Vérifiez ensuite que le raccordement au gaz est bien étanche.

# Raccordement 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".

## Rendement des brûleurs

### Charge nominale pour tous types de gaz en réglage fort

Brûleur	Type de gaz	KM 2010 / KM 2011		KM 2012 / KM 2013 / KM 2030	
		kW	g/h	kW	g/h
Brûleur 1000 W	Gaz naturel	1,0	-	1,0	-
	Gaz liquéfié	1,0	73	1,0	73
Brûleur 1750 W	Gaz naturel	1,75	-	1,75	-
	Gaz liquéfié	1,75	127	1,75	127
Brûleur 2600 W	Gaz naturel	2,6	-	-	-
	Gaz liquéfié	2,6	189	-	-
Wok	Gaz naturel	-	-	3,80	-
	Gaz liquéfié	-	-	3,80	277
Rendement global	Gaz naturel	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 1000 W	Gaz naturel	1,0	-
	Gaz liquéfié	1,0	73
Brûleur 1750 W	Gaz naturel	1,75	-
	Gaz liquéfié	1,75	127
Brûleur 2600 W	Gaz naturel	2,6	-
	Gaz liquéfié	2,6	189
Wok	Gaz naturel	3,80	-
	Gaz liquéfié	3,80	277
Rendement global	Gaz naturel	10,9	-
	Gaz liquéfié	10,9	793

# Rendement des brûleurs


## Charge nominale en réglage faible

Brûleur	Type de gaz	KM 2010 / KM 2011	KM 2012 / KM 2013 / KM 2030
		kW	kW
Brûleur 1000 W	Gaz naturel	0,25	0,25
	Gaz liquéfié	0,25	0,25
Brûleur 1750 W	Gaz naturel	0,35	0,35
	Gaz liquéfié	0,35	0,35
Brûleur 2600 W	Gaz naturel	0,50	0,50
	Gaz liquéfié	0,60	0,60
Wok	Gaz naturel	-	1,10
	Gaz liquéfié	-	1,10

Brûleur	Type de gaz	KM 2032 / KM 2033 / KM 2050 / KM 2051
		kW
Brûleur 1000 W	Gaz naturel	0,25
	Gaz liquéfié	0,25
Brûleur 1750 W	Gaz naturel	0,35
	Gaz liquéfié	0,35
Brûleur 2600 W	Gaz naturel	0,50
	Gaz liquéfié	0,60
Wok	Gaz naturel	1,10
	Gaz liquéfié	1,10



## 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.

### Tableau des injecteurs

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

	Injecteur principal Ø	Injecteur pour réglage faible Ø
<b>Gaz naturel</b>		
Brûleur 1000 W	0,69	0,39
Brûleur 1750 W	0,95	0,42
Brûleur 2600 W	1,10	0,54
Wok	1,35	0,80
<b>Gaz liquéfié</b>		
Brûleur 1000 W	0,50	0,27
Brûleur 1750 W	0,65	0,32
Brûleur 2600 W	0,78	0,40
Wok	0,98	0,54

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

# Adaptation à un autre type de gaz

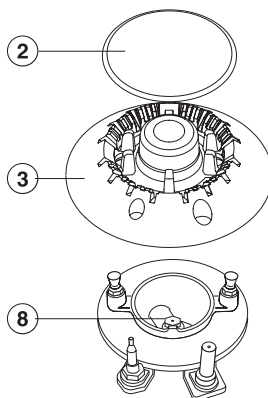
## Remplacement des injecteurs

Débranchez la table gaz de l'alimentation électrique.

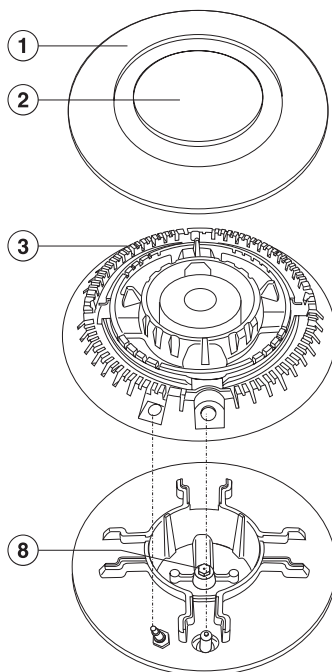
### Remplacement des injecteurs principaux

- Démontez le couvercle du brûleur ②, l'anneau du brûleur ① (Wok) et la tête de brûleur ③.
- Dévissez l'injecteur principal ⑧ avec une clé à douille de 7.
- Mettez en place l'injecteur approprié (voir tableau) et vissez-le à fond.

## Brûleurs 1000 W, 1750 W, 2600 W



## Brûleur pour wok



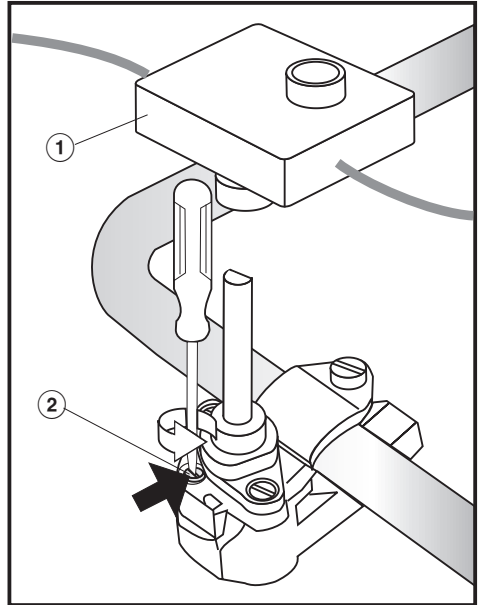
# Adaptation à un autre type de gaz

## Remplacement des injecteurs à réglage faible.

(tous les brûleurs)

Pour changer les injecteurs à réglage faible, la partie supérieure de la table de cuisson doit être enlevée.

- Dévissez les vis de fixation du brûleur.
- Retirez les boutons de commande.
- Enlevez le plateau de l'appareil.
- Retirez l'interrupteur d'allumage ①.
- Desserrez l'injecteur pour réglage faible ② 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.



# Adaptation à un autre type de gaz

---

## Après l'adaptation

- Remettez tous les éléments des brûleurs dans l'ordre inverse.
- Vérifiez que toutes les pièces conductrices de gaz sont étanches en faisant fonctionner les brûleurs sans la partie supérieure (allumer avec une allumette)
- Enlevez tous les éléments non fixés des brûleurs.
- Reposez la partie supérieure (plaque).
- Vissez la partie inférieure des brûleurs et remontez les brûleurs (respecter l'ordre !).
- Remettez les boutons de commande.
- 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 coeur de la flamme doit être bien visible.

- Coller la plaquette jointe au kit d'adaptation sur l'autocollant indiquant le type de gaz.

## Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

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

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele

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

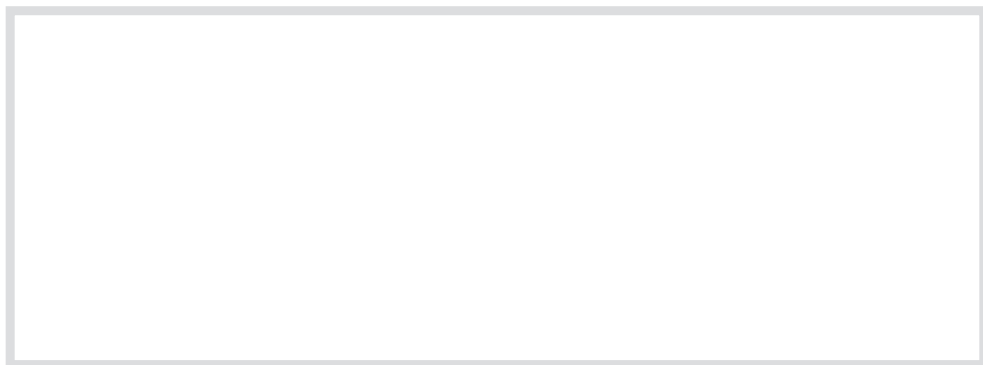
Merci d'indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux références sur la fiche signalétique ci-joint.

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

### Conditions et durée de la garantie

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

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





## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Center Paris**

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

## **Miele Center Nice**

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

KM 2010 / KM 2011 / KM 2012 / KM 2013 / KM 2030  
KM 2032 / KM 2033 / KM 2050 / KM 2051