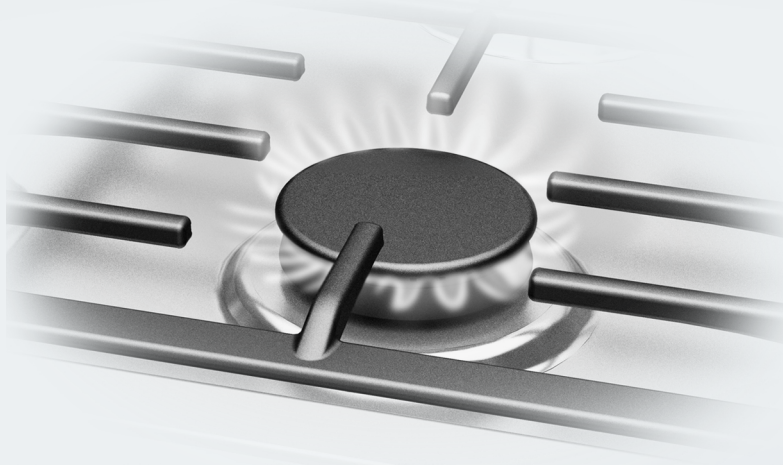


Mode d'emploi et instructions de montage

Tables de cuisson au gaz



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

L'utilisation de cette table de cuisson est également appropriée dans d'autres pays que ceux mentionnés sur l'appareil. Les modèles propres à certains pays et le mode de raccordement de la table de cuisson jouent un rôle considérable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous souhaitez utiliser l'appareil dans un autre pays que ceux mentionnés sur l'appareil, veuillez contacter le service après-vente de votre pays.

Consignes de sécurité et mises en garde.....	5
Votre contribution à la protection de l'environnement.....	14
Description de l'appareil	15
Votre table de cuisson	15
Bouton de commande	16
Brûleur.....	18
Accessoires fournis	19
Première mise en service	20
Premier nettoyage de la table de cuisson.....	20
Première mise en service de la table de cuisson.....	20
Ustensiles de cuisson	21
Conseils d'économie d'énergie	23
Utilisation.....	24
Système à allumage rapide	24
Mise en marche	24
Régler le feu.....	25
Arrêt.....	25
Dispositifs de sécurité	26
Nettoyage et entretien.....	27
Nettoyer la plaque de cuisson inox.....	28
Nettoyer les supports de casserole.....	29
Boutons de commande	29
Nettoyer le brûleur	30
Monter le brûleur.....	31
En cas d'anomalie.....	33
Accessoires en option.....	35
Service après vente	36
Contact en cas d'anomalies	36
Plaque signalétique	36
Garantie	36
Installation	37
Consignes de sécurité pour le montage	37
Distances de sécurité	38
Instructions d'encastrement – standard	41
Cotes d'encastrement – standard.....	42
KM 2356-1.....	42
Installation – standard	44
Instructions d'encastrement – à fleur de plan.....	45

Table des matières

Cotes d'encastrement – à fleur de plan.....	46
KM 2357-1	46
Installation – à fleur de plan.....	48
Fixer la table de cuisson	51
Vérifier le fonctionnement.....	51
Raccordement au gaz	52
Puissance du brûleur	54
Raccordement électrique.....	55
Adaptation à un autre type de gaz.....	56
Tableaux des injecteurs	56
Changer les injecteurs	56
Vérifier le fonctionnement.....	60
Caractéristiques techniques	61
Fiches techniques produit.....	62

Cette table de cuisson est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la table de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

Conformément à la norme IEC 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de la table de cuisson et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

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 cette table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser la table de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la table de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de la table de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures et d'ébouillantage. Tournez la poignée de vos récipients de cuisson vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.
- ▶ Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre table de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche une table de cuisson endommagée.
- ▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le 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 l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
- ▶ Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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 la table de cuisson.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.

► La garantie est caduque si la table de cuisson n'est pas réparée par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

► Nous vous conseillons de remplacer les composants défectueux par des pièces détachées d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les demandes de garantie restent valables.

► La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une horloge programmable externe ni avec un système de commande à distance.

► Le raccordement au gaz doit impérativement être effectué par un professionnel du gaz (voir chapitre « Installation », section « Raccordement au gaz »). Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).

► Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

► Débranchez votre table de cuisson avant toute intervention (installation, maintenance ou réparation). L'arrivée de gaz doit être fermée. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles,
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- le cas échéant, débrancher la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation. Maintenez bien la fiche puis tirez !
- fermer l'arrivée de gaz.

► Risque d'électrocution !

N'allumez pas la table de cuisson présentant un défaut ou éteignez-la immédiatement. Débranchez la table de cuisson du secteur et de l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Ne fermez la façade du meuble que si la table de cuisson a complètement refroidi.
- ▶ Effectuez chaque année une inspection visuelle des conduites de gaz et des appareils à gaz de votre installation domestique. Veuillez respecter la réglementation applicable dans votre pays.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► 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.

► 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 !

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson.

Étouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.

► Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne. Surveillez toujours les cuissons courtes.

► Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.

► Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson. Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

► Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.

► La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. N'utilisez pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

► Si la table de cuisson est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la table de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

- ▶ Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets.
- ▶ 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 thermoconducteur : 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.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas la table de cuisson brûlante. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- ▶ 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.
- ▶ Si vous tournez le bouton de commande, une étincelle se produit sur l'électrode d'allumage. N'enfoncez pas le bouton de commande, lorsque vous nettoyez ou touchez la table de cuisson ou le brûleur au niveau de l'électrode d'allumage.
- ▶ La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager la hotte située au-dessus du plan de cuisson ou lui faire prendre feu. Ne laissez jamais les brûleurs sans récipient.
- ▶ N'allumez le brûleur que si toutes les pièces des brûleurs sont montées correctement.
- ▶ Sur le wok à 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas de casserole à fond trop mince, la table de cuisson pourrait être endommagée.
- ▶ N'utilisez que les supports de casseroles fournis. Il est interdit de poser directement la casserole sur le brûleur.
- ▶ Disposez les supports de casseroles bien à plat, sans les faire glisser afin de ne pas rayer le plateau.
- ▶ 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 sur la table de cuisson dès que possible. Elles peuvent prendre feu.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les surfaces en inox.
- ▶ L'utilisation d'une table de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des résidus de combustion dans la cuisine. En particulier lorsque l'appareil 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 la table de cuisson 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.
- ▶ N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade tellement grands qu'ils couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager la table de cuisson.
- ▶ 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.

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

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

► Les pièces de rechange d'origine Miele sont conservées pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Votre ancien appareil

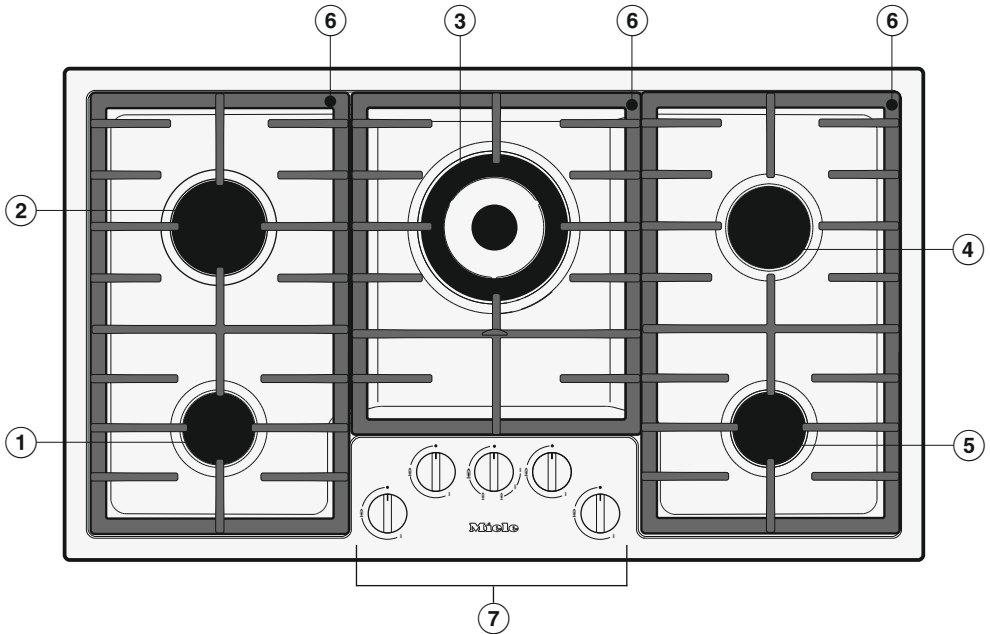
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes 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, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère per-

sonnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Votre table de cuisson



- ① Brûleur éco.
- ② Brûleur fort
- ③ Brûleur wok
- ④ Brûleur normal
- ⑤ Brûleur normal
- ⑥ Supports de casseroles (3 parties)

Boutons de commande de la table de cuisson :

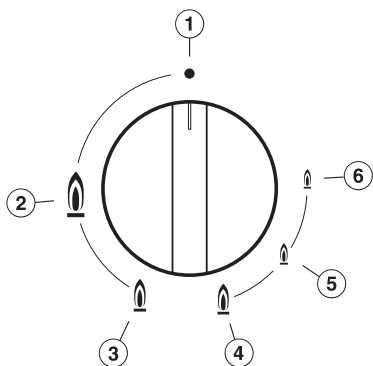
- ⑦ avant gauche
- ⑧ arrière gauche
- ⑨ milieu
- ⑩ arrière droite
- ⑪ avant droite

- ⑫ Petit brûleur
- ⑬ Brûleur fort
- ⑭ Brûleur wok
- ⑮ Brûleur normal
- ⑯ Brûleur normal
- ⑰ Support de casseroles
- ⑱ Bouton de commande pour brûleurs

Description de l'appareil

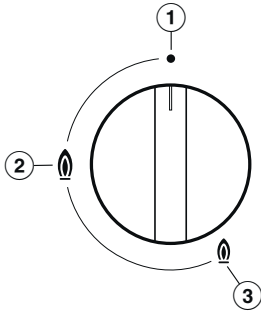
Bouton de commande

Brûleur wok



- ① • Brûleur éteint
L'arrivée de gaz est fermée
- ② 🔥 Flamme la plus forte
Le brûleur extérieur et intérieur brûlent à puissance maximale
- ③ 🔥 Flamme forte
Le brûleur extérieur brûle à puissance minimale, le brûleur intérieur à puissance maximale
- ④ 🔥 Position de sur-inflammation
Le brûleur extérieur s'allume de la position petite à la position grande lors du réglage.
- ⑤ 🔥 Flamme faible
Le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur brûle à puissance maximale
- ⑥ 🔥 Flamme la plus faible
Le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur brûle à puissance minimale

Petit brûleur, brûleur normal et grand brûleur

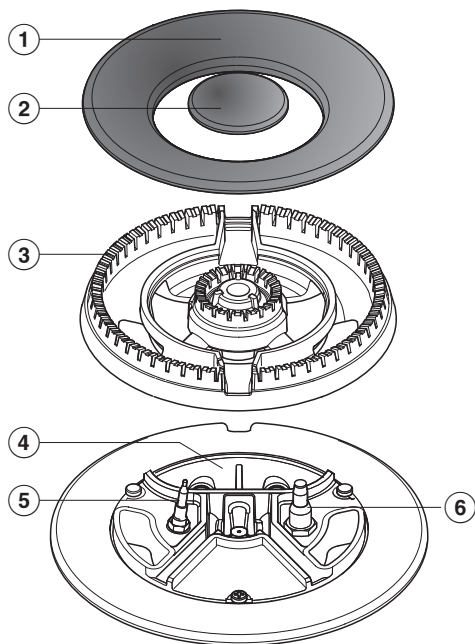


- ① • Brûleur éteint
L'arrivée de gaz est fermée
- ② 🔥 Flamme forte
Le brûleur brûle à puissance maximum
- ③ 🔥 Flamme faible
Le brûleur brûle à puissance minimum

Description de l'appareil

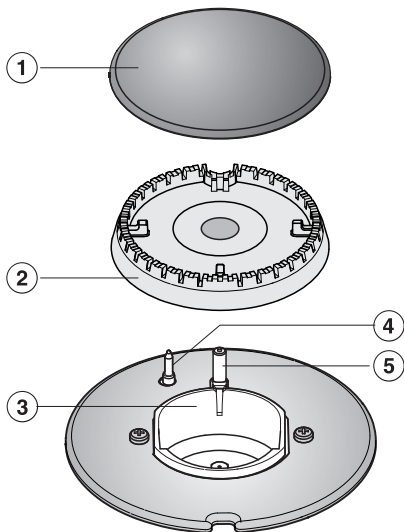
Brûleur

Brûleur wok



- ① Couvercle de brûleur, extérieur
- ② Couvercle de brûleur, intérieur
- ③ Tête de brûleur
- ④ Partie inférieure du brûleur
- ⑤ Thermocouple
- ⑥ Électrode d'allumage

Petit brûleur, brûleur normal et grand brûleur

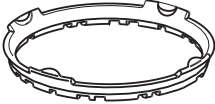


- ① Couvercle du brûleur
- ② Tête de brûleur
- ③ Partie inférieure du brûleur
- ④ Thermocouple
- ⑤ Électrode d'allumage

Accessoires fournis

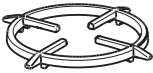
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

Anneau wok



L'anneau wok fourni assure une plus grande stabilité de l'appareil. Il est particulièrement approprié pour les woks à fond rond.

Adaptateur support



Pour les grands et petits ustensiles de cuisson, voir le chapitre « Ustensiles de cuisson ».

Première mise en service

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

Premier nettoyage de la table de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-la.
- Nettoyez les parties amovibles du brûleur à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude. Puis séchez les pièces et remontez le brûleur (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Première mise en service de la table de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

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

Diamètre minimal du fond du récipient de cuisson [cm]	
Petit brûleur	10
Brûleur normal	10
Brûleur fort	12
Brûleur wok	15

Diamètre maximal haut du récipient de cuisson [cm]	
Petit brûleur	20
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur wok poêle wok	40

- Choisissez le récipient de cuisson de sorte qu'il soit adapté au brûleur :
grand diamètre = grand brûleur
petit diamètre = petit brûleur
- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Utiliser des casseroles trop grandes peut causer un étalement des flammes susceptible d'endommager le plan de travail environnant ou d'autres appareils. Utiliser des casseroles de la dimension adéquate augmente l'efficacité du processus de cuisson.
Les casseroles dont le diamètre est inférieur à celui du support de casserole et celles qui ne sont pas stables sur le support (pas de vacillement) représentent un danger et ne doivent pas être utilisées.
- Un brûleur wok est particulièrement adapté aux poêles wok. Assurez-vous que le fond du wok ne touche pas le brûleur. L'écart entre le brûleur et le fond de la poêle doit être d'au moins un centimètre.

- Contrairement aux casseroles utilisées sur une table de cuisson électrique, le fond des casseroles utilisées sur une table de cuisson au gaz ne doit pas être plat pour obtenir de bons résultats.
- Lors de l'achat des poêles et casseroles, n'oubliez pas que ce n'est généralement pas le diamètre du fond, mais le diamètre supérieur qui est indiqué.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur.
- Préférez des récipient de cuisson à fond épais, car ils répartissent bien la chaleur. Lorsque le fond est mince, les aliments sont susceptibles de surchauffer par endroits. Il faut donc remuer souvent le contenu.
- Posez toujours le récipient de cuisson sur le support fourni. Le récipient de cuisson ne doit pas être posé directement sur le brûleur.
- Placez le récipient de cuisson sur le support de casserole de façon à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Un effet de basculement minime peut subsister.

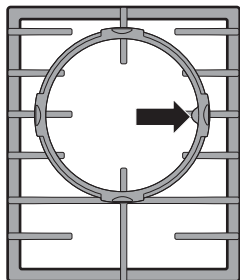


- N'utilisez pas de casserole ou de poêle à fond surélevé.

Ustensiles de cuisson

Anneau wok

- Utilisez l'anneau wok pour une meilleure stabilité du récipient de cuisson. Particulièrement adapté aux woks à fond arrondi.



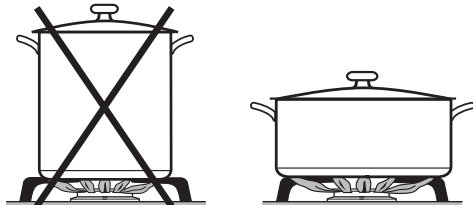
- Placez l'anneau du wok sur le support de la casserole de manière à ce qu'il repose fermement et ne puisse pas être déplacé (voir Fig.).

Adaptateur support

Installez l'adaptateur support, si :

- vous souhaitez utiliser un ustensile de cuisson dont le diamètre de fond est plus petit que celui indiqué dans le tableau ;
- vous souhaitez utiliser un grand ustensile de cuisson sur le brûleur wok d'une table de cuisson à fleur de plan (voir tableau). Vous éviterez ainsi d'endommager votre plan de travail ou de décolorer la plaque de cuisson inox.

- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.



- Choisissez de préférence des casseroles larges et planes, plutôt qu'étroites et hautes. Elles sont plus faciles à chauffer.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, baissez la flamme.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

Utilisation



Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne !

Système à allumage rapide

La table de cuisson est équipée d'un système à allumage rapide avec les caractéristiques suivantes :

- Allumage rapide sans maintenir le bouton de commande.
- Rallumage automatique
Si la flamme s'éteint à cause d'un courant d'air, etc., le brûleur se rallume automatiquement. Si le rallumage ne se produit pas, l'arrivée de gaz est automatiquement fermée (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité d'allumage »).

Le rallumage automatique ne fonctionne pas en cas de coupure de courant.

Mise en marche

- Appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.
- Appuyez fermement sur le bouton de commande pour ouvrir l'arrivée de gaz, et relâchez-le.

L'électrode d'allumage « clique » et allume le gaz.

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

- Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton sur • brûleur éteint. Aérez la pièce ou attendez au moins 1 minute avant une nouvelle tentative d'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas lors d'une deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur • brûleur éteint et reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie ».

Lors de la mise en marche, un bref rallumage peut avoir lieu (1 à 2 clics), en cas de courant d'air par exemple.

Allumage en cas de panne de courant

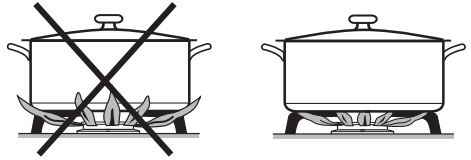
En cas de panne de courant, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande et enflammez le mélange air-gaz à l'aide d'une allumette.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 à 10 secondes, puis relâchez.

Régler le feu

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

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



- Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole.

Arrêt

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur • brûleur éteint.

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

Dispositifs de sécurité

Sécurité d'allumage

Votre table de cuisson au gaz est équipée d'une sécurité d'allumage. Lorsque la flamme du gaz s'éteint, par exemple en cas de surchauffe des aliments ou en cas de courant d'air et qu'un rallumage échoue, l'arrivée de gaz est verrouillée, ce qui empêche toute fuite de gaz. Tournez le bouton de commande sur • brûleur éteint pour continuer à utiliser le brûleur.

La sécurité d'allumage fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique : elle est également active en cas d'utilisation de la table de cuisson lors d'une panne de courant.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Les surfaces, les supports de casserole et les brûleurs restent très chauds après la cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Enlever immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de produit à récurer.

En cas d'éclaboussure lors de la cuisson, des taches ou une décoloration peuvent apparaître sur les pièces des brûleurs.

Nettoyez aussitôt les salissures et les projections de sucre ou de sel !

Si vous tournez le bouton de commande, une étincelle se produit sur l'électrode d'allumage. N'enfoncez pas le bouton de commande, lorsque vous nettoyez ou touchez la table de cuisson ou le brûleur au niveau de l'électrode d'allumage.

Produits à ne pas utiliser

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

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.
- Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Éliminez toute trace d'humidité sur la table de cuisson après un nettoyage pour éviter les résidus de calcaire.
- Séchez les plaques de cuisson en inox avec un chiffon doux et propre.

Nettoyer la plaque de cuisson inox

 Dommages causés par des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail peut être endommagée.

N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

 Dommages provoqués par des salissures.

L'impression peut être endommagée si les salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) sont laissées longtemps.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

 Dommages provoqués par un nettoyage inapproprié.

L'impression s'effacera si vous utilisez un produit nettoyant pour inox.

N'utilisez pas de produit nettoyant pour inox dans la zone d'impression.

- Nettoyez la plaque de cuisson inox avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.

Nettoyer les supports de casserole

- Retirez les supports de casseroles.
- Nettoyez les supports de casseroles au lave-vaisselle ou avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Séchez soigneusement les supports de casseroles à l'aide d'un chiffon propre.

Boutons de commande

Les boutons de commande ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Nettoyez les boutons uniquement à la main.

Les boutons de commande peuvent se décolorer si vous ne les nettoyez pas régulièrement. Nettoyez les boutons de commande après chaque utilisation.

- Nettoyez les boutons avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le brûleur

Ne lavez jamais les pièces des brûleurs au lave-vaisselle !

La surface du couvercle de brûleur deviendra plus mate au fil du temps. C'est tout à fait normal, et cela ne signifie pas que le matériau est endommagé.

La surface du couvercle de brûleur deviendra plus mate au fil du temps. C'est tout à fait normal, et cela ne signifie pas que le matériau est endommagé.

- Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez-les uniquement à la main, à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.
- Nettoyez les éventuelles salissures sur toutes les buses de sortie de flammes.



Risque d'explosion !

En raison de l'obturation des buses de sortie de flammes, un gaz non brûlé peut s'accumuler dans le châssis et exploser. Vous risquez d'endommager l'appareil et de vous blesser.

Vérifiez que les buses de sortie de flammes soient toujours exemptes de salissures.

- Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- Essuyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec précaution, à l'aide d'un chiffon bien essoré.

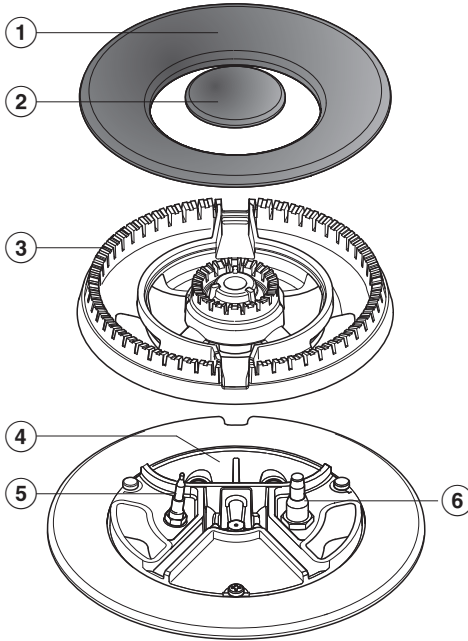
L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon l'étincelle d'allumage ne peut pas se former.

- Pour finir, séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à bien sécher les orifices des flammes.

Monter le brûleur

Assemblage du brûleur wok

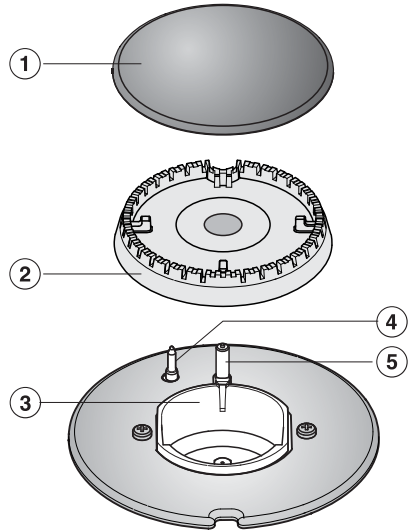
Monter le brûleur wok



- Posez la tête du brûleur ③ sur la base ④ de sorte que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ se logent dans les trous de la tête. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez les couvercles du brûleur ① et ②.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans l'ordre correct.

Assemblage du petit brûleur, du brûleur normal, du grand brûleur



- Posez la tête du brûleur ② sur la base ③ de sorte que le thermocouple ④ et l'électrode d'allumage ⑤ se logent dans les trous de la tête. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez le couvercle du brûleur ① à plat sur la tête ②. S'il est bien positionné, le couvercle ne peut pas glisser.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans le bon ordre.

Nettoyage et entretien

Contrôler le comportement de la flamme

- Vérifiez le comportement au feu en faisant fonctionner tous les brûleurs :
 - en position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
 - en position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
Lors de la première mise en service ou après une période prolongée de non-utilisation, le brûleur ne s'allume pas.	Présence éventuelle d'air dans la conduite de gaz. ■ Répétez si nécessaire plusieurs fois le processus d'allumage.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Un problème technique s'est produit. ■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur • brûleur éteint et interrompez l'alimentation en courant de la table de cuisson pendant quelques secondes.
	Le brûleur n'est pas correctement monté. ■ Montez correctement le brûleur.
	Le robinet de gaz n'est pas ouvert. ■ Ouvrez le robinet de gaz.
	Le brûleur est humide et/ou sale. ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices de flammes sont bouchés et/ou humides. ■ Nettoyez et séchez les orifices de flammes.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage.	Les flammes ne touchent pas le thermocouple, il n'est pas assez chaud : les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées. ■ Placez correctement les pièces des brûleurs.
	Le thermocouple est encrassé. ■ Éliminez les salissures.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
La flamme de gaz varie en intensité.	Les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées. ■ Placez correctement les pièces des brûleurs.
	La tête de brûleur ou les trous du couvercle de brûleur sont sales. ■ Eliminez les salissures.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	Les pièces des brûleurs ne sont pas correctement placées. ■ Placez correctement les pièces des brûleurs.
Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. ■ Le cas échéant, appelez un électricien qualifié ou le service après-vente.
	Des résidus d'aliments se trouvent entre l'électrode d'allumage et le couvercle de brûleur. Le thermocouple est encrassé. ■ Retirez les salissures. (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

Élimine les salissures tenaces et les traces de tartre et d'aluminium.

Produit spécial inox, 250 ml

Élimination facile de traces d'eau, taches et empreintes digitales. Permet aux surfaces de rester propres plus longtemps

Chiffon en microfibres

Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Service après vente

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

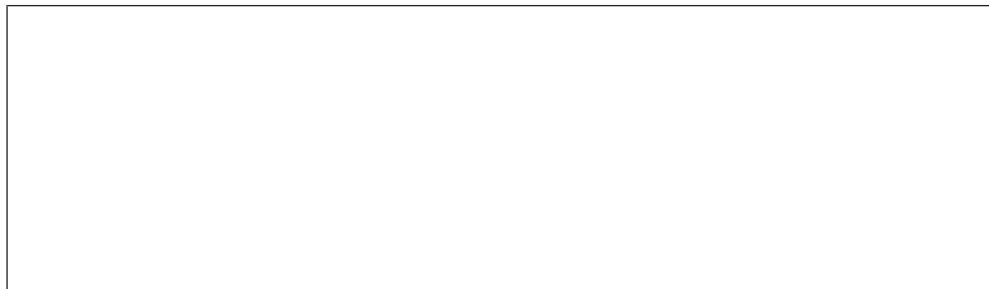
Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique fournie dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence du modèle de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect.
Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

La table de cuisson peut être endommagée lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.

Installez la table de cuisson uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

► Les règles et directives en vigueur dans le pays concerné doivent être respectées pour le lieu d'installation de la table de cuisson.

► Les feuilles de placage du plan de travail doivent être traitées avec une colle thermo-réfractaire (100 °C) pour éviter qu'elles ne se décolle ou se déforment. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► La table de cuisson ne doit pas être encastrée au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

► En raison d'un risque d'embrasement éclair, il ne faut pas installer une table de cuisson au gaz directement à côté d'une friteuse. Il faut observer une distance minimum de 300 mm entre l'appareil au gaz et la friteuse.

► Le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique ne doivent pas être en contact avec les parties chauffantes de la table de cuisson après l'encastrement.

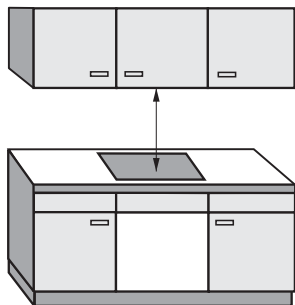
► Le câble de raccordement au réseau et le raccordement flexible au gaz ne doivent pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doivent pas être exposés à des contraintes mécaniques.

► Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



La distance de sécurité entre la table de cuisson et la hotte prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée.

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Respectez la distance de sécurité la plus importante, si plusieurs appareils exigeant des distances de sécurité différentes sont installés sous une hotte.

Distance de sécurité latérale / arrière

La table de cuisson doit être installée de préférence avec assez de place à droite et à gauche.

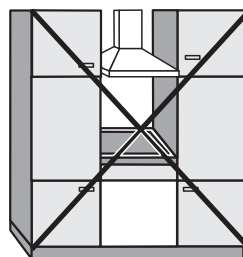
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche et à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③ par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

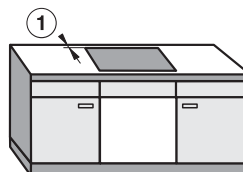
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

② Distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 150 mm.

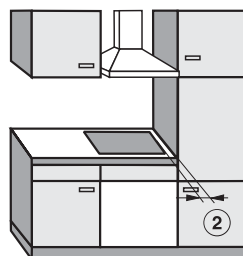
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 150 mm.



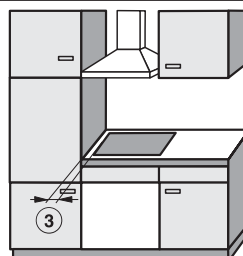
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

Installation

Distance de sécurité avec la crédence de niche

Lorsqu'une crédence de niche est posée, la distance minimale entre la découpe du plan de travail et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

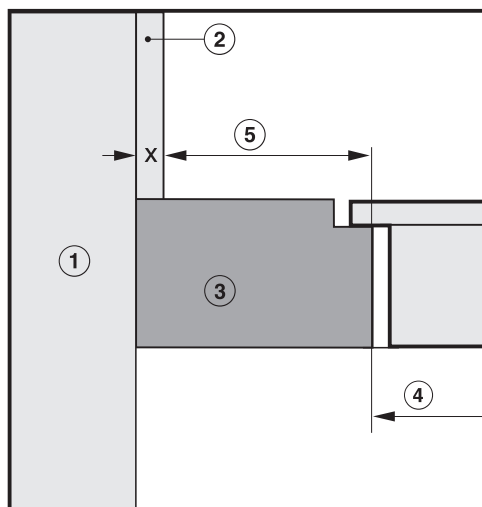
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de niche doit être de 50 mm.

Si la crédence est réalisée dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

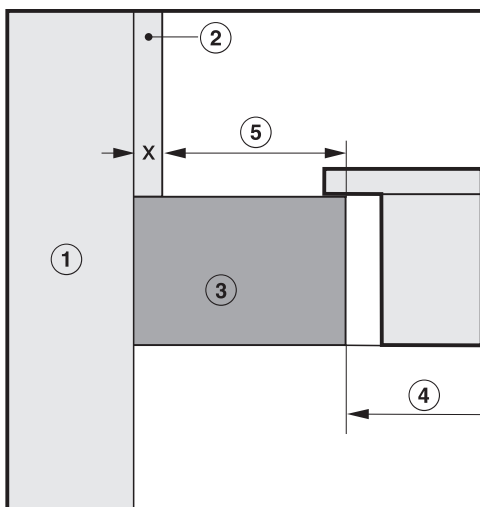
Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Encastrement à fleur de plan



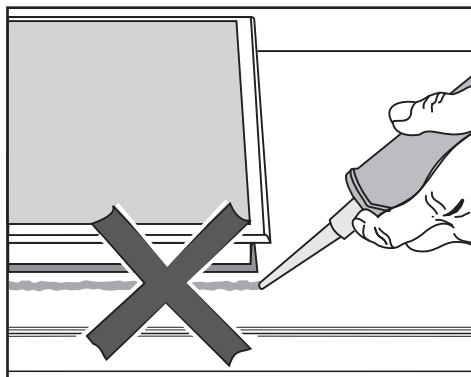
Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Crédence de niche, dimension x = épaisseur de la crédence de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale
 - pour les matériaux **inflammables** 50 mm
 - pour les matériaux **ininflammables** 50 mm – dimension x

Instructions d'encastrement – standard

Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



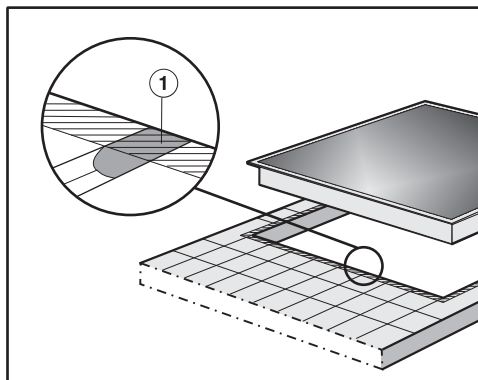
⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas de démontage éventuel.

N'utilisez aucun produit d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le bord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée sous la table de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que la table de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour de la table de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Joint d'étanchéité

Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé.

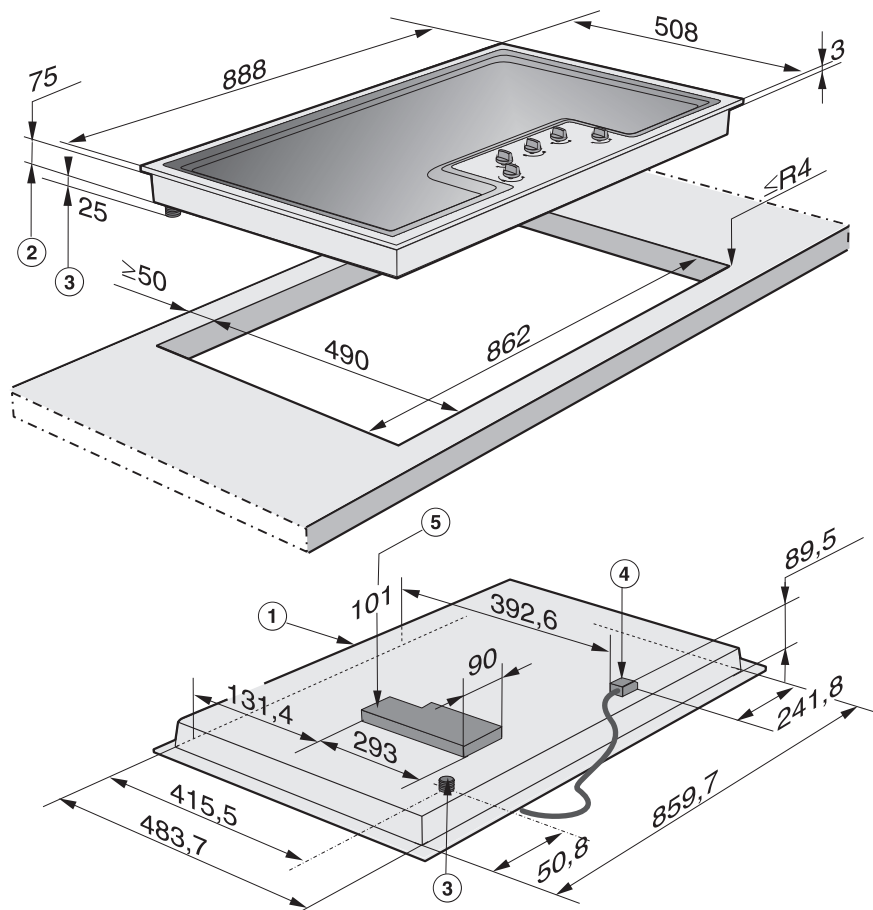
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Installation

Cotes d'encastrement – standard

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

KM 2356-1



① Avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement au gaz R 1½" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 2 000 mm)

⑤ Boîtier électronique - Hauteur d'encastrement maximale 101 mm

⑥ Avant

- ⑦ Hauteur de la table de cuisson
- ⑧ Raccordement au gaz R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑨ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 2 000 mm

Installation

Installation – standard

Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Assurez-vous de ne pas faire couler de produit sur le plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche la table de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

Pose de la table de cuisson

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson.
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Déposez la table de cuisson dans la découpe sans la fixer. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.

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.

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- Raccordez la table de cuisson à l'arrivée de gaz (voir chapitre « Installation », section « Raccordement au gaz »).
- Fixez la table de cuisson (voir chapitre « Installation », section « Fixer la table de cuisson »).
- Assurez-vous du bon fonctionnement de la table de cuisson (voir chapitre « Installation », section « Vérifier le fonctionnement »).

Instructions d'encastrement – à fleur de plan

Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastree dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan », il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux tables de cuisson concernées, si elles sont adaptées à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan ») pour garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, une fois la table de cuisson encastree, elle n'est plus accessible par en dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez la table de cuisson.

Plans de travail en pierre naturelle

La table de cuisson est directement insérée dans la fraisure.

Plans de travail en bois massif, carrelés, en verre

La table de cuisson est fixée dans la découpe avec des baguettes en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Joint d'étanchéité

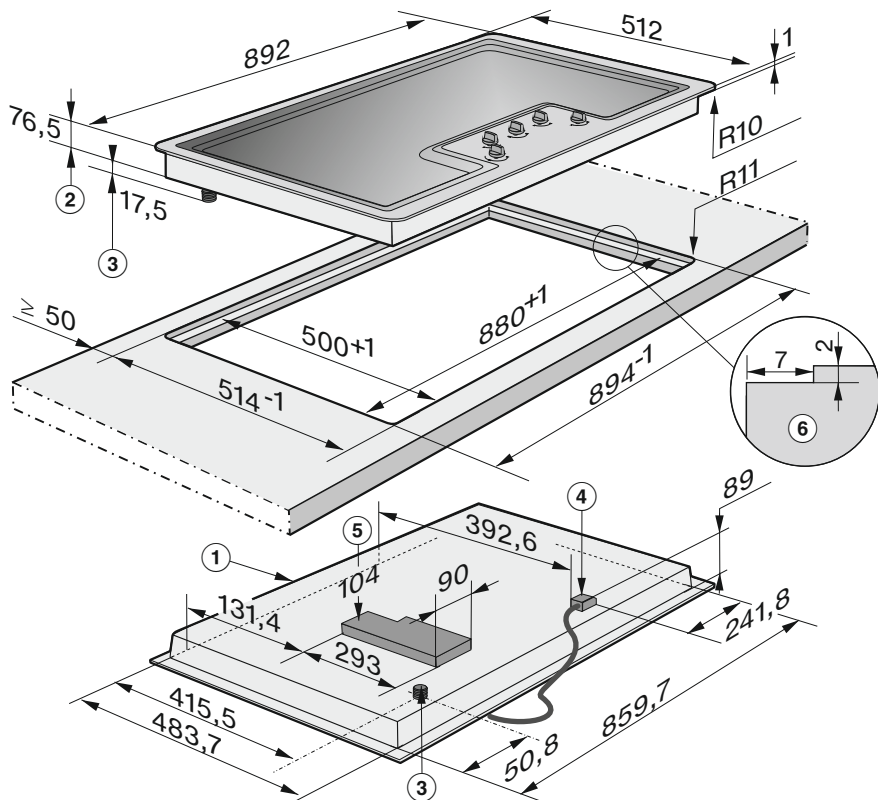
Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Installation

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

KM 2357-1



- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement au gaz R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 2 000 mm)
- ⑤ Boîtier électronique - Hauteur d'encastrement maximale 101 mm
- ⑥ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle

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

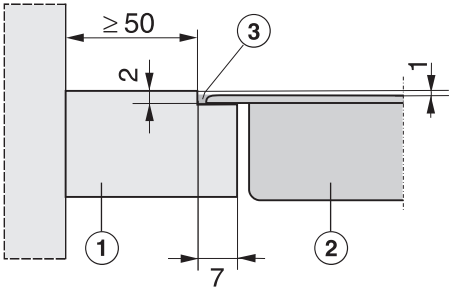
- ⑦ Avant

- ⑧ Hauteur de la table de cuisson
- ⑨ Raccordement au gaz R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑩ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 2 000 mm

Installation

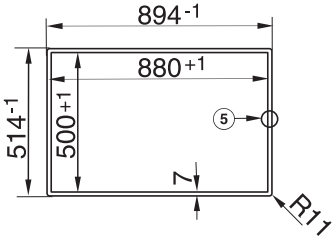
Installation – à fleur de plan

Plan de travail en pierre naturelle



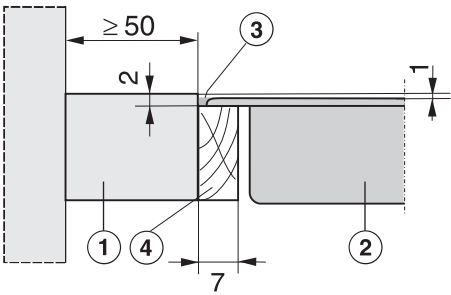
- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson
- ③ Joint

La table de cuisson et la découpe du plan de travail autorisent une certaine tolérance : la largeur du joint ③ peut varier.



- ⑤ Fraisage à gradins

Plan de travail en bois massif / carrelé



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

La table de cuisson et la découpe du plan de travail autorisent une certaine tolérance : la largeur du joint ③ peut varier.

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le croquis de la table de cuisson et les croquis détaillés. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé :
Fixez les baguettes en bois ④ 2 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Pose de la table de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- Raccordez la table de cuisson à l'arrivée de gaz (voir chapitre « Installation », section « Raccordement au gaz »).
- Fixez la table de cuisson (voir chapitre « Installation », section « Fixer la table de cuisson »).
- Assurez-vous du bon fonctionnement de la table de cuisson (voir chapitre « Installation », section « Vérifier le fonctionnement »).
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson ③.

Un produit d'étanchéité pour joints non adapté peut endommager la pierre naturelle.

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle.

Respectez les consignes du fabricant.

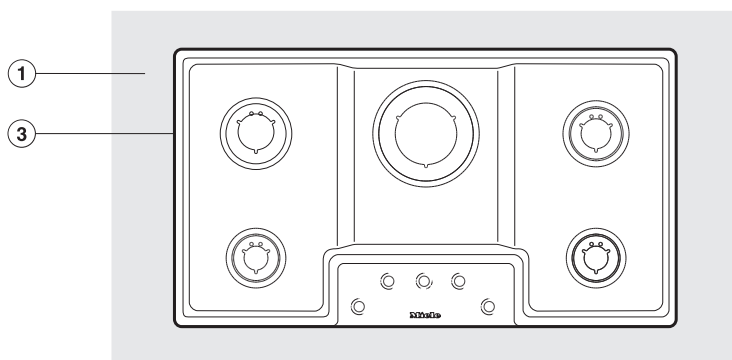
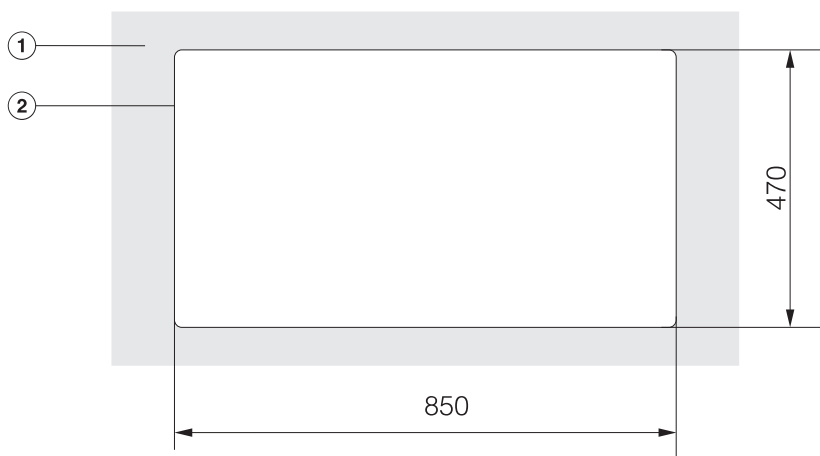
Installation

Montage dans un plan de travail en inox

⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect. Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien habilité par Miele.

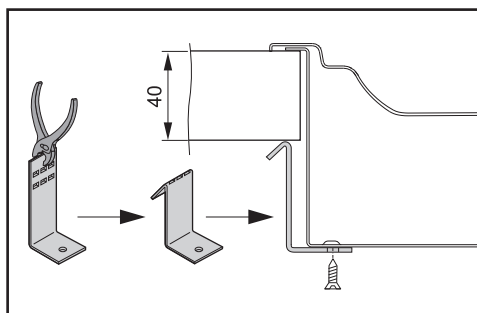
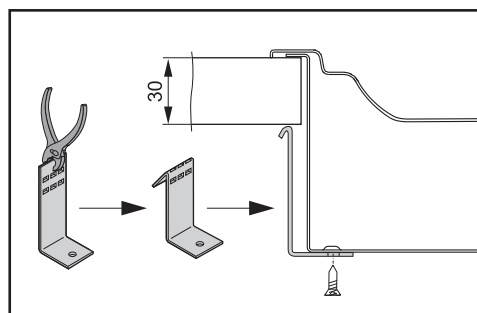
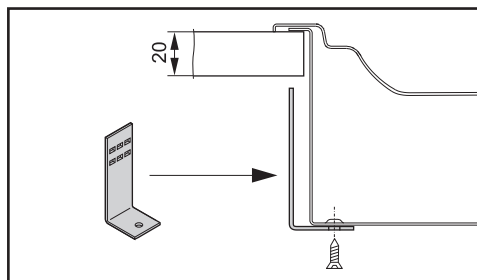
Après le soudage, la table de cuisson doit être reconnue en tant que table de cuisson Miele.



- ① Plan de travail en inox
- ② Contours au laser
- ③ Contours de soudage

Fixer la table de cuisson

Les équerres conviennent pour un montage standard ou à fleur de plan. Les illustrations montrent la fixation pour un montage standard.



- Fixez la plaque de cuisson avec les équerres fournies.

Vérifier le fonctionnement

- Après l'installation de la table de cuisson, vérifiez le comportement au feu en faisant fonctionner tous les brûleurs :
 - en position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
 - en position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

Installation

Raccordement au gaz



Risque d'explosion en cas de raccordement au gaz inapproprié. Si le raccordement au gaz n'est pas correctement effectué, cela peut engendrer une fuite de gaz. Le raccordement au gaz doit être effectué uniquement par un installateur agréé par le distributeur de gaz. Il est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.



Risque d'explosion en cas de modification inappropriée. Si le passage à un autre type de gaz n'est pas correctement effectué, le gaz peut s'échapper. La modification à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un installateur agréé par le distributeur de gaz. Il est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Vérifiez que le raccordement au gaz est effectué de sorte que le raccordement soit possible à l'intérieur ou à l'extérieur du meuble de cuisine. Le robinet d'arrêt doit être accessible et visible, le cas échéant après l'ouverture de la porte du meuble.

Demandez au distributeur de gaz de préciser le type de gaz fourni et comparez ces indications avec celles de la plaque signalétique.

La table de cuisson n'est pas raccordée à une conduite d'évacuation du gaz.

Lors de l'installation et du raccordement, observez les conditions d'installation applicables, particulièrement en ce qui concerne les mesures d'aération appropriées.

Vérifiez que le raccordement au gaz correspond aux prescriptions et directives en vigueur.

Respectez les dispositions particulières du distributeur de gaz concerné ainsi que de l'inspection du bâtiment.



Dommages provoqués par la chaleur.

Les raccordements au gaz, le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique peuvent être endommagés par la chaleur lors du fonctionnement de la table de cuisson.

Vérifiez que le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique n'entrent pas en contact avec des zones chaudes de la table de cuisson et que le flexible du gaz et les pièces de raccordement ne sont pas exposés aux gaz résiduels chauds.



Risque d'explosion causé par des câbles d'alimentation endommagés. Le gaz peut s'échapper en cas de câbles d'alimentation flexible endommagés.

Placez les raccordements flexibles de manière à ce qu'ils ne gênent pas les dominos mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ce qu'ils ne soient pas soumis à des charges mécaniques.

Réglez la table de cuisson sur les taux de gaz locaux. Vérifiez l'étanchéité sur le raccordement au gaz.

La table de cuisson correspond à la catégorie d'équipement 3 et est adaptée au gaz naturel et au gaz liquide.

Catégorie selon EN 30

France

II2E+3+ 20/25, 28–30/37 mbar

La table de cuisson est prévue pour gaz naturel ou gaz liquide selon la version correspondant au pays (voir l'autocollant sur l'appareil).

Un jeu d'injecteurs est fourni pour l'adaptation à un autre type de gaz. Si le jeu d'injecteurs dont vous avez besoin pour votre installation n'a pas été fourni avec l'appareil, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. L'adaptation à un autre type de gaz est décrite dans le chapitre « Adaptation à un autre type de gaz ».

Raccordement à la table de cuisson

Le raccordement au gaz de la table de cuisson est équipé d'un filetage conique $1/2"$. Il existe deux possibilités de raccordement :

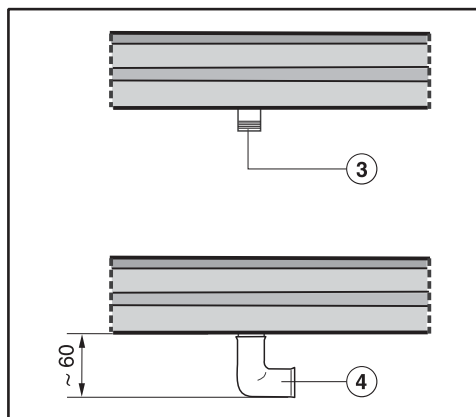
- conduite d'alimentation fixe
- câble d'alimentation flexible selon DIN 3383 partie 1, longueur maximale 2 000 mm

⚠ Risque d'explosion causé par un gaz qui s'échappe.

Un dispositif d'étanchéité non adapté ne garantit pas l'étanchéité nécessaire au raccordement.

Veuillez utiliser un dispositif d'étanchéité adapté.

Utilisation d'un coude à 90°



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

④ Coude à 90°

La hauteur d'encastrement au niveau du raccordement au gaz atteint env. 60 mm

Installation

Puissance du brûleur

Puissance nominale

Brûleur	Type de gaz	Réglage fort		Réglage faible
		kW	g/h	kW
Brûleur éco.	Gaz naturel H	1,0	—	0,27
	Gaz liquide	1,0	73	0,21
Brûleur normal	Gaz naturel H	1,7	—	0,3
	Gaz liquide	1,7	124	0,3
Brûleur fort	Gaz naturel H	2,7	—	0,51
	Gaz liquide	2,6	189	0,64
Wok	Gaz naturel H	4,5	—	0,27
	Gaz liquide	4,1	298	0,21
Total	Gaz naturel H	11,6	—	
	Gaz liquide	11,1	808	

Raccordement électrique

La table de cuisson est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez la table de cuisson de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.



Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement de la table de cuisson sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de la table de cuisson.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Adaptation à un autre type de gaz



Risque d'explosion en cas de modification inappropriée.

Si le passage à un autre type de gaz n'est pas correctement effectué, le gaz peut s'échapper.

La modification à un autre type de gaz doit être effectué uniquement par un installateur agréé par le distributeur de gaz. Il est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Changer les injecteurs

- Débranchez la table de cuisson du réseau électrique et fermez l'arrivée du gaz.

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, l'injecteur principal **et** le ou les injecteur(s) de réglage faible doivent être changés.

Tableaux des injecteurs

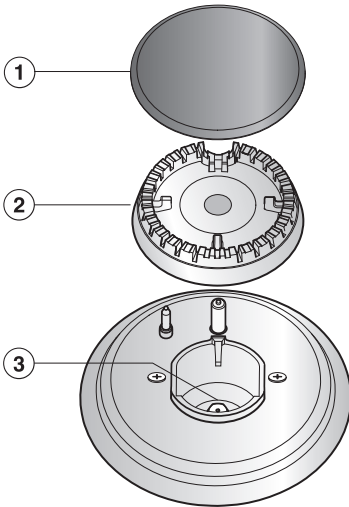
Les repères figurant sur les injecteurs correspondent à $1/100$ mm de diamètre d'alésage.

Le tableau ci-dessous indique les dimensions des injecteurs en mm.

	Ø	
	Injecteur principal	Injecteur de réglage faible
Gaz naturel H		
Brûleur éco	0,76	0,39
Brûleur normal	0,94	0,42
Brûleur fort	1,20	0,54
Brûleur wok	2x 1,00 / 0,72	0,88 / 0,42
Gaz liquide		
Brûleur éco	0,52	0,23
Brûleur normal	0,66	0,27
Brûleur fort	0,81	0,39
Brûleur wok	2x 0,66 / 0,46	0,52 / 0,23

Adaptation à un autre type de gaz

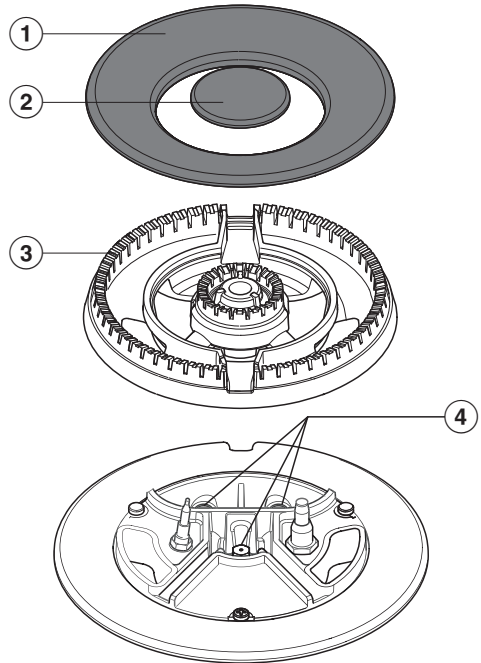
Remplacement des injecteurs principaux : petit brûleur, brûleur normal, grand brûleur



- Retirez le support de casseroles, le couvercle du brûleur ① et la tête du brûleur ②.
- Dévissez l'injecteur principal ③ à l'aide d'une clé à douilles (M7).
- Mettez le nouvel injecteur en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour le fixer.
- Assurez l'injecteur à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

Remplacement des injecteurs principaux du brûleur wok

Brûleur wok



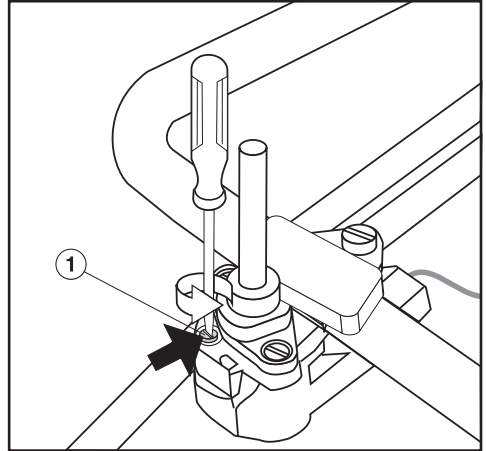
- Retirez le couvercle du brûleur ①② et la tête du brûleur ③.
- Dévissez les injecteurs principaux ④ à l'aide d'une clé à douilles (M7).
- Mettez les nouveaux injecteurs en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour les fixer.
- Assurez les injecteurs à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

Adaptation à un autre type de gaz

Retirer la partie supérieure de l'appareil

Vous devez retirer la partie supérieure de l'appareil pour changer les buses à faible débit.

- Retirez les boutons de commande par le haut.
- Retirez les pièces des brûleurs non installées.
- Dévissez les vis de fixation.
- Retirez la partie supérieure de l'appareil.



- Dévissez l'injecteur de réglage faible ① à l'aide d'un petit tournevis.
- Saisissez l'injecteur à l'aide d'une pince à bec fin et sortez-le.
- Mettez le nouvel injecteur en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour le fixer.
- Assurez l'injecteur à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

Adaptation à un autre type de gaz

Vérifier le fonctionnement

- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces du circuit à gaz.
- Remontez la table de cuisson.
- Vérifiez le comportement au feu en faisant fonctionner tous les brûleurs :
 - en position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
 - en position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.
- Collez l'autocollant joint au jeu d'injecteurs par-dessus l'autocollant indiquant le type de gaz.

Caractéristiques techniques

Consommation en mode arrêt	$\leq 0,3 \text{ W}$
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	$< 1 \text{ Min.}$

Fiches techniques produit

Les fiches techniques produit des modèles décrits dans ces instructions d'utilisation et de montage sont jointes ci-dessous.

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 2356-1
Nombre de brûleur gaz	
Efficacité énergétique par brûleur gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$)	2. = 55,6 3. = 52,8 4. = 57,1 5. = 57,1
Efficacité énergétique par table de cuisson gaz par kg ($EE_{\text{plaque de cuisson au gaz}}$)	55,7

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 2357-1
Nombre de brûleur gaz	
Efficacité énergétique par brûleur gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$)	2. = 55,6 3. = 52,8 4. = 57,1 5. = 57,1
Efficacité énergétique par table de cuisson gaz par kg ($EE_{\text{plaque de cuisson au gaz}}$)	55,7

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

E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center Parly 2

Centre Commercial régional Parly 2

Av. Charles de Gaulle

Niveau 0

78150 Le Chesnay-Rocquencourt

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail : contact@miele-support.be

Internet : www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele
Experience Center de Bruxelles,
Mollem, Anvers ou Hasselt**

[https://www.miele.be/fr/c/
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile
et autres renseignements :
+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h //
Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

**Prenez un rendez-vous au Miele
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/
miele-experience-center-
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

KM 2356-1, KM 2357-1

fr-FR

M.-Nr. 11 185 781 / 01