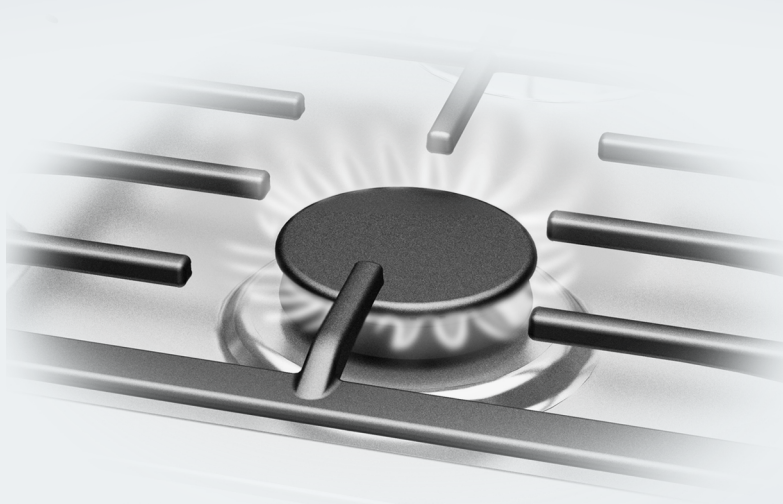


Mode d'emploi et instructions de montage

Plan de cuisson au gaz



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Le plan de cuisson peut également être utilisé dans d'autres pays que ceux indiqués sur l'appareil. Les modèles propres à certains pays et le mode de raccordement du plan de cuisson jouent un rôle considérable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous souhaitez utiliser le plan de cuisson 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
Aperçu	15
Votre plan de cuisson	15
Bouton de commande	16
Brûleur.....	18
Accessoires fournis	19
Première mise en marche	20
Premier nettoyage du plan de cuisson	20
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois	20
Récipients de cuisson	21
Conseils pour économiser de l'énergie	23
Commande	24
Système à allumage rapide	24
Allumer	24
Régler la flamme	25
Arrêt.....	25
Dispositifs de sécurité	26
Nettoyage et entretien	27
Nettoyer le renforcement en inox	28
Nettoyer les supports de casserole.....	28
Bouton de commande	28
Nettoyer le brûleur	29
Monter le brûleur.....	30
Que faire si	32
Accessoires en option.....	34
Service après-vente.....	35
Contact en cas d'anomalies.....	35
Plaque signalétique	35
Garantie	35
Installation	36
Consignes de sécurité pour l'encastrement	36
Distances de sécurité	37
Instructions d'encastrement – standard.....	40
Dimensions de montage – en applique	41
KM 2356-1.....	41
Montage – standard.....	43
Instructions d'encastrement – À fleur de plan.....	44

Contenu

Dimensions de montage – affleurant	45
KM 2357-1	45
Montage – À fleur de plan.....	47
Fixer le plan de cuisson	50
Vérifier le fonctionnement.....	50
Raccordement au gaz	51
Puissance du brûleur	53
Raccordement électrique.....	54
Adaptation à un autre type de gaz.....	55
Tableaux injecteurs.....	55
Changer les injecteurs	55
Vérifier le fonctionnement.....	59
Caractéristiques techniques	60
Fiches de données de produits.....	61

Ce plan 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 le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et la maintenance de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

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

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

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ 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 le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson 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 de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier 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.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation et d'entretien ou des réparations incorrects peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation et d'entretien ou les réparations ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit être impérativement respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique du plan 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 qualifié.

► N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

► N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex bateaux).
- ▶ 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 plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Nous recommandons de remplacer les composants défectueux par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit qu'elles remplissent intégralement les conditions de sécurité et que les droits à la garantie sont préservés.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Seul un technicien gazier est habilité à effectuer le raccordement au 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 pour raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique. (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnectée du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'arrivée de gaz doit être fermée. Pour vous en assurer :
 - déclenchez les fusibles de l'installation électrique correspondante, ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique, ou
 - débranchez la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
 - fermez l'arrivée du gaz.

► **Risque d'électrocution.**

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

► Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne fermez la façade du meuble que si le plan de cuisson a complètement refroidi.

► Effectuez chaque année un contrôle visuel des conduites de gaz et des appareils à gaz de votre installation domestique. Respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Faites attention à ne pas toucher l'appareil tant qu'il risque d'être chaud.

► Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées.

N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson.

Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

► 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.

► Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan 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 entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

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

► Lorsque le plan de cuisson est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez pas le plan de cuisson pour y poser des objets.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Vous pouvez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Pour toutes les manipulations sur l'appareil chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur. Veillez à ce que ces textiles ne parviennent pas à proximité des flammes. Pour cela, n'utilisez pas de grands chiffons, serviettes ou autres.
- Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- Les récipients en plastique ou en film d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou de film d'aluminium.
- Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone 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 les brûleurs que si toutes leurs pièces sont montées correctement.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre est ni supérieur ni inférieur aux dimensions indiquées (voir chapitre "Récipients de cuisson"). Si le diamètre est trop petit, le récipient de cuisson n'est pas assez stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz brûlés s'échappant par les côtés peuvent endommager le plan de travail ou la cloison située derrière le plan de cuisson gaz s'il s'agit d'un matériau non résistant à la chaleur, ainsi que des pièces du plan de cuisson. Miele ne saurait être tenu responsable des dommages résultant du 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.
- N'utilisez pas de casserole à fond trop mince. En cas de non-respect, le plan de cuisson peut être endommagé.
- Utilisez uniquement les supports de casserole fournis. Le récipient de cuisson ne doit pas être posé directement sur le brûleur.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Posez les supports de casserole directement à leur emplacement sans les faire glisser afin d'éviter les rayures.
- Ne laissez pas d'objets facilement inflammables à proximité du plan de cuisson.
- Les projections de graisse et autres restes alimentaires inflammables présents sur le plan de cuisson peuvent prendre feu. Enlevez-les dès que possible.
- Les aliments contenant du sel ou des liquides peuvent corroder l'inox. Retirez immédiatement les aliments ou liquides salés.
- L'utilisation du plan de cuisson génère de la chaleur, de l'humidité et des produits inflammables dans la pièce où il est installé. Cette pièce doit être bien aérée en particulier lorsque le plan de cuisson est en marche : maintenir les ouvertures d'aération naturelles ouvertes ou prévoir un dispositif de ventilation mécanique (par ex. une hotte).
- Si la table de cuisson est utilisée longtemps de façon intensive, il faut éventuellement prévoir une aération supplémentaire, comme une fenêtre ouverte ou un système plus efficace en augmentant par exemple le niveau de puissance du dispositif d'aération mécanique existant.
- N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade dont la dimension recouvre plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager le plan de cuisson.
- Si le plan de cuisson n'a pas été utilisé pendant une période inhabituellement longue, nettoyez-le soigneusement avant de le réutiliser et faites vérifier son fonctionnement par un professionnel.

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan 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 plan de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

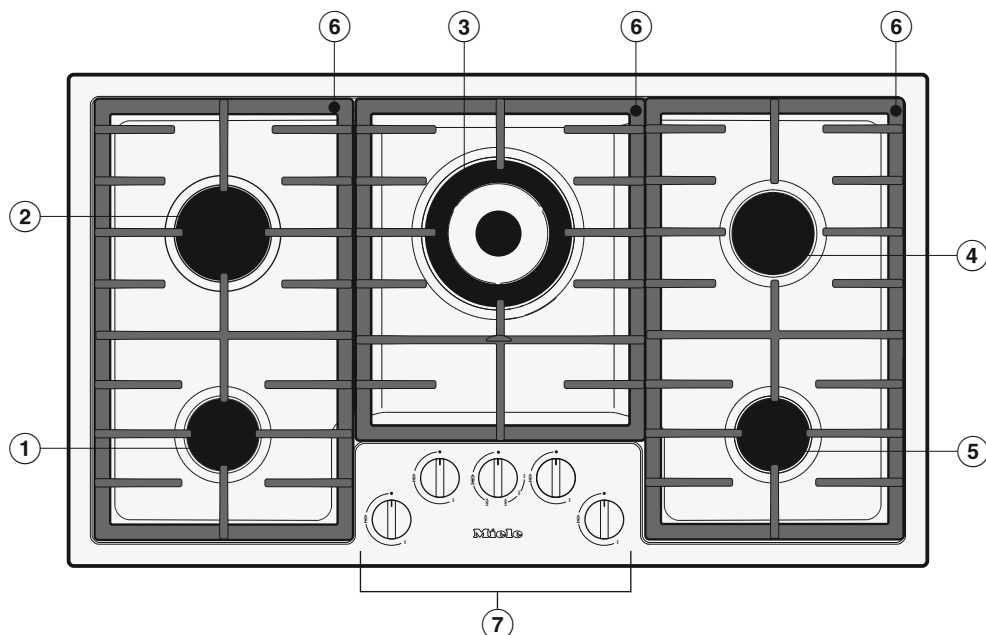
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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 aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui

peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Votre plan 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 du plan de cuisson

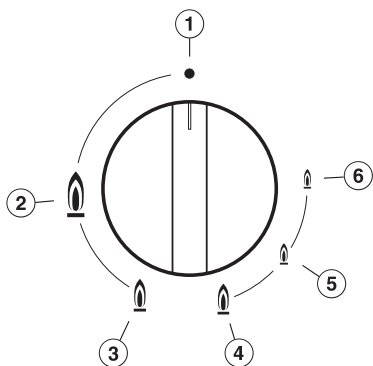
- ⑦ avant gauche
- ⑧ arrière gauche
- ⑨ Milieu
- ⑩ arrière droite
- ⑪ avant droite

- ⑫ Petit brûleur
- ⑬ Brûleur haute puissance
- ⑭ Brûleur wok
- ⑮ Brûleur normal
- ⑯ Brûleur normal
- ⑰ Support de casserole
- ⑱ Bouton de commande pour brûleurs

Aperçu

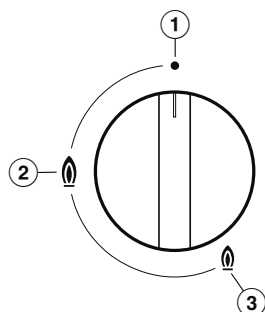
Bouton de commande

Brûleur wok



- ① • Brûleur éteint
L'arrivée de gaz est fermée
- ② 🔥 Feu fort
Les brûleurs intérieur et extérieur brûlent au niveau maximum
- ③ 🔥 Feu moyen
Le brûleur extérieur brûle au niveau minimum, le brûleur intérieur au niveau maximum
- ④ 🔥 Position de transfert
Le brûleur extérieur est allumé lors du passage de la position de petit feu à grand feu
- ⑤ 🔥 Feu doux
Le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur au niveau maximum
- ⑥ 🔥 Feu faible
Le brûleur extérieur est éteint, le brûleur intérieur au niveau minimum

Petit brûleur, brûleur normal et grand brûleur

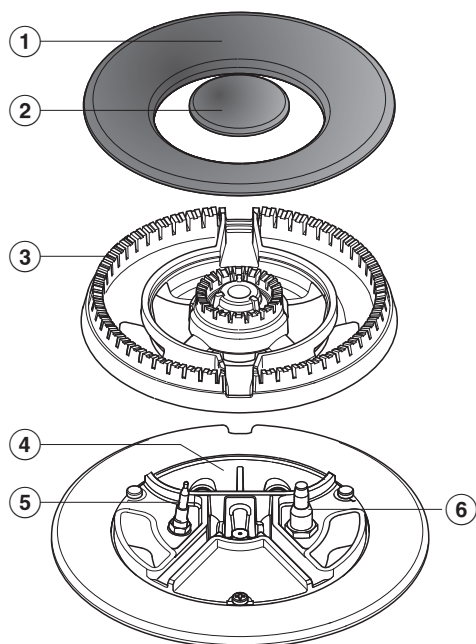


- ① • Brûleur éteint
L'arrivée de gaz est fermée
- ② ④ Feu moyen
Le brûleur brûle au niveau maximum
- ③ ④ Feu doux
Le brûleur brûle au niveau minimum

Aperçu

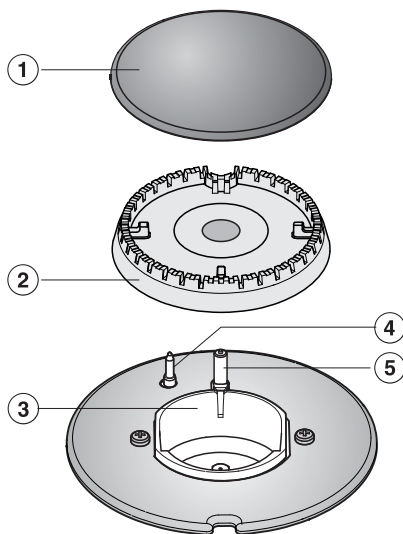
Brûleur

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

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

Anneau wok



L'anneau wok fourni assure la stabilité du récipient de cuisson. Il est particulièrement adapté aux woks à fond arrondi.

Adaptateur



Pour les grands et petits ustensiles de cuisson, voir le chapitre “Ustensiles de cuisson”.

Première mise en marche

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant la première utilisation, essayez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
- Rincez les éléments détachables des brûleurs avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez-les et assemblez le brûleur (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

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

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Récipients de cuisson

Diamètre minimum du fond du récipient de cuisson [cm]	
Petit brûleur	10
Brûleur normal	10
Brûleur haute puissance	12
Brûleur wok	15

Diamètre maximum du haut du récipient de cuisson [cm]	
Petit brûleur	20
Brûleur normal	22
Brûleur haute puissance	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.

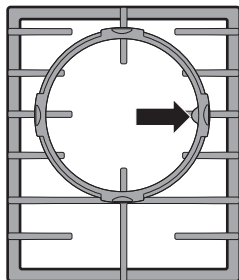


- N'utilisez pas de casserole ou de poêle à fond surélevé.

Récipients de cuisson

Anneau wok

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



- Placez l'anneau wok sur le support de casserole de façon bien stable afin qu'il ne puisse être déplacé (voir illustration).

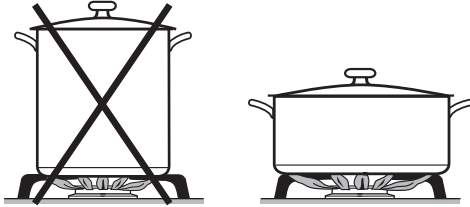
Adaptateur support

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'un plan de cuisson à fleur de plan (voir tableau). Vous éviterez ainsi d'endommager votre plan de travail ou de décolorer le plan de cuisson inox.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.



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

Commande



Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Système à allumage rapide

Le plan de cuisson est équipé 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.

Allumer

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

L'électrode d'allumage "clique" et allume le gaz.

Lorsqu'un bouton 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 de commande sur la position • 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 à la deuxième tentative, tournez le bouton sur la position • 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 et allumez le mélange air-gaz à l'aide d'une allumette.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 à 10 secondes de plus, puis relâchez.

Régler la flamme

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

La partie extérieure de la flamme du gaz étant beaucoup plus chaude que le cœur de flamme, les pointes des flammes doivent rester sous le fond de la casserole. Les pointes de flammes qui dépassent transmettent inutilement de la chaleur à l'air, peuvent endommager les poignées de la casserole 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 plan de cuisson est équipé 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 suivi d'une vaine tentative de rallumage, l'arrivée de gaz est verrouillée, une éventuelle fuite de gaz est ainsi évitée. 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 du plan de cuisson lors d'une panne de courant.



Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Au terme de la cuisson, la surface de la zone de cuisson, les supports de casserole et les brûleurs sont chauds.

Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la nettoyer.



Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

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

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

Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Éliminez toute trace d'humidité sur le plan de cuisson après un nettoyage pour éviter les résidus de calcaire.

Nettoyer le renforcement en inox



Dommages dus à des objets pointus.

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

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.



Dommages liés à des salissures.

Des salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.



Dommages liés à un nettoyage non conforme.

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

N'utilisez pas de produit nettoyant inox sur les zones d'impression.

- Nettoyez le renforcement en inox avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.
- Séchez le renforcement en inox avec un chiffon doux et propre.

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.

Bouton de commande

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

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

- Nettoyez les boutons avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Nettoyer le brûleur

Ne nettoyez 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.

- 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 toutes les saletés sur tous les orifices de sortie de flamme.



Risque d'explosion.

Si les orifices de sorties de flamme sont obstrués, des gaz non brûlés peuvent s'accumuler dans le boîtier en dessous et déflager. Cette situation risque d'endommager l'appareil et de blesser des personnes.

Assurez-vous que les orifices de sortie de flamme sont toujours propres et sans obstruction.

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

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

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.

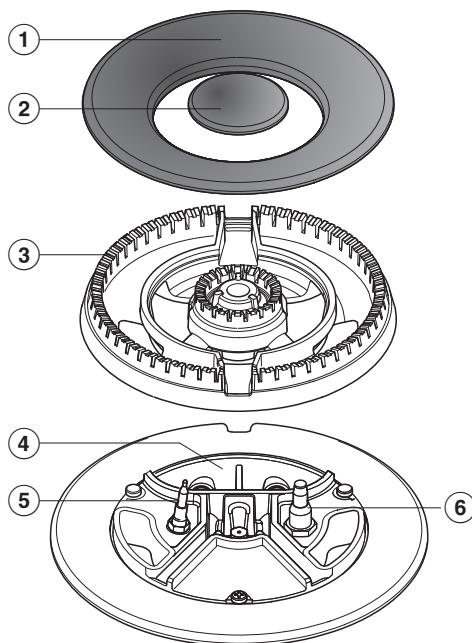
- Pour finir, séchez toutes les pièces à l'aide d'une lavette propre. Veillez à bien sécher les orifices des flammes.

Nettoyage et entretien

Monter le brûleur

Assemblage du brûleur wok

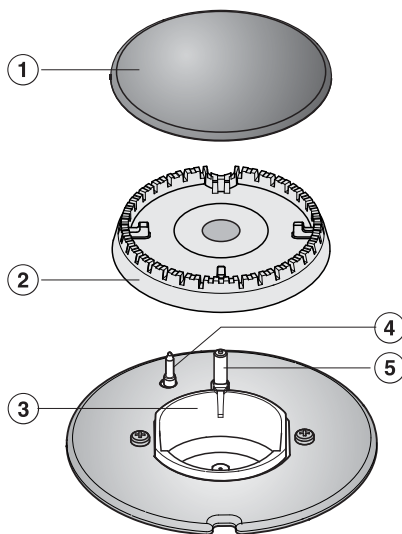
Monter le brûleur wok



- 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 du brûleur 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.

Contrôle du comportement de la flamme

- Vérifiez le comportement de la flamme 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.

Que faire si ...

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 SAV.

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
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou après une longue période d'arrêt.	Présence éventuelle d'air dans la conduite de gaz. ■ Répétez le processus d'allumage plusieurs fois si nécessaire.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Une anomalie technique est survenue. ■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur • Brûleur éteint et interrompez l'alimentation en courant du plan 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 du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le thermocouple est encrassé. ■ Éliminez les salissures.

Problème	Cause et solution
La flamme du gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez les pièces du brûleur correctement.
	La tête du brûleur ou les trous du couvercle du brûleur sont encrassés. ■ Éliminez les salissures.
La flamme du gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	Les pièces des brûleurs ne sont pas placées correctement. ■ 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 sont situés entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Le thermocouple est encrassé. ■ Retirez les salissures (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Accessoires en option

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin 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 de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Enlève les salissures tenaces, 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 microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

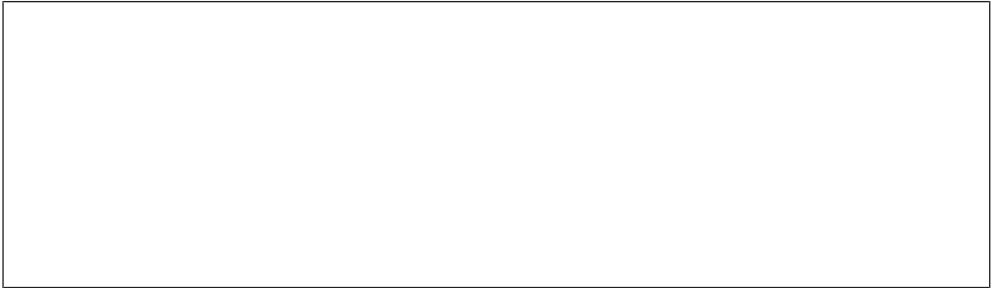
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement



⚠ Dommages dus à un montage non conforme.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.



⚠ Dommages dus à des chutes d'objets.

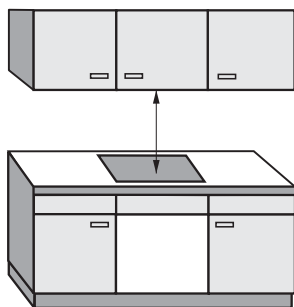
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

Installez le plan de cuisson 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 du plan de cuisson.
- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- ▶ En raison du risque de retour de flammes, la table de cuisson au gaz ne doit pas être montée directement à côté d'une friteuse. Un écart minimum de 300 mm doit être respecté entre le plan de cuisson et la friteuse.
- ▶ Le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique ne doivent pas être en contact avec les parties chauffantes du plan 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 du plan 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.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Installation

Distance de sécurité latérale/arrière

Le plan de cuisson doit de préférence être montée en laissant un espace important à sa droite et à sa gauche.

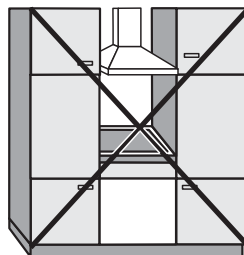
La face arrière du plan de cuisson doit respecter un écart minimal ①, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison.

L'un des côtés (droit ou gauche) du plan de cuisson doit respecter un écart minimal ②, ③, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison, le côté opposé doit respecter un écart minimal de 300 mm.

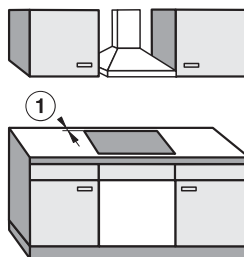
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
150 mm.

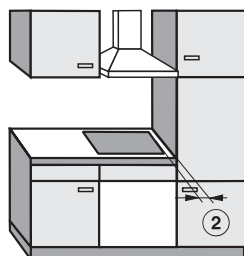
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
150 mm.



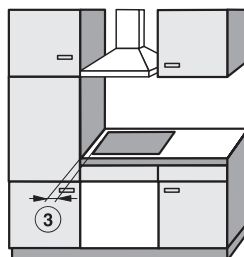
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance de sécurité avec la crédence

Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

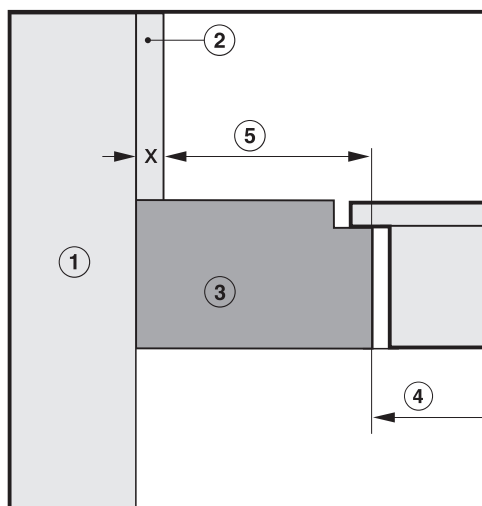
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence doit être de 50 mm.

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 doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

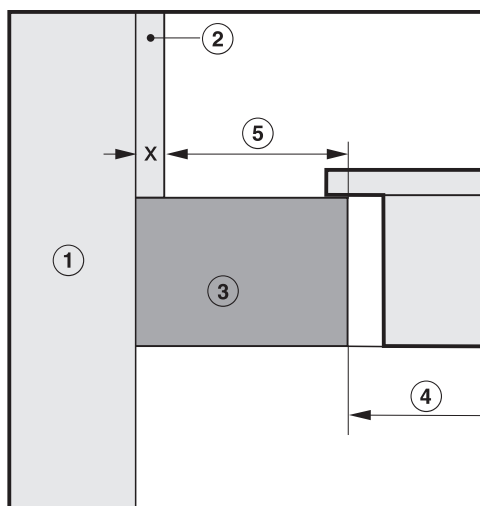
Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre

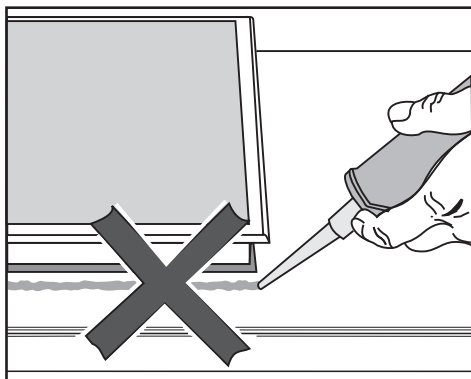


- ① Mur
- ② Crédence, dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm – dimension x

Installation

Instructions d'encastrement – standard

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



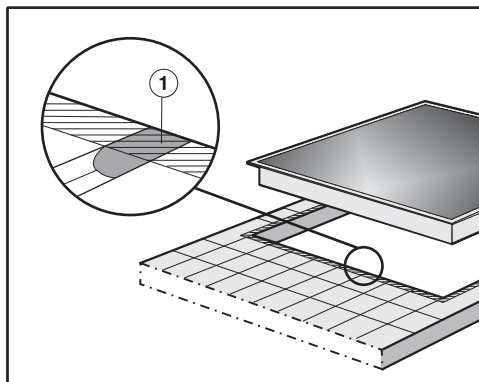
⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Joint d'étanchéité

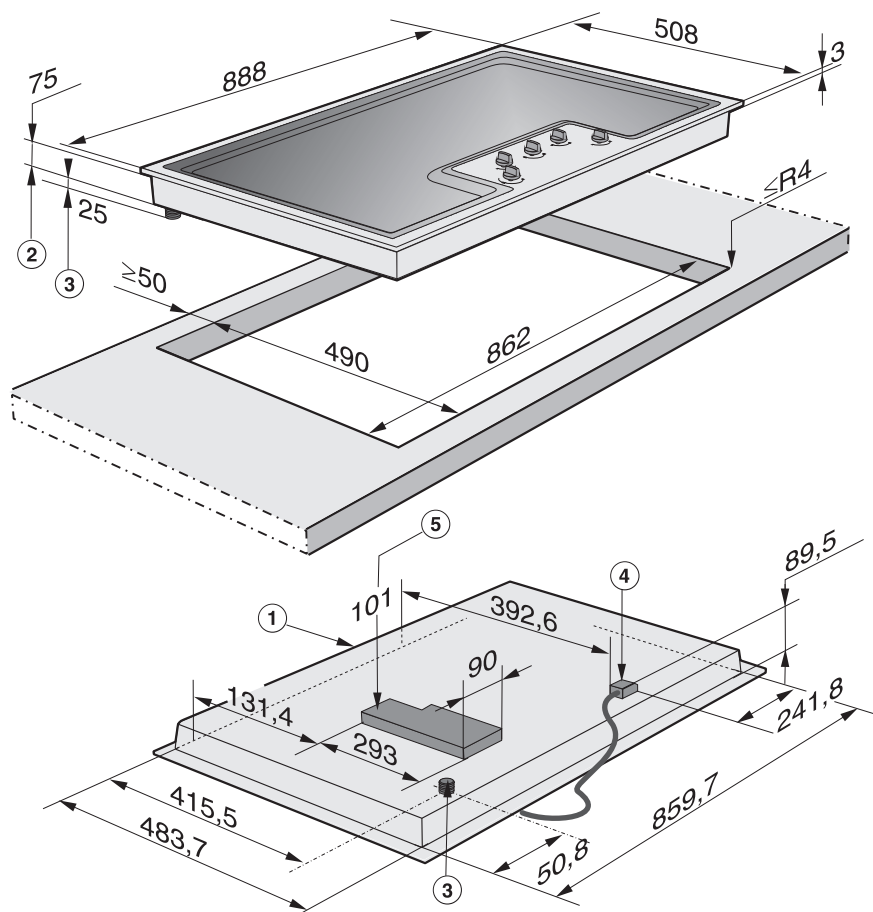
Si le plan de cuisson est démonté lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord du plan de cuisson peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Dimensions de montage – en applique

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

KM 2356-1



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement au gaz R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
- ⑤ Boîtier électronique - Hauteur d'encastrement maximale 101 mm

Installation

- ⑥ avant
- ⑦ Hauteur du plan de cuisson
- ⑧ Raccordement au gaz R ½ ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑨ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2 000 mm

Montage – standard

Préparer le 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 utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous que ces matériaux n’entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d’étanchéité empêche le plan 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.

Poser le plan de cuisson

- Collez le joint d’étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson.
- Faites passer le cordon d’alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, contrôlez que le joint de l’appareil repose bien sur le plan de travail.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ($\leq R4$) à l’aide de la scie sauteuse.

N’utilisez en aucun cas de produit d’étanchéité sur le plan de cuisson pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Raccordez le plan de cuisson à l’arrivée de gaz (voir le chapitre “Installation”, section “Raccordement au gaz”).
- Fixez le plan de cuisson (voir chapitre “Installation”, section “Fixer le plan de cuisson”).
- Assurez-vous du bon fonctionnement du plan de cuisson (voir chapitre “Installation”, section “Contrôle de fonctionnement”).

Installation

Instructions d'encastrement – À fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre “Installation”, section “Dimensions d'encastrement – à fleur de plan”, il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s'ils sont adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Pour les plans de travail dans d'autres matières, demandez au fabricant concerné si elles conviennent au montage de ce type de plan de cuisson.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre “Installation”, section “Dimensions d'encastrement – à fleur de plan”) pour garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

Plans de travail en pierre naturelle

Le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.

Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux 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

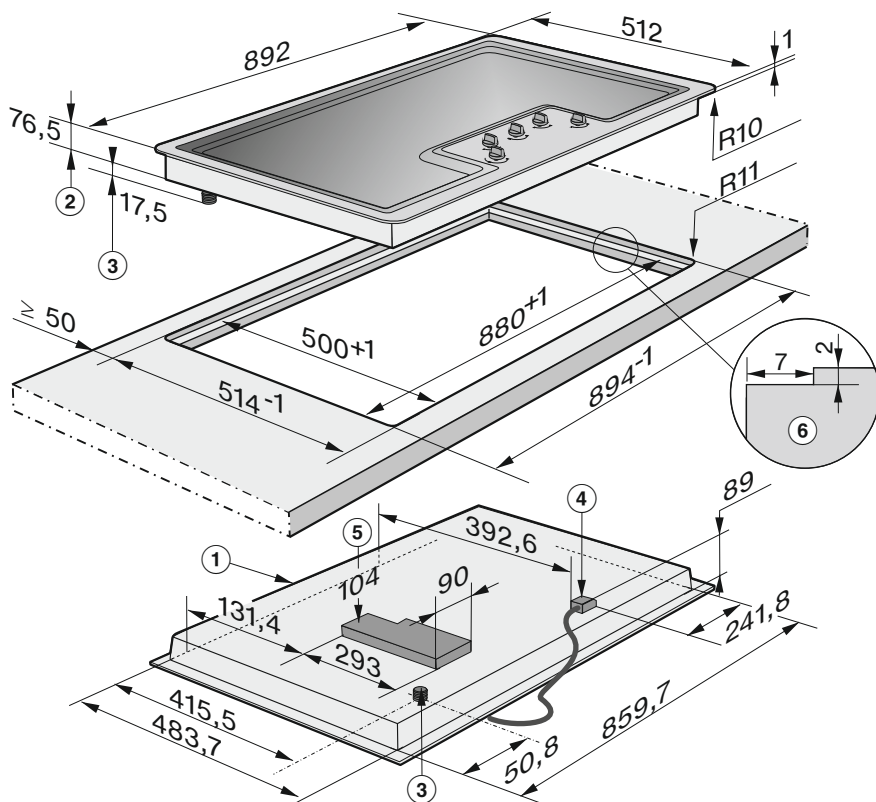
Si le plan de cuisson est démonté lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord du plan de cuisson peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Dimensions de montage – affleurant

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 électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
- ⑤ Boîtier électronique - Hauteur d'encastrement maximale 101 mm
- ⑥ Découpe en cascade pour les plans de travail en pierre naturelle

Veillez à respecter les schémas pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

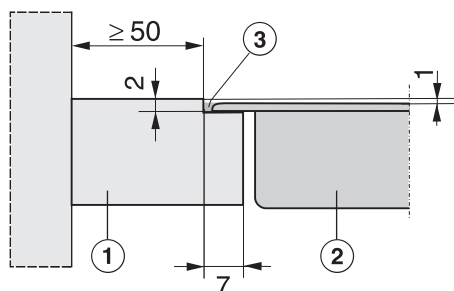
- ⑦ avant

Installation

- ⑧ Hauteur du plan de cuisson
- ⑨ Raccordement au gaz R ½ ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑩ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2 000 mm

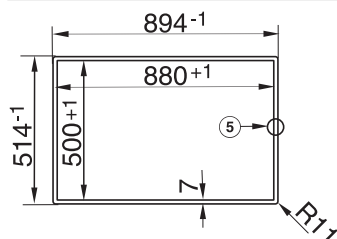
Montage – À fleur de plan

Plan de travail en pierre naturelle



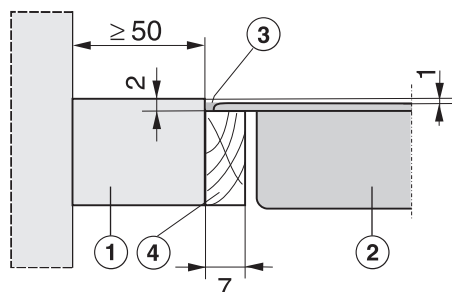
- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint

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



- ⑤ Fraisure à gradins

Plan de travail en bois massif / carrelé



- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint
- ④ Taquets en bois de 7 mm (non compris dans la livraison)

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

Installation

Préparer le plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le croquis du plan 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 (voir illustration).

Poser le plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Raccordez le plan de cuisson à l'arrivée de gaz (voir le chapitre “Installation”, section “Raccordement au gaz”).
- Fixez le plan de cuisson (voir chapitre “Installation”, section “Fixer le plan de cuisson”).
- Assurez-vous du bon fonctionnement du plan de cuisson (voir chapitre “Installation”, section “Contrôle de fonctionnement”).
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant ③ du joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'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.

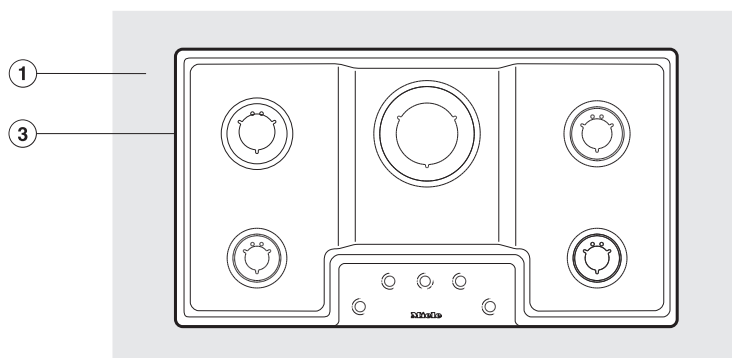
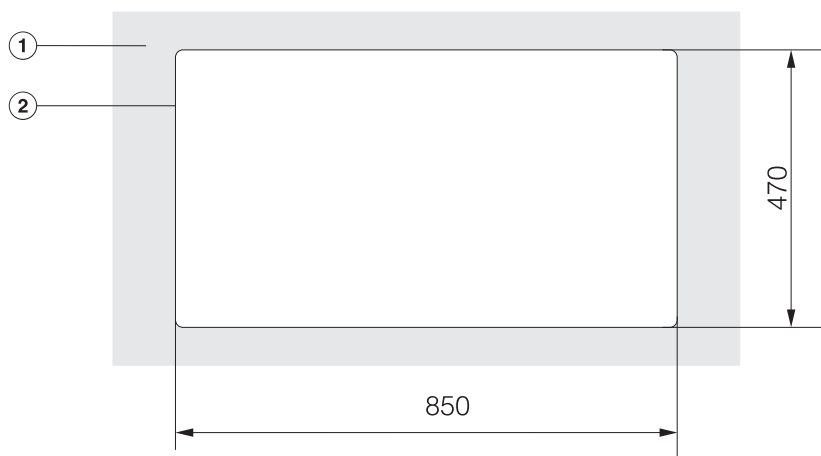
Montage dans un plan de travail en inox

⚠ Dommages dus à un montage non conforme.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage non conforme.

Faites monter le plan de cuisson uniquement par spécialiste certifié par le SAV de Miele.

Après le soudage, le plan de cuisson doit être reconnu en tant que plan de cuisson Miele.

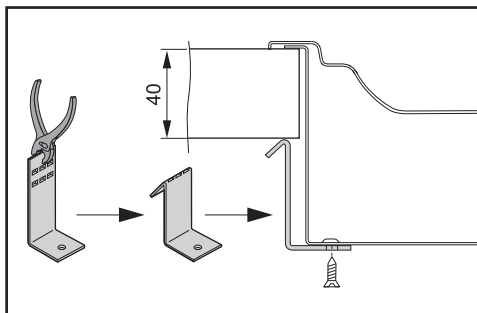
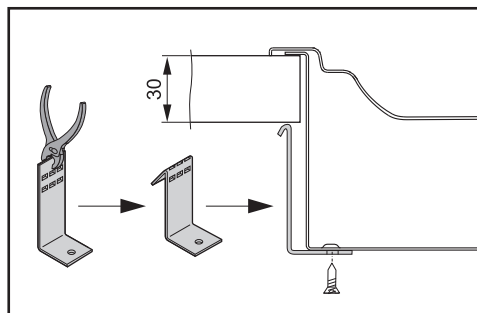
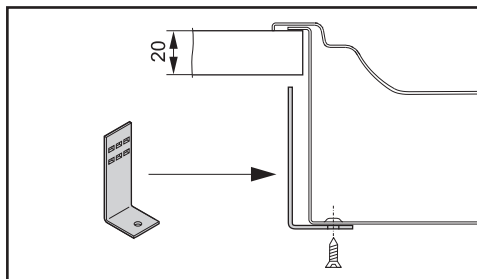


- ① Plan de travail en inox
- ② Contours au laser
- ③ Contours de soudage

Installation

Fixer le plan de cuisson

Les équerres conviennent pour la fixation dans le cadre du montage standard ou à fleur de plan. Les figures présentent la fixation pour un montage standard.



- Fixez le plan de cuisson avec les équerres fournies.

Vérifier le fonctionnement

- Après l'encastrement du plan de cuisson, vérifiez le comportement au feu en mettant en service 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.

Raccordement au gaz



Risque d'explosion dû à un raccordement non conforme au gaz.

Si le raccordement au gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le raccordement au gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.



Risque d'explosion dû à une modification non conforme.

Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est 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.

Le plan de cuisson n'est pas raccordé 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.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est conforme aux règles et directives applicables dans le pays concerné. (Pour la Belgique: DVGW-TRGI 2008 et les normes NBN).

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



Domages dus à 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 du plan de cuisson.

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

Installation

⚠ Risque d'explosion dû à des câbles de raccordement endommagés.

Si des flexibles de raccordement sont endommagés, des fuites de gaz peuvent se produire.

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

Ajustez le plan de cuisson aux normes locales en matière de gaz. Vérifiez l'étanchéité du raccordement au gaz.

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

Catégorie selon EN 30

Pour la Belgique

II2E+3+ 20/25, 28–30/37 mbar

Le plan de cuisson est prévu pour gaz naturel ou gaz liquide selon la version correspondant au pays (voir l'autocollant sur l'appareil).

Un kit d'injecteurs spécifique au pays d'installation est fourni pour une adaptation à un autre type de gaz. Si tel n'est pas le cas, 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 au plan de cuisson

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

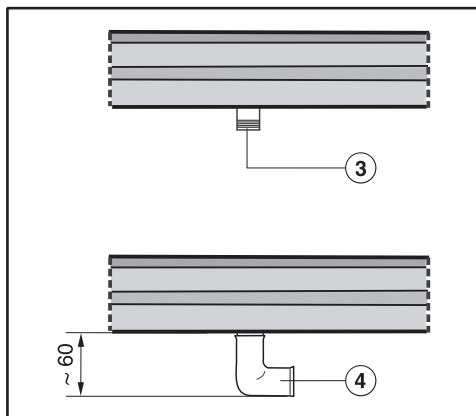
- conduite d'alimentation fixe
- conduite d'alimentation flexible selon DIN 3383 partie 1, longueur maximale 2000 mm

⚠ Risque d'explosion dû à une fuite de gaz.

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 90°

La hauteur d'encastrement dans la zone du raccordement au gaz atteint env. 60 mm

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	

Installation

Raccordement électrique

Le plan de cuisson est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise avec mise à la terre.

Installez le plan 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 du plan 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 à la norme 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 du plan 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 du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

Adaptation à un autre type de gaz



Risque d'explosion dû à une modification non conforme.

Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Changer les injecteurs

- Débranchez le plan 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** l'/les injecteur(s) de réglage faible doivent être changés.

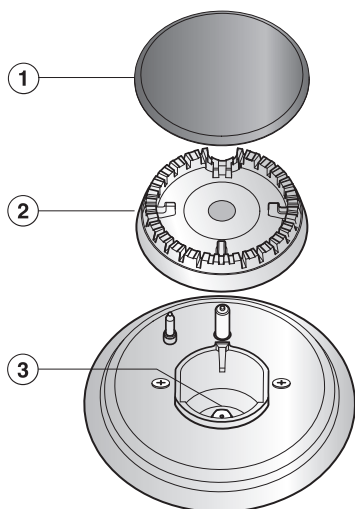
Tableaux injecteurs

Le marquage des injecteurs se réfère à un diamètre d'alésage de $\frac{1}{100}$ 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

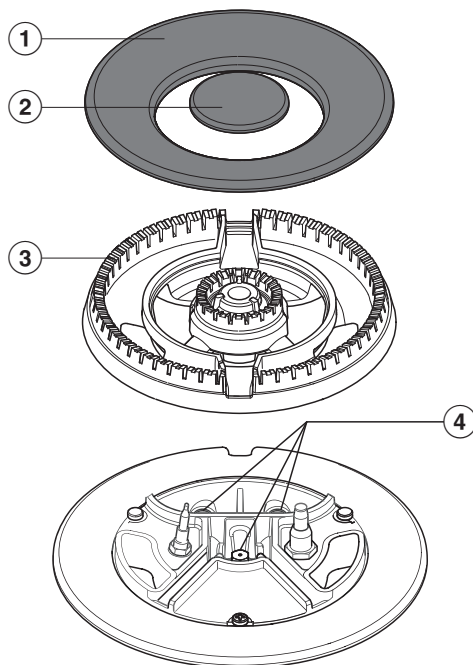
Remplacement des injecteurs principaux : petit brûleur, brûleur normal, grand brûleur



- 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.

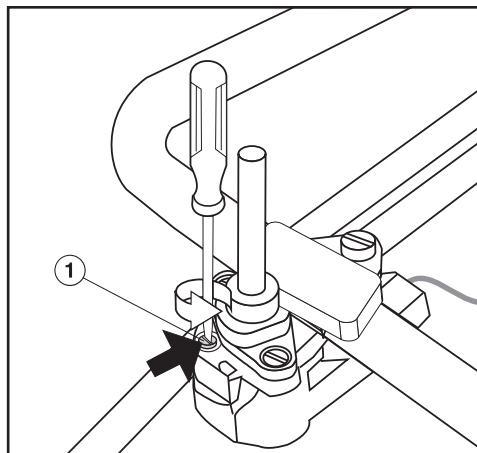
Adaptation à un autre type de gaz

Démonter la partie supérieure de l'appareil

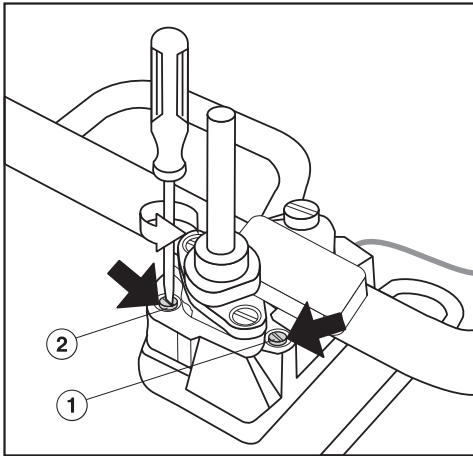
Vous devez démonter la partie supérieure de l'appareil pour changer les injecteurs de réglage faible.

- Retirez les boutons de commande par le haut.
- Retirez les pièces desserrées du brûleur.
- Dévissez les vis de fixation du brûleur.
- Retirez la partie supérieure de l'appareil.

Brûleur éco, normal, fort



- 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.
- Sécurisez l'injecteur à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.



Vérifier le fonctionnement

- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces du circuit au gaz.
- Remontez le plan 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.

- ① Injecteur de réglage faible à petit diamètre
(par ex. pour le gaz liquéfié : 0,23)
 - ② Injecteur de réglage faible à grand diamètre
(par ex. pour le gaz liquéfié : 0,52)
- Dévissez les deux injecteurs de réglage faible à l'aide d'un petit tournevis.
 - Saisissez les injecteurs à l'aide d'une pince à bec fin et sortez-les.
 - 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.

Caractéristiques techniques

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

Fiches de données de produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

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

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>

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>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 2356-1, KM 2357-1

fr-BE

M.-Nr. 11 185 820 / 02