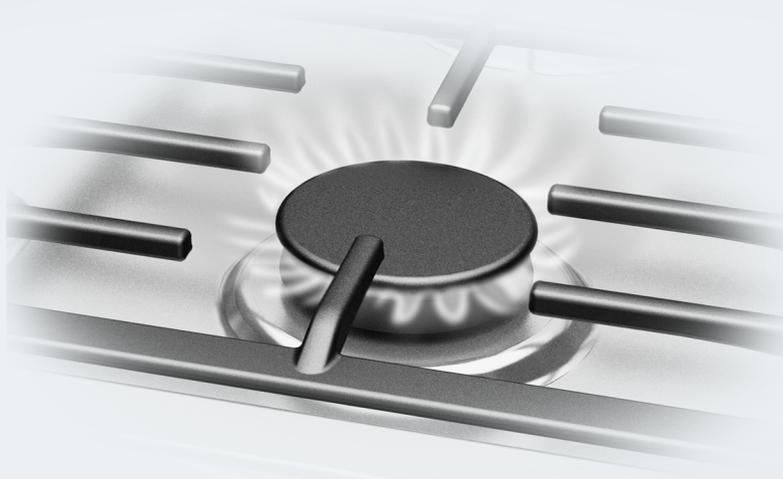


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Surface de cuisson au gaz



Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** de l'installer ou de l'utiliser.

## Avertissements et instructions de sécurité

 Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides combustibles près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ
  - N'essayez pas d'allumer les brûleurs.
  - N'activez pas d'interrupteurs électriques.
  - N'utilisez pas de téléphone à l'intérieur de votre bâtiment.
  - Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz à l'aide du téléphone d'un voisin.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, contactez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une société d'entretien agréée ou votre fournisseur de gaz.
- Remarque pour l'installateur :  
Veuillez remettre ces instructions d'installation au client qui les transmettra, le cas échéant, à l'inspecteur local de l'électricité/du gaz.

 Ne laissez jamais la zone de cuisson de cet appareil sans surveillance une fois qu'il est allumé.

- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlures, et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement les pompiers.

**N'ESSAYEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU UN FEU CAUSÉ PAR DE L'HUILE/DE LA GRAISSE.**



# Table des matières

<b>Avertissements et instructions de sécurité</b> .....	2
<b>Avertissements et instructions de sécurité</b> .....	5
<b>Protection de l'environnement</b> .....	18
<b>Vue d'ensemble</b> .....	19
Surface de cuisson .....	19
KM 2030 .....	19
KM 2050 .....	20
Boutons de commande .....	21
Brûleurs .....	22
Accessoires fournis .....	23
<b>Avant la première utilisation</b> .....	24
Premier nettoyage de la surface de cuisson .....	24
Première mise sous tension de la surface de cuisson .....	24
<b>Récipients</b> .....	25
<b>Conseils pour l'économie d'énergie</b> .....	27
<b>Fonctionnement</b> .....	28
Mise en marche .....	28
Ajustement de la flamme .....	29
Caractéristiques visuelles des flammes de gaz .....	29
Arrêt .....	29
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	30
Moniteur thermo-électrique d'extinction de flamme .....	30
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	31
Surface de cuisson en inox .....	32
Grilles .....	33
Boutons de commande .....	33
Brûleurs .....	34
<b>Foire aux questions</b> .....	36
<b>Accessoires en option</b> .....	38
<b>Service technique</b> .....	39
Contact en cas d'anomalies .....	39
Garantie .....	39

# Table des matières

---

<b>Installation</b> .....	40
Instructions importantes de sécurité - Installation .....	40
Distances de sécurité.....	42
Instructions d'installation .....	43
Dimensions.....	44
KM 2030.....	44
KM 2050.....	45
Installation .....	46
Raccordement au gaz .....	48
Données techniques des brûleurs.....	51
Branchement électrique .....	52
<b>Conversion à un autre type de gaz</b> .....	54
Tableau des buses.....	54
Remplacement des buses.....	55
Remplacement des buses principales .....	55
Remplacement des petites buses.....	56
Vérification du bon fonctionnement .....	57

## Avertissements et instructions de sécurité

Cette surface de cuisson est conforme à l'ensemble des normes de sécurité locales et nationales en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de la surface de cuisson pour la première fois. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la surface de cuisson.

Miele vous conseille expressément et vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre « Installation », ainsi que celles contenues dans les « Consignes de sécurité et mises en garde ».

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr afin de pouvoir les consulter au besoin, et remettez-les au prochain propriétaire.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Utilisation appropriée

- ▶ Cette surface de cuisson est destinée à un usage domestique ou pour être utilisée dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- ▶ La surface de cuisson est conçue pour une utilisation domestique seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Afin d'assurer leur sécurité, une personne responsable doit les superviser ou leur donner une formation sur l'utilisation de l'appareil. Ces personnes peuvent utiliser la surface de cuisson sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

## Sécurité des enfants

- ▶ Comme pour tout autre appareil, les enfants doivent être surveillés.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil a été installé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la surface de cuisson et ne les laissez pas jouer avec celle-ci.
- ▶ La surface de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de brûlure. Ne rangez rien qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant au-dessus de ou derrière la surface de cuisson. L'enfant pourrait être tenté de grimper sur l'appareil.
- ▶ Risque de brûlure et d'ébouillantage. Tournez toutes les poignées sur le côté, au-dessus de la surface de cuisson, afin que les enfants ne puissent pas faire tomber les casseroles et les poêlons et se brûler.
- ▶ Risque de suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.

# Avertissements et instructions de sécurité

---

## Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.
- ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- ▶ Tout endommagement de la surface de cuisson peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que la surface de cuisson ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est endommagée.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la surface de cuisson ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.  
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas une barre multiprise ou une rallonge pour brancher l'appareil au réseau électrique, car elles ne garantissent pas le niveau de sécurité requis de l'appareil (risque d'incendie).
- ▶ Pour des motifs de sécurité, la surface de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).
- ▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques de la surface de cuisson mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.  
N'ouvrez jamais le boîtier de la surface de cuisson.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué par une personne qualifiée et compétente, conformément aux normes de sécurité nationales et locales en vigueur (voir « Installation » – « Raccordement au gaz »). Si la fiche a été enlevée du câble d'alimentation ou si celui-ci n'est pas fourni avec une fiche, la surface de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir « Installation » – « Branchement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un électricien qualifié doit le remplacer par un câble spécial (voir « Installation » – « Branchement électrique »).

## Avertissements et instructions de sécurité

---

► Durant l'installation, l'entretien et les réparations, la surface de cuisson doit être entièrement débranchée du réseau électrique. Le robinet d'admission du gaz doit être fermé. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique lorsque :

- les disjoncteurs sont ouverts, ou
- les fusibles à vis ont été complètement dévissés, ou
- la fiche (le cas échéant) est retirée de la prise (pour ce faire, veillez à tirer sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation)
- le robinet d'admission du gaz est fermé.

► Risque d'électrocution.

N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est défectueuse. Éteignez-la immédiatement. Débranchez-la de l'alimentation en gaz et en électricité. Contactez le service technique.

► Si la surface de cuisson est installée derrière une porte d'armoire, ne l'utilisez que si la porte est gardée ouverte. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée. Cela risque d'endommager la surface de cuisson, l'armoire et le sol. Laissez la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que la surface de cuisson ait complètement refroidi.

► N'installez pas d'armoire au-dessus de la surface de cuisson, car vous risquez de vous brûler si vous cherchez à atteindre quelque chose à l'intérieur de l'armoire alors que la surface de cuisson est chaude. Vous pouvez réduire le risque de brûlure en installant une hotte dont les bordures dépassent d'au moins 12 cm de la base des armoires.

► Demandez à votre installateur de vous indiquer l'emplacement de votre robinet d'arrêt du gaz et des fusibles ou du disjoncteur de votre appartement ou de votre maison. Assurez-vous de savoir comment et où débrancher le gaz et l'alimentation électrique de votre surface de cuisson.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Utilisation correcte

- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après l'avoir éteinte. Ne touchez pas à l'appareil s'il y a une possibilité qu'il soit encore chaud.
- ▶ La surface de cuisson émet une quantité importante de chaleur lorsqu'elle est utilisée. Ceci pourrait faire en sorte que des objets proches puissent s'enflammer.  
N'utilisez jamais la surface de cuisson pour chauffer la pièce.
- ▶ Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la surface de cuisson. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe de l'appareil.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau.  
Éteignez la surface de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.
- ▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Les atomiseurs, bombes aérosol et autres substances inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés. Par conséquent, vous ne devez pas ranger ce genre d'articles ou de substances dans un tiroir sous l'appareil. Les garnitures de coutellerie doivent être résistantes à la chaleur.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ N'utilisez pas la surface de cuisson pour faire chauffer ou mettre en conserve des aliments dans des contenants scellés, comme des boîtes de conserve ou des bocaux puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.
- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Lorsque l'appareil est allumé par erreur, ou en présence de chaleur résiduelle, tout objet en métal placé sur la surface de cuisson (par ex. des ustensiles) risque de chauffer. Les objets faits d'autres matériaux peuvent aussi fondre ou prendre feu. N'utilisez pas la surface de cuisson pour y poser des objets.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur une surface de cuisson chaude. Lorsque vous faites la cuisson sur l'appareil, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus efficacement la chaleur et produisent de la vapeur, ce qui pose un risque d'incendie. Assurez-vous de garder tous les textiles loin des flammes. N'utilisez pas de linges surdimensionnés, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux similaires.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ Une pression sur le bouton génère une étincelle sur l'allumeur. N'appuyez pas sur le bouton pendant que vous nettoyez ou touchez la surface de cuisson ou un brûleur à proximité d'un allumeur.
- ▶ Une hotte de cuisine installée au-dessus de la plaque chauffante peut devenir endommagée ou s'enflammer à cause de la chaleur intense. N'utilisez pas les brûleurs au gaz sans casserole.
- ▶ N'allumez pas les brûleurs au gaz avant d'avoir installé correctement toutes les pièces des brûleurs.
- ▶ Si la casserole est trop petite, elle ne s'ajustera pas correctement sur la grille du brûleur. Si la casserole est trop grande, la chaleur émise à partir du bas de celle-ci pourrait endommager le comptoir, les murs ayant une faible résistance à la chaleur (p.ex. boiseries) ou des parties de la surface de cuisson.
- ▶ Assurez-vous que les flammes du brûleur ne montent pas au-delà du bas du récipient et ne montent pas sur les côtés.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients dont le fond est suffisamment épais. Sinon, cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Utilisez toujours les grilles de brûleur fournies avec la surface de cuisson. Ne placez jamais les casseroles directement sur le brûleur.
- ▶ Installez les grilles de brûleur en position verticale pour éviter d'égratigner la surface de cuisson.
- ▶ Rangement dans ou sur la surface de cuisson : ne rangez pas de matériaux combustibles dans le four ou à proximité de la surface de cuisson.
- ▶ Essuyez toutes les éclaboussures de graisse et autres résidus d'aliments inflammables de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient présenter un risque d'incendie.
- ▶ Les aliments ou liquides contenant du sel peuvent corroder l'inox. Éliminez toute trace d'aliments ou liquides renversés sur la surface de cuisson aussi rapidement que possible.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ L'utilisation de la surface de cuisson produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la ventilation dans la cuisine est suffisante, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : ne bloquez pas les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte).
- ▶ Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture d'une fenêtre ou le réglage de la hotte de cuisine à une puissance supérieure.
- ▶ N'utilisez pas de marmites ou de casseroles suffisamment grandes pour couvrir plusieurs brûleurs. La chaleur qui s'accumulerait pourrait endommager la surface de cuisson.
- ▶ Si la surface de cuisson n'a pas été utilisée pendant une longue période, assurez-vous de bien la nettoyer et de la faire inspecter par un technicien autorisé avant de l'utiliser à nouveau.
- ▶ Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs afin que les brûleurs puissent s'allumer et brûler proprement.
- ▶ Risque d'incendie! Les vêtements amples ou tombants peuvent s'enflammer. Habillez-vous de façon appropriée avec des vêtements ajustés lorsque vous faites la cuisson. Ne laissez jamais de vêtements amples ou de matériaux inflammables venir en contact avec les brûleurs alors que ceux-ci sont utilisés.
- ▶ Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous que les brûleurs sont éteints en vérifiant la position des boutons.
- ▶ Les grilles, le chapeau du brûleur, les pièces du bas du brûleur et toute autre pièce située près de la flamme du brûleur peuvent être encore très chauds après la cuisson et causer des brûlures. Ne touchez pas ces éléments pendant l'utilisation de la surface de cuisson.
- ▶ Le vent peut pousser les rideaux au-dessus de la surface de cuisson et les faire s'enflammer. Si la surface de cuisson est installée près d'une fenêtre, n'utilisez pas de longs rideaux.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

- ▶ En raison des changements de température rapides, seuls certains types de récipients en verre, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur une surface de cuisson au gaz sans se briser.
- ▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur un brûleur chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une surface de cuisson.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

► Suite à l'arrêt de commercialisation de votre surface de cuisson, Miele garantit de vous fournir des pièces de rechange fonctionnelles pour 10 ans au minimum, et ce jusqu'à 15 ans.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS**

## Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

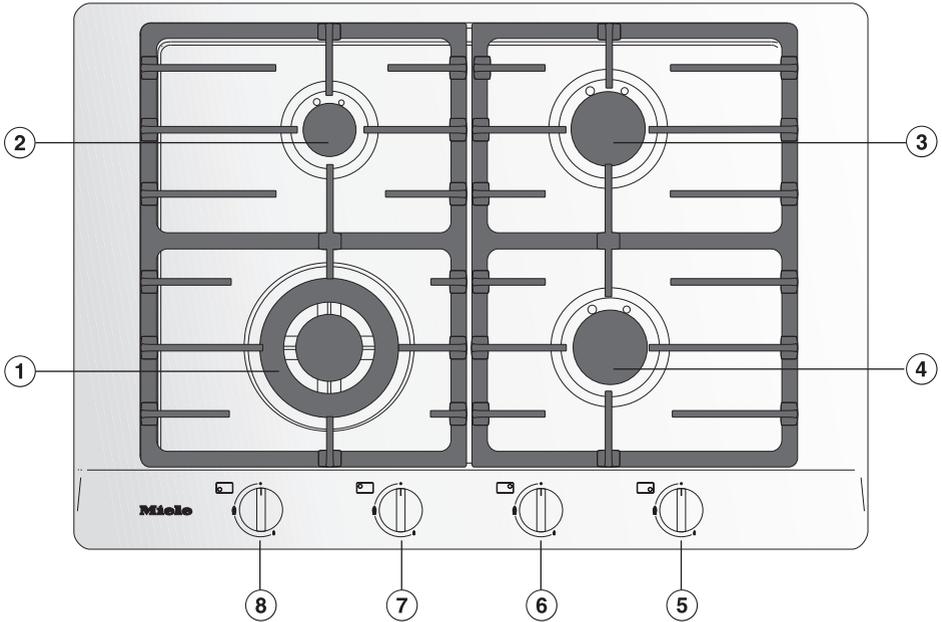
Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

## Surface de cuisson

KM 2030



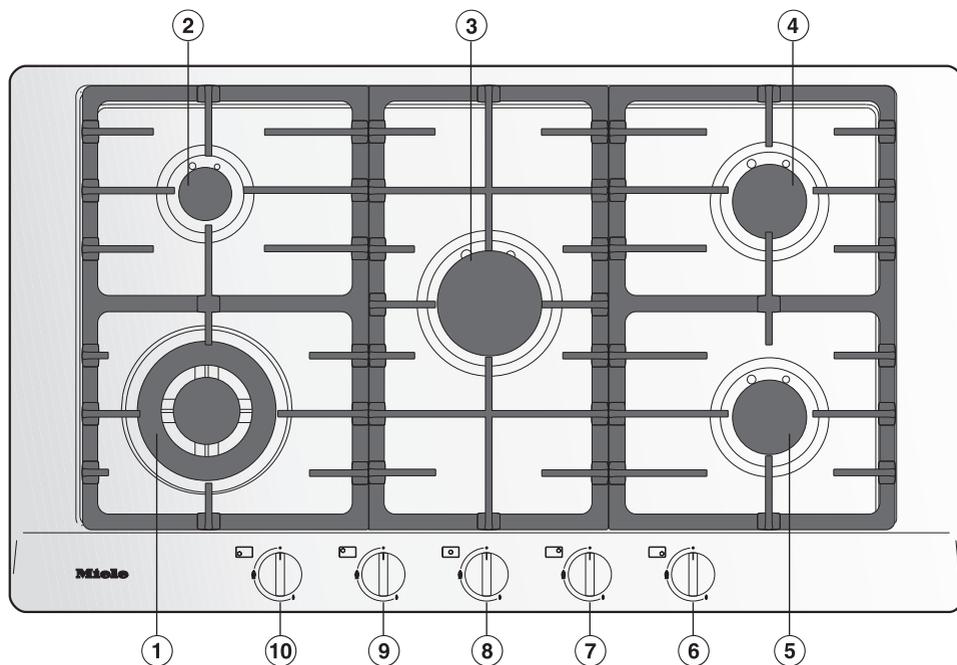
- ① Brûleur wok
- ② Brûleur éco
- ③ Brûleur normal
- ④ Brûleur normal

Boutons des zones de cuisson

- ⑤ Avant droit
- ⑥ Arrière droit
- ⑦ Arrière gauche
- ⑧ Avant gauche

# Vue d'ensemble

KM 2050

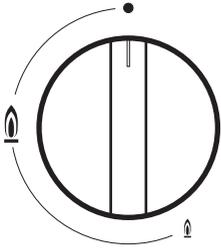


- ① Brûleur wok
- ② Brûleur éco
- ③ Brûleur fort
- ④ Brûleur normal
- ⑤ Brûleur normal

Boutons des zones de cuisson

- ⑥ Avant droit
- ⑦ Arrière droit
- ⑧ Milieu
- ⑨ Arrière gauche
- ⑩ Avant gauche

## Boutons de commande

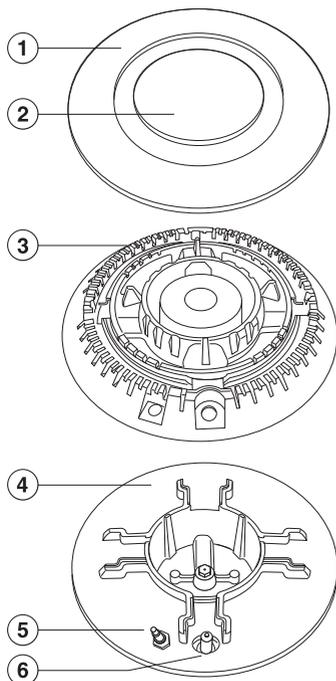


Symbole	Description
•	Brûleur éteint, alimentation en gaz fermée
🔥	Flamme la plus forte
🔥	Flamme la plus faible

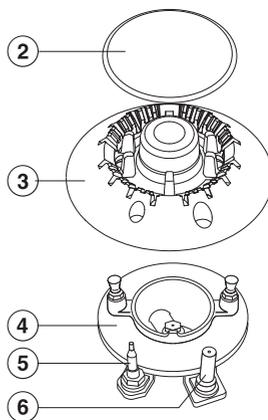
# Vue d'ensemble

## Brûleurs

### Brûleur wok



### Brûleurs éco/fort/normal



- ① Anneau du brûleur (brûleur wok)
- ② Chapeau du brûleur
- ③ Tête du brûleur
- ④ Base du brûleur
- ⑤ Thermocouple
- ⑥ Électrode d'allumage

### Accessoires fournis

Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir « Accessoires en option »).

### Anneau wok



L'anneau wok fourni avec l'appareil assure une plus grande stabilité des récipients de cuisson. Il convient particulièrement bien aux poêles wok à fond arrondi.

## Avant la première utilisation

---

### Premier nettoyage de la surface de cuisson

- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez-le.
- Avec une éponge douce, nettoyez toutes les pièces de brûleur amovibles avec une solution d'eau tiède savonneuse. Essuyez les pièces à fond après le nettoyage et réassemblez les brûleurs (voir la section « Nettoyage et entretien »).

### Première mise sous tension de la surface de cuisson

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

- Choisissez un récipient qui correspond à la taille du brûleur :  
grand diamètre = grand brûleur  
petit diamètre = petit brûleur
- Utiliser un récipient trop grand peut causer un étalement des flammes et endommager le comptoir ou les autres appareils à proximité. Choisir un récipient de taille appropriée améliore l'efficacité.
- Les récipients de cuisson qui sont plus petits que les grilles ou qui ne sont pas stables sur les grilles sont dangereux et ne doivent pas être utilisés.
- Contrairement aux récipients utilisés sur une surface de cuisson électrique, les récipients utilisés sur une surface de cuisson au gaz n'ont pas besoin d'avoir un fond plat pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- Lorsque vous achetez des casseroles et poêlons, rappelez-vous que le diamètre indiqué est habituellement le diamètre du haut, et non celui du fond.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur.
- Les récipients de cuisson à fond épais sont préférables, car ils distribuent la chaleur uniformément. Dans un récipient de cuisson à fond mince, les aliments peuvent surchauffer par endroits. Pour éviter cela, remuez les aliments fréquemment.
- Posez toujours le récipient de cuisson sur les grilles fournies. Ne placez pas le récipient directement sur les brûleurs.
- Posez le récipient de cuisson sur la grille du brûleur de façon à ce qu'il ne puisse pas basculer. Une légère oscillation ne peut jamais être totalement exclue.
- N'utilisez pas de casseroles ou poêlons dont le fond repose sur des rebords.

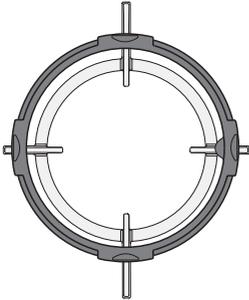


# Récipients

---

## Anneau wok

- Utilisez l'anneau wok fourni pour donner plus de stabilité aux poêles, particulièrement aux wok à fond arrondi.



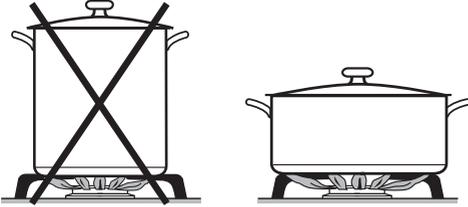
- Posez l'anneau wok sur la grille de façon à ce qu'il soit bien en place et ne puisse pas bouger (voir schéma).

La poêle wok est un récipient de cuisson spécial. Il a une base de petit diamètre et un bord supérieur de grand diamètre (généralement 35–40 cm (13 3/4"–15 3/4")). L'anneau wok convient particulièrement bien aux poêles wok.

## Conseils pour l'économie d'énergie

---

- Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Ceci évite une perte de chaleur inutile.



- Un récipient large et peu profond chauffe plus rapidement et est par conséquent préférable à un récipient haut et étroit.
- Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.
- Lorsque l'eau bout ou que l'huile ou la graisse est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.
- L'utilisation d'un autocuiseur diminuera considérablement le temps de cuisson.

# Fonctionnement

 Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance tant qu'elle est en fonctionnement.

## Mise en marche

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de grande flamme. L'électrode d'allumage émettra un « clic » et allumera le gaz.

Lorsqu'un bouton de commande est activé, une étincelle est automatiquement générée sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas une anomalie.

- Une fois que la flamme est visible, continuez à appuyer sur le bouton de commande pendant 5–10 secondes, puis relâchez.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande en position •. Aérez la pièce et attendez au moins 1 minute avant d'essayer à nouveau. Lors de la tentative d'allumage suivante, il peut être nécessaire d'appuyer plus longtemps sur le bouton de commande.
- Si le brûleur ne s'allume pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande en position • et consultez la section « Foire aux questions ».

## Mise en marche pendant une panne d'électricité

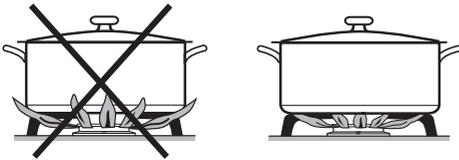
En cas de panne d'électricité, le gaz peut être allumé manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de grande flamme.
- Maintenez le bouton de commande et allumez le gaz au niveau du brûleur à l'aide d'une allumette.
- Maintenez le bouton de commande pendant 5–10 secondes supplémentaires, puis relâchez.

## Ajustement de la flamme

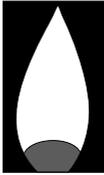
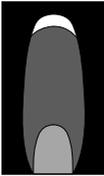
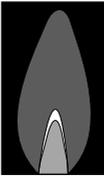
Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Puisque les bords de la flamme sont beaucoup plus chauds que son centre, l'extrémité des flammes devrait demeurer sous le bas des récipients. Les extrémités qui s'étendent au-delà des côtés des récipients émettent de la chaleur inutile dans la pièce et peuvent aussi endommager les poignées des récipients, ce qui augmente le risque de blessures.



- Ajustez la flamme afin qu'elle ne dépasse jamais des côtés du récipient.

## Caractéristiques visuelles des flammes de gaz

	<b>Flamme jaune</b> Communiquez avec le service technique Miele.
	<b>Pointe jaune sur le cône extérieur</b> Normal pour le gaz propane
	<b>Flamme bleue douce</b> Possiblement avec une pointe jaune du cône intérieur Normal pour le gaz naturel

## Arrêt

- Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position •.

Cela interrompt l'alimentation en gaz, et la flamme s'éteint.

## Dispositifs de sécurité

---

### Moniteur thermo-électrique d'extinction de flamme

Votre surface de cuisson est équipée d'un moniteur thermo-électrique d'extinction de flamme. Si une flamme s'éteint, par ex. parce qu'un liquide en ébullition a débordé ou à cause d'un courant d'air, l'alimentation en gaz est coupée. Cela évite que le gaz s'échappe. Si vous tournez le bouton de commande en position •, le brûleur est de nouveau prêt à fonctionner.

Le moniteur thermo-électrique d'extinction de flamme fonctionne indépendamment de l'alimentation en électricité. Cela signifie qu'il fonctionnera même si la surface de cuisson est utilisée pendant une panne d'électricité.

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

La surface de cuisson, les grilles et les brûleurs seront chauds après avoir été utilisés.

Avant de la nettoyer, laissez refroidir la surface de cuisson.

 Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés risque de décolorer ou de changer l'aspect des surfaces. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement.

Nettoyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

N'utilisez jamais d'éponges ou nettoyants abrasifs.

Les aliments qui débordent sur une surface de cuisson chaude peuvent causer une décoloration des composants du brûleur.

Nettoyez immédiatement toute salissure ou tout éclaboussure de sucre ou de sel.

Une pression sur le bouton génère une étincelle sur l'allumeur. N'appuyez pas sur le bouton pendant que vous nettoyez ou touchez la surface de cuisson ou un brûleur à proximité d'un allumeur.

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, n'utilisez pas les produits suivants :

- détergents contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- produits anticalcaire,
- détachants et produits antirouille,
- détergents abrasifs (par ex. poudre ou crème à récurer, ou pierres ponces)
- détergents contenant des solvants,
- produits de nettoyage pour lave-vaisselle,
- vaporisateurs pour gril ou four,
- produits nettoyants pour verre,
- brosses ou éponges dures et abrasives (par ex. tampons à récurer), ou éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs,
- gommes de nettoyage.

## Nettoyage et entretien

- Toute la surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Les salissures tenaces doivent être d'abord ramollies en les faisant tremper.
- Séchez l'appareil après avoir utilisé de l'eau pour le nettoyer. Cela contribue à éviter les dépôts de calcaire.

### Surface de cuisson en inox

 Risque de dommages causés par des objets pointus et tranchants. Le joint entre la surface de cuisson et le comptoir pourrait être endommagé. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer.

 Dommages causés par les salissures. Les salissures (particulièrement les aliments ou liquides salés et l'huile d'olive) peuvent endommager les surfaces imprimées suite à un contact prolongé. Éliminez ces salissures immédiatement.

 Dommages causés par un nettoyage incorrect. Les détergents pour inox effacent les symboles imprimés. N'utilisez pas de détergents pour inox sur les symboles imprimés.

- Nettoyez la surface de cuisson en inox après chaque utilisation avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse. Les salissures tenaces doivent être d'abord ramollies en les faisant tremper. Au besoin, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge de cuisine.
- Pour finir, essuyer à l'aide d'un linge doux.

## Grilles

- Retirez les grilles.
- Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou utilisez une éponge douce et un peu d'eau chaude savonneuse. Les salissures tenaces doivent être d'abord ramollies en les faisant tremper.
- Séchez les grilles soigneusement à l'aide d'une lavette.

## Boutons de commande

Les boutons de commande ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Les boutons de commande doivent être nettoyés à la main uniquement.

Les boutons de commande peuvent se décolorer s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement. Nettoyez les boutons de commande après chaque utilisation.

- Nettoyez les boutons à l'aide d'une éponge douce, avec de l'eau chaude savonneuse.

# Nettoyage et entretien

## Brûleurs

Ne mettez aucune pièce du brûleur au lave-vaisselle.

La surface du chapeau du brûleur deviendra plus mate avec le passage du temps. Cela est normal et n'indique pas que le chapeau du brûleur est endommagé.

- Le brûleur doit être démonté puis nettoyé à la main uniquement, avec une solution d'eau chaude savonneuse appliquée à l'aide d'une éponge douce.
- Nettoyez toute saleté présente sur les orifices pour les flammes.

 Risque d'explosion.

L'accumulation de gaz engendrée par des orifices pour les flammes bloqués au niveau de la surface de cuisson pourrait entraîner une explosion. Vous pourriez être blessé et l'appareil s'en trouver endommagé. Veillez à toujours garder les orifices pour les flammes propres.

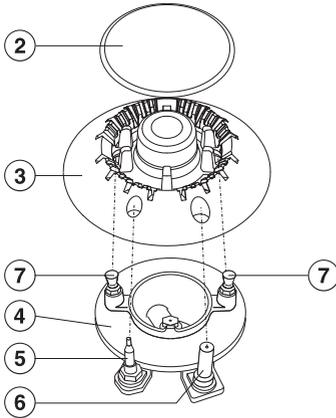
- Les pièces du brûleur qui ne peuvent pas être démontées doivent être essuyées avec un linge humide uniquement.
- Nettoyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec précaution à l'aide d'un linge bien essoré.

L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon elle ne générera pas d'étincelle.

- Pour finir, séchez tous les composants soigneusement à l'aide d'un linge propre. Assurez-vous que les orifices pour les flammes sont complètement secs.

La surface du chapeau du brûleur deviendra plus mate avec le passage du temps. Cela est normal et n'indique pas que le chapeau du brûleur est endommagé.

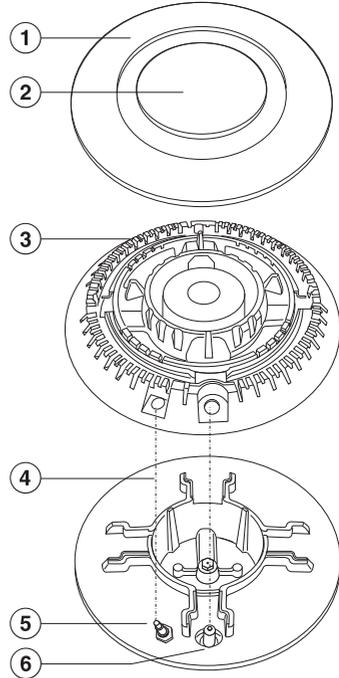
## Assemblage des brûleurs éco, normal et fort



- Posez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que le thermocouple ⑤, l'électrode d'allumage ⑥ et les goupilles de retenue ⑦ entrent dans les orifices correspondants dans la tête du brûleur.
- Placez le chapeau du brûleur ② sur la tête du brûleur ③ de sorte que les goupilles de retenue entrent dans les logements correspondants. Tournez doucement le chapeau du brûleur dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à ce que sa position se verrouille. Une fois positionné correctement, le chapeau du brûleur ne glisera pas.

Vérifiez que toutes les pièces du brûleur ont été assemblées dans le bon ordre.

## Assemblage du brûleur wok



- Posez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ entrent dans les orifices correspondants dans la tête du brûleur.
- Remettez en place l'anneau du brûleur ①.
- Remettez en place le chapeau du brûleur ②.

Vérifiez que toutes les pièces du brûleur ont été assemblées dans le bon ordre.

## Foire aux questions

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 technique.

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

<b>Problème</b>	<b>Cause et solution possibles</b>
<b>Les brûleurs ne s'allument pas lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois ou après qu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.</b>	<p>Il y a peut-être de l'air dans la ligne de gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Essayez encore d'allumer le brûleur. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires.</li></ul>
<b>Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.</b>	<p>Il y a un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire en position • et coupez l'alimentation en électricité de la surface de cuisson pendant quelques secondes.</li></ul>
	<p>Le brûleur n'a pas été assemblé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Assemblez le brûleur correctement.</li></ul>
	<p>Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz.</li></ul>
	<p>Le brûleur est mouillé et/ou encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez et séchez le brûleur.</li></ul>
	<p>Les orifices pour les flammes sont mouillés et/ou obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez et séchez les orifices pour les flammes.</li></ul>
<b>La flamme de gaz s'éteint après avoir été allumée.</b>	<p>Les flammes ne touchent pas le thermocouple et le brûleur ne chauffe pas suffisamment : les pièces du brûleur ne sont pas positionnées correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Assemblez les composants du brûleur correctement.</li></ul>
	<p>Le thermocouple est encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éliminez toute salissure ou poussière présente.</li></ul>

## Foire aux questions

Problème	Cause et solution possibles
<b>La forme ou la couleur de la flamme au gaz varie.</b>	Les pièces du brûleur ne sont pas bien placées. ■ Placez correctement les pièces du brûleur.
	Le chapeau du brûleur lui-même ou les trous dans le chapeau du brûleur sont sales. ■ Retirez toute la saleté ou les débris.
<b>La flamme de gaz s'éteint pendant que l'appareil fonctionne.</b>	Les composants du brûleur ne sont pas positionnés correctement. ■ Assemblez les composants du brûleur correctement.
<b>Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.</b>	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Si nécessaire, contactez un électricien qualifié ou le service technique de Miele pour obtenir de l'aide.
	Il y a des résidus de nourriture entre l'électrode d'allumage et le chapeau du brûleur. Le thermocouple est encrassé. ■ Éliminez toute salissure ou poussière présente (voir « Nettoyage et entretien »).

## Accessoires en option

---

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

### **Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml**



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre la panne par vous-même? Contactez le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service à la clientèle Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

### Garantie

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

# Installation

## Instructions importantes de sécurité - Installation

 Risque de dommages causés par une installation incorrecte.  
Une installation incorrecte peut endommager la surface de cuisson.  
La surface de cuisson doit uniquement être installée par un spécialiste qualifié.

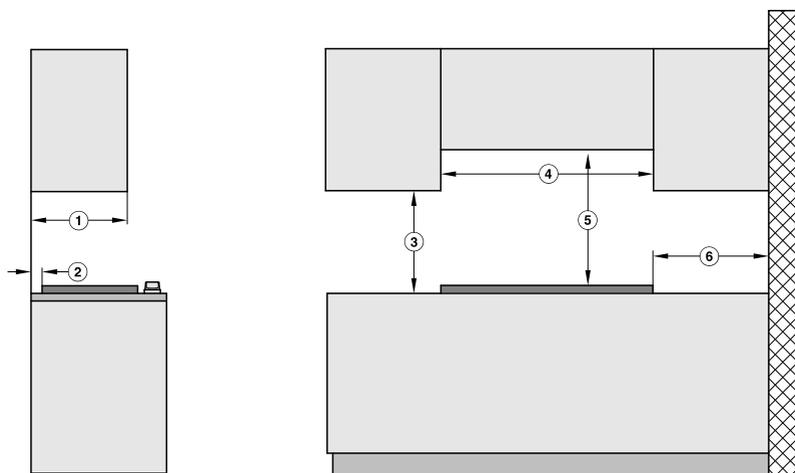
 Dommages causés par les chutes d'objets.  
Prenez garde à ne pas endommager la surface de cuisson lors de l'installation d'éléments muraux ou d'une hotte au-dessus de la surface.  
Installez les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer la surface de cuisson.

- ▶ La pièce dans laquelle la surface de cuisson est installée doit être conforme à toutes les réglementations locales et nationales en vigueur en matière de construction et de sécurité.
- ▶ Pour éviter le décollement des placages ou la déformation du comptoir, ce dernier doit être résistant à la chaleur (jusqu'à 212 °F/100 °C). Les bandes scellantes du mur doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ La surface de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'une laveuse ou d'une sécheuse.
- ▶ Une surface de cuisson au gaz ne doit pas être installée directement à côté d'une friteuse, car les flammes au gaz pourraient mettre le feu à la graisse de la friteuse. Il est essentiel d'observer une distance d'au moins 300 mm entre ces deux appareils.
- ▶ Lors de l'installation de la surface de cuisson, vérifiez que le tuyau du gaz et le cordon d'alimentation électrique ne peuvent pas entrer en contact avec les éléments chauds de l'appareil.
- ▶ Le cordon d'alimentation électrique et les tuyaux flexibles de raccordement au gaz doivent être installés de sorte qu'ils n'entrent en contact avec aucun élément mobile de la cuisine (par ex. un tiroir) et qu'ils ne puissent pas être coincés.

► Respectez rigoureusement les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes.

# Installation

## Distances de sécurité



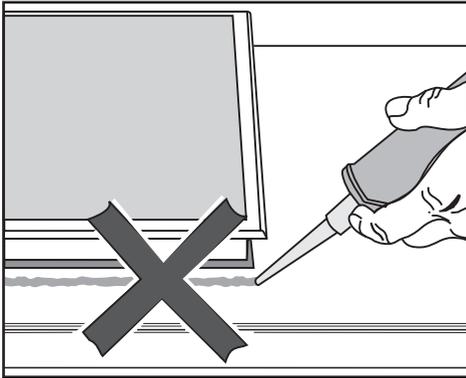
N°	Dimensions	Description
①	50 mm (2 po)	Profondeur maximale de l'armoire supérieure
②	50 mm (2 po)	Distance minimale avec le mur arrière
③	457 mm (18 po)	Distance minimale de sécurité avec le bord inférieur de l'armoire adjacente
④	≥ largeur de la surface de cuisson	Voir « Installation » – « Dimensions d'installation »
⑤	762 mm (30 po) <sup>1</sup>	Distance minimale de sécurité entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une surface combustible non protégée.
⑥	100 mm (4 po)	Distance minimale avec un mur latéral

<sup>1</sup> La distance minimale de sécurité entre la hotte et la surface de cuisson indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée. Suivez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour en savoir plus sur ces mesures de sécurité.

S'il y a plus d'un appareil sous la hotte (comme une surface de cuisson électrique ou au gaz) et que les distances de sécurité minimales diffèrent, respectez toujours la plus grande distance.

## Instructions d'installation

### Joint entre la surface de cuisson et le comptoir



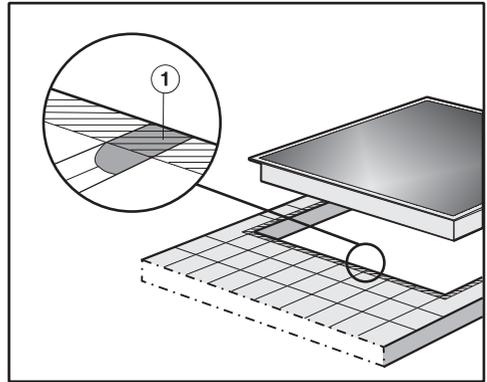
**⚠** Dommages causés par une installation incorrecte.

L'utilisation d'un produit d'étanchéité sous la surface de cuisson pourrait entraîner des dommages sur l'appareil et le comptoir si la surface de cuisson devait être retirée pour réparation.

N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre la surface de cuisson et le comptoir.

Le joint de scellement sous le rebord de la surface de cuisson assure une étanchéité suffisante à la surface de cuisson.

### Comptoir carrelé



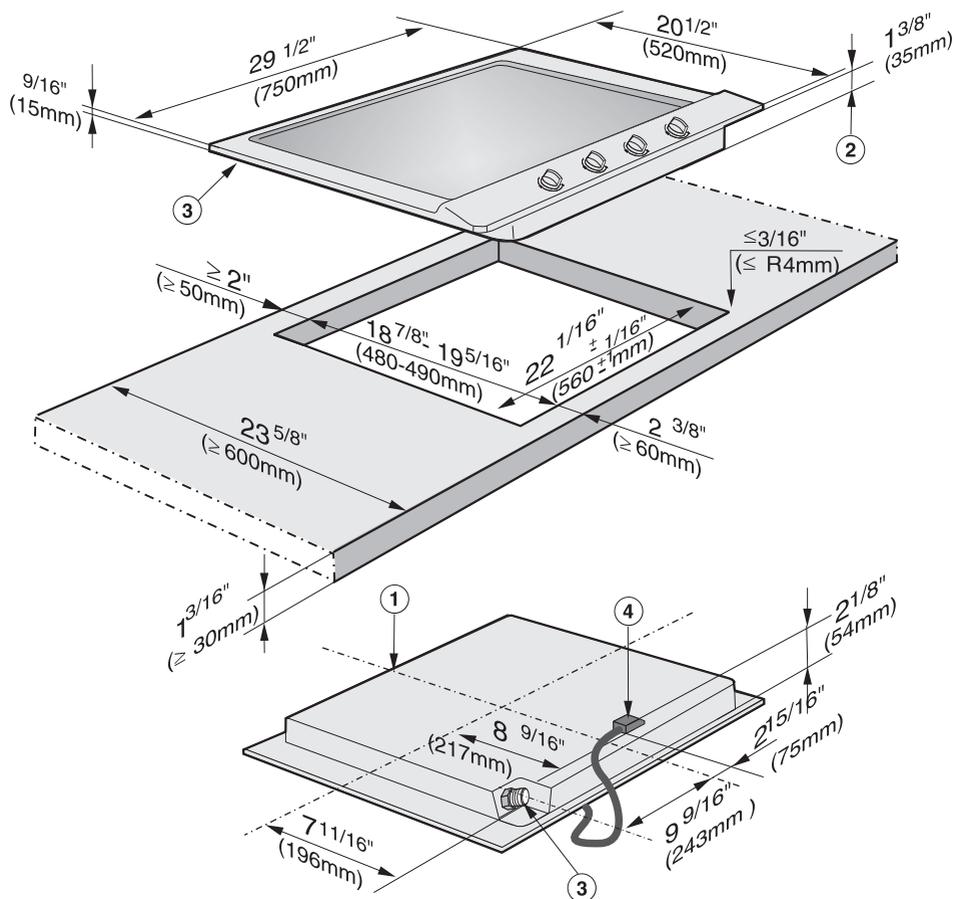
Le joint ① et la zone ombragée sous le cadre de la surface de cuisson doivent être lisses et plats de façon à assurer une pose uniforme du cadre sur le comptoir et à garantir la bonne étanchéité du joint de scellement sous le rebord supérieur de l'appareil avec le comptoir.

# Installation

## Dimensions

Toutes les dimensions sont fournies en mm.

### KM 2030



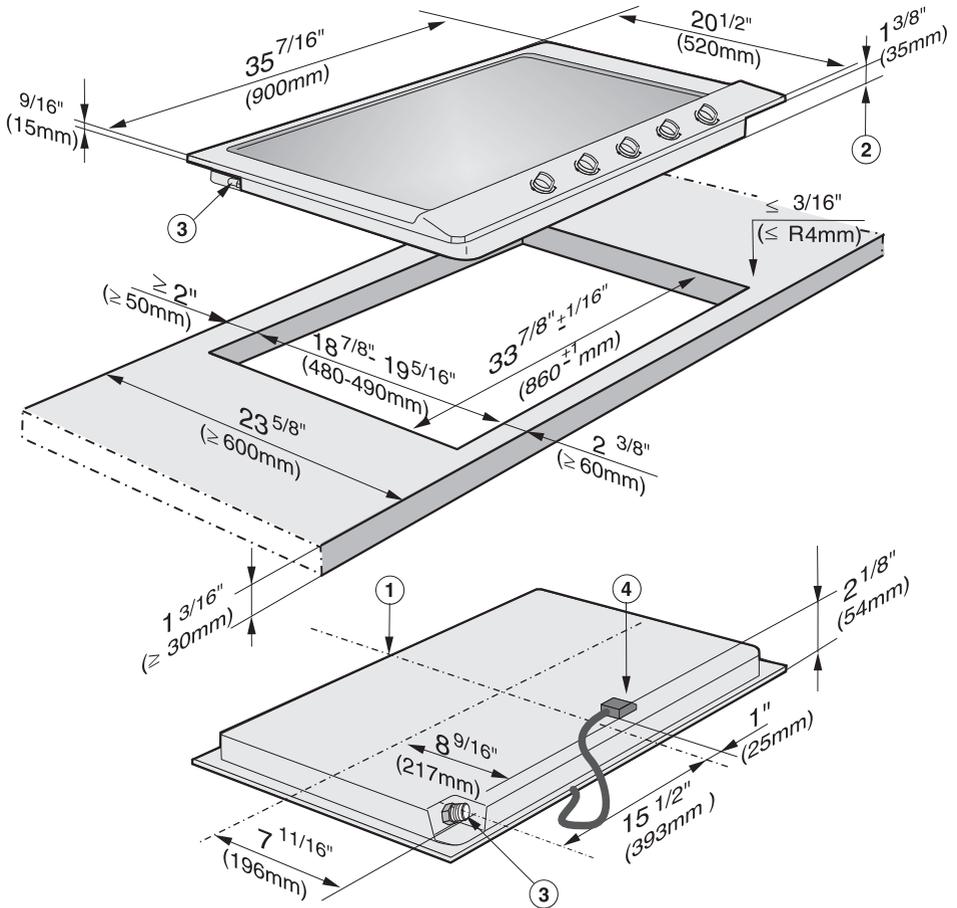
① Avant

② Hauteur d'installation

③ Raccord de gaz R 1/2 po NPT

④ Boîtier de raccordement à l'alimentation électrique avec câble d'alimentation,  
L = 1200 mm (4 pi)

## KM 2050



- ① Avant
- ② Hauteur d'installation
- ③ Raccord de gaz R  $\frac{1}{2}$  po NPT
- ④ Boîtier de raccordement à l'alimentation électrique avec câble d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)

# Installation

## Installation

### Préparation du comptoir

- Créez la découpe sur le comptoir comme illustré sur le diagramme de la surface de cuisson. Souvenez-vous de respecter les distances minimales de sécurité (voir « Installation » – « Distances de sécurité »).
- Scellez les profils coupés du comptoir en bois avec un vernis spécial, un caoutchouc de silicone ou une résine afin d'empêcher le gonflement du bois en raison de l'humidité. Le produit doit résister à des températures élevées.

Veillez à ne pas mettre de scellant sur la surface du comptoir.

Le joint de scellement permet de veiller à ce que la surface de cuisson soit positionnée de façon sécurisée dans la découpe sans glisser. Tout espace entre le cadre et le comptoir deviendra plus petit avec le temps.

### Pose de la surface de cuisson

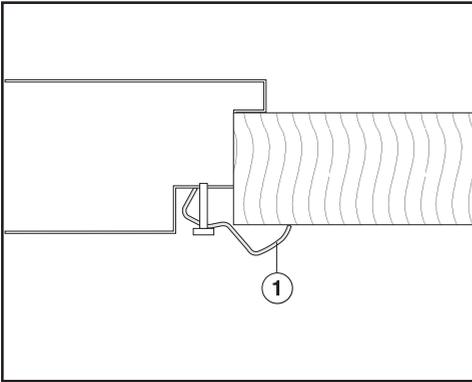
- Fixez le joint de scellement fourni sous le bord de la surface de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de l'appareil à travers la découpe du comptoir.
- Posez la surface de cuisson en la centrant dans la découpe. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'appareil repose bien sur le périmètre du comptoir. Il s'agit d'une étape importante qui permet de garantir l'étanchéité du joint.

Si le joint d'étanchéité ne repose pas parfaitement sur le comptoir au niveau des coins, retravaillez le rayon des angles ( $\leq R4$ ) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

N'utilisez en aucun cas d'autres produits d'étanchéité avec la surface de cuisson (par ex. du silicone).

- Raccordez la surface de cuisson à l'alimentation électrique (voir « Installation » – « Branchement électrique »).
- Raccordez la surface de cuisson à l'alimentation en gaz (voir « Installation » – « Raccordement au gaz »).

## Fixation de la surface de cuisson



- Fixez la surface de cuisson à l'aide des supports ① fournis.

## Vérification du bon fonctionnement

- Après l'installation de la surface de cuisson, allumez tous les brûleurs afin de vérifier qu'ils fonctionnent correctement :
- La flamme ne doit pas s'éteindre lorsque le brûleur est réglé sur la puissance minimale ou lorsque le bouton est tourné rapidement de la puissance maximale à la puissance minimale.
- À la puissance maximale, la flamme doit avoir un cœur bien distinct et visible.

# Installation

## Raccordement au gaz

 Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué uniquement par un installateur de gaz autorisé et agréé. L'installateur est responsable de veiller à ce que l'appareil fonctionne correctement une fois installé.

L'appareil doit être raccordé à son propre robinet d'arrêt.

Le raccordement au gaz doit être installé de sorte à pouvoir être effectué de l'intérieur ou de l'extérieur de l'élément de cuisine. Le robinet d'arrêt doit être accessible et visible facilement (en ouvrant une porte d'armoire si nécessaire).

L'appareil se raccorde au gaz naturel ou au gaz liquéfié (propane) selon le modèle.

Vérifiez le type de gaz qui vous correspond auprès de votre fournisseur de gaz et comparez cette information avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'appareil n'est pas raccordé à un conduit d'évacuation.

Lors de l'installation et du raccordement de l'appareil, veuillez respecter toutes les instructions d'installation et vérifier que les conditions d'aération sont adéquates une fois l'installation terminée.

Les raccordements au gaz doivent être effectués de sorte qu'ils ne soient pas chauffés et endommagés par le fonctionnement de l'appareil. Plus particulièrement, vérifiez que les tuyaux de gaz et les raccords avec l'appareil n'entrent pas en contact avec les gaz chauds évacués.

Le tuyau de gaz et le câble d'alimentation électrique pourraient être endommagés par les zones chaudes de l'appareil.

Par conséquent, assurez-vous de les en tenir à l'écart.

Les tuyaux de raccordement flexibles et les câbles peuvent être endommagés par un mauvais raccordement.

Fixez les tuyaux flexibles et les câbles de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne soient pas soumis à des contraintes mécaniques.

Débranchez l'appareil et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression du gaz à une pression supérieure à ½ psi (3,5 kPA). Fermez le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz avant d'effectuer un test de pression du gaz à une pression inférieure ou égale à ½ psi (3,5 kPA).

Les tuyaux d'alimentation en gaz incorrectement scellés peuvent causer une fuite de gaz et donc une explosion.

Étancheisez tous les tuyaux d'alimentation en gaz au moyen d'un produit d'étanchéité pour filetage.

Les tests d'étanchéité sur la surface de cuisson ne doivent être effectués qu'en fonction des caractéristiques techniques du fabricant.

Le raccordement au gaz doit respecter les réglementations locales et les règlements suivants :

Le « National Fuel Gas Code » ANSI Z 223.1/NFPA N° 54 aux États-Unis ou le « Code d'installation du gaz naturel et du propane » CSA B149.I. en vigueur au Canada.

La pression du gaz ne peut être inférieure ou supérieure à certaines valeurs.

Assurez-vous que la pression maximale du gaz en amont du régulateur de pression du gaz ne dépasse pas ½ psi (3,5 kPa) pour le gaz naturel et le gaz liquéfié.

Assurez-vous que la pression minimale d'alimentation en gaz équivaut à une pression hydrostatique de 6 pouces pour le gaz naturel et de 10 pouces pour le gaz liquéfié.

En fonction du pays de destination, cet appareil est prévu pour être raccordé au gaz naturel ou au gaz liquéfié (voir l'étiquette adhésive sur l'appareil).

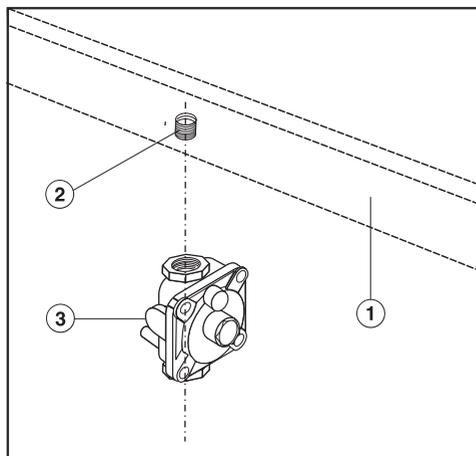
En fonction du pays de destination, des buses sont fournies pour assurer la conversion à un type de gaz différent. Si les buses adéquates ne sont pas fournies avec l'appareil, vous devrez contacter votre revendeur ou le service technique de Miele. La conversion à un autre type de gaz est décrite dans la section « Conversion à un autre type de gaz ».

# Installation

## Régulateur de pression de gaz

La surface de cuisson est fournie avec un régulateur de pression de gaz pouvant passer du gaz naturel au gaz liquide ou du gaz liquéfié au gaz naturel. Le régulateur fourni est configuré pour le type de gaz de la surface de cuisson. Vérifiez ce paramètre avant installation.

Réglage de pression :  
gaz naturel 4 pouces de colonne d'eau  
Propane liquide 10 pouces de colonne d'eau



- ① Surface de cuisson
- ② Raccordement au gaz NPT 1/2 pouce
- ③ Régulateur

Le régulateur doit être installé comme indiqué sur le schéma lorsque vous raccordez la surface de cuisson Miele au gaz. Le régulateur a été adapté par Miele pour satisfaire à toutes les exigences applicables en matière de sécurité. Le régulateur doit être facilement accessible après l'installation de la surface de cuisson.

Un tuyau en acier flexible approuvé par l'AGA ou la CGA peut être utilisé entre le raccord au gaz et le régulateur. Ce tuyau flexible permet à la surface de cuisson d'être retirée de la découpe pour des travaux de maintenance ou de réparation. Assurez-vous qu'aucun tiroir, aucune porte ni élément similaire n'entre en contact avec ce tuyau flexible.

Fuite de gaz due à l'utilisation d'un régulateur inadapté.

Utilisez exclusivement le régulateur fourni par Miele.

En cas de doute, contactez le service technique Miele.

## Test d'étanchéité

- Après avoir raccordé l'appareil, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords, par ex. à l'aide d'eau savonneuse.

## Données techniques des brûleurs

### Puissance nominale pour KM 2030

Brûleur	Type de gaz	kW	BTU/heure
Brûleur éco	Gaz naturel	1,00	3500
	Gaz liquéfié	1,00	3500
Brûleur normal	Gaz naturel	1,80	6200
	Gaz liquéfié	1,70	5800
Wok	Gaz naturel	3,50	12 000
	Gaz liquéfié	3,20	11 000
Total	Gaz naturel	8,10	27 900
	Gaz liquéfié	7,60	26 100

### Puissance nominale pour KM 2050

Brûleur	Type de gaz	kW	BTU/heure
Brûleur éco	Gaz naturel	1,00	3 500
	Gaz liquéfié	1,00	3 500
Brûleur normal	Gaz naturel	1,80	6200
	Gaz liquéfié	1,70	5800
Brûleur fort	Gaz naturel	2,60	8900
	Gaz liquéfié	2,60	8900
Wok	Gaz naturel	3,50	12 000
	Gaz liquéfié	3,20	11 000
Total	Gaz naturel	10,70	36 800
	Gaz liquéfié	10,20	35 000

# Installation

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT :

Pendant l'installation et les travaux d'entretien et de réparation, la surface de cuisson doit être débranchée du réseau électrique en dévissant complètement les fusibles, en ouvrant les disjoncteurs et en retirant le cordon d'alimentation de la prise. Pour ce faire, veillez à tirer sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

Ne coupez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si la fiche ne correspond pas à la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer la prise qui convient.

La prise de courant doit être facilement accessible après l'installation de la surface de cuisson.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation effectués par des personnes non qualifiées peuvent entraîner de graves dangers pour les utilisateurs. Miele ne peut pas être tenu responsable de ces travaux.

Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être exécutés exclusivement par des techniciens autorisés par Miele.

Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de l'appareil 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, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

La fiche du cordon d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

Cette surface de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou nationaux.

Les travaux d'installation, de réparation et de maintenance ne doivent être effectués que par un technicien agréé par Miele, conformément aux codes locaux et au Code électrique national ANSI/NFPA 70 aux États-Unis et au Code électrique canadien CSA C22.1-02. au Canada.

## Cordon d'alimentation et fiche

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation flexible et d'une fiche à 3 contacts pour vous protéger contre l'électrocution. La fiche doit être insérée directement dans une prise mise à la terre correctement.

- N'enlevez **pas** la broche de contact de mise à la terre!

## Puissance nominale totale

Voir la plaque signalétique

## Données de raccordement

Les données de raccordement requises sont indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez vérifier que ces informations correspondent au réseau électrique.

## Installateur :

- Veuillez remettre ces instructions au client.

## Conversion à un autre type de gaz

 Risque d'explosion dû à une conversion incorrecte.

Si la conversion à un autre type de gaz n'est pas réalisée correctement, cela peut causer une fuite de gaz.

La conversion d'un type de gaz à un autre doit être effectuée uniquement par un installateur gaz approuvé et agréé, en stricte conformité avec les réglementations locales et nationales en vigueur en matière de construction et de sécurité. L'installateur est responsable de veiller à ce que l'appareil fonctionne correctement une fois installé.

Lors de la conversion à un autre type de gaz, les buses principales **et** les petites buses doivent être changées. Le régulateur doit être converti.

### Tableau des buses

Les marques des buses font référence à un diamètre d'alésage de  $1/100$  mm.

Brûleur	Ø	
	Buse principale	Petite buse
<b>Gaz naturel H</b>		
Éco	0,90	0,42
Normal	1,09	0,52
Fort	1,36	0,60
Wok	1,55	1,30(1A)
<b>Gaz liquéfié</b>		
Éco	0,58	0,27
Normal	0,69	0,32
Fort	0,90	0,40
Wok	0,98	0,60

# Conversion à un autre type de gaz

## Remplacement des buses

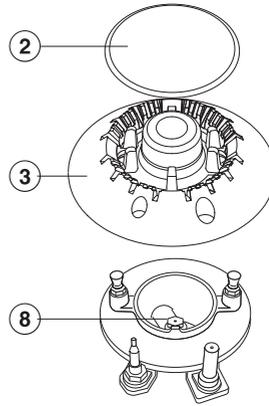
- Débranchez la surface de cuisson de la source d'alimentation électrique et coupez l'alimentation en gaz.

## Remplacement des buses principales

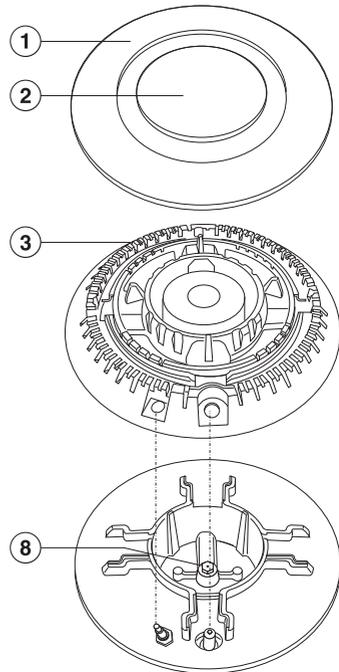
Brûleurs éco, normal et fort  
Le chapeau du brûleur ② est verrouillé sur ces brûleurs. Vous devez le tourner dans le sens horaire ou antihoraire pour le retirer.

- Retirez la grille, le chapeau du brûleur ②, l'anneau du brûleur ① (wok) et la tête du brûleur ③.
- À l'aide d'une clé à douille M7, dévissez la buse principale ⑧.
- Fixez les buses correctes de façon sécurisée (consultez le tableau des buses).
- Utilisez une cire à sceller pour fixer les buses et prévenir le desserrage.

## Brûleurs éco, normal et fort



## Brûleur wok



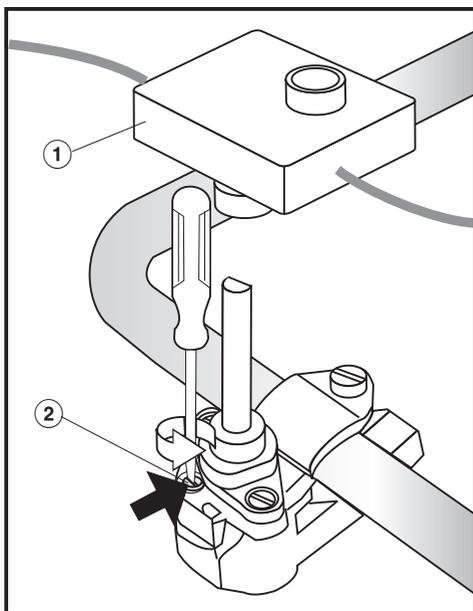
# Conversion à un autre type de gaz

## Remplacement des petites buses

Pour remplacer les petites buses, les vis de fixation du brûleur doivent d'abord être desserrées et la section supérieure de l'appareil doit être retirée.

- Tirez sur les boutons de commande pour les retirer.
- Retirez les éléments du brûleur.
- Dévissez les vis.
- Soulevez le dessus de l'appareil.

- Utilisez une cire à sceller pour fixer les buses et prévenir le desserrage.



- Retirez le contacteur d'allumage ①.
- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez la petite buse ② du raccord de gaz.
- Retirez la buse à l'aide d'une paire de pinces.
- Fixez les buses correctes de façon sécurisée (consultez le tableau des buses).

## Vérification du bon fonctionnement

- Vérifiez tous les raccords de gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas.
- Remontez la surface de cuisson.
- Allumez tous les brûleurs afin de vérifier qu'ils fonctionnent correctement :
  - La flamme ne doit pas s'éteindre lorsque le brûleur est réglé sur la puissance minimale ou lorsque le bouton est tourné rapidement de la puissance maximale à la puissance minimale.
  - À la puissance maximale, la flamme doit avoir un cœur bien distinct et visible.
- Collez l'étiquette fournie avec les buses indiquant le type de gaz utilisé.



**Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.**

---

**Canada**  
**Importateur**  
**Miele Limitée**

**Siège social au Canada et Centre Miele**

161 Four Valley Drive  
Vaughan, ON L4K 4V8  
[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

**Service à la clientèle**

Téléphone : 800 565-6435  
[customercare@miele.ca](mailto:customercare@miele.ca)

**Allemagne**

**Fabricant**

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

KM 2030, KM 2050

fr-CA

M.-Nr. 07 520 090 / 04