

## Gebruiks- en montagehandleiding



### Gaskookplaten

KM 2014

KM 2034 / 2035

KM 2052

KM 2054

Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 07 231 850



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

# Inhoud

---

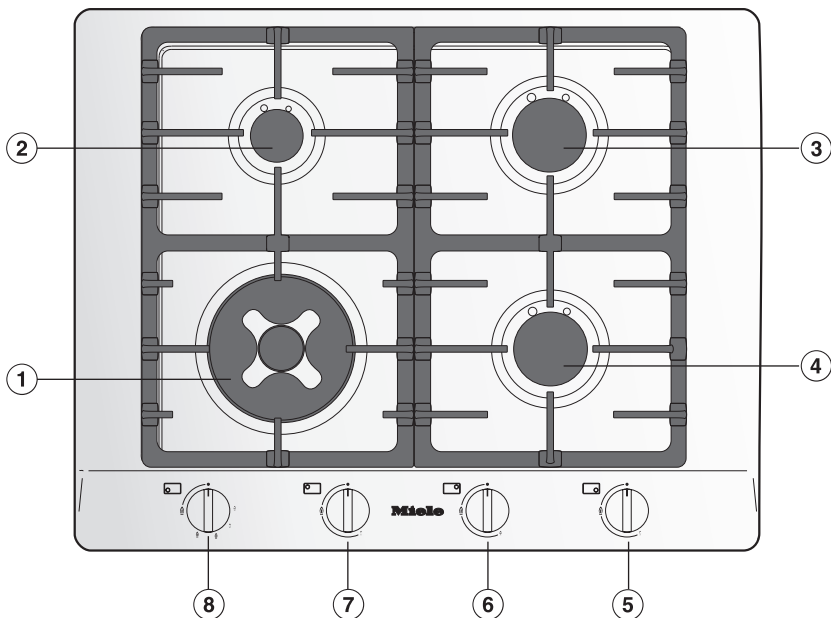
<b>Algemeen</b> .....	6
Modellen .....	6
Brander .....	10
Bijgeleverde accessoires .....	11
<b>Veiligheidsinstructies en waarschuwingen</b> .....	12
<b>Een bijdrage aan de bescherming van het milieu</b> .....	19
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	20
Eerste reiniging .....	20
<b>Bediening</b> .....	21
Uitschakelen .....	23
<b>De juiste pannen</b> .....	24
<b>Veiligheidsuitschakeling</b> .....	26
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	27
<b>Nuttige tips</b> .....	31
<b>Bij te bestellen accessoires</b> .....	33
<b>Veiligheidsinstructies voor het inbouwen</b> .....	34
<b>Afmetingen</b> .....	37
<b>Inbouwen</b> .....	40
<b>Elektrische aansluiting</b> .....	42
<b>Gasaansluiting</b> .....	44
<b>Brandervermogen</b> .....	46

<b>Aanpassen aan een andere gassoort</b> .....	48
Tabel voor de inspuiters .....	48
Inspuiters vervangen .....	49
De grote inspuiters vervangen .....	49
De kleine inspuiters vervangen .....	50
Na het aanpassen .....	52
<b>Klantcontacten / typeplaatje</b> .....	53

# Algemeen

## Modellen

KM 2014

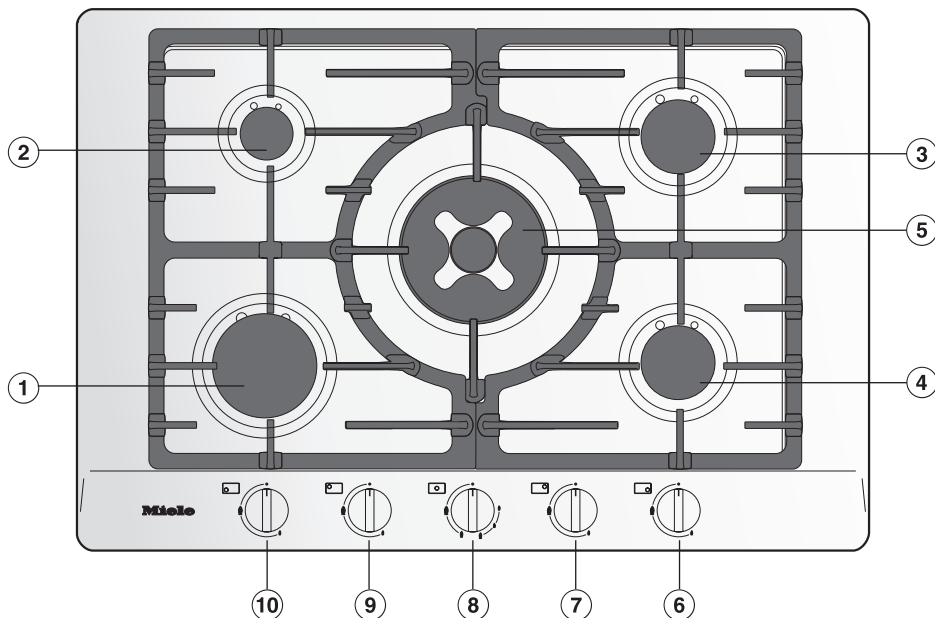


- ① Wokbrander
- ② Sudderbrander
- ③ ④ Normaalbrander

Bedieningsknop:

- ⑤ Rechts voor
- ⑥ Rechts achter
- ⑦ Links achter
- ⑧ Links voor

## KM 2034 / KM 2035



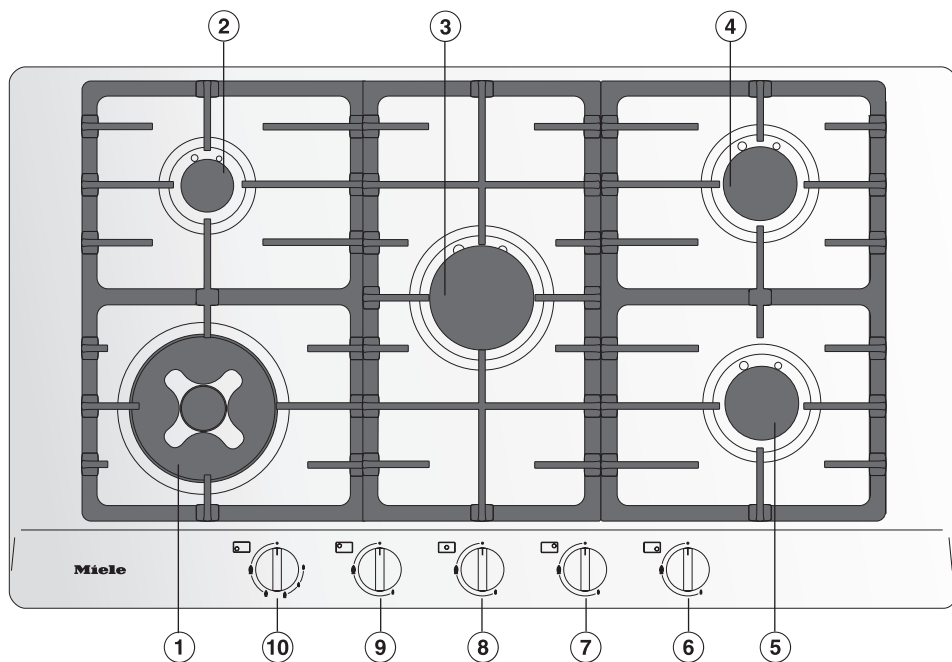
- ① Sterkbrander
- ② Sudderbrander
- ③④ Normaalbrander
- ⑤ Wokbrander

Bedieningsknop:

- ⑥ Rechts voor
- ⑦ Rechts achter
- ⑧ Midden
- ⑨ Links achter
- ⑩ Links voor

# Algemeen

KM 2052



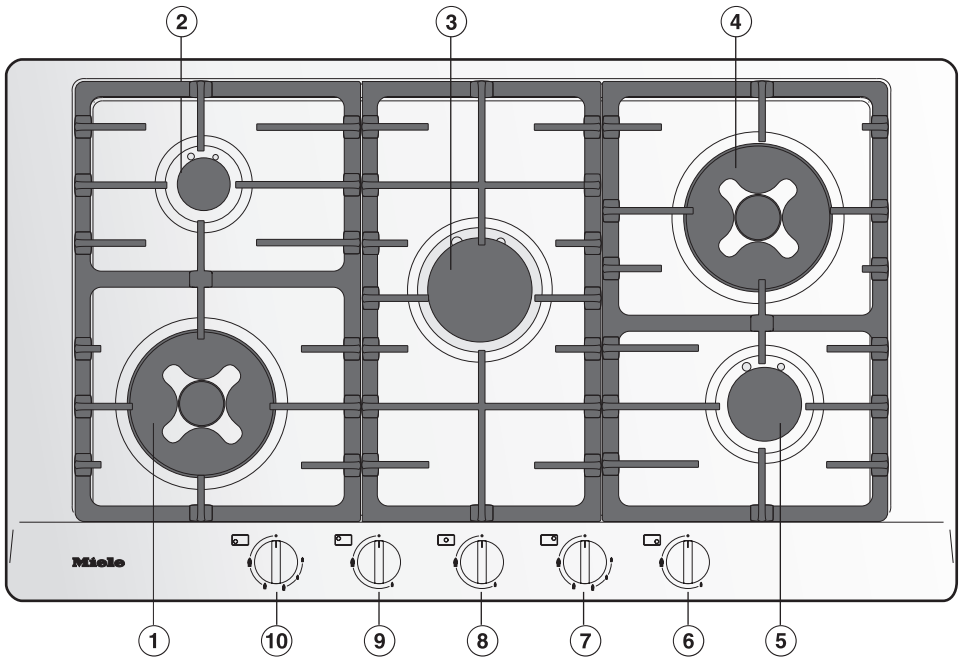
- ① Wokbrander
- ② Sudbrander
- ③ Sterkbrander
- ④ ⑤ Normaalbrander

Bedieningsknop:

- ⑥ Rechts voor
- ⑦ Rechts achter
- ⑧ Midden
- ⑨ Links achter
- ⑩ Links voor



## KM 2054



①④ Wokbrander

② Sudderbrander

③ Sterkbrander

⑤ Normaalbrander

Bedieningsknop:

⑥ Rechts voor

⑦ Rechts achter

⑧ Midden

⑨ Links achter

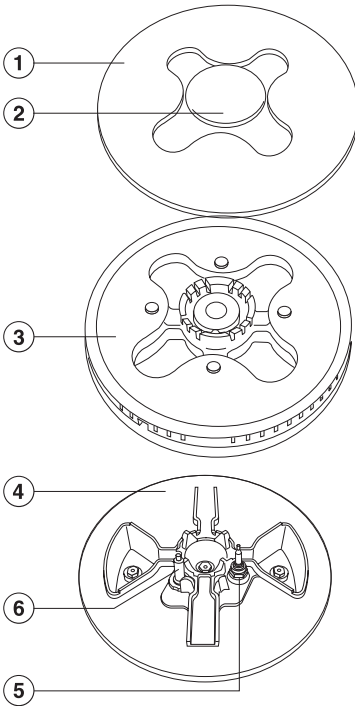
⑩ Links voor

# Algemeen

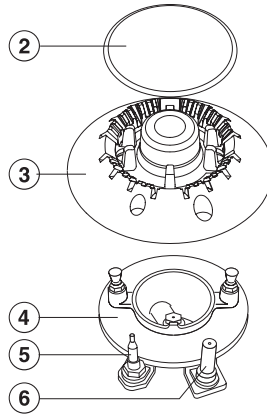
---

## Brander

### Wokbrander



### Sudder-, normaal- en sterkbrander

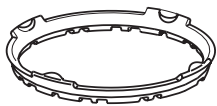


- ① Branderring
- ② Branderdop
- ③ Branderkop
- ④ Brandervoet
- ⑤ Thermo-element
- ⑥ Elektrische vonkontsteking

## Bijgeleverde accessoires

U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

### Wokring



Met de bijgeleverde wokring staat het kookgerei extra stevig op de brander. Dit geldt met name voor woks met een ronde bodem.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar!

## Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden en warmhouden van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Kinderen

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het apparaat voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.

▶ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kastjes boven of achter het apparaat. De kinderen klimmen anders misschien op het apparaat en kunnen zich er dan aan branden.

▶ Kinderen kunnen ook verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Draai de grepen daarom zo dat ze zich boven het werkblad bevinden. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen komen.

▶ Verpakkingsmateriaal (zoals folies en piepschuim) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Bewaar het verpakkingsmateriaal dan ook buiten het bereik van kinderen en zorg dat het zo snel mogelijk wordt afgevoerd.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Technische veiligheid

► Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.

► De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat bij twijfel de huisinstallatie door een vakman inspecteren. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

► Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten bevestigd overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

► Alleen een erkend vakman mag het apparaat plaatsen en aansluiten op het gas- en elektriciteitsnet. Een vakman kent de landelijke voorschriften en de voorschriften van het energiebedrijf en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen en aansluiten van het apparaat fouten worden gemaakt, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

► Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

► Open in geen geval de ommanteling van het apparaat.

Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, levert dit gevaar op voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het apparaat niet meer goed functioneert.

► Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

## Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

► Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de gastoevoer worden afgesloten en moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt. Het apparaat is alleen dan spanningsvrij als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
- als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

► Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

► Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van die onderdelen kan Miele garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

► Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

► Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.

► Neem het apparaat bij een defect niet in gebruik c.q. schakel het meteen uit. Maak het apparaat spanningsvrij en sluit vervolgens de gastoevoer af. Neem contact op met Miele

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

## Veilig gebruik

- ▶ Het apparaat wordt bij gebruik erg heet en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Raak het apparaat daarom niet aan, zolang het nog heet is.
- ▶ Zorg dat op een ontstoken brander altijd een pan staat. Een erboven geplaatste afzuigkap kan anders beschadigd raken of vlam vatten.
- ▶ Houd tijdens het gebruik toezicht op het apparaat. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten en brand veroorzaken.
- ▶ Mocht het vet of de olie vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat vlam vatten. Bovendien wordt hierdoor de levensduur van het apparaat verkort.
- ▶ Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het hete apparaat werkt. Zorg dat deze niet te dicht bij de vlammen komen. Gebruik dan ook geen al te grote pannenlappen, theedoeken of iets dergelijks. De pannenlappen en dergelijke mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich branden!
- ▶ Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als werkblad. Als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of als het nog heet is, kunnen voorwerpen - afhankelijk van het materiaal - heet worden, smelten of vlam vatten.
- ▶ Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat wordt ingeschakeld of nog heet is, bestaat brandgevaar.
- ▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, want dat smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!



# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

- ▶ Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookplaat. Er ontstaat anders overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich dan branden en letsel oplopen.
- ▶ Zorg dat alle branderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd, voordat u een brander ontsteekt.
- ▶ Gebruik op gaskookplaten alleen pannen waarvan de bodemdiameter niet groter of kleiner is dan in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven (zie ook "De juiste pannen"). Als de diameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Is de diameter te groot, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd en kunnen het werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze is ontstaan, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld.
- ▶ Zorg dat de vlammen van de brander niet onder de pan vandaan komen.
- ▶ Gebruik geen pannen met een te dunne bodem. Verhit pannen nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei een dergelijk gebruik uitdrukkelijk toestaat. De kookplaat kan anders beschadigd raken!
- ▶ Plaats altijd de bijgeleverde pannen- drager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op een brander worden gezet.
- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de kookplaat.
- ▶ Verwijder vetspatten en andere brandbare verontreinigingen zo spoedig mogelijk van de kookplaat, anders bestaat er brandgevaar.
- ▶ Plaats pannendragers van boven op de kookplaat, zodat er geen krassen kunnen ontstaan.
- ▶ Bij gebruik van een gaskookplaat ontstaan warmte en vocht. Zorg daarom voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat staat opgesteld. Open een buitenraam of zorg voor mechanische afzuiging (bijvoorbeeld via een afzuigkap).
- ▶ Als u het apparaat lang en intensief gebruikt, is het aan te raden de ruimte extra te ventileren, bijvoorbeeld door een buitenraam te openen of door de afzuigkap op een hoge stand in te schakelen.
- ▶ Als u een elektrisch apparaat (bijvoorbeeld een mixer) in de buurt van het apparaat gebruikt, mag de aansluitkabel niet in aanraking komen met het hete apparaat. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

# Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

---

▶ Als zich onder het apparaat een schuiflade bevindt, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare stoffen of brandbare voorwerpen zoals spuitbussen worden bewaard. Een eventuele bestekbak moet van hittebestendig materiaal zijn.

▶ Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).

▶ Gebruik geen braadpannen, pannen of grillstenen die zo groot zijn dat zij meerdere branders bedekken. De warmteophoping die hierdoor zou ontstaan, kan het apparaat beschadigen.

▶ Voorkom dat zouthoudende gerechten of vloeistoffen op de kookplaat terechtkomen. Gebeurt dat toch, dan moeten deze stoffen meteen grondig worden verwijderd, anders kan er corrosie optreden.

▶ Als het apparaat achter een meubeldeel is ingebouwd, mag u het apparaat alleen gebruiken als de deur geopend is. Sluit de meubeldeel pas als het apparaat uitgeschakeld is.

▶ Als het apparaat gedurende een ongebruikelijk lange tijd niet is gebruikt, is het aan te bevelen het apparaat grondig te reinigen voordat u het weer in gebruik neemt. Laat de correcte werking van het apparaat zo nodig door een vakman controleren.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

# Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

---

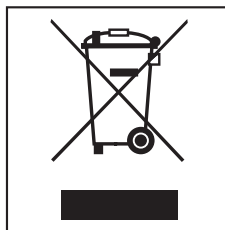
## Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

## Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.



Verwijder uw oude apparaat dan ook nooit samen met het gewone afval, maar lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur. Vraag uw handelaar indien nodig om inlichtingen.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

# Vóór het eerste gebruik

---

Bij het apparaat wordt een tweede typeplaatje geleverd. Plak dit typeplaatje op de aangegeven plaats achter in uw gebruiksaanwijzing.

## Eerste reiniging

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies.
- Reinig de afneembare delen van de brander met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Droog de delen daarna weer af en zet de brander vervolgens weer in elkaar (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Neem het roestvrijstalen lekblad met een vochtige doek af en maak het vervolgens weer droog.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje, waardoor bij het eerste gebruik geurtjes kunnen ontstaan. Wanneer er geurtjes en damp vrijkomen, betekent dat niet dat het apparaat defect is of verkeerd is aangesloten. Ze verdwijnen na korte tijd.

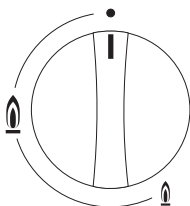
Met de bedieningsknop ontsteekt u het gas en stelt u de gewenste stand in.

Schakel de branders uitsluitend in door de knop in te drukken en naar links te draaien. U schakelt de branders uit door de knop naar rechts te draaien. De buitenste brander van de wokbrander mag u alleen door drukken en draaien in-/uitschakelen.

Onderdelen van het apparaat kunnen **beschadigd** raken als u:

- de branders inschakelt zonder te drukken,
- de branders inschakelt door de knop naar rechts te draaien,
- de buitenste brander van de wokbrander zonder te drukken in-/uitschakelt,
- de branders uitschakelt door de knop naar links te draaien.

Voor schade als gevolg van een verkeerde bediening kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.

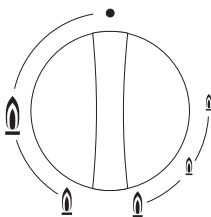


## Sudder-, normaal- en sterkbrander

- de gastoevoer is afgesloten

🔥 grootste vlam

🔥 kleinste vlam



## Wokbrander

- de gastoevoer is afgesloten

🔥 grootste vlam:  
de buitenste en de binnenste brander branden op de hoogste stand.

🔥 grote vlam:  
de buitenste brander brandt op de laagste stand,  
de binnenste op de hoogste stand.

🔥 kleine vlam:  
buitenste brander uit,  
binnenste brander op de hoogste stand.

🔥 kleinste vlam:  
buitenste brander uit,  
binnenste brander op de laagstestand.

# Bediening

---

## Inschakelen

- Ontsteek het gas door de betreffende bedieningsknop in te drukken en naar links op het grootste vlamsymbool te draaien.

Als u een knop bedient, wordt automatisch bij de brander(s) een vonk gegenereerd. Dit is normaal en duidt niet op een defect.

- Wanneer er een vlam te zien is, moet u de bedieningsknop nog 8 - 10 seconden ingedrukt houden. Laat de knop vervolgens los.
- Mocht de vlam weer uitgaan, zet de bedieningsknop dan op "●". Wacht minstens 1 minuut voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken. Houd de bedieningsknop eventueel iets langer ingedrukt.
- Mocht de brander ook na een tweede poging niet aangaan, zet de knop dan op "●" en zie het hoofdstuk "Nuttige tips".

## Inschakelen bij een stroomstoring

Wanneer de stroom uitvalt, kunt u de gasbrander met een lucifer aansteken.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze naar links op het grootste vlamsymbool.
- Houd de knop ingedrukt en steek het gas met een lucifer aan.

Houd de knop nog ca. 8 - 10 seconden ingedrukt en laat hem dan los.

## Instellen



Stel de brander zo in dat de vlammen niet onder de pan vandaan komen. Omdat de vlam aan de buitenkant heter is dan in de kern moeten de punten van de vlam de panbodem raken. De hitte wordt anders aan de lucht afgegeven. Bovendien kunnen de pangrepen beschadigd raken en neemt de kans op verbrandingen toe.

U kunt de branders traploos instellen op een stand tussen de grootste en de kleinste vlam. Uitzondering: de wokbrander.

De **wokbrander** heeft tussen de hoge en de lage standen een blokkering (op de stand "6 uur"). Om deze blokkering te kunnen passeren, moet u de bedieningsknop op dit punt indrukken.

- Om van de hoge naar de lage standen te wisselen, draait u de bedieningsknop naar links tot aan de blokkering. Druk de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop los. U kunt nu de gewenste stand instellen.
- Om van de lage naar de hoge standen te wisselen, draait u de bedieningsknop naar rechts tot aan de blokkering. Druk de knop in, draai door de blokkering heen en laat de knop los. U kunt nu de gewenste stand instellen.

## Uitschakelen

- Draai de knop naar rechts op het symbool "●".

De gastoevoer wordt afgesloten en de vlam gaat uit.

## De juiste pannen

Brander	Minimale diameter panbodem in cm
Sudderbrander	10
Normaalbrander	12
Sterkbrander	14
Wokbrander	14
Maximale diameter bovenkant pan in cm	
Sudderbrander	22
Normaalbrander	22
Sterkbrander	24
Wokbrander	24

- Gebruik alleen pannen waarvan de diameter niet groter of kleiner is dan in de tabel staat aangegeven. Als de bodemdiameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Is de bovendiameter te groot, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd en kunnen het werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze is ontstaan, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.



- Gebruik liever brede, lage pannen dan smalle, hoge pannen. De inhoud wordt dan sneller verhit.
- Gebruik een pan die qua diameter bij de brander past. Algemene regel: grote diameter = grote brander, kleine diameter = kleine brander.
- Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem, omdat de warmteverdeling dan beter is. Bij pannen met een dunne bodem bestaat het gevaar dat de gerechten plaatselijk oververhit raken. Roer de gerechten dan ook regelmatig om.
- Voor gas zijn geen speciale pannen nodig. Het materiaal moet alleen hittebestendig zijn.



- Houdt u er rekening mee dat pannenfabrikanten vaak de diameter aan de bovenkant vermelden. Van belang is echter alleen de bodemdiameter.
- Kook bij voorkeur met een deksel op de pan. Op die manier voorkomt u dat er onnodig warmte ontsnapt.

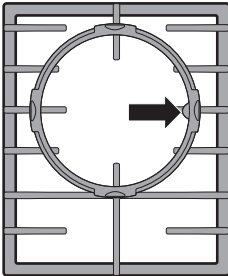
Plaats pannen altijd zo op de pannendrager dat deze niet kunnen kantelen. Minimale bewegingen kunnen echter nooit helemaal worden uitgesloten.

Plaats altijd de bijgeleverde pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op de brander worden gezet.

### Wok

Een wok is een bijzondere pan met een kleine bodemdiameter en een grote bovendiameter (meestal 35 - 40 cm). De wokbrander is ideaal voor dergelijke pannen. De bodem van de wok mag niet met de brander in aanraking komen. De afstand tot de brander moet minstens 1 cm zijn.

### Wokring



Als u de bijgeleverde wokring gebruikt, staat het kookgerei extra stevig. Dit geldt met name voor woks met een ronde bodem.

De wokring moet correct worden geplaatst, zodat de ring stabiel ligt en niet kan verschuiven (zie ook de afbeelding).

# Veiligheidsuitschakeling


---

## Vlambeveiliging

De thermo-elektrische vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt afgesloten, als de vlam uitgaat, bijvoorbeeld omdat deze uitwaait of omdat een gerecht overkookt.

- Om de brander weer in gebruik te nemen, draait u de knop naar rechts op "●". Schakel de brander daarna weer op de gewone manier in.

De vlambeveiliging functioneert los van de stroomvoorziening. De beveiliging is dus ook actief als u het apparaat tijdens een stroomstoring gebruikt.

 Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. Stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

- Reinig het apparaat na elk gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Wrijf het apparaat na elke vochtige reiniging droog. U voorkomt zo kalkafzettingen.
- Laat vastzittende verontreinigingen eerst inweken.
- Door overgekookte voedingsmiddelen op het hete apparaat kunnen op de branders en op het roestvrijstalen lekblad verkleuringen ontstaan. **Verwijder verontreinigingen daarom meteen!**
- De oppervlakken van de branders worden met de tijd iets matter. Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor het gebruik van de kookplaat.

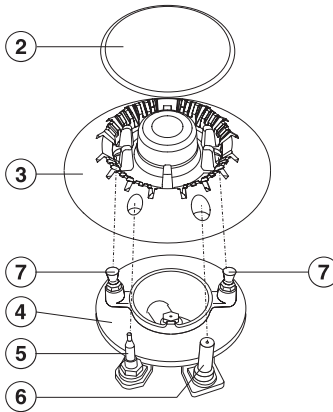
**Om beschadigen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:**

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- vlekken- en roestverwijderaars.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- grill- en ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde borstels en sponsjes (zoals pannen-sponsjes) en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- puntige voorwerpen (zodat de dichtingen tussen de lijst en het werkblad niet beschadigd raken).

## Reiniging en onderhoud

	Reiniging	Opmerkingen
<b>Roestvrijstalen lekblad</b>	<p>Reinig het roestvrijstalen lekblad met een sponsdoekje, een beetje afwasmiddel en warm water.</p> <p>U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje en het Miele-reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal gebruiken (zie "Bij te bestellen accessoires"). Gebruik het middel uitsluitend in slijprijchting.</p> <p>U kunt het oppervlak extra tegen vervuiling beschermen als u het met het Miele-onderhoudsmiddel voor roestvrij staal inwrijft (zie "Bij te bestellen accessoires"). Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek gelijkmatig over het gehele oppervlak.</p>	<p><b>Opdruk</b> (vlamsymbolen)</p> <p>De opdruk kan beschadigd raken als verontreinigingen (zoals gerechten en vloeistoffen die zout bevatten en olijfolie) langere tijd inwerken. Verwijder dergelijke verontreinigingen meteen!</p> <p>Gebruik op delen met een opdruk geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Ook dergelijke middelen kunnen de opdruk beschadigen.</p>
<b>Pannendrager</b>	<p>Verwijder de pannendragers. Reinig de pannendragers met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.</p> <p>U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.</p>	<p>Laat vastzittende verontreinigingen eerst inweken.</p> <p><b>Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.</b></p>
<b>Bedieningsknoppen</b>	<p>Reinig de knoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.</p>	<p><b>Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.</b></p>
<b>Branderdoppen</b>	<p>Reinig de branderdoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.</p> <p>U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.</p>	<p><b>Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.</b></p>
<b>Branderkop</b> PerfectClean	<p>Reinig de branderkoppen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.</p> <p>U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.</p>	<p>De branderkop is PerfectClean-veredeld. PerfectClean-veredelde oppervlakken kenmerken zich door uitstekende <b>anti-aanbakeigenschappen</b> en een <b>eenvoudige reiniging</b>.</p> <p><b>Niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.</b></p> <p>Zorg dat ook de gleuven in de brander na de reiniging goed droog zijn.</p>
<b>Ontstekings-elektrode</b> <b>Thermo-element</b>	<p>Wis de ontstekingselektrode en het thermo-element voorzichtig af met een goed uitgewrongen vochtige doek.</p>	<p>De <b>ontstekingselektrode</b> mag niet nat worden, anders wordt er geen vonk afgegeven.</p>

## Sudder-, normaal- en sterkbrander in elkaar zetten



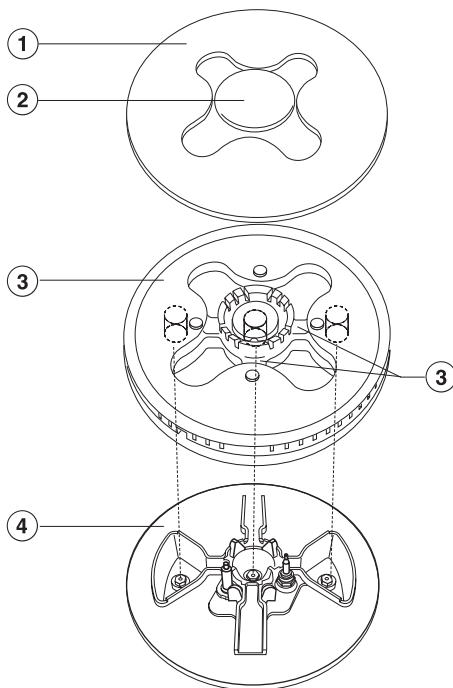
- Plaats de branderkop ③ zodanig op de brandervoet ④ dat het thermo-element ⑤, de ontstekingselektrode ⑥ en de bouten ⑦ door de gaten van de branderkop heen steken.
- Leg de branderdop ② zodanig op de branderkop ③ dat zich de uitsparingen boven de bouten bevinden. Draai de branderdop iets naar links of naar rechts om de dop te vergrendelen.  
Als u de dop correct heeft geplaatst, kunt u de dop niet verschuiven.

Zorg dat de branderdelen na het reinigen in de juiste volgorde worden teruggeplaatst.

# Reiniging en onderhoud

---

## Wokbrander in elkaar zetten




- Plaats de branderkop ③ zodanig op de brandervoet ④ dat de tuitjes zich boven de inspuiter bevinden (zie afbeelding).

Als u de branderkop correct plaatst, blijft hij goed op zijn plaats zitten.

- Plaats de branderring ① zo dat de uitsparingen zich boven elkaar bevinden.
- Plaats de branderdop ②.

Zorg dat de branderdelen na het reinigen in de juiste volgorde worden teruggeplaatst.

 Reparaties aan elektrische apparaten en gasapparaten mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

### **Wat moet u doen als . . .**

#### **... de brander na enkele pogingen niet ontsteekt?**

Controleer of

- de brander op de juiste wijze in elkaar is gezet.
- de gaskraan geopend is.
- de brander schoon en droog is.
- de gleuven in de brander schoon en droog zijn.
- de zekeringen van de huisinstallatie zijn doorgeslagen. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met een elektricien of met Miele. U kunt het gas wel met een lucifer aansteken (zie de rubriek "Inschakelen bij een stroomstoring").

#### **... de gasvlam na het ontsteken weer uitgaat?**

De vlammen moeten het thermo-element raken, zodat het element heet genoeg wordt.

Als de vlammen het thermo-element niet raken, controleer dan of

- de onderdelen van de brander goed geplaatst zijn.
- het thermo-element verontreinigd is. Verwijder eventuele verontreinigingen voorzichtig (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

## Nuttige tips

---

### **... de elektrische vonkontsteking van de brander niet meer werkt?**

Controleer of:

- de zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen. Waarschuw indien nodig een elektricien of Miele.
- zich verontreinigingen tussen de ontstekingselektrode en de branderdop bevinden.  
Verwijder eventuele verontreinigingen voorzichtig (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- het thermo-element verontreinigd is. Verwijder eventuele verontreinigingen voorzichtig (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

### **... het vlammenbeeld van de brander plotseling is veranderd?**

Controleer of de branderdelen op de juiste wijze in elkaar zijn gezet.



## Bij te bestellen accessoires

---

Speciaal voor uw apparatuur biedt Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:



De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie omslag) en bij uw Miele-vakhandelaar.

### Onderhoudsproducten

#### Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van grovere verontreinigingen, kalkvlekken en lichte verkleuringen

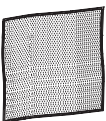
#### Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal 250 ml



Voor het eenvoudig verwijderen van waterstrepen, vlekken en vingerafdrukken.

Het oppervlak blijft langer schoon

#### Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

# Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

---

Om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt, moet het pas na de montage van de bovenkastjes en de afzuigkap worden ingebouwd.

▶ De ruimte waar het apparaat wordt geplaatst, moet een inhoud hebben van minimaal 20 m<sup>3</sup> en voorzien zijn van een deur of buitenraam dat geopend kan worden.

▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loslaten of vervormen. Ook de wandafdichtstrip moet hittebestendig zijn.

▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

▶ Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.

▶ Vanwege het eventuele overslaan van de vlammen mag een gaskookplaat niet meteen naast een friteuse worden ingebouwd. Houd tussen de genoemde apparaten een afstand aan van ten minste 300 mm.

▶ Het is niet toegestaan de kookplaat boven koelapparatuur, afwas-, was- en droogautomaten in te bouwen.

▶ Zorg dat na de inbouw de gas slang en de aansluitkabel niet met hete onderdelen in aanraking komen. Door te hoge temperaturen kunnen de slang en de kabel beschadigd raken.

▶ De aansluitkabel en de flexibele gasaansluiting moeten zodanig worden geplaatst dat deze niet in aanraking kunnen komen met bewegende keukenelementen (zoals een lade) en niet worden blootgesteld aan mechanische belastingen.

▶ De op de volgende bladzijden aangegeven veiligheidsafstanden dienen nauwkeurig te worden aangehouden.

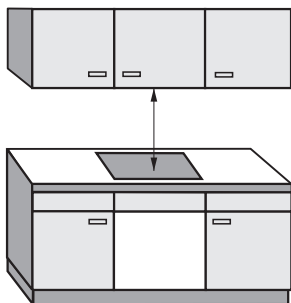
▶ Gebruik geen voegenkit en soortgelijke producten, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting van het apparaat is toereikend als afdichting tussen plaat en werkblad (zie ook "Algemene inbouwaanwijzing").

Alle maten zijn in mm aangegeven.

# Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

---

## Veiligheidsafstand boven het apparaat



Als in de gebruiksaanwijzing of montagehandleiding van verschillende apparaten (bijvoorbeeld een gaskookplaat of een elektrische kookplaat) verschillende veiligheidsafstanden worden genoemd voor plaatsing onder een afzuigkap, kies dan de grootste afstand.

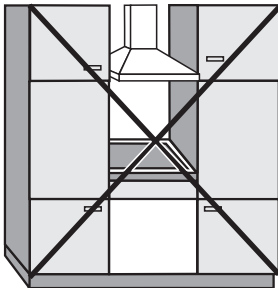
Tussen het apparaat en een erboven gemonteerde afzuigkap dient u de veiligheidsafstand aan te houden die door de fabrikant is aangegeven. Is de betreffende informatie niet beschikbaar, bijvoorbeeld bij een keukenplank, dan moet de afstand bij licht ontvlambare materialen ten minste 760 mm bedragen.

# Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

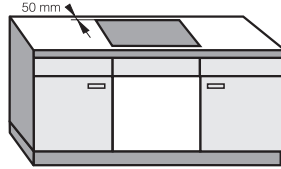
Het apparaat mag slechts aan één zijkant en aan de achterkant aansluiten op meubels of wanden die hoger zijn dan het apparaat zelf (zie de afbeeldingen).

Houd minimaal de volgende veiligheidsafstanden aan:

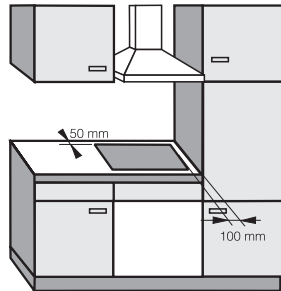
- 100 mm rechts of links van de uitsparing ten opzichte van een ernaast geplaatst meubelstuk (bijvoorbeeld een hoge kast).
- 50 mm tussen de uitsparing en de achterwand.



Niet toegestaan!

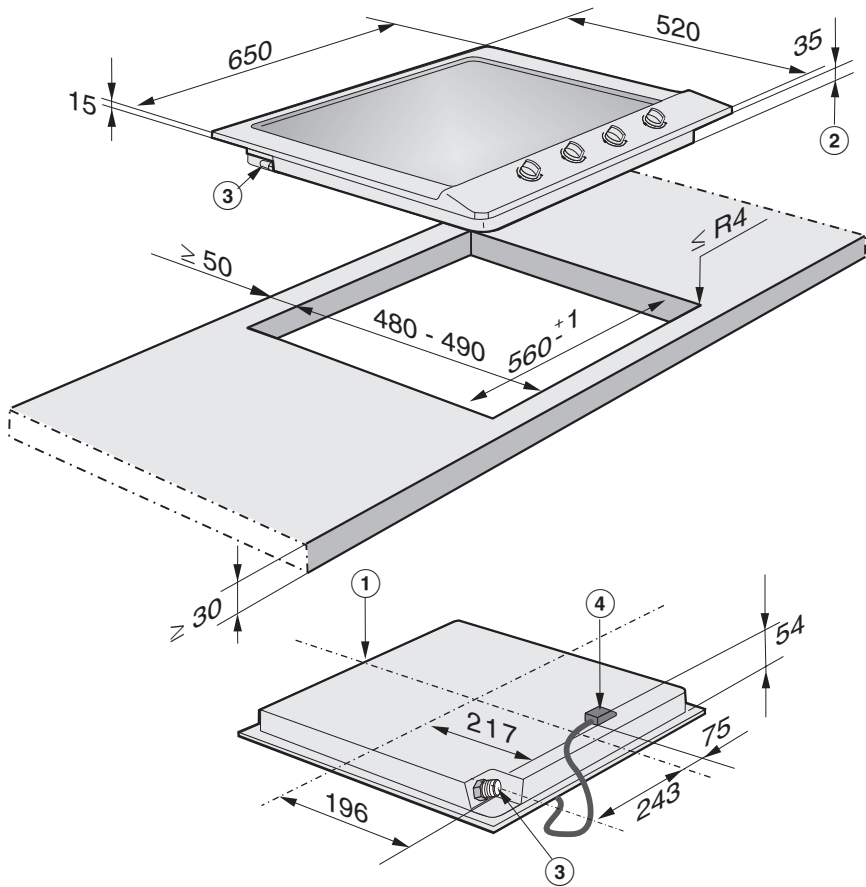


Aan te bevelen!



Toegestaan maar niet aan te bevelen!

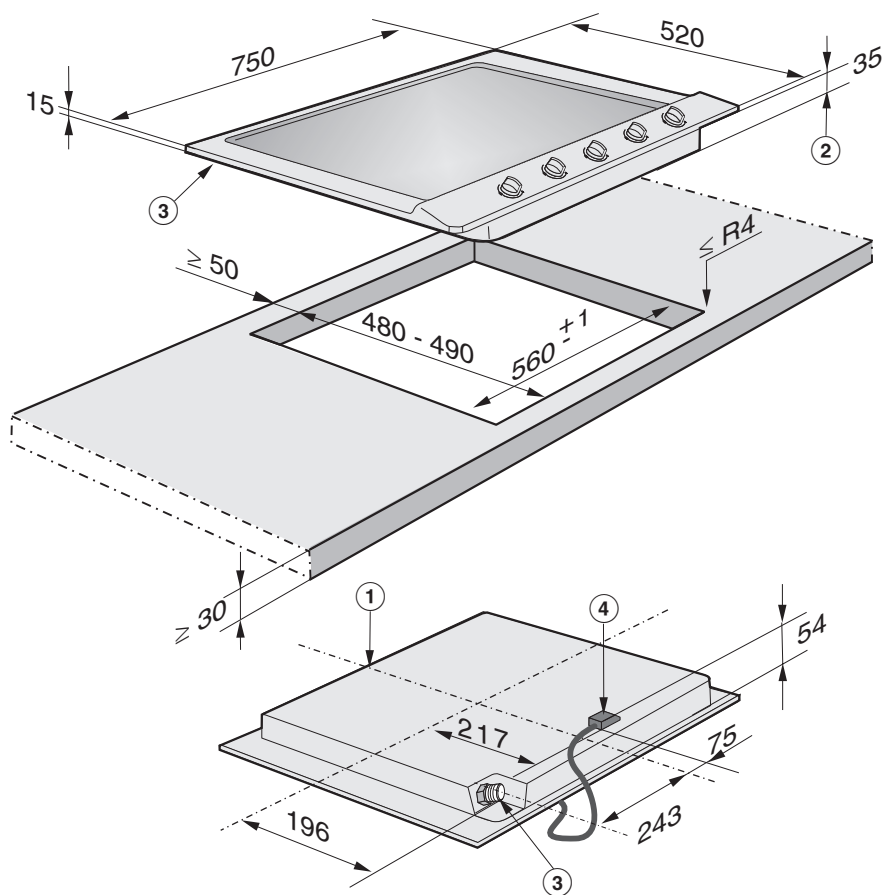
## KM 2014



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Gasaansluiting R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

# Afmetingen

## KM 2034 / KM 2035



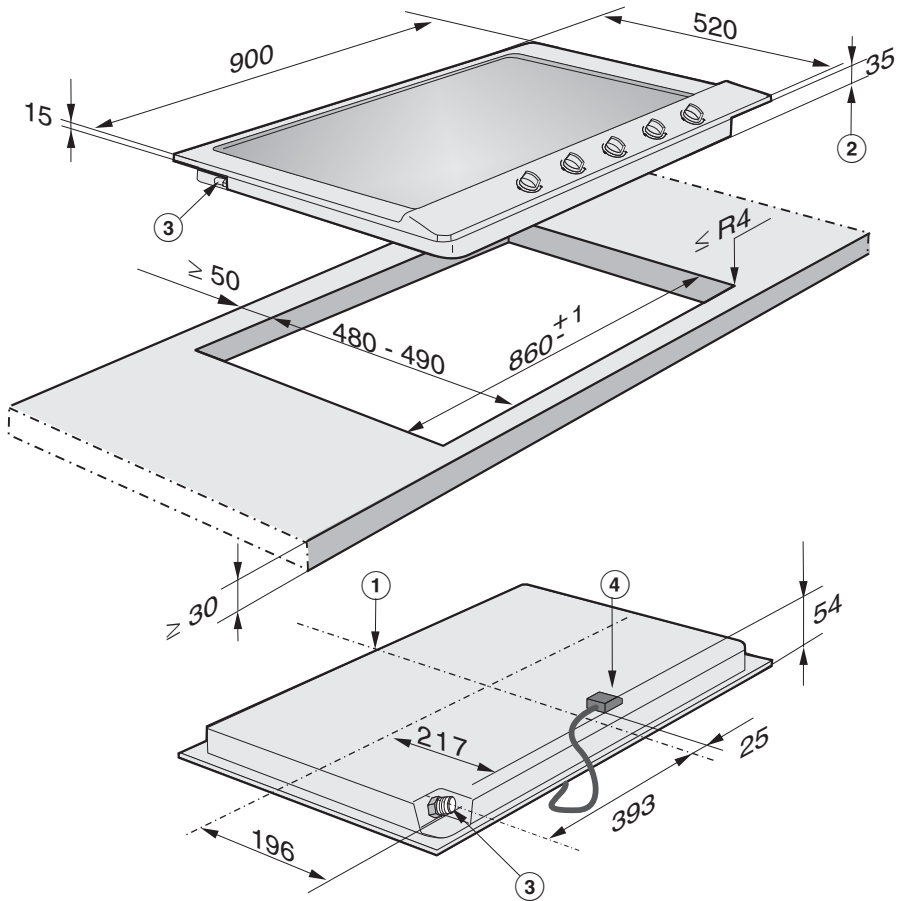
① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Gasaansluiting R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

## KM 2052 / KM 2054



- ① Voorkant
- ② Inbouwhoogte
- ③ Gasaansluiting R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ④ Netaansluitkast met aansluitkabel, L = 2000 mm

# Inbouwen

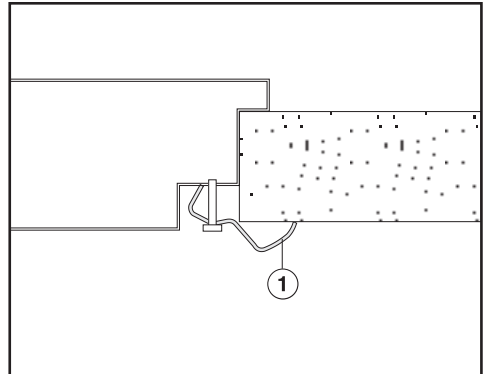
## Uitsparing werkblad maken

- Maak de uitsparing in het werkblad volgens de maatschets. Neem de **minimale** afstand tot de **achterwand** in acht en tot een eventueel aanwezige **zijwand** (rechts of links). Zie ook het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies voor het inbouwen".
- De snijvlakken van houten werkbladen moeten met speciale lak, siliconenkit of giethars worden afgewerkt om te voorkomen dat het werkblad door vocht wordt aangetast. De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius ( $\leq R4$ ) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

## Gaskookplaat bevestigen

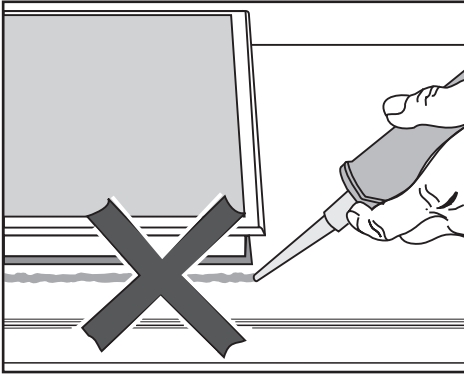
- Leid de aansluitkabel van het apparaat door de uitsparing naar beneden.
- Leg het apparaat los in de uitsparing.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie "Elektrische aansluiting").
- Sluit het apparaat op de gasvoorziening aan (zie "Gasaansluiting").



- Bevestig het apparaat met de bijgevoegde profielen ①.



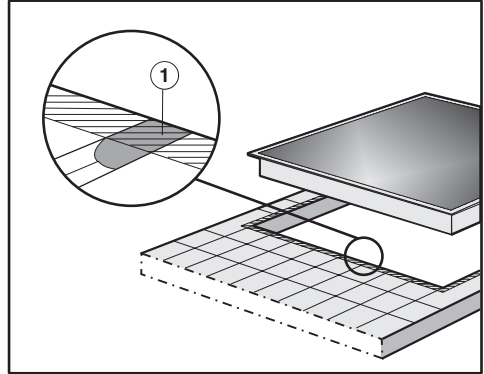
## Algemene inbouwadvies



Gebruik geen voegenkit, tenzij dat uitdrukkelijk vermeld staat. De dichting onder de rand van het apparaat is toereikend als afdichting tussen plaat en werkblad.

Gebruik nooit kit tussen de lijst van het apparaat en het werkblad! Anders kan het apparaat later - voor servicedoeleinden - alleen nog met moeite uit het werkblad worden gehaald. Lijst en werkblad kunnen daarbij beschadigd raken.

## Werkblad met tegels



De voegen ① en het gearceerde gedeelte onder de rand moeten glad en vlak zijn, zodat de lijst gelijkmatig aansluit en de dichting onder de rand van het apparaat voldoende afdicht.

# Elektrische aansluiting

---

Aansluiting op een geaard stopcontact wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de technicus gemakkelijker maakt. Het stopcontact moet ook na het inbouwen toegankelijk zijn.

Wordt de stekker verwijderd, dan mag het apparaat uitsluitend door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Deze is op de hoogte van de landelijke voorschriften en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een huisinstallatie die volgens alle geldende voorschriften is geïnstalleerd.

Is het stopcontact niet toegankelijk of is er sprake van een vaste aansluiting, dan moet het apparaat via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60 335).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig inbouwen of door een verkeerde aansluiting.

De fabrikant kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Na inbouw moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

## Aansluitwaarde

zie typeplaatje

## Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

Zekering: 10 A (type B of C)

## Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen voor Nederland geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

## Spanningsvrij maken

Moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

- **Bij zekeringen:**  
Draai de zekering los en haal deze uit de houder.
- **Bij een zekeringsautomaat:**  
Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruit-springt.
- **Bij een inbouwzekeringsautomaat:**  
(zelfuitschakelaar, min. type B of C)  
Zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).
- **Bij een aardlekschakelaar:**  
Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

## Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

De aansluitkabel mag alleen door Miele, door een door Miele geautoriseerde technicus of door een erkend elektricien worden vervangen. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

# Gasaansluiting

---

Alleen een erkend installateur mag het apparaat aansluiten op gas. De installateur is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat op de plaats van opstelling goed functioneert. Alleen Miele mag het apparaat aanpassen aan een andere gassoort.

De gasaansluiting moet zo zijn geplaatst dat men het apparaat binnen of buiten het keukenmeubel kan aansluiten. De gaskraan moet zichtbaar en toegankelijk zijn, eventueel na het openen van de deur van het keukenmeubel.

Vraag aan het plaatselijke gasbedrijf welke gassoort u heeft. Vergelijk dit met de gegevens op het typeplaatje.

Het apparaat moet volgens alle geldende voorschriften en richtlijnen worden aangesloten. Hierbij dient ook rekening te worden gehouden met voldoende ventilatie.

De gasaansluiting moet zodanig zijn aangebracht dat deze niet wordt beschadigd door de hitte die het apparaat afgeeft als het aan staat. Met name gasleidingen en de gaskraan mogen niet in aanraking komen met hete verbrandingsgassen.

De gas slang en het aansluitsnoer mogen niet in aanraking komen met onderdelen van het apparaat die bij gebruik heet worden, omdat ze door die hitte beschadigd kunnen raken.

Een flexibele aansluiting moet zodanig worden geplaatst dat deze niet in aanraking kan komen met bewegende keukenelementen (zoals een lade).

Na inbouw van het apparaat moet het apparaat (zo nodig) op de gassituatie ter plaatse worden ingesteld.

Controleer ten slotte de gasaansluiting op dichtheid.

Het apparaat is geschikt voor aardgas en vloeibaar gas.

Het apparaat voldoet aan de eisen van categorie EN 30: NL II 2 L 3 BP 25/28-30 mbar.

Het apparaat is in de fabriek ingesteld op aardgas (zie de sticker op het apparaat).

Voor omschakeling op vloeibaar gas (butaan of propaan) moeten de juiste inspuiters worden gebruikt (niet bijgeleverd). De nominale gasdruk voor vloeibaar gas moet liggen tussen 28-30 mbar.

Inspuiters voor vloeibaar gas zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar en bij Miele.

Hoe het apparaat aan een andere gassoort kan worden aangepast, staat in het hoofdstuk "Aanpassen aan een andere gassoort".

## **Aansluiting op het apparaat**

Het apparaat heeft een conische 1/2"-aansluiting. Er zijn twee aansluitmogelijkheden:

- een vaste aansluitleiding
- een flexibele aansluitleiding die aan alle eisen en voorschriften voldoet

Een flexibele leiding mag niet langer zijn dan 2 m.

Om lekkage te voorkomen, moeten geschikte afdichtmiddelen worden gebruikt!

# Brandervermogen

## Nominale belasting bij alle gassoorten op de hoogste stand

Brander	Gassoort	KM 2014		KM 2034 / KM 2035 / KM 2052	
		kW	g/h	kW	g/h
Sudder- brander	Aardgas	1,0	-	1,0	-
	Vloeibaar gas	1,0	73	1,0	73
Normaal- brander	Aardgas	1,75	-	1,75	-
	Vloeibaar gas	1,75	127	1,75	127
Sterk- brander	Aardgas	-	-	2,6	-
	Vloeibaar gas	-	-	2,6	189
Wok	Aardgas	4,2	-	4,2	-
	Vloeibaar gas	4,2	306	4,2	306
Totaal	Aardgas	8,70	-	10,9	-
	Vloeibaar gas	8,70	633	10,9	793


Brander	Gassoort	KM 2054	
		kW	g/h
Sudder- brander	Aardgas	1,0	-
	Vloeibaar gas	1,0	73
Normaal- brander	Aardgas	1,75	-
	Vloeibaar gas	1,75	127
Sterk- brander	Aardgas	2,6	-
	Vloeibaar gas	2,6	189
Wok	Aardgas	4,2	-
	Vloeibaar gas	4,2	306
Totaal	Aardgas	13,75	-
	Vloeibaar gas	13,75	1001

## Nominale belasting op de laagste stand

Brander	Gassoort	KM 2014	KM 2034 / KM 2035 / KM 2052 / KM 2054
		kW	kW
Sudder- brander	Aardgas	0,25	0,25
	Vloeibaar gas	0,25	0,25
Normaal- brander	Aardgas	0,35	0,35
	Vloeibaar gas	0,35	0,35
Sterk- brander	Aardgas	-	0,50
	Vloeibaar gas	-	0,60
Wok	Aardgas	0,30	0,30
	Vloeibaar gas	0,30	0,30

# Aanpassen aan een andere gassoort

## Tabel voor de inspuiter

 De aanpassing aan een andere gassoort mag alleen door Miele worden uitgevoerd.

Bij aanpassing aan een andere gassoort moeten de grote en de kleine inspuiter van de branders worden vervangen.

	Grote inspuiter Ø	Kleine inspuiter Ø
<b>Aardgas</b>		
Sudderbrander	0,73	0,39
Normaalbrander	0,98	0,42
Sterkbrander	1,16	0,54
Wok	1,02 / 0,77	0,88 / 0,42
<b>Vloeibaar gas</b>		
Sudderbrander	0,50	0,27
Normaalbrander	0,65	0,32
Sterkbrander	0,78	0,40
Wok	0,64 / 0,46	0,52 / 0,27

De boringsdiameter van de inspuiter is in mm aangegeven.

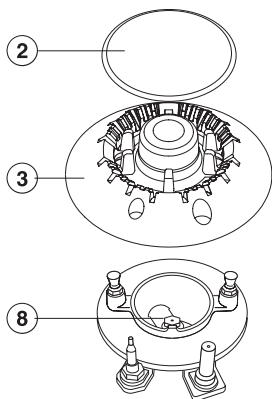


## Inspuiters vervangen

Maak de kookplaat spanningsvrij.

### De grote inspuiters vervangen

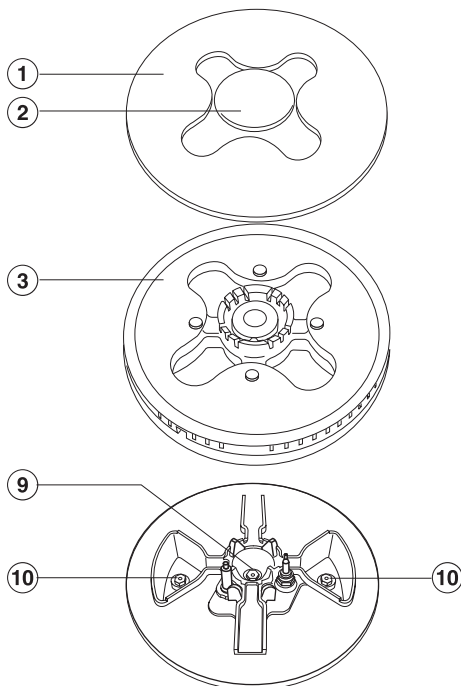
### Sudder-, normaal- en sterkbrander



De branderdop ② en de branderkop ③ zijn vergrendeld. Om de branderdop te kunnen verwijderen, moet u deze naar links of rechts draaien.

- Verwijder de branderdop ② en de branderkop ③.
- Schroef met een sleutel de grote inspuiter ⑧ los.
- Plaats de juiste inspuiter (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de inspuiter daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuiter per ongeluk worden losgedraaid.

## Wokbrander



- Verwijder de branderdop ②, de branderring ① en de branderkop ③.
- Verwijder met een sleutel de grote inspuiter ⑩ en ⑨ (zie afbeelding).
- Plaats de juiste inspuiter (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de inspuiter daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuiter per ongeluk worden losgedraaid.

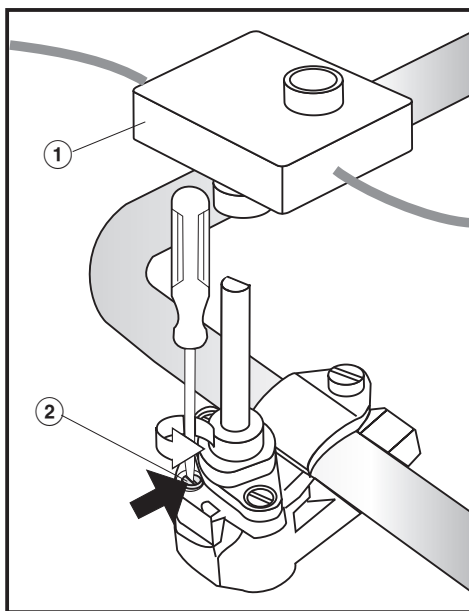
# Aanpassen aan een andere gassoort

## De kleine inspuisers vervangen

Om de kleine inspuisers te kunnen vervangen, moet de bovenkant van het apparaat worden verwijderd.

- Draai de schroeven van de branders los.
- Trek de bedieningsknoppen van de branders eraf (naar boven toe).
- Verwijder de bovenkant van het apparaat.

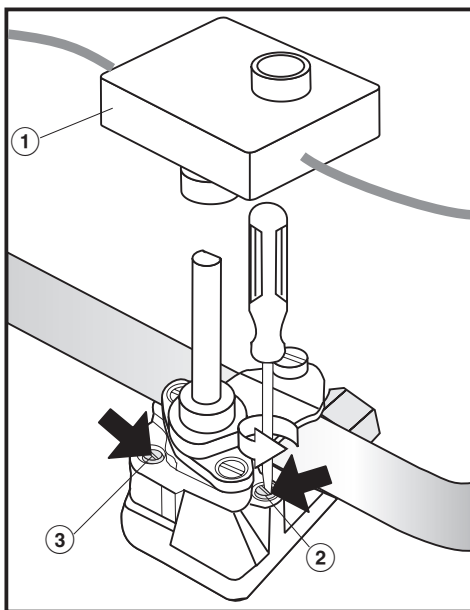
## Sudder-, normaal- en sterkbrander



- Verwijder de ontstekingsschakelaar ①.
- Draai de inspuiter ② met een kleine schroevendraaier los.
- Verwijder de inspuiter met een punttang.
- Plaats de juiste inspuiter (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de inspuisers daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuisers per ongeluk worden losgedraaid.

# Aanpassen aan een andere gassoort

## Wokbrander



- Verwijder de ontstekingsschakelaar ①.
- Draai de inspuisers ② en ③ met een kleine schroevendraaier los.
- Verwijder de inspuisers met een punttang.
- Plaats de juiste inspuisers (zie tabel) en draai deze vast.
- Verzegel de inspuisers daarna met zegellak, om te voorkomen dat de inspuisers per ongeluk worden losgedraaid.

② Inspuiter met kleine diameter  
(bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,20)

③ Inspuiter met grote diameter  
(bijvoorbeeld bij vloeibaar gas: 0,46)

# Aanpassen aan een andere gassoort

---

## Na het aanpassen

- Plaats alle branderdelen in omgekeerde volgorde terug.
- Controleer alle gasleidingen op dichtheid met lekzoekspray. Controleer de correcte werking van de branders door deze aan te steken (zonder de bovenkant van het apparaat terug te plaatsen). Steek de branders met een lucifer aan.
- Verwijder opnieuw de losse branderdelen.
- Plaats de bovenkant van het apparaat terug.
- Schroef de brandervoeten vast en zet de branders in elkaar. Let op de juiste volgorde!
- Plaats de bedieningsknoppen terug.
- Controleer of de branders correct functioneren.

Op de laagste stand mag de vlam niet doven, ook niet wanneer u de knop snel van de grote naar de kleine vlam draait.

Op de hoogste stand moet de brander een duidelijk zichtbare kern hebben.

- Plak de sticker die bij de insputters wordt geleverd over de sticker op het apparaat waarop de gassoort staat.

## Klantcontacten / typeplaatje

---

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

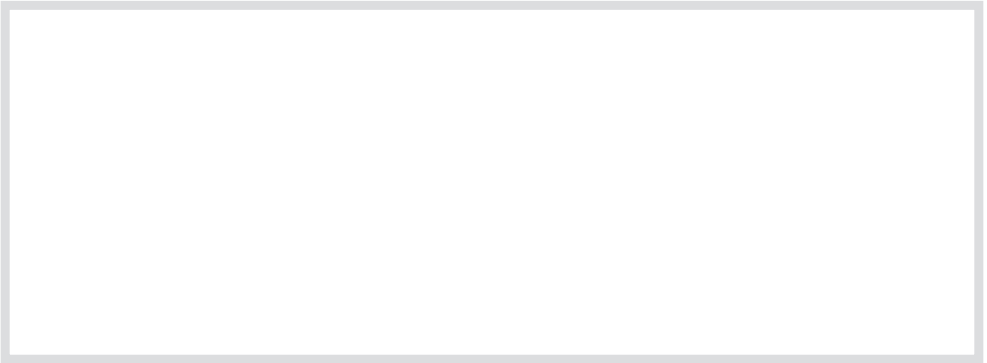
- uw Miele-vakhandelaar of
- de afdeling Klantcontacten van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Klantcontacten weten welk type apparaat u heeft en welk serienummer het heeft. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Voor informatie over het Miele-Service-Verzekering-Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op het titelblad van deze gebruiksaanwijzing.









**Plan nu zelf een serviceafspraak via [www.miele.nl](http://www.miele.nl).  
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op [www.miele.nl](http://www.miele.nl) ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

**Miele Nederland B.V.  
Postbus 166  
4130 ED VIANEN  
(0347) 37 88 88**

**Bezoek het Miele Inspirience Centre:  
De Limiet 2  
4131 NR VIANEN**

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

---