

Mode d'emploi et instructions de montage Plans de cuisson en vitrocéramique



Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde	4
Protection active de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
KM 6012.	15
KM 6013 / KM 6017	15
KM 6021.	16
KM 6039.	16
KM 200.	17
Données des zones de cuisson	18
Avant la première utilisation	20
Premier nettoyage	20
Mise en service	20
Fonctionnement des zones de cuisson	21
Utilisation	22
Mise en marche et arrêt.	22
Réglage du niveau de puissance	22
Témoin de chaleur résiduelle	23
Plages de réglage	24
Enclenchement du second circuit de chauffe.	25
Récipients de cuisson	26
Conseils pour économiser de l'énergie	27
Protection antisurchauffe	28
Nettoyage et entretien	29
Table de cuisson	31

Table des matières

Que faire en cas de dérangement ?	32
Contrôle de la puissance d'une zone de cuisson	33
Accessoires disponibles en option	35
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	36
Plans de cuisson avec cadre	40
Plans de cuisson avec cadre large	44
Étanchéité	48
Plans de cuisson à fleur de plan	49
Cotes d'encastrement	49
Tables de cuisson	53
Cotes d'encastrement	53
Encastrement	53
Fond de protection	55
Raccordement à la cuisinière	56
Branchement électrique	57
Service après-vente	59
centre de service Miele :	59
Plaque signalétique	59

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre plan de cuisson en marche.

Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre plan de cuisson.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
 - ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
 - ▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
 - ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce plan de cuisson en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
- Ces personnes sont autorisées à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du plan de cuisson, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- ▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure ! Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson ou derrière celui-ci. Sinon, les enfants seraient tentés de monter sur l'appareil.
- ▶ Risque de brûlure et de blessure ! Tournez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus de la surface de travail, afin que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

► Un plan de cuisson endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un plan de travail endommagé.

► La sécurité électrique de ce plan de travail n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art.

Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

► Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.

Comparez-les avant de le brancher.

En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

► Le plan de cuisson ne doit être combiné qu'avec les cuisinières indiquées par Miele.

En cas de combinaison avec d'autres appareils, toute prétention de garantie devient caduque, le bon fonctionnement de l'appareil n'étant plus assuré.

► Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

► Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de l'appareil.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

► Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

► Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

► L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.

► Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit déconnecté du secteur.

Assurez-vous que c'est le cas :

- déclenchez les fusibles de l'installation domestique, ou bien
- dévissez entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique en les sortant de leur logement.

► Risque d'électrocution !

Si le plan de cuisson est défectueux ou que la plaque de vitrocéramique présente des fêlures, fissures ou cassures, ne mettez pas l'appareil en service, resp. arrêtez-le immédiatement. Débranchez-le du secteur.

Utilisation conforme

- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce et ne l'enclenchez jamais lorsque le corps de chauffe est relevé. En raison des températures élevées, les objets facilement inflammables se trouvant à proximité risqueraient de prendre feu. De plus, ceci raccourcirait la durée de vie de l'appareil.
- ▶ Le cadre du plan de cuisson peut devenir brûlant en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson, nombre de zones de cuisson allumées.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de plan four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer.

Les couvercles humides peuvent adhérer.

Ne posez aucun objet sur l'appareil.

Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.

► Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer à la suite d'une utilisation prolongée et intensive de l'appareil. Ne rangez aucun objet métallique dans un tiroir directement sous le plan de cuisson.

► Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou un morceau de feuille d'aluminium tombent sur le plan de cuisson alors qu'il est chaud et fondent, ils risquent d'endommager la vitrocéramique en refroidissant. Éteignez immédiatement l'appareil et raclez tout de suite ces substances soigneusement avec un racloir à verre. Portez des maniques pour le faire.

Dès que les zones de cuisson ont refroidi, nettoyez-les ensuite avec un produit spécial vitrocéramique.

► Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas l'appareil pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

► Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous l'appareil.

► Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble décorative (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le plan de cuisson, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le plan de cuisson soit froid pour fermer la porte.

► Ne faites jamais chauffer un récipient à vide, sauf si cela est expressément autorisé par le fabricant du récipient. N'utilisez jamais le Booster pour chauffer de la vaisselle.

► Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique, dommages pour lesquels Miele n'assume aucune responsabilité. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

► Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.

► Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.

► Des objets chauds posés sur le témoin de chaleur résiduelle ou sur le tableau de commande de la zone de maintien au chaud peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. N'y posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes.

► La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Pour éviter que les résidus de cuisson ne s'incruster, éliminez les salissures aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celui-ci est propre, exempt de graisse et sec.

► Il est important que la température dans les aliments soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

Nettoyage et entretien

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

Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Accessoires

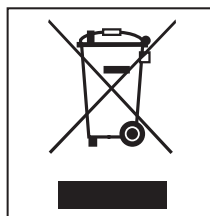
N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

Élimination de l'emballage

L'emballage est nécessaire, car il protège l'appareil contre d'éventuels dégâts dus au transport. En général, votre agent reprend l'emballage sur place. Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Si vous désirez éliminer vous-même l'emballage de transport, renseignez-vous auprès de l'administration communale pour obtenir l'adresse du centre de récupération le plus proche.

Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.

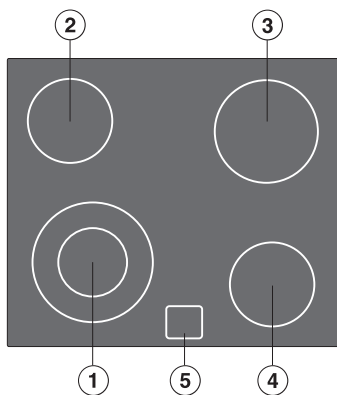


A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

En attendant l'évacuation de l'appareil, veillez à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d'emploi.

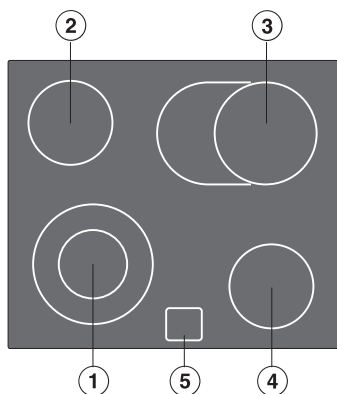
Description de l'appareil

KM 6012



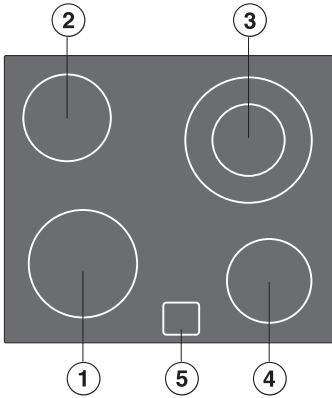
- ① Zone de cuisson à double circuit
- ② ③ ④ Zones de cuisson à un circuit
- ⑤ Témoin de chaleur résiduelle

KM 6013 / KM 6017



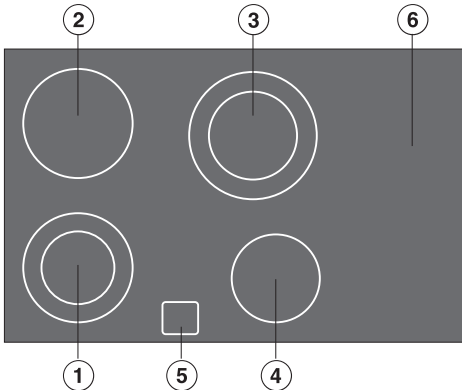
- ① Zone de cuisson à double circuit
- ② ④ Zones de cuisson à un circuit
- ③ Zone de rôissage
- ⑤ Témoin de chaleur résiduelle

KM 6021



- ①②④ Zones de cuisson à un circuit
- ③ Zone de rôissage
- ⑤ Témoin de chaleur résiduelle

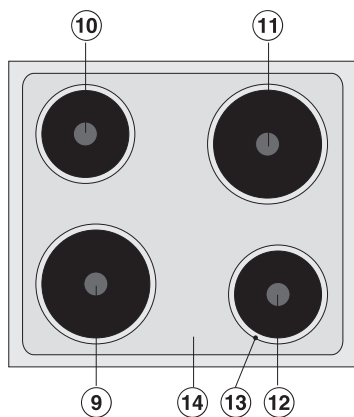
KM 6039



- ①③ Zones de cuisson à double circuit
- ②④ Zones de cuisson à un circuit
- ⑤ Témoin de chaleur résiduelle
- ⑥ Place de dépôt

Description de l'appareil

KM 200



⑨⑩⑪⑫ Plaques de cuisson avec

⑬ bordure

⑭ Table de cuisson inox

Données des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6012		KM 6021	
	Ø en cm	Puissance en watts (*230 V)	Ø en cm	Puissance en watts
☼☼	12,0 / 21,0	900 / 2200 (*750 / 2200)	18,0	1800
☼☼	14,5	1200 (*1200)	14,5	1200
☼☼	18,0	1800 (*1800)	12,0 / 21,0	900 / 2200
☼☼	14,5	1200 (*1200)	14,5	1200
		Puissance totale : 6400 (*Puissance totale : 6400)		Puissance totale : 6400

Selon le type de cuisinière, toutes les zones de cuisson disposent de la fonction de saisie automatique et du déclenchement de sécurité.

Zone de cuisson	KM 6013 / KM 6017		KM 6039	
	Ø en cm	Puissance en watts	Ø en cm	Puissance en watts
☼☼	12,0 / 21,0	900 / 2200	12,0 / 18,0	900 / 1800
☼☼	14,5	1200	18,0	1800
☼☼	17,0 / 17,0 x 26.5	1500 / 2400	14,5 / 21,0	1000 / 2200
☼☼	14,5	1200	14,5	1200
		Puissance totale : 7000		Puissance totale : 7000

Selon le type de cuisinière, toutes les zones de cuisson disposent de la fonction de saisie automatique et du déclenchement de sécurité.

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 200	
	Ø en cm	Puissance en watts
☐☐	18,0	2000
☐☐	14,5	1500
☐☐	18,0	2000
☐☐	14,5	1500
		Puissance totale : 7000

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

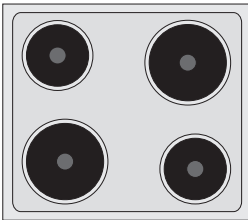
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

Mise en service

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. C'est pourquoi des odeurs passagères se dégagent lors de la première mise en service de l'appareil.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil. Elles ne sont pas nuisibles à la santé.

Table de cuisson inox KM 200



Afin que la couche protectrice dont les plaques de cuisson sont enduites pour éviter la formation de corrosion durcisse, enclenchez les plaques de cuisson à la puissance maximale pendant environ 5 minutes, sans déposer de récipient.

Des odeurs et de la fumée se dégagent lors de la première mise en service. Veillez donc à bien aérer la cuisine.

Fonctionnement des zones de cuisson

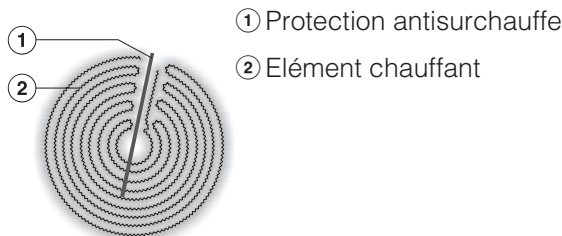
Les zones de cuisson à un circuit sont équipées d'un élément chauffant, celles à double circuit et les zones de rôtissage de deux. Selon le modèle, il se peut que les éléments chauffants soient séparés par une couronne.

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection anti-surchauffe (limiteur de température intérieure), qui permet d'éviter la surchauffe de la plaque en vitrocéramique (voir chapitre " Protection antisurchauffe").

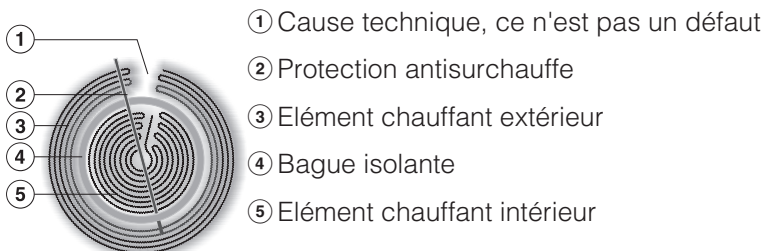
La sélection d'un niveau de puissance entraîne l'enclenchement de l'élément chauffant qui est alors visible à travers la vitrocéramique.

La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et est réglée électroniquement. C'est ce qui produit "l'enclenchement alterné" d'une zone de cuisson : l'élément chauffant est enclenché et déclenché périodiquement.

Zone de cuisson à un circuit



Zone de cuisson à double circuit



Mise en marche et arrêt

Les cuisinières disposent de deux types de régulateurs de zone de cuisson.

– Régulateur doté d'une butée

Pour enclencher la zone de cuisson correspondante, ces régulateurs doivent être tournés vers la droite sur la puissance souhaitée et pour la déclencher, vers la gauche, sur "●".

– Régulateur sans butée - rotation de 360° possible

Pour enclencher et déclencher la zone de cuisson correspondante, ces régulateurs peuvent être tournés vers la droite ou vers la gauche.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Réglage du niveau de puissance

En enclenchant une zone de cuisson, vous activez la saisie automatique (voir chapitre correspondant), si l'appareil dispose de cette fonction.

Utilisation

Témoin de chaleur résiduelle

Dès que la zone de cuisson que vous avez enclenchée, p. ex. la zone avant gauche, atteint une certaine température, l'affichage de chaleur résiduelle correspondant s'allume :



l'affichage de chaleur résiduelle s'éteint quelque temps après l'arrêt de la zone de cuisson.

L'appareil est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.

Des objets chauds posés sur le témoin de chaleur résiduelle et sur le champ de commande de la zone de maintien au chaud peuvent endommager l'électronique située en dessous.

N'y posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes.

Plages de réglage

Type de cuisson	Plage de réglage
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer des yogourts maison	1 - 2
Monter des sauces au jaune d'œuf et au beurre Faire chauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud des aliments qui attachent facilement Faire cuire du riz	1 - 3
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Monter des crèmes ou des sauces (sabayon ou hollandaise) Faire cuire du riz au lait Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat "sans croûte" Préparer de la compote de fruits	3 - 5
Décongeler des surgelés Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire cuire des pâtes, des légumineuses Faire gonfler des céréales	4 - 6
Saisir, puis faire cuire de grandes quantités	7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, etc.	8 - 9
Cuire des pommes de terre, omelettes, blinis, etc.	9 - 11
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	11 - 12

Ces données n'ont qu'une valeur indicative. Elles se réfèrent à des portions normales pour 4 personnes. Si vous utilisez des casseroles hautes, cuisinez sans couvercle et faites cuire des quantités importantes, choisissez une plage de réglage plus élevée. Lorsque vous préparez des quantités moins importantes, sélectionnez une plage de réglage moins élevée.

Enclenchement du second circuit de chauffe

(uniquement pour les modèles qui en sont équipés)

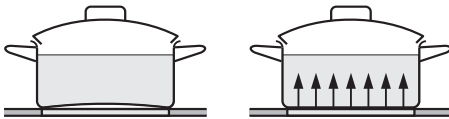
Vous pouvez enclencher le second circuit de chauffe d'une zone de cuisson à double circuit ou de la zone de rôtissage lorsque vous utilisez des récipients de cuisson ou un plat à rôtir de grande taille.

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson **vers la droite**, jusqu'à la butée.
- Tournez ensuite le régulateur **vers la gauche**, sur le niveau de puissance souhaité.

Pour déclencher le second circuit de chauffe, ramenez le régulateur sur la position "●".

La prochaine fois que vous allumerez la zone de cuisson, le circuit de chauffe intérieur se réenclenchera séparément.

- Les casseroles et les poêles métalliques **les plus appropriées** sont celles dont le fond est épais et légèrement concave lorsqu'il est froid. Sous l'effet de la chaleur, le fond se dilate et repose parfaitement à plat sur la zone de cuisson. La chaleur est ainsi conduite de manière optimale.



Froid

Chaud

- Les récipients en verre, céramique ou terre cuite sont **moins appropriés**, car ces matériaux ne conduisent pas bien la chaleur.
- Les récipients en matière synthétique ou en feuille d'aluminium ne sont **pas appropriés**. Ils fondraient à haute température.
- Les récipients en aluminium ou dont le fond est en aluminium peuvent causer des taches à reflet métallique. Ces taches s'éliminent avec le nettoyant spécial vitrocéramique et inox (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

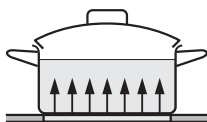
- N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse. Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique.
- Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi que des marques et des égratignures résultant du frottement n'apparaissent sur la plaque.
- Lorsque vous achetez des casseroles et des poêles, tenez compte du fait que c'est souvent le diamètre maximal ou celui du rebord supérieur qui est indiqué. Or, c'est le diamètre du fond (en général plus petit) qui importe ici.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Assurez-vous que le diamètre du fond des casseroles ou des poêles correspond bien à celui de la zone de cuisson ou est légèrement supérieur. Vous éviterez ainsi un rayonnement thermique inutile.



Trop petit



Approprié

- Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles lorsque vous cuisinez. Vous éviterez ainsi une déperdition de chaleur inutile.



Ouvert



Fermé

- Pour faire cuire de petites quantités, choisissez une petite casserole. Une petite casserole chauffant sur une zone de cuisson de petit diamètre consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie, placée sur une zone de cuisson de grand diamètre.

- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Lorsque le temps de cuisson est particulièrement long, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous profiterez ainsi de la chaleur résiduelle.
- L'utilisation d'un autocuiseur permet de réduire sensiblement le temps de cuisson.

Protection antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection antisurchauffe (limiteur de température intérieure). Celle-ci déclenche automatiquement l'élément chauffant de la plaque de cuisson avant qu'elle ne surschauffe. Dès que la zone de cuisson a refroidi, l'élément chauffant se réenclenche automatiquement.

Le dispositif de protection antisurchauffe risque de réagir quand

- une zone de cuisson a été enclenchée alors qu'aucun récipient n'y a été déposé,
- un récipient de cuisson est chauffé à vide,
- le fond du récipient de cuisson ne repose pas parfaitement à plat sur la zone de cuisson,
- le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.

Le déclenchement du dispositif de protection antisurchauffe des plans de cuisson en vitrocéramique se reconnaît au fait que l'élément chauffant s'enclenche et se déclenche même si le niveau de puissance le plus élevé a été sélectionné.



Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et déclencher un court-circuit.

Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour cela, attendez qu'il ait refroidi.

Après avoir nettoyé l'appareil avec un chiffon humide, séchez-le pour éviter tout dépôt de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- du liquide vaisselle main,
- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des produits détachants ou anti-rouille,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyeurs pour lave-vaisselle,
- des décapants pour barbecue ou four,
- des nettoyeurs pour le verre,
- des brosses dures ou des éponges abrasives (comme des grattoirs) ou bien des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des éponges "efface-taches",
- des objets pointus (pour préserver les joints placés entre la vitrocéramique et le cadre, resp. le cadre et le plan de travail).

N'utilisez pas de liquide vaisselle main pour le nettoyage. Le liquide vaisselle main n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Il se forme un film invisible qui provoque des taches et la décoloration de la vitrocéramique. Il n'est plus possible d'éliminer celles-ci par la suite. Nettoyez régulièrement le plan de cuisson avec un produit spécial vitrocéramique.

Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.

Nettoyez ensuite le plan de cuisson avec le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option") ou un nettoyant vitrocéramique disponible dans le commerce, et une feuille de papier ménage ou un chiffon propre. N'employez jamais de nettoyant sur un plan de cuisson chaud, cela pourrait provoquer des taches. Respectez les indications du fabricant du produit.

Enlevez soigneusement les restes de détergent sur le plan de cuisson avec un chiffon humide et séchez-le. Sinon les résidus de nettoyant s'incrusteront dans la plaque lors de la prochaine cuisson et endommageront la vitrocéramique.

Les **taches** causées par les dépôts de calcaire, l'eau et les résidus d'aluminium (taches à reflet métallique) s'éliminent avec un nettoyant spécial vitrocéramique et inox.

Si **du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou un morceau de feuille d'aluminium** tombent sur l'appareil alors qu'il est chaud et fondent, ils risquent d'endommager la vitrocéramique en refroidissant. Eteignez **immédiatement** l'appareil et retirez tout de suite ces substances soigneusement avec un racloir à verre. Portez des maniques pour le faire. Dès que les zones de cuisson ont refroidi, nettoyez-les ensuite avec un produit spécial vitrocéramique.

Table de cuisson

Plaques de cuisson

Enlevez les petites salissures avec un chiffon humide. Vous éliminerez les salissures tenaces en grattant ou en frottant.

Nous vous recommandons de traiter les plaques de temps en temps avec un produit d'entretien spécial après les avoir nettoyées.

N'utilisez de détergents abrasifs que pour les plaques de cuisson, mais pas pour la bordure de la plaque de cuisson ni pour la table en inox.

Aucune poussière ni aucune humidité ne doivent entrer à l'intérieur des plaques de cuisson.

Enclenchez brièvement les plaques de cuisson humides pour les sécher, afin d'éviter toute corrosion.

Bordure de la plaque de cuisson

Nettoyez la bordure de la plaque de cuisson avec un produit de nettoyage non abrasif pour l'inox.

Table de cuisson en inox

Nettoyez la table de cuisson en inox avec une éponge douce, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ou avec un produit non abrasif pour l'inox.

Pour l'entretien, vous pouvez utiliser un produit d'entretien pour l'inox, qui constitue un film antipoussières. Appliquez une petite quantité de produit à l'aide d'un chiffon doux sur toute la surface de la table de cuisson après l'avoir nettoyée. Vous pouvez vous procurer ce type de produit auprès du service après-vente, par exemple.

Éliminez immédiatement les restes d'aliments ou de liquides contenant du sel de cuisine de la bordure de la plaque de cuisson et de la table en inox pour éviter la formation de corrosion.

Que faire en cas de dérangement ?

 Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à un électricien professionnel. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	Cause	Remède
Le plan de cuisson ne chauffe pas après avoir été mis en marche.	Les fusibles ont sauté.	Enclenchez les fusibles (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une défaillance technique est peut-être survenue.	<p>■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute</p> <ul style="list-style-type: none"> – en déclenchant le disjoncteur des fusibles correspondants ou en dévissant entièrement les fusibles, ou – en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). <p>Si, après le réenclenchement des fusibles ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.</p>
L'élément chauffant d'une zone de cuisson s'enclenche et se déclenche périodiquement.	Cet "enclenchement alterné" de l'élément chauffant est normal. Il est dû au réglage électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre "Fonctionnement des zones de cuisson").	
Vous avez l'impression que cela prend trop longtemps pour que le contenu du récipient de cuisson commence à bouillir.		<p>■ Vous avez la possibilité de contrôler la puissance d'une zone de cuisson (voir chapitre "Contrôle de la puissance d'une zone de cuisson").</p>

Contrôle de la puissance d'une zone de cuisson

Vous avez la possibilité de contrôler la puissance d'une zone de cuisson. Pour ce faire, il convient de faire bouillir une certaine quantité d'eau dans un récipient et de mesurer le temps nécessaire à l'atteinte du point d'ébullition.

Le récipient utilisé (muni d'un couvercle) doit être en inox ou en émail. Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui de la zone de cuisson et le fond doit être plat ou légèrement concave.

- Déterminez le diamètre et la puissance de la zone de cuisson à contrôler (voir chapitre "Données des zones de cuisson").
- Versez dans le récipient la quantité d'eau indiquée dans le tableau. La température de l'eau doit être d'environ 20 °C.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la zone de cuisson.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus élevé.
- Mesurez le temps jusqu'à atteinte du point d'ébullition de l'eau.

La puissance de la zone de cuisson est correcte si l'eau atteint le point d'ébullition dans les temps indiqués dans le tableau.

La durée peut varier considérablement

- en cas de sous-tension ou de surtension
- si l'eau utilisée est particulièrement froide
- si le récipient employé est inapproprié ou
- s'il n'est pas muni d'un couvercle.

Contrôle de la puissance d'une zone de cuisson

Ø zone de cuisson en cm	Puissance en watts avec 230 V	Quantité d'eau en l	Durée* en min
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0

* Durée maximum dans des conditions défavorables

Accessoires disponibles en option

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

Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.



Vous pouvez également vous les procurer auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

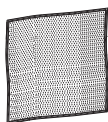
Produits d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



Elimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibras



Elimine les traces de doigts et les petites salissures.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

L'encastrement de l'appareil et son raccordement à la cuisinière ne doivent être entrepris que par un électricien professionnel qualifié.

L'appareil ne doit être encastré qu'après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante, ce pour éviter de l'endommager.

- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- L'encastrement du plan de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge n'est pas autorisé.
- Il convient de s'assurer que le câble de raccordement du plan de cuisson n'est soumis à aucune contrainte mécanique.

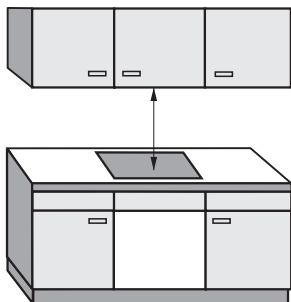
Cuisinière combinable

- Les plans de cuisson Miele ne doivent être combinés qu'avec les cuisinières indiquées par Miele. Votre revendeur ou le service après-vente Miele vous renseigneront volontiers sur les possibilités de combinaison. En cas de combinaison avec d'autres appareils, toute prétention de garantie devient caduque, le bon fonctionnement de l'appareil n'étant plus assuré.
- Une fois le plan de cuisson encastré, il ne doit plus être possible de toucher à la partie inférieure de l'appareil. Pour cette raison, il faut, dans certains cas, installer un panneau frontal et un fond de protection (voir le chapitre intitulé "Fond de protection").
- Il convient de respecter scrupuleusement les distances de sécurité mentionnées aux pages suivantes.
- N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joints, sauf si cela est expressément indiqué. La bande d'étanchéité de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Toutes les cotes sont en mm.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

Distance de sécurité au-dessus de l'appareil



Si, pour différents appareils placés au-dessous d'une hotte aspirante, p. ex. un wok et un plan de cuisson électrique, les distances de sécurité figurant dans le mode d'emploi diffèrent de celles mentionnées dans les instructions de montage, choisissez toujours la plus grande des deux.

Il convient de respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte entre l'appareil et une hotte aspirante installée au-dessus de celui-ci. En l'absence d'indications du fabricant de la hotte ou si l'élément installé au-dessus de l'appareil est réalisé dans des matériaux facilement inflammables (p. ex. un élément suspendu), la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

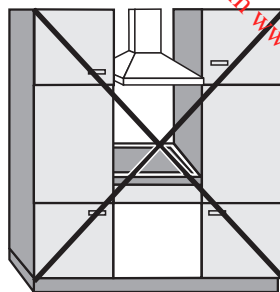
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

Distance de sécurité au-dessus de l'appareil

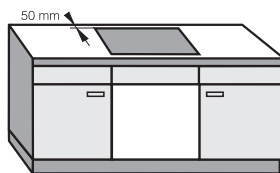
Lors de l'encastrement d'un plan de cuisson, une armoire, une paroi ou un mur de n'importe quelle hauteur peut se trouver sur l'un des côtés et contre la face arrière de l'appareil, alors que de l'autre côté, il ne doit y avoir aucun meuble ni aucun appareil plus haut que le plan de cuisson (voir schémas).

Il convient de respecter au minimum les distances de sécurité suivantes :

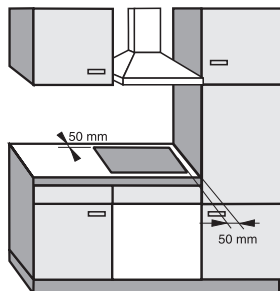
- 50 mm à droite ou à gauche entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute).
- 50 mm entre la découpe du plan de travail et la paroi arrière.



Non autorisé !



Fortement recommandé !



Non recommandé !

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

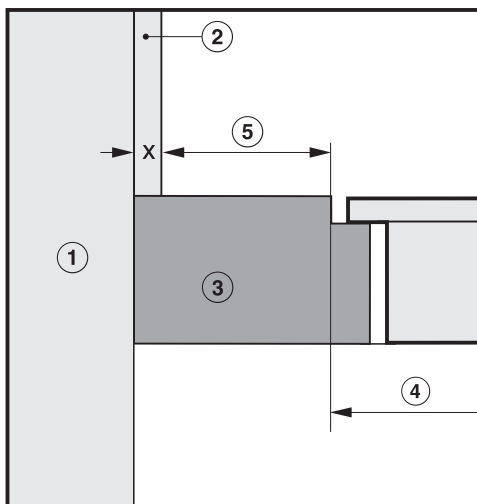
Si le revêtement est réalisé dans un **matériau inflammable** (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

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

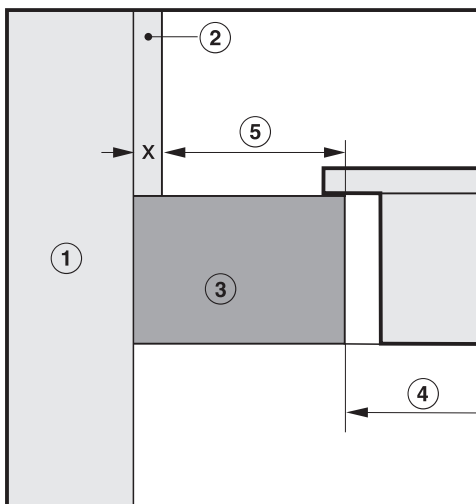
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm

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

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson avec cadre / à facettes



① Mur

② Revêtement de niche

Cote x = épaisseur du revêtement de niche

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

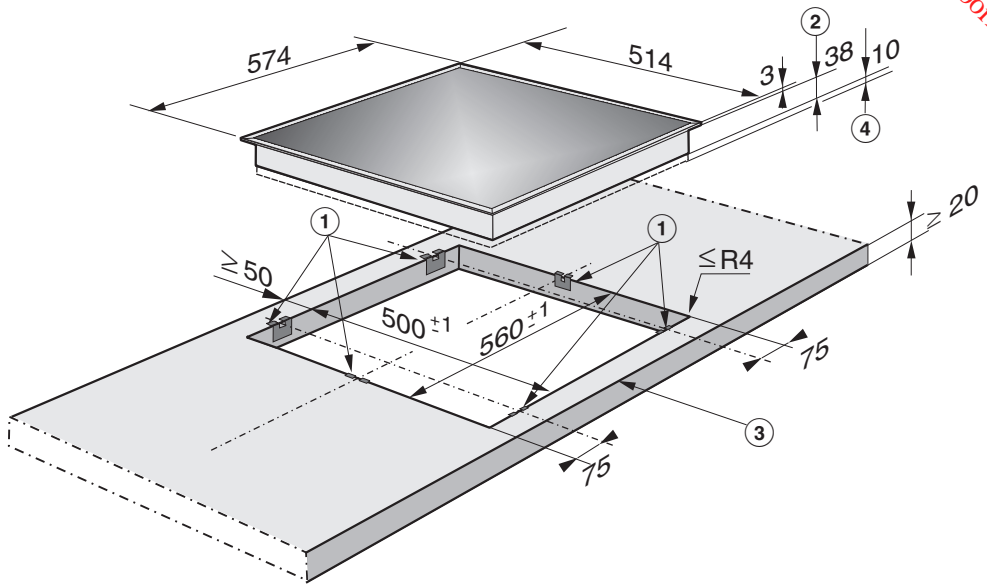
⑤ Distance minimale

en cas de matériaux **inflammables** 50 mm

en cas de matériaux **non inflammables** 50 mm - cote x

Cotes d'encastrement

KM 6012 / KM 6013



- ① Supports de serrage
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Face avant
- ④ Espace pour éléments de fixation et passage du câble

Plans de cuisson avec cadre

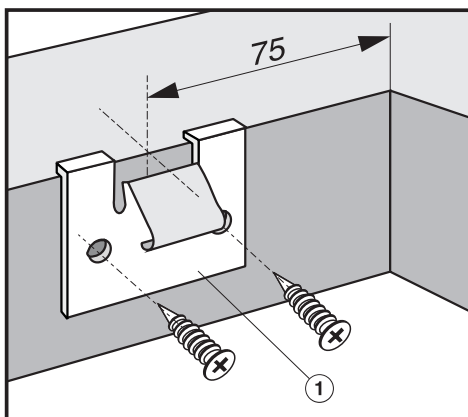
Encastrement

- Procédez à la découpe du plan de travail selon le schéma des cotes. Les cotes de découpe et les tolérances de cote doivent être précisément respectées afin que le plan de cuisson et la plaque de verre ne subissent pas de pression latérale une fois encastrés.
- Respectez les **distances de sécurité** (voir chapitre "Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement").

Plan de travail en bois

- Enduisez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

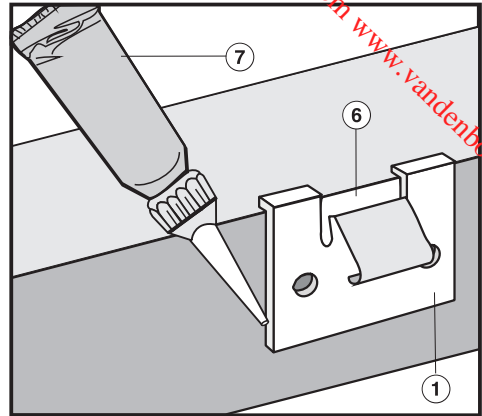
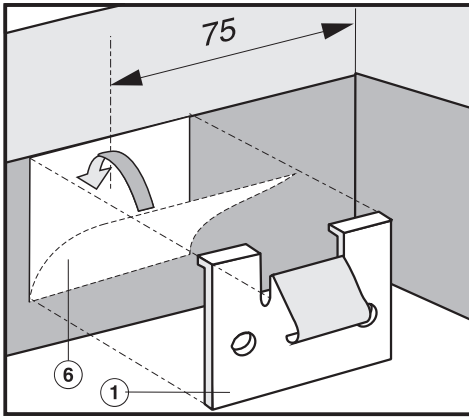
Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.



- Placez les supports de serrage fournis ① sur le bord supérieur de la découpe. Les positions exactes sont indiquées sur le schéma du plan de cuisson correspondant.
- Fixez les supports de serrage à l'aide des vis fournies 3,5 x 25 mm.

Plan de travail en pierre naturelle

Une forte bande adhésive double-face et du silicone sont nécessaires pour procéder à l'encastrement (matériel non fourni de série).



- Fixez les bords latéraux et le bord inférieur des supports de serrage avec du silicone ⑦.

- Positionnez les supports de serrage ① et fixez-les à l'aide d'une forte bande adhésive double-face ⑥.

Plans de cuisson avec cadre

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Raccordement à la cuisinière").
- Placez le plan de cuisson sur les supports de serrage, sans le fixer.
- Posez les deux mains sur l'appareil et appuyez régulièrement sur ses bords jusqu'à encliquetage audible. Veillez à ce que le joint d'étanchéité de l'appareil s'applique parfaitement sur le plan de travail après encliquetage, afin d'assurer l'étanchéité par rapport au plan de travail.
N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (p. ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson !

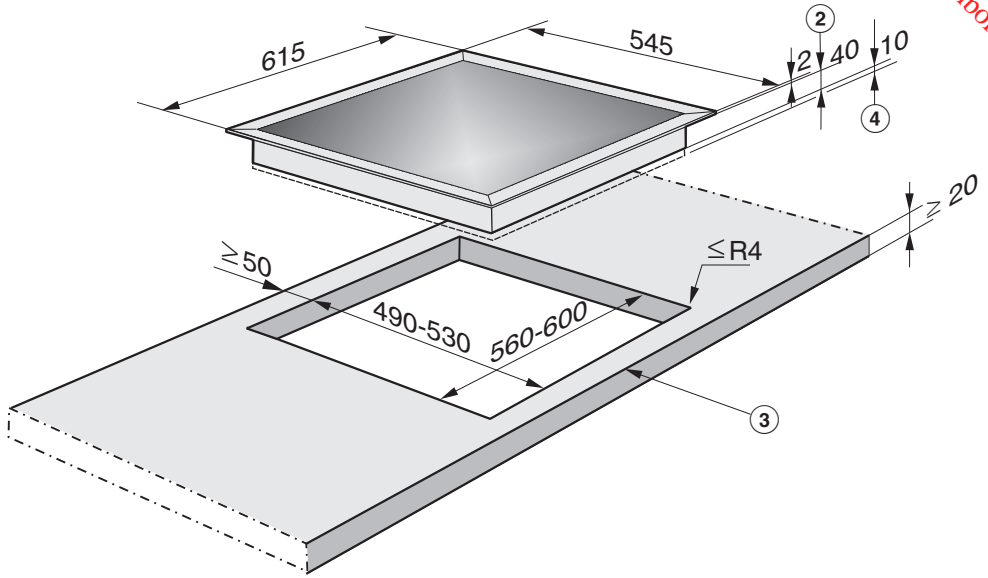
Si le joint ne repose pas parfaitement sur le plan de travail à l'emplacement des angles, vous pouvez modifier le rayon de l'arrondi des angles, $\leq R4$, à l'aide d'une scie sauteuse.

- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Seul un outil spécial vous permettra par la suite de soulever et d'enlever le plan de cuisson.

Plans de cuisson avec cadre large

Cotes d'encastrement KM 6021



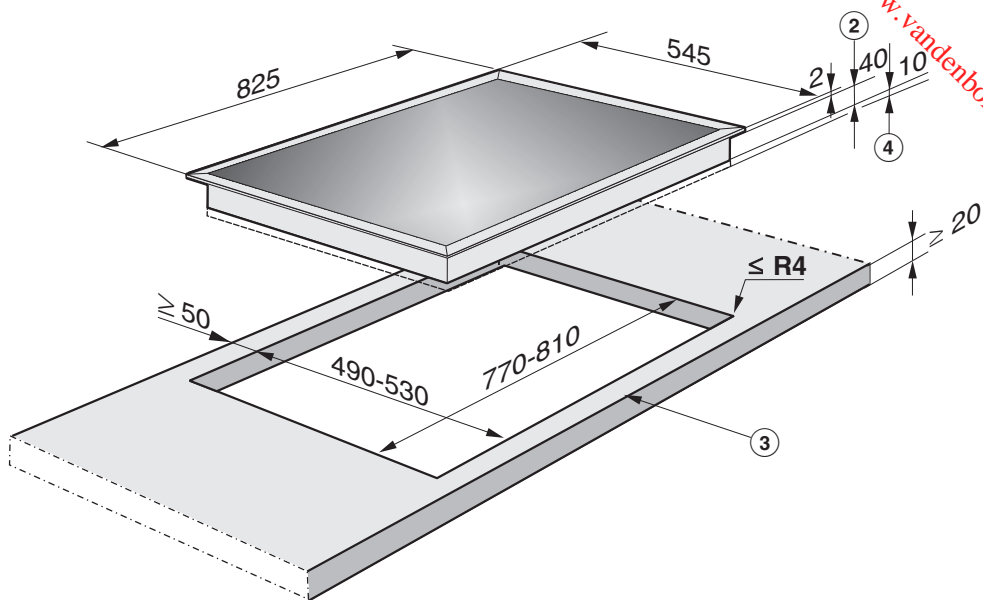
② Hauteur d'encastrement

③ Face avant

④ Espace pour éléments de fixation et passage du câble

Plans de cuisson avec cadre

Cotes d'encastrement KM 6039



② Hauteur d'encastrement

③ Face avant

④ Espace pour éléments de fixation et passage du câble

Préparation du plan de travail

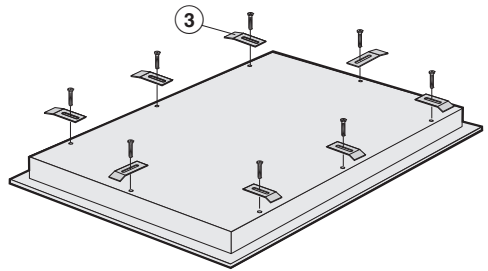
- Procédez à la découpe du plan de travail selon le schéma des cotes. Respectez la distance minimale de 50 mm par rapport à la paroi arrière ainsi qu'à droite ou à gauche par rapport à une paroi latérale (voir chapitre "Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement").
- Enduisez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de caoutchouc au silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité.
Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

Si vous constatez, lors de l'encastrement, que les coins du joint du cadre ne reposent pas parfaitement sur le plan de travail, vous pouvez modifier le rayon d'angle de ces coins, $\leq R4$, en utilisant une scie sauteuse.

Plans de cuisson avec place de dépôt : ces plans de cuisson peuvent être encastrés de telle sorte que la place de dépôt se trouve à droite ou à gauche.

Lors d'un encastrément avec place de dépôt **à gauche**, les plans de cuisson doivent être raccordés à la cuisinière en utilisant le câble adaptateur livré avec l'appareil.

Prémontage des étriers de serrage



- Fixez les étriers de serrage fournis ③ à la partie inférieure du plan de cuisson à l'aide des vis à tête bombée correspondantes, sans les serrer.
Voir illustration. Ne serrez pas encore les vis à demeure !

Selon le modèle, 6 ou 8 étriers de serrage sont nécessaires.

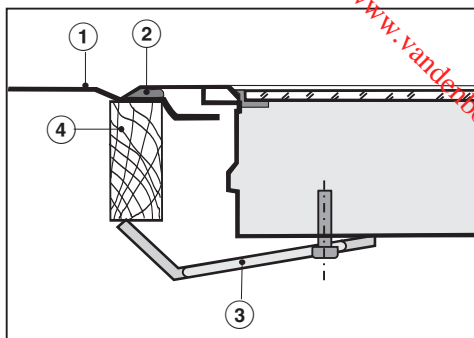
Plans de cuisson avec cadre

Les baguettes de bois ④ sont nécessaires **uniquement** à l'encastrement dans un plan de travail en métal. Lors de l'encastrement dans un plan de travail en bois ou en matériau synthétique, elles sont superflues.

Pose du plan de cuisson

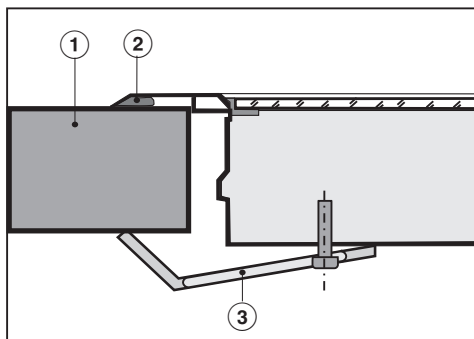
- Enlevez la feuille de protection des bandes adhésives des baguettes en bois ④ et collez les quatre baguettes en bois sur les bords des surfaces de découpe.
- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière ou au tableau de commande (voir chapitre "Raccordement à la cuisinière").
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Ajustez les étriers de serrage ③ à trou oblong à la longueur voulue.
- Serrez les vis.
Ce faisant, veillez à ce que la bande d'étanchéité ② soit bien appliquée sur le plan de travail. Ce n'est qu'ainsi que vous assurerez une parfaite étanchéité.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Plan de travail en métal



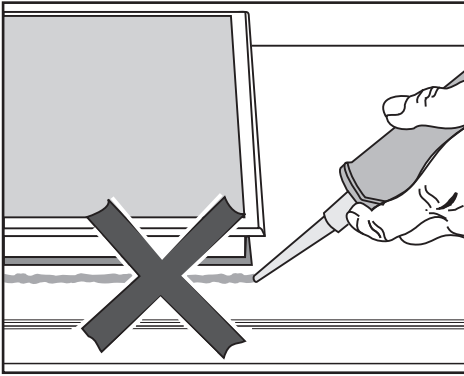
- ① Plan de travail en métal
- ② Bande d'étanchéité
- ③ Etrier de serrage
- ④ Baguette en bois

Plan de travail en bois



- ① Plan de travail
- ② Bande d'étanchéité
- ③ Etrier de serrage

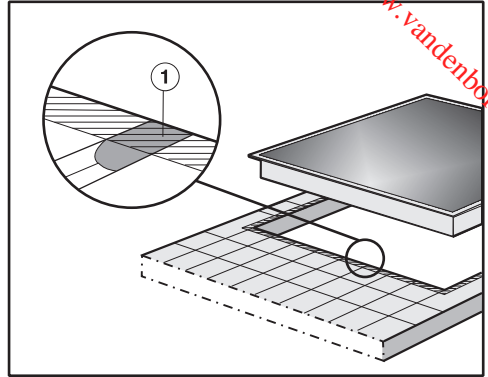
Étanchéité



N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joints, sauf si cela est expressément indiqué. La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Le produit d'étanchéité pour joints ne doit en aucun cas pénétrer entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail. Ceci rendrait le démontage difficile en cas d'intervention du service après-vente et le cadre ou le plan de travail pourraient être endommagés.

Plan de travail carrelé

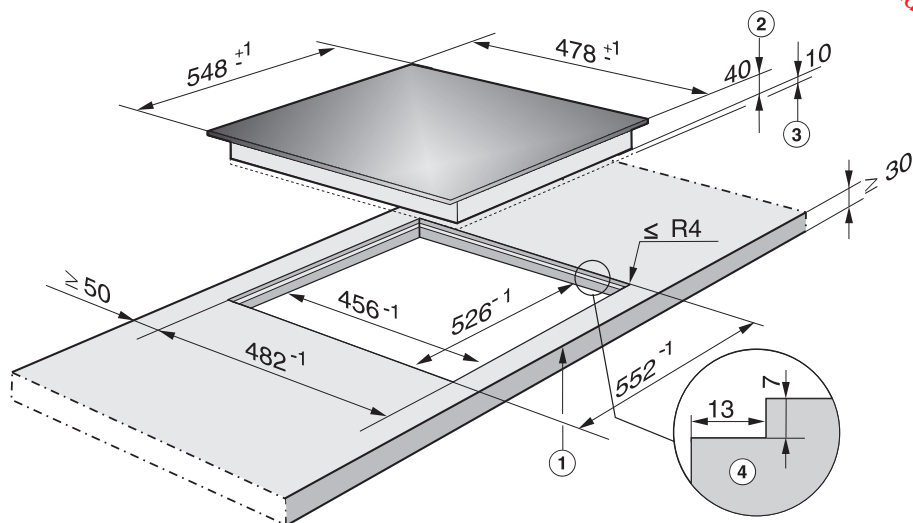


La surface des joints ① et de la partie hachurée située au-dessous du cadre du plan de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le cadre repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Plans de cuisson à fleur de plan

Cotes d'encastrement

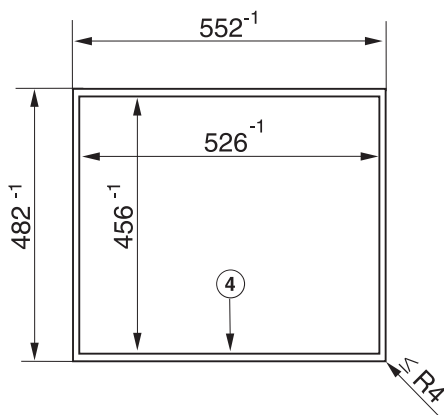
KM 6017



- ① Face avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Espace pour éléments de fixation et passage du câble
- ④ Fraisage étagé

Rayon d'angle du plan de travail fraisé
≤ R4

Dimensions de découpe d'un plan de travail en pierre naturelle



Un plan de cuisson affleurant ne doit être encastré que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Pour les plans de travail faits d'autres matériaux, veuillez vous adresser au fabricant afin de savoir s'ils conviennent à l'encastrement d'un plan de cuisson affleurant.

La largeur intérieure de l'armoire basse doit être au moins égale à celle de la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Cotes d'encastrement"), de sorte que le plan de cuisson soit accessible par le dessous une fois encastré et que le châssis inférieur puisse être retiré à des fins de maintenance. Si, après l'encastrement, le plan de cuisson n'est pas accessible par le dessous, il faudra enlever le produit d'étanchéité pour joints pour démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson

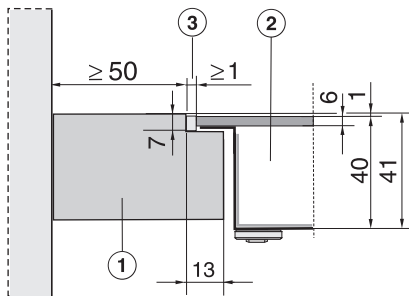
- se place directement dans un plan de travail en pierre naturelle fraisée en conséquence ;
- se fixe dans la découpe d'un plan de travail en bois massif / carrelé à l'aide de baguettes de bois. Ces baguettes doivent être prévues lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la fourniture.

Veuillez absolument vous référer aux schémas détaillés ci-après concernant la découpe du plan de travail !

Plans de cuisson à fleur de plan

Découpe du plan de travail et pose du plan de cuisson

Plan de travail en pierre naturelle



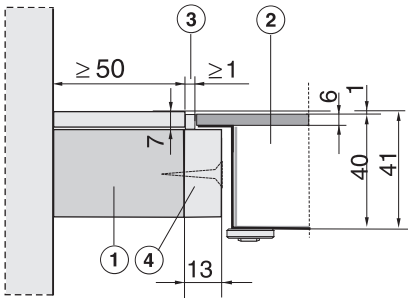
- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint

La plaque de vitrocéramique et la découpe du plan de travail étant soumises à une certaine tolérance de cote, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Procédez à la découpe du plan de travail selon les schémas.
- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez le plan de cuisson ② à la cuisinière (voir chapitre "Raccordement à la cuisinière").
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Obturez le joint restant ③ avec un produit d'étanchéité au silicone résistant à la chaleur (à 160 °C au moins).

Utilisez uniquement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle et respectez les consignes du fabricant du produit d'étanchéité pour joints.

Plan de travail en bois massif ou carrelé



① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Largeur du joint

④ Baguettes en bois de 13 mm
(non comprises dans la fourniture)

La plaque de vitrocéramique et la découpe du plan de travail étant soumises à une certaine tolérance de cote, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Procédez à la découpe du plan de travail selon les schémas.
- Fixez la baguette de bois ④ 7 mm au-dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma).
- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez le plan de cuisson ② à la cuisinière (voir chapitre "Raccordement à la cuisinière").
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Obturez le joint restant ③ avec un produit d'étanchéité au silicone résistant à la chaleur (à 160 °C au moins).

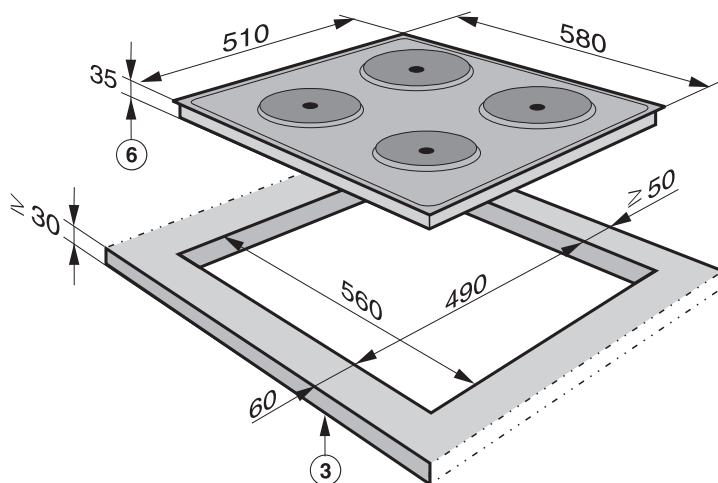
Respectez les consignes du fabricant du produit d'étanchéité pour joints au silicone.

Avec des **carreaux en pierre naturelle**, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle.

Tables de cuisson

Cotes d'encastrement

KM 200



③ Face avant

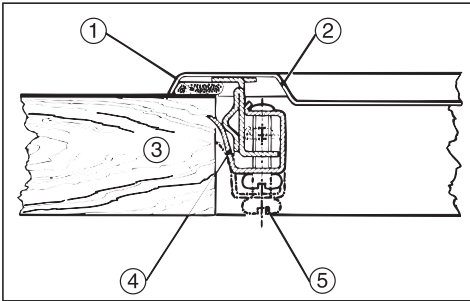
⑥ Hauteur d'encastrement

Encastrement

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail selon le schéma des cotes. Respectez la distance minimale de 50 mm par rapport à la paroi arrière ainsi qu'à droite ou à gauche par rapport à une paroi latérale (voir chapitre "Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement").
- Enduisez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

Pose de la table de cuisson



① Bande d'étanchéité

② Table de cuisson

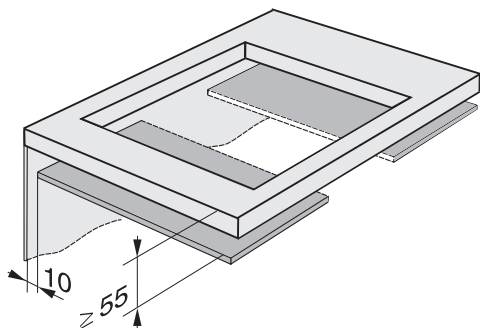
③ Plan de travail

④ Etrier de serrage

⑤ Vis

- Desserrez les vis ⑤.
- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez la table de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Raccordement à une cuisinière").
- Placez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Tournez les vis ⑤ vers la droite jusqu'à ce que les étriers de serrage soient fixés à demeure dans le plan de travail ③.
Ce faisant, veillez à ce que la bande d'étanchéité ① de la table de cuisson s'applique parfaitement sur le plan de travail. Ce n'est qu'ainsi que vous assurerez une parfaite étanchéité. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joints.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Fond de protection



Une fois le plan de cuisson encastré, il ne doit pas être possible de toucher la partie inférieure de l'appareil.

C'est pourquoi il est nécessaire d'installer un panneau frontal et un fond de protection si

- l'appareil est plus large que le four / la cuisinière,
- l'appareil et le four / la cuisinière encastrés au-dessous de celui-ci sont décalés.

La distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et le fond de protection doit être de 55 mm.

Prévoyez une fente d'aération de 10 mm entre le fond et la paroi arrière.

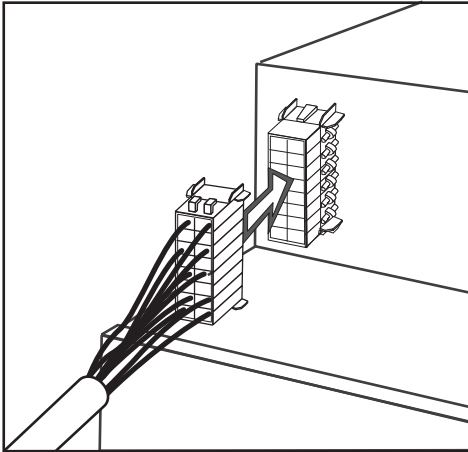
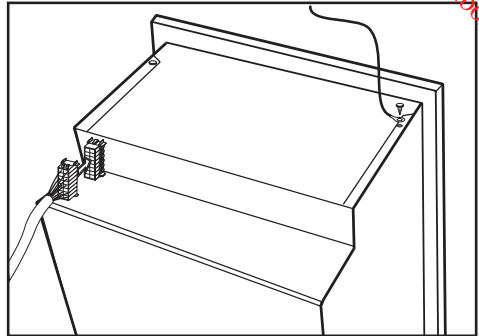
Raccordement à la cuisinière

A l'extrémité du câble de raccordement de l'appareil se trouvent des boîtiers de connexion qui doivent être connectés à la cuisinière correspondante.

Le fil de mise à la terre doit être également inséré dans le boîtier de connexion.

La cuisinière dispose de connecteurs femelles. Les boîtiers de connexion et les connecteurs femelles sont construits de telle sorte qu'il ne peut y avoir de confusion lors du raccordement. Ne tentez pas d'insérer les fiches avec force.

La prise de terre \oplus fixée à la partie inférieure du plan de cuisson (pas sur tous les modèles) doit être reliée à l'appareil par le fil avec cosse.



Cet appareil ne doit être raccordé à la cuisinière que par un électricien professionnel qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Miele attire votre attention sur le fait qu'elle n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects résultant d'un montage ou d'un raccordement non conforme.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

Puissance totale

Voir plaque signalétique.

Données de raccordement et réseau

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique de la cuisinière. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Fusible

Voir le mode d'emploi et les instructions de montage.

Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Dispositifs de coupure

Cet appareil doit pouvoir être **mis hors tension** par un **dispositif de coupure** omnipolaire (appareil coupé, les contacts doivent présenter un **écart** minimum de **3 mm**). Les dispositifs de coupure sont des disjoncteurs de surintensité et des disjoncteurs de protection.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être coupé du secteur, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

- **fusibles de protection**
enlevez entièrement les fusibles des porte-fusibles.
ou
- **disjoncteurs à vis**
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte.
ou
- **disjoncteurs intégrés**
(interrupteurs de protection de type B ou C au moins) :
faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).
ou bien
- **disjoncteurs de protection FI**
(disjoncteurs différentiels) :
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Service après-vente

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter le

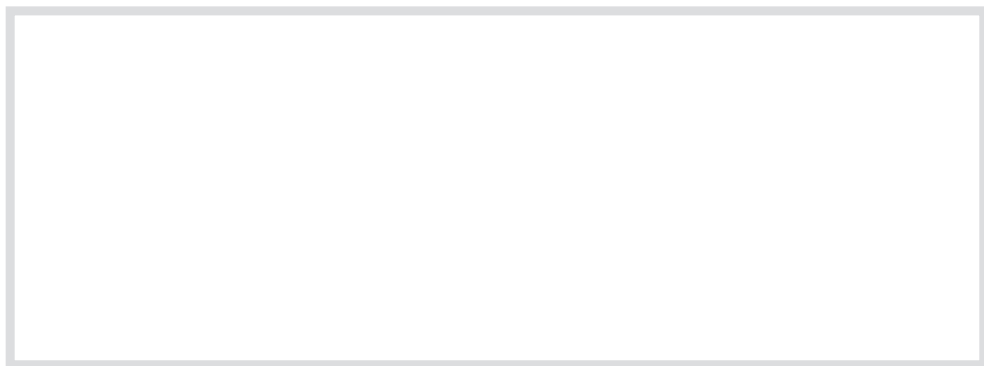
centre de service Miele :

Spreitenbach téléphone : 0 800 800 222

fax : 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de série de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Plaque signalétique



Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6012
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 193,7 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,0 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6013
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,2 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6017
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,2 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6021
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,0 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6039
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 180 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 145 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,6 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 200
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 182 mm 2. = Ø 142 mm 3. = Ø 182 mm 4. = Ø 142 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 194,5 Wh/kg 2. = 201,7 Wh/kg 3. = 178,3 Wh/kg 4. = 201,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,9 Wh/kg

Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléfon : 0800 800 222, Fax : 056 417 29 04
E-Mail : info@miele.ch
Internet : www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléfon : 0800 800 222, Fax : 056 417 29 04
E-Mail : info@miele.ch
Internet : www.miele.ch

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

Miele

KM 6012 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6021 / KM 6039
KM 200



fr - CH

M.-Nr. 09 639 241 / 00