

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson électriques



Veillez 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.

Table des matières

| | |
|---|----|
| Prescriptions de sécurité et mises en garde | 4 |
| Votre contribution à la protection de l'environnement | 15 |
| Schéma descriptif | 16 |
| Table de cuisson..... | 16 |
| KM 6012 | 16 |
| KM 6013, KM 6017 | 17 |
| KM 6021 | 18 |
| KM 6039 | 19 |
| KM 200 | 20 |
| Données des zones de cuisson | 21 |
| Première mise en service | 23 |
| Premier nettoyage du plan de cuisson..... | 23 |
| Première mise en service du plan de cuisson | 23 |
| Principe de fonctionnement des zones de cuisson | 24 |
| Récipients de cuisson | 25 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 26 |
| Plages de réglage | 27 |
| Commande | 28 |
| Boutons de commande..... | 28 |
| Mise en marche | 28 |
| Arrêt | 28 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 29 |
| Mise en circuit de l'extension de la zone de cuisson | 30 |
| Sécurité anti-surchauffe | 31 |
| Nettoyage et entretien | 32 |
| Nettoyage de la surface vitrocéramique..... | 33 |
| Nettoyer le renforcement en inox et le socle de la plaque de cuisson..... | 34 |
| Nettoyer les plaques de cuisson | 34 |
| Que faire si ... ? | 35 |
| Accessoires en option | 37 |
| Service après-vente | 38 |
| Contact en cas d'anomalies..... | 38 |
| Plaque signalétique | 38 |

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Garantie..... | 38 |
| Installation..... | 39 |
| Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement..... | 39 |
| Distances de sécurité..... | 40 |
| Fond de protection..... | 43 |
| Instructions d'encastrement – Standard..... | 44 |
| Cotes d'encastrement – en applique..... | 45 |
| KM 6012, KM 6013..... | 45 |
| KM 6021..... | 46 |
| KM 6039..... | 47 |
| KM 200..... | 48 |
| Montage standard de KM 6012, KM 6013..... | 49 |
| Montage standard de KM 6021, KM 6039..... | 51 |
| Montage standard KM 200..... | 53 |
| Instructions d'encastrement – A fleur de plan..... | 55 |
| Cotes d'encastrement – à fleur de plan..... | 56 |
| KM 6017..... | 56 |
| Encastrement à fleur de plan..... | 57 |
| Raccorder le plan de cuisson..... | 59 |
| Raccordement électrique..... | 60 |
| Fiches techniques des produits..... | 61 |

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Utilisation conforme 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.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise 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 de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

Généralités

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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 ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ Ce plan de cuisson peut être combiné exclusivement avec les modèles de cuisinières spécifiés par Miele. En cas de combinaison avec d'autres cuisinières, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions pour le bon fonctionnement de la table de cuisson ne seront plus réunies.

▶ 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).

▶ 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 du plan de cuisson.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.

▶ 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.

▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (par ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne fermez la façade du meuble que lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi.

Plan de cuisson en vitrocéramique

► Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

Généralités

- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Faites attention à ne pas toucher l'appareil tant qu'il risque d'être chaud.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.
- ▶ 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 le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ 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 le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ 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 le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

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.
- ▶ 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 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Plan de cuisson en vitrocéramique

- ▶ 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 le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- ▶ 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.
- ▶ 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

- ▶ Poser des casseroles ou des poêles chaudes sur l'indicateur de chaleur résiduelle et sur la zone d'affichage de la zone de maintien au chaud risque d'endommager l'électronique sous la zone. Ne posez jamais de casserole ou de poêle chaude sur ces zones.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ 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.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- ▶ Le cadre du plan de cuisson et, pour les plans de cuisson biseautés le bord du plan de cuisson peuvent devenir brûlants en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson, nombre de zones de cuisson allumées.
- ▶ Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer la surface vitrocéramique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer 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.
- ▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

Plan de cuisson avec plaques de cuisson

- ▶ Si les plaques de cuisson sont couvertes, en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil ou de présence de chaleur résiduelle, le matériau qui la recouvre pourrait se déformer. De l'humidité peut se former entre le recouvrement et la plaque de cuisson et entraîner de la corrosion. N'utilisez pas de recouvrement pour plaque de cuisson.
- ▶ Les aliments contenant du sel ou des liquides peuvent corroder l'inox. Retirez immédiatement les aliments ou liquides salés.
- ▶ Si la plaque de cuisson reste mouillée ou humide pendant une période prolongée, il existe un risque de corrosion. Veiller à ce que la plaque de cuisson soit sèche.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

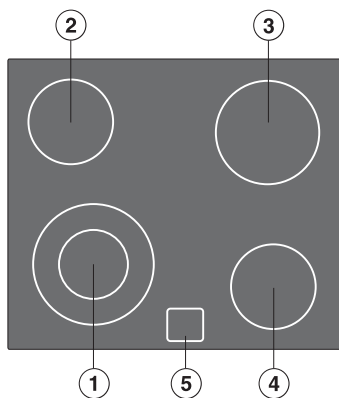


Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Schéma descriptif

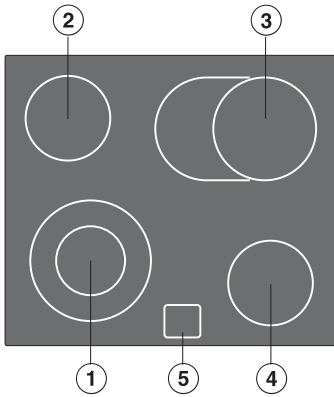
Table de cuisson

KM 6012



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Écran avec indicateur de chaleur résiduelle

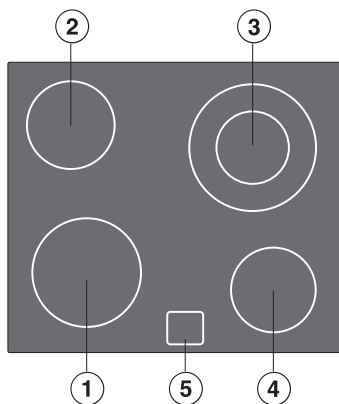
KM 6013, KM 6017



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Écran avec indicateur de chaleur résiduelle

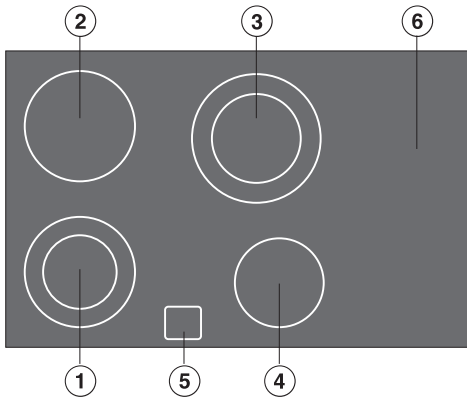
Schéma descriptif

KM 6021



- ① Zone de cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Écran avec indicateur de chaleur résiduelle

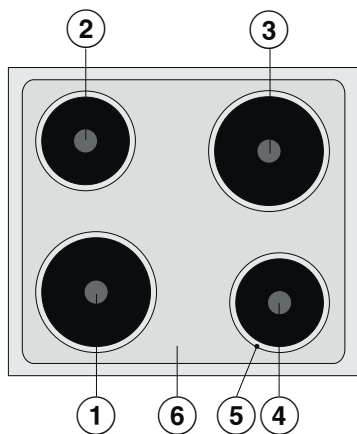
KM 6039



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Écran avec indicateur de chaleur résiduelle
- ⑥ Clayette

Schéma descriptif

KM 200



- ① Plan de cuisson
- ② Plan de cuisson
- ③ Plan de cuisson
- ④ Plan de cuisson
- ⑤ Socle du plan de cuisson
- ⑥ Renforcement en inox

Données des zones de cuisson

| KM 6012 | | |
|-----------------|-----------|----------------------------|
| Zone de cuisson | Ø en cm | Puissance en watts à 230 V |
| ① | 12,0/21,0 | 750/2'200 |
| ② | 14,5 | 1'200 |
| ③ | 18,0 | 1'800 |
| ④ | 14,5 | 1'200 |
| | | Total : 6'400 |

| KM 6013, KM 6017 | | |
|------------------|----------------------|----------------------------|
| Zone de cuisson | Ø en cm | Puissance en watts à 230 V |
| ① | 12,0/21,0 | 750/2'200 |
| ② | 14,5 | 1'200 |
| ③ | 17,0/ 17,0 x 26,5 | 1'500/ 2'400 |
| ④ | 14,5 | 1'200 |
| | | Total : 7'000 |

| KM 6021 | | |
|-----------------|-----------|----------------------------|
| Zone de cuisson | Ø en cm | Puissance en watts à 230 V |
| ① | 18,0 | 1'800 |
| ② | 14,5 | 1'200 |
| ③ | 12,0/21,0 | 750/2'200 |
| ④ | 14,5 | 1'200 |
| | | Total : 6 400 |

Schéma descriptif

| KM 6039 | | |
|------------------------|----------------|-----------------------------------|
| Zone de cuisson | Ø en cm | Puissance en watts à 230 V |
| ① | 12,0/18,0 | 750/1'800 |
| ② | 18,0 | 1'800 |
| ③ | 14,5/21,0 | 1'000/2'200 |
| ④ | 14,5 | 1'200 |
| | | Total : 7'000 |

| KM 200 | | |
|------------------------|----------------|-----------------------------------|
| Plan de cuisson | Ø en cm | Puissance en watts à 230 V |
| ① | 18,0 | 2'000 |
| ② | 14,5 | 1'500 |
| ③ | 18,0 | 2'000 |
| ④ | 14,5 | 1'500 |
| | | Total : 7'000 |

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Plaques de cuisson

Le revêtement de protection contre la formation de corrosion appliqué sur les plaques de cuisson doit durcir. À cet effet, il convient de faire chauffer les plaques de cuisson.

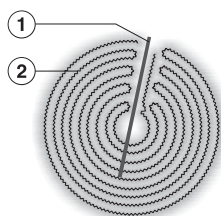
- Allumez les plaques de cuisson au niveau de puissance maximal pendant environ 5 minutes sans y placer de récipient.
- Veillez à bien aérer votre cuisine car le chauffage peut entraîner la formation de fumée et d'odeurs.

Principe de fonctionnement des zones de cuisson

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe, les zones de cuisson à circuit double et les zones de rôti de deux rubans de chauffe. Selon le modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un anneau.

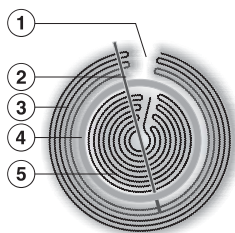
Chaque zone de cuisson dispose d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne) qui empêche la surchauffe de la plaque vitrocéramique (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe"). Si un niveau de puissance est réglé, le chauffage se met en marche et le ruban de chauffe est visible à travers la plaque vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. Ainsi se détermine la "synchronisation" d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

Zone de cuisson à circuit simple



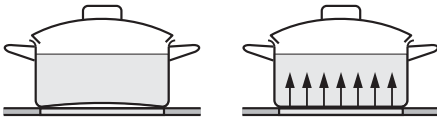
- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

Zone de cuisson à circuit double



- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

Les récipients **les plus appropriés** sont des casseroles ou poêles en métal à fond épais légèrement bombés vers l'intérieur à l'état froid. Sous l'effet de la chaleur, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson, favorisant ainsi une transmission optimale de la chaleur.



Froid

Chaud

Les récipients **moins appropriés** sont les récipients de cuisson en verre, céramique ou grès. Ces matériaux ne sont pas de bons diffuseurs de chaleur.

Les récipients **inappropriés** sont la vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium, car elle fond sous l'effet de températures élevées.

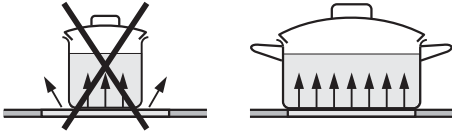
Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces taches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer la surface vitrocéramique").

La nature du fond du récipient peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes).

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre "Présentation", paragraphe "Informations sur les zones de cuisson").
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle coïncide avec celui de la zone de cuisson ou qu'il est légèrement supérieur pour éviter une déperdition de chaleur.




- Couvrez dès que possible vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson de 5 à 10 minutes avant l'écoulement du temps de cuisson pour mettre à profit la chaleur résiduelle.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

Plages de réglage

| | Plage de réglage |
|---|------------------|
| Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparation de yaourt | 1-2 |
| Émulsionner des sauces composées uniquement de jaune d'œuf et de beurre Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud de plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz | 1-3 |
| Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Cuisson de bouillies Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Cuire à l'étuvée des fruits | 3-5 |
| Décongeler des surgelés Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Faire gonfler des céréales | 4-6 |
| Saisir et faire mijoter 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 galettes de pommes de terre, des omelettes, des crêpes, etc. | 9-11 |
| Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments | 11-12 |

Ces indications sont des valeurs indicatives. Elles se fondent sur des portions normales pour 4 personnes. En cas de casseroles plus hautes, de cuisson sans couvercle et pour de plus grandes quantités, la plage de réglage doit être supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Boutons de commande

La cuisinière est équipée de différents boutons de commande :

- Les boutons de commande avec une butée. Ils ne peuvent pas être tournés au-delà de la butée en position **0**.
- Boutons de commande sans butée. Ils peuvent être tournés à 360°.

Mise en marche

- Tournez les boutons de commande **avec butée** vers la droite sur le niveau de puissance souhaité.
- Tournez les boutons de commande **sans butée** vers la droite ou la gauche sur le niveau de puissance souhaité.

Arrêt

- Tournez les boutons de commande **avec butée** vers la gauche sur 0.
- Tournez les boutons de commande **sans butée** vers la droite ou la gauche sur 0.

Indicateur de chaleur résiduelle


Si, après l'activation d'une zone de cuisson, par ex. la zone avant gauche, une température donnée est atteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant s'allume :



Lorsque la zone de cuisson a refroidi jusqu'à une température donnée après la désactivation, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint.

Poser des casseroles ou des poêles chaudes sur l'indicateur de chaleur résiduelle risque d'endommager l'électronique sous la zone.
Ne posez jamais de casserole ou de poêle chaude sur ces zones.

Si, après la désactivation de la zone de cuisson, un récipient de cuisson chaud est laissé de manière prolongée sur la zone de cuisson, il se peut que la zone de cuisson soit chaude bien que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit plus allumé.
Effleurez la zone de cuisson avec précaution, même une fois que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.
Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

Commande

Mise en circuit de l'extension de la zone de cuisson

Les zones de cuisson à double circuit et les zones de rôtissage ont un deuxième circuit de chauffe que vous pouvez activer.

Activer le circuit de chauffe

- Tournez le bouton de commande vers la **droite**, au-delà de **12** et jusqu'en butée.
- Tournez le bouton de commande **vers la gauche** sur le niveau de puissance souhaité.

Désactiver le circuit de chauffe

- Tournez le bouton de commande **vers la gauche** sur **0**.


Chaque zone de cuisson et plaque de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne). Elle éteint automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant qu'elle ne surchauffe. Dès que la zone de cuisson est refroidie, le chauffage se remet automatiquement en marche.

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson/plaque de cuisson activée.
- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- Le fond du récipient de cuisson ne repose pas à plat sur la zone de cuisson/plaque de cuisson.
- Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.

Sur les plans de cuisson en vitrocéramique, le déclenchement de la sécurité anti-surchauffe est reconnaissable à l'activation et à la désactivation du chauffage, même au niveau de puissance le plus élevé.


Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure en raison de zones de cuisson brûlantes et de plaques de cuisson.

Les zones de cuisson et les plaques de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

Laissez refroidir les zones de cuisson et les plaques de cuisson avant de nettoyer le plan de cuisson.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

La surface en vitrocéramique et le renforcement en inox peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.


- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez le plan de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- produit vaisselle,
- détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- détergents anti-calcaire,
- produits détachants ou antirouille,
- détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- détergents contenant des solvants,
- nettoyants pour lave-vaisselle,
- décapants pour four et gril,
- nettoyants pour le verre,
- brosses ou éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif,
- éponges efface-taches.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus aux objets pointus.

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

La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagée.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule invisible se forme sur la plaque vitrocéramique et entraîne une décoloration de celle-ci, qu'il est ensuite impossible d'éliminer.

Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.


- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", paragraphe "Produits de nettoyage et d'entretien") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait

des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

- Retirez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

Si vous ne le faites pas, les dépôts de produit nettoyant vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est d'endommager la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts.

- Faites disparaître les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches métallisées) avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.


Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de papier aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

- Si **du sucre, du plastique ou du papier aluminium** se déposent sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre le plan de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à verre pendant que la surface est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le renforcement en inox et le socle de la plaque de cuisson

 Dommages dus aux objets pointus.

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

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

Corrosion due à des aliments et liquides salés.

Retirez immédiatement les aliments ou liquides salés du renforcement en inox et des socles de plaque de cuisson.

- Nettoyez le renforcement en inox et les socles de plaque de cuisson avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle ou avec un détergent non abrasif pour inox. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.
- Séchez le renforcement en inox et les socles de plaque de cuisson avec un chiffon doux et propre.

Conseil : Afin d'éviter un nouvel encrassement trop rapide, nous recommandons d'utiliser un produit d'entretien inox. Appliquez le produit sur toute la surface et avec parcimonie à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyer les plaques de cuisson

Risque de corrosion dû à l'humidité. Séchez les plaques de cuisson après chaque utilisation.

- Enlevez toutes les salissures légères avec un chiffon humide. Retirez les salissures adhérentes en grattant ou rucurant.

Conseil : Nous recommandons de traiter les plaques de cuisson de temps à autre avec un détergent spécial.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

| Problème | Cause et dépannage |
|--|--|
| Les zones de cuisson ne chauffent pas. | <p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tournez les boutons de commande sur 0.■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ :<ul style="list-style-type: none">– en coupant le(s) disjoncteur(s) correspondant(s) ou en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou– en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente. |
| Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement. | <p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.</p> |

Que faire si ... ?

| Problème | Cause et dépannage |
|--|---|
| Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint. | <p>Cette "synchronisation" du chauffage est normale. La synchronisation est provoquée par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre "Fonctionnement des zones de cuisson").</p> <p>Si le chauffage se synchronise au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe").</p> |
| Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout. | <p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur. |
| | <p>La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une casserole plus petite. |
| | <p>Le deuxième circuit de chauffe de la zone de cuisson à circuit double ou la zone de rôtissage n'est pas activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Activez le deuxième circuit de chauffe. |

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 dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

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

Produit spécial inox, 250 ml

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

Chiffon microfibras

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

Plaque signalétique


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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.


Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter et raccorder le plan de cuisson à la cuisinière exclusivement par un technicien qualifié.

 Dommages dus à des chutes d'objets.

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

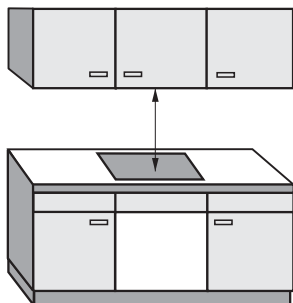
Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les 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.
- ▶ Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Après le montage du plan de cuisson, veiller à ne pas toucher la face inférieure de l'appareil. À cet effet, il convient d'utiliser dans certains cas un panneau avant et un fond de protection (voir chapitre "Fond de protection").
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

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

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

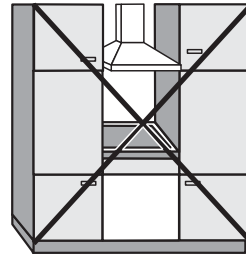
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

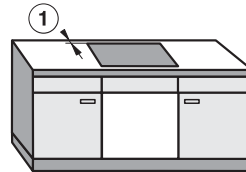
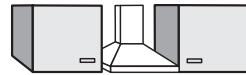
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.

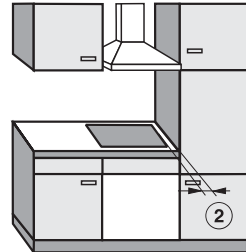
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



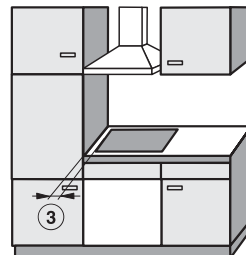
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

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.

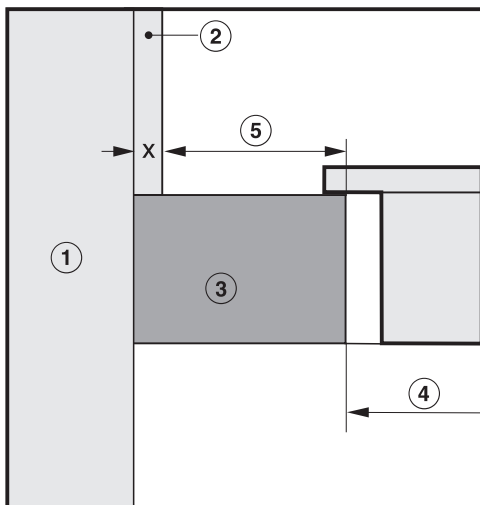
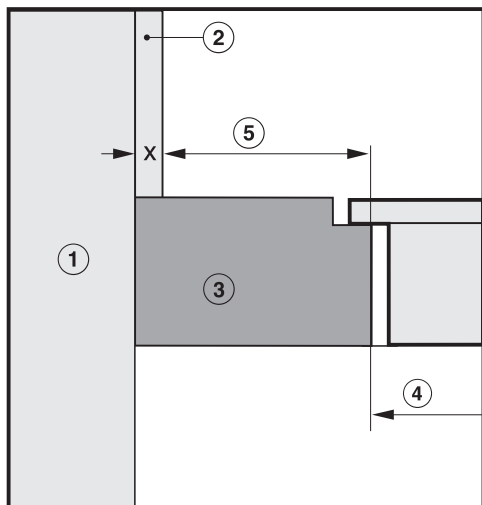
Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimale 35 mm

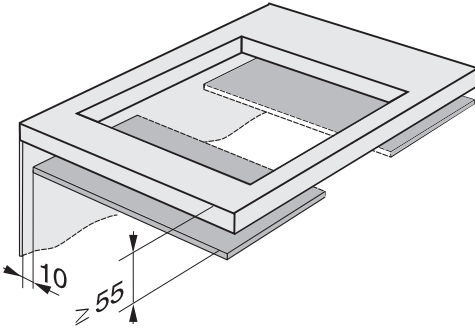
Plans de cuisson à fleur de plan

Plans de cuisson avec cadre / Facette



- 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 de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - cote x .

Fond de protection



Après le montage du plan de cuisson, veiller à ne pas toucher la face inférieure de l'appareil.

À cet effet, il convient d'utiliser dans certains cas un panneau avant et un fond de protection, si

- Le plan de cuisson est plus large que le four/la cuisinière en dessous.
- Le plan de cuisson et le four/la cuisinière en dessous sont décalés.

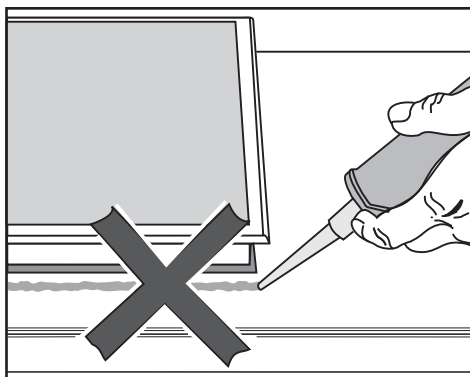
La distance minimale entre l'arête supérieure du plan de travail et le fond de protection doit être de 55 mm.

Un jeu de 10 mm doit être respecté entre le fond de protection et la paroi arrière.

Installation

Instructions d'encastrement – Standard

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

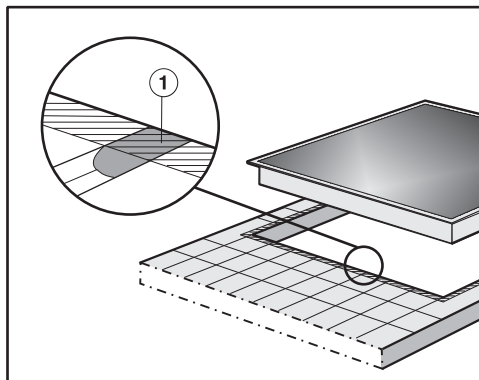
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Joint d'étanchéité

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

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

Plan de travail carrelé

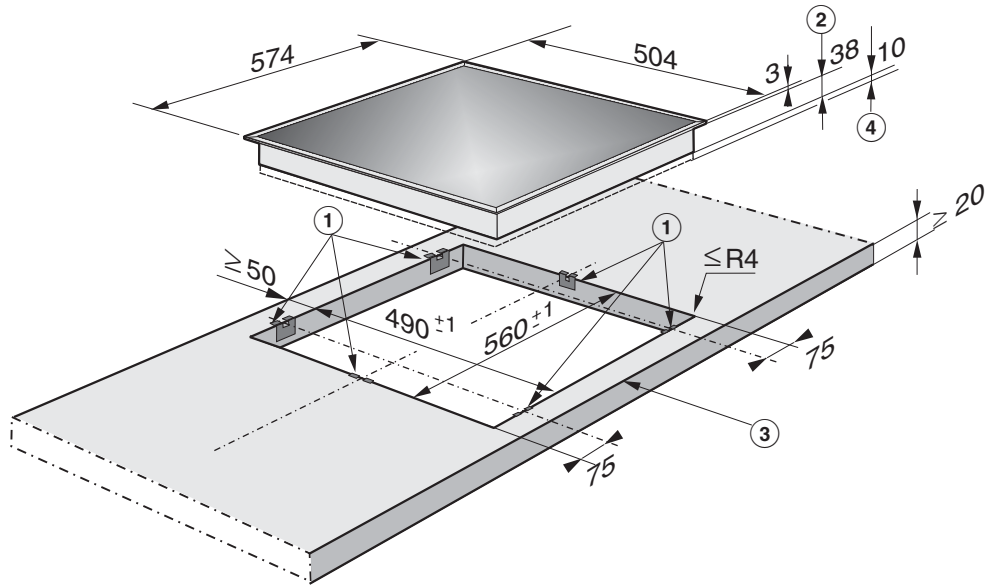


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de la table de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que la table de cuisson repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

Cotes d'encastrement – en applique

Toutes les cotes sont en mm.

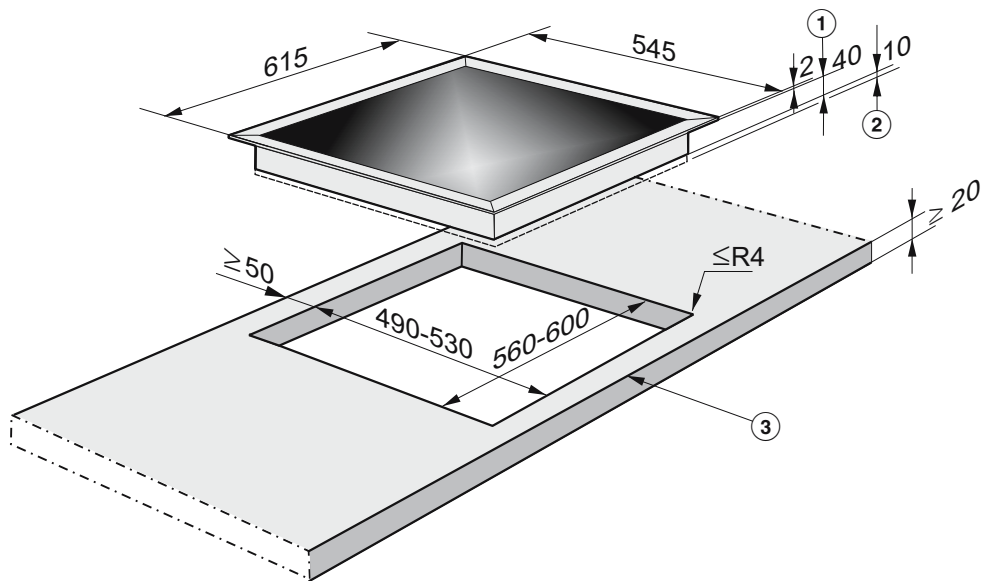
KM 6012, KM 6013



- ① Ressorts de serrage
- ② Hauteur du plan de cuisson
- ③ Avant
- ④ Espace pour éléments de fixation et câbles

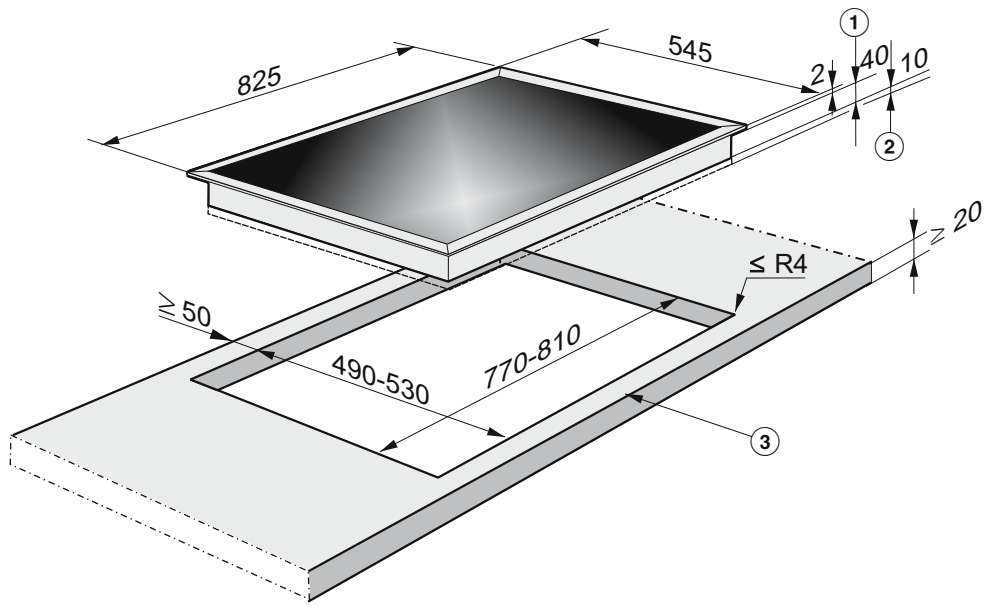
Installation

KM 6021



- ① Hauteur du plan de cuisson
- ② Espace pour éléments de fixation et câbles
- ③ Avant

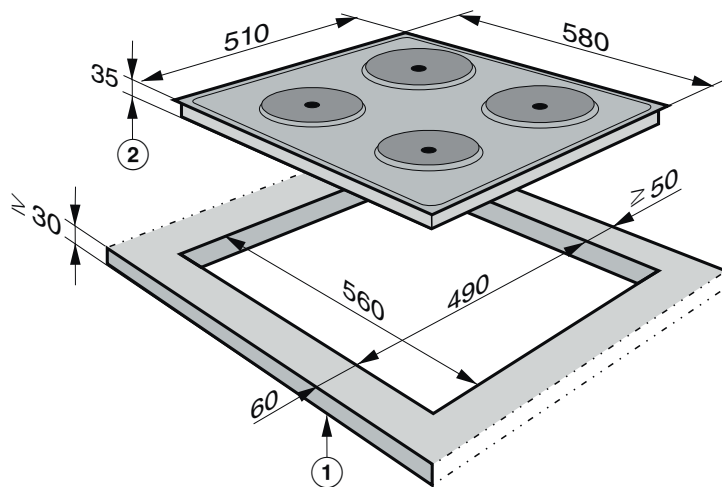
KM 6039



- ① Hauteur du plan de cuisson
- ② Espace pour éléments de fixation et câbles
- ③ Avant

Installation

KM 200



① Avant

② Hauteur du plan de cuisson

Montage standard de KM 6012, KM 6013

Préparation du plan de travail

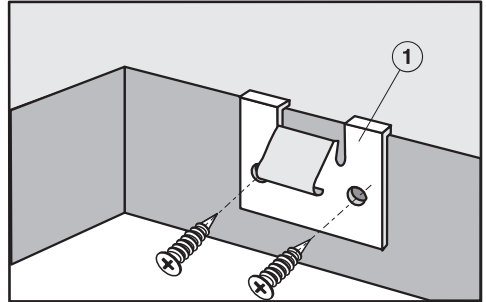
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

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

Fixation des ressorts de serrage – plan de travail en bois

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.



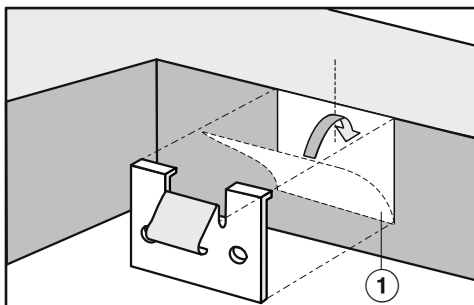
- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

Installation

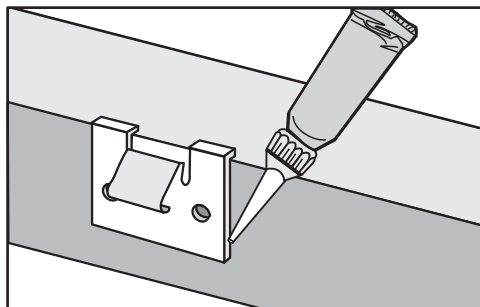
Fixation des ressorts de serrage – plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les ressorts de serrage, il vous faut un ruban adhésif double-face résistant (accessoire non fourni).

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués dans les illustrations sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des ressorts de serrage avec du silicone.

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation du plan de cuisson vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").
- Posez le plan de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du plan de cuisson de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

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

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.

- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Le plan de cuisson ne peut être extrait qu'à l'aide d'un outil spécial.

Montage standard de KM 6021, KM 6039

Préparation du plan de travail

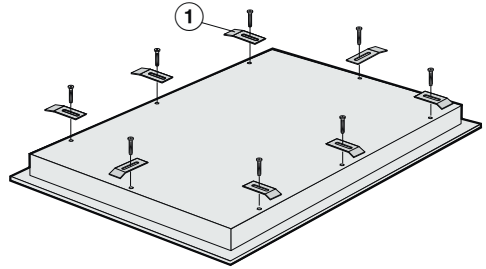
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

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

Fixer l'étrier de serrage

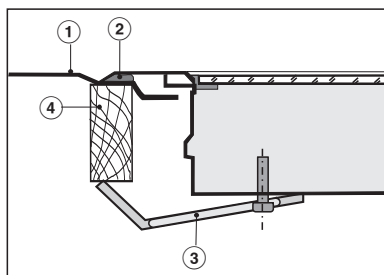
Selon la taille du plan de cuisson, 6 ou 8 étriers de serrage sont nécessaires.



- Fixez les étriers de serrage fournis ① avec les vis à tête bombée sans serrer au boîtier sous le plan de cuisson.

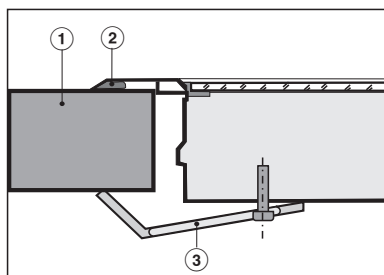
Installation

Plan de travail en métal



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

Plan de travail en bois



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

Pose du plan de cuisson

Les baguettes en bois ④ ne sont requises que pour le montage dans un plan de travail en métal.

Un plan de cuisson avec surface de dépose peut être monté au choix avec la surface de dépose à gauche ou droite. Si le plan de cuisson est monté avec la surface de dépose sur la gauche, il doit être raccordé à la cuisinière avec les adaptateurs fournis.

- Retirez le film de protection des bandes adhésives des baguettes en bois ④ et collez les baguettes en bois sur les bords des surfaces de découpe.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").
- Posez le plan de cuisson dans la découpe du plan de travail et centrez-le.

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

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.

- Ajustez les étriers de serrage ③ à la longueur correspondante.

- Serrez les vis à demeure. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Montage standard KM 200

Préparation du plan de travail

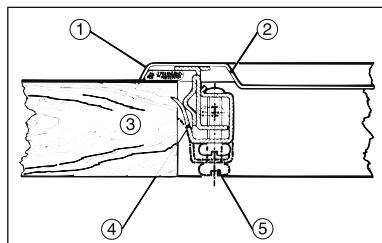
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

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

Installation

Pose du plan de cuisson



- ① Joint
- ② Plan de cuisson
- ③ Plan de travail
- ④ Étrier de serrage
- ⑤ Vis

- Dévissez les vis ⑤.
- Faites passer le câble d'alimentation du plan de cuisson vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique").
- Posez le plan de cuisson dans la découpe du plan de travail et centrez-le.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.

- Tournez les vis ⑤ vers la droite, jusqu'à ce que l'étrier de serrage soit serré fermement dans le plan de travail ③. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Instructions d'encastrement – A fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre "Installation", section "Dimensions de montage – à fleur de plan", il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s'ils sont adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage – à fleur de plan") pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si une fois le plan de cuisson encastré, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez le plan de cuisson.

Plans de travail en pierre naturelle

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

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

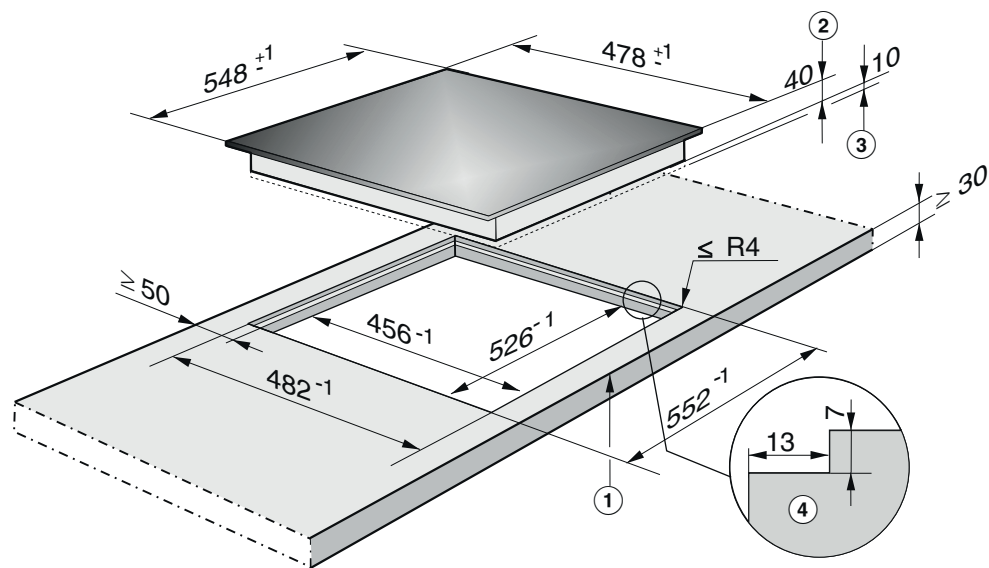
Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Installation

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.

KM 6017



① Avant

② Hauteur du plan de cuisson

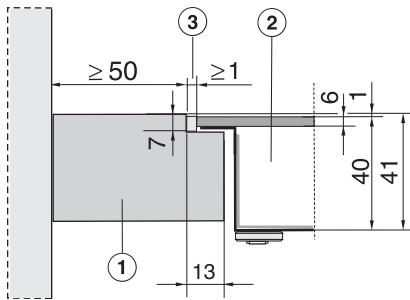
③ Espace pour éléments de fixation et câbles

④ Fraisage en gradin pour plan de travail en pierre naturelle

Respectez impérativement les schémas détaillés concernant les dimensions de découpe d'un plan de travail en pierre naturelle.

Encastrement à fleur de plan

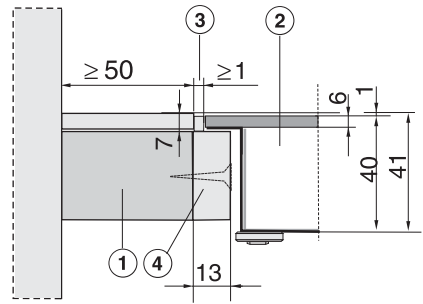
Plan de travail en pierre naturelle



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

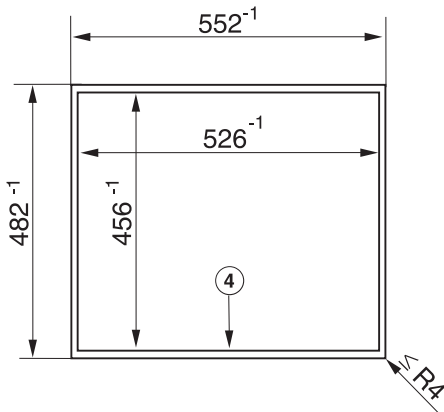
La plaque de vitrocéramique et la découpe du plan de travail étant soumises à une certaine tolérance de cote, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

Plan de travail en bois massif/plan de travail carrelé/plan de travail en verre



- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint
- ④ Baguettes en bois de 13 mm (non fournies)

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.).



- ④ Fraisage étagé


Installation

Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Plan de travail en bois massif/plan de travail carrelé/plan de travail en verre : Fixez les baguettes en bois ④ 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure).

Pose du plan de cuisson

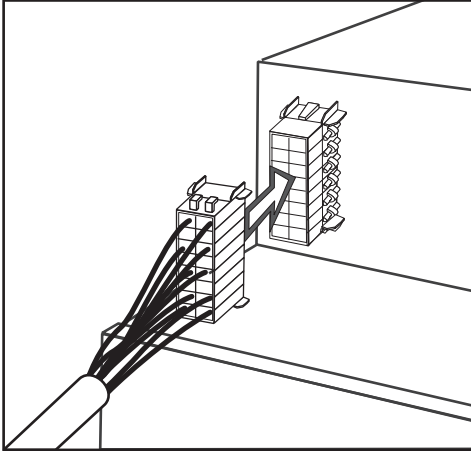
- Faites passer le câble d'alimentation du plan de cuisson vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Raccordez le plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre “Installation”, section “Branchement électrique”).
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint ③ entre le plan de travail et le plan de cuisson.

 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.

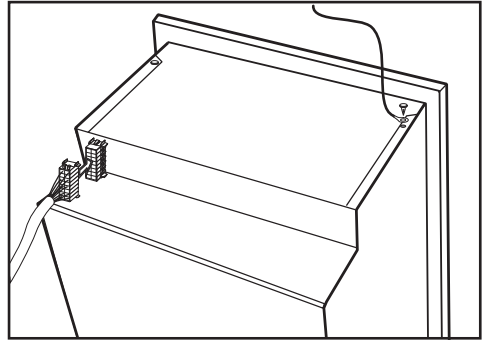
Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Raccorder le plan de cuisson



- Connectez les boîtiers de connexion qui se trouvent à l'extrémité du câble de raccordement du plan de cuisson à la prise de la cuisinière. Ne forcez pas pour insérer les fiches.


Les boîtiers de connexion et les connecteurs femelles sont munis de détrompeurs. Le fil de mise à la terre doit être également inséré dans le boîtier de connexion.



- Raccordez la terre CEM (⊕), reliée au boîtier inférieur du plan de cuisson (selon le modèle), à la cuisinière avec la cosse de câble.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

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

Faites raccorder le plan de cuisson à la cuisinière par un électricien qualifié.

L'électricien qualifié doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Raccordement

Les données de raccordement obligatoires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Fiches techniques des produits

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

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 ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) | 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 ($EC_{\text{plaque électrique}}$) | 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 ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) | 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 ($EC_{\text{plaque électrique}}$) | 191,2 Wh/kg |

Fiches techniques des produits

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. = 2. = 3. = 4. = 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

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 6012, KM 6013, KM 6017, KM 6021, KM 6039, KM 200