

Miele

Notice d'utilisation et de montage



Tables de cuisson vitrocéramiques avec induction

KM 6350 / 6351 / 6352 / 6354

KM 6380 / 6382 / 6383

Veuillez **impérativement** lire cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR

M.-Nr. 07 801 850

Table des matières

Description de l'appareil	4
Modèles	4
KM 6350 / KM 6351 / KM 6352	4
KM 6354	5
KM 6380	6
KM 6382 / KM 6883	7
Panneau de commande	8
Caractéristiques des zones de cuisson	10
Équipement spécial	12
Prescriptions de sécurité et mises en garde	13
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Avant la première utilisation	20
Premier nettoyage	20
Mise en service	20
Induction	21
Principe de fonctionnement	21
Bruits	22
Ustensiles de cuisson à utiliser	23
Commande	24
Principe de commande	24
Mise en marche de l'appareil	25
Choisir le nombre de niveaux de puissance	26
Mijotage automatique	27
Fonction Booster	29
Fonction de maintien au chaud	31
Arrêt et affichage de chaleur résiduelle	32
Conseils d'économie d'énergie	33
Timer	34
Minuterie indépendante	35
Arrêt automatique d'une zone de cuisson	38
Utiliser simultanément les deux fonctions du timer	39
Dispositifs de sécurité	40
Verrouillage / sécurité enfants	40
Stop and Go	42
Sécurité "oubli"	43
Protection anti-surchauffe	44
Nettoyage et entretien	45

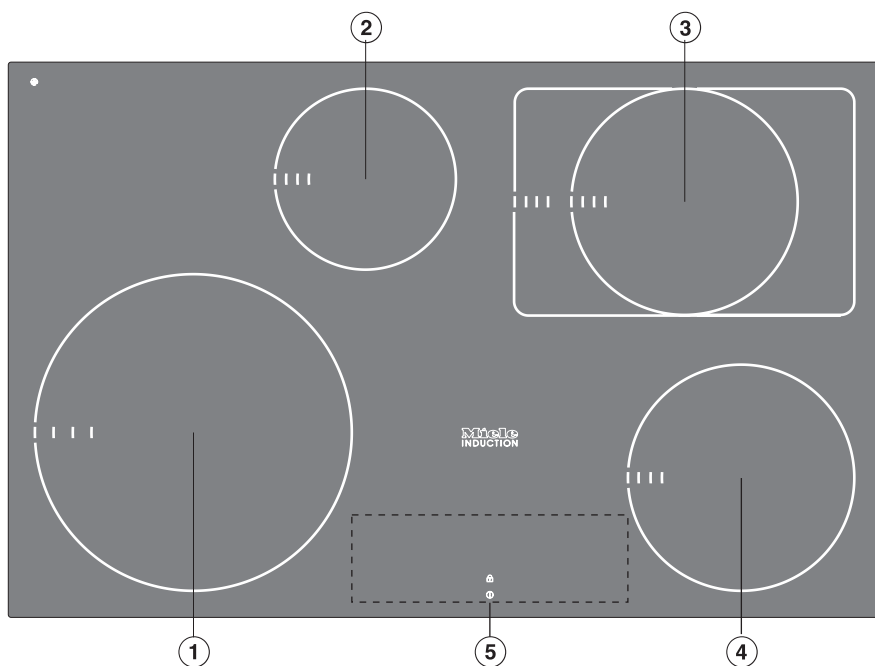
Table des matières

Programmation	47
Que faire si	50
Accessoires en option	54
Con@ctivity et Miele@home	58
Connecter la table de cuisson	58
Déconnecter la table de cuisson	59
Conseils de sécurité relatifs au montage	60
Tables de cuisson à cadre inox / biseautées	66
Cotes d'encastrement	66
KM 6350	66
KM 6354	67
KM 6380	68
KM 6382	69
Montage	70
Tables de cuisson à fleur de plan	71
Cotes d'encastrement	71
KM 6351	71
KM 6352	72
KM 6383	73
Montage	74
Branchement électrique	78
Cordon d'alimentation	79
Schéma électrique	80
Service après-vente, plaque signalétique	81

Description de l'appareil

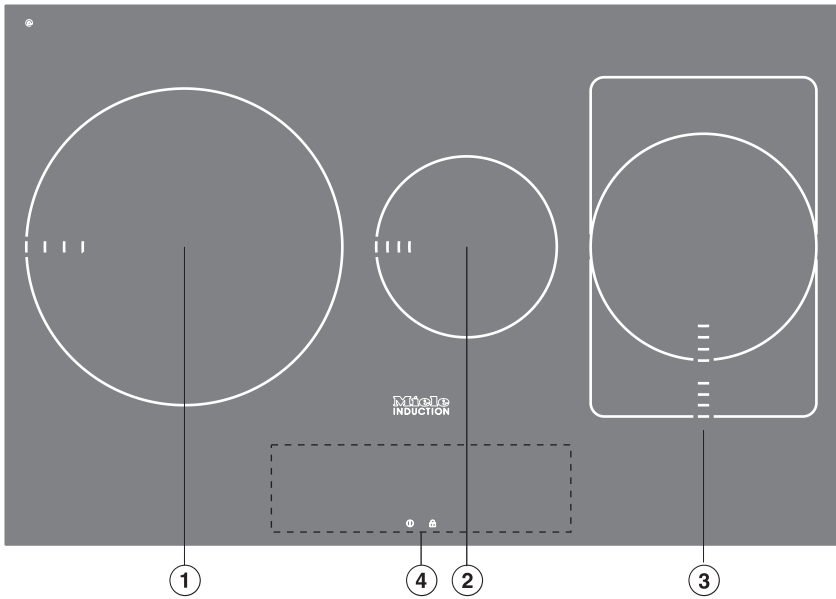
Modèles

KM 6350 / KM 6351 / KM 6352



- ①③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③ Zones de cuisson avec Booster
- ⑤ Panneau de commande

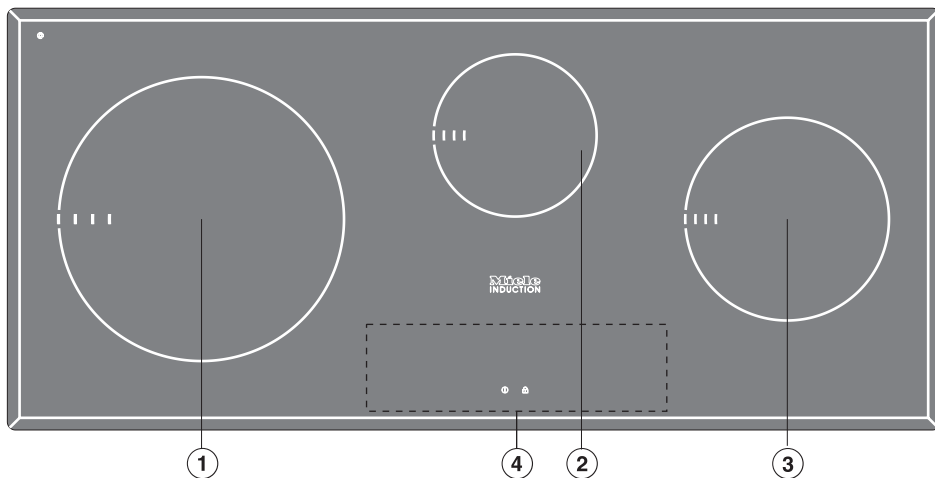
KM 6354



- ①③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zones de cuisson avec Booster
- ④ Panneau de commande

Description de l'appareil

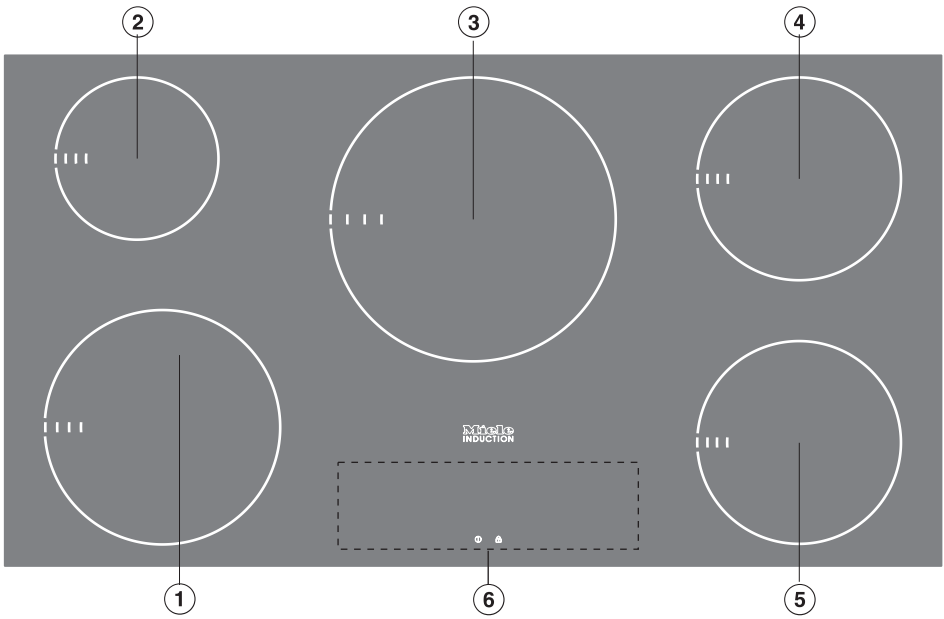
KM 6380



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③ Zones de cuisson avec Booster
- ④ Panneau de commande

Description de l'appareil

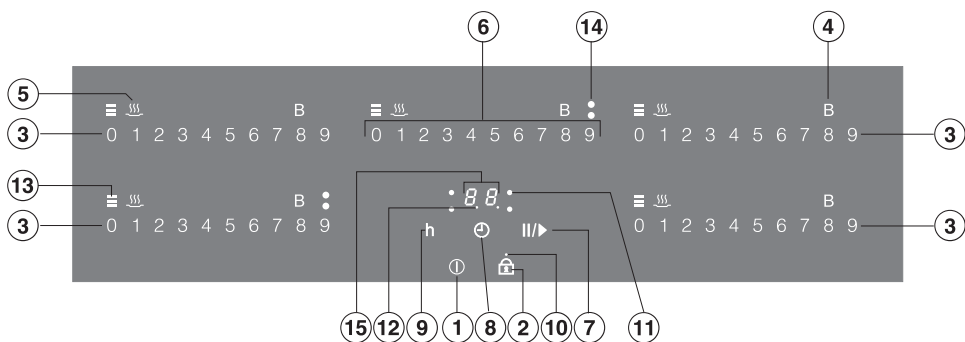
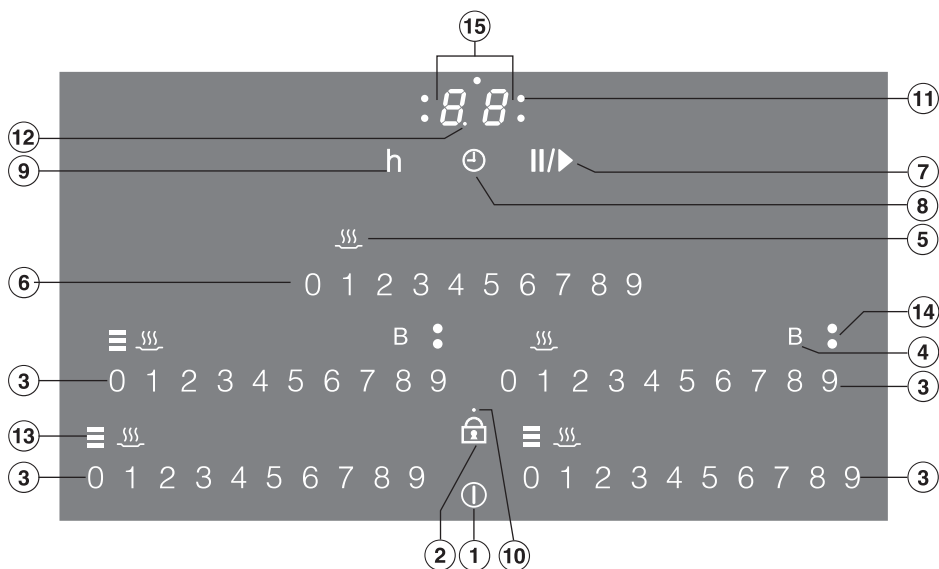
KM 6382 / KM 6883



- ①③ Zones de cuisson avec TwinBooster
- ②④⑤ Zones de cuisson avec Booster
- ⑥ Panneau de commande

Description de l'appareil

Panneau de commande



Touches sensibles

- ① Marche/Arrêt de la table de cuisson
- ② Verrouillage
- ③ Réglage du niveau de puissance
- ④ Booster / TwinBooster
- ⑤ Fonction de maintien au chaud
- ⑥ - Réglage du temps
 - Réglage du niveau de puissance pour la zone de cuisson arrière centrale, si disponible
- ⑦ Stop and Go
- ⑧ - Sélection du timer
 - Pour passer d'une fonction du timer à l'autre
 - Sélection d'un temps d'arrêt (voir chapitre "Arrêt automatique d'une zone de cuisson")
- ⑨ Pour saisir les heures

Voyants de contrôle

- ⑩ Verrouillage
- ⑪ Voyant de localisation des zones de cuisson, par exemple la table de cuisson arrière droite
- ⑫ Voyant indicateur de demi-heure pour un temps de minuterie indépendante supérieur à 99 minutes.
- ⑬ Affichage de chaleur résiduelle
- ⑭ TwinBooster
 - niveau 1
 - niveau 2
- ⑮ **Affichage**
 - 00 à 99 = temps en minutes
 - 0.h jusqu'à 9h = temps en heures

Description de l'appareil

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6350	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
□	18 - 28	normal 2600
		TwinBooster, niveau 1 3000
		TwinBooster, niveau 2 3700
□	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
□	14 - 20 /	normal 1850
		TwinBooster, niveau 1 2500
		TwinBooster, niveau 2 3000
	20 × 30	normal 2300
		TwinBooster, niveau 1 3000
		TwinBooster, niveau 2 3700
□	14 - 20	normal 1850
		Booster 3000
		Total : 7400

Zone de cuisson	KM 6351 / KM 6352	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
□	16 - 23	normal 2300
		TwinBooster, niveau 1 3000
		TwinBooster, niveau 2 3700
□	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
□	14 - 20 /	normal 1850
		TwinBooster, niveau 1 2500
		TwinBooster, niveau 2 3000
	20 × 30	normal 2300
		TwinBooster, niveau 1 3000
		TwinBooster, niveau 2 3700
□	14 - 20	normal 1850
		Booster 3000
		Total : 7400

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 6354	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
□	18 - 28	normal 2600 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
□	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
□	14 - 20 / 20 × 30	normal 1850 TwinBooster, niveau 1 2500 TwinBooster, niveau 2 3000 normal 2300 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
Total :		7400

Zone de cuisson	KM 6380	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
□	18 - 28	normal 2600 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
□	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
□	14 - 20	normal 1850 Booster 3000
Total :		7400

* Vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel diamètre pourvu qu'il soit compris dans la gamme définie.

** La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 6382 / KMM 6383	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
☐	16 - 23	normal 2300 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
☐	10 - 16	normal 1400 Booster 1800
☐	18 - 28	normal 2400 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
☐	14 - 20	normal 1850 Booster 2900
☐	14 - 20	normal 1850 Booster 2900
		Total : 11.100

* Vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel diamètre pourvu qu'il soit compris dans la gamme définie.

** La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

Équipement spécial

Les tables de cuisson portant le symbole @ dans le coin en haut à gauche sont pré-équipées pour le système Miele@home (voir chapitre "Accessoires en option").

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation non appropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois.

Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégez ainsi et évitez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

► Cette table de cuisson est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de plats.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser la table de cuisson en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson ou modifier des réglages, utilisez le verrouillage.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

► Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

► Veillez également à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Tournez les poignées de casseroles sur le côté, au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'ébouillantage. Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.

► Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

Sécurité technique

► Vérifiez avant le montage que la table de cuisson n'est pas abîmée. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► La sécurité électrique de cette table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Il est primordial que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.

En cas de doute faites vérifier l'installation domestique par un professionnel. Miele ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.

Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Utilisez uniquement la table de cuisson encastrée afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de l'appareil.

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par Miele.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

► Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, la table de cuisson doit être mise hors tension. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Si la table de cuisson est équipée d'un module de communication, le module de communication doit également être mis hors tension lors de l'installation et de l'entretien.

► La réparation de la table de cuisson pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez Miele ou le service après-vente. Le remplacement doit être effectué par un électricien.

► Ne branchez pas cette table de cuisson avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

► En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez-la de l'alimentation électrique. Sinon vous encourrez un risque d'électrocution !

Utilisation et installation

► Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque :

l'appareil génère un champ électromagnétique de faible portée à proximité immédiate de la table de cuisson activée. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé.

Veillez cependant vous adresser en cas de doute au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

► Les objets avec élément magnétique, tels que les cartes de crédit, les disquettes, les caleuses ne doivent pas être placés à proximité de la table de cuisson. Leur fonctionnement pourrait être altéré.

► La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Lorsque les affichages de chaleur résiduelle s'éteignent, il n'y a plus de danger de brûlure.

► Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !

Si vous faites chauffer des casseroles à vide, la vitrocéramique pourrait être abîmée. Dans ce cas, le fabricant se dégage de toute responsabilité.

La graisse ou l'huile surchauffée peuvent prendre feu et occasionner un incendie.

► Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil est chaud. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.

► Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.

► N'utilisez pas la table de cuisson comme repose-plats.

Ne posez surtout pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes, etc. Les objets métalliques risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).

Les autres objets peuvent en fonction du matériau fondre ou prendre feu. Les couvercles de casserole humides peuvent rester collés à la plaque par effet ventouse.

Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

► Ne recouvrez jamais la table de cuisson d'un torchon ou d'une feuille de protection pour fours. En cas de mise en marche intempestive ou de chaleur résiduelle, risque d'incendie.

► N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.

► Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !

► N'utilisez que des poêles et casseroles avec fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers raient la plaque vitrocéramique.

► Ne faites jamais chauffer de casserole à vide sauf si le fabricant l'autorise expressément. La montée en température en induction est très rapide, ce qui signifie que la température au fond de la casserole peut très vite atteindre la température d'inflammation des huiles et des graisses.

► La table de cuisson doit toujours être propre. Le sel, le sucre ou le sable provenant par exemple du nettoyage des légumes peuvent rayer la surface.

► Ne déposez en aucun cas de casseroles ou poêles chaudes au niveau du bandeau de commande. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

► Prenez garde ne pas laisser tomber des ustensiles de cuisson ou des objets sur la vitrocéramique. Même des objets légers (une salière, par ex.) peuvent provoquer des fissures dans la plaque.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces produits de la table de cuisson pendant qu'ils sont chauds avec un racloir pour verre. En refroidissant ils abîmeraient la plaque vitrocéramique. Attention, risque de brûlure ! Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur près de la table de cuisson, vérifiez que le cordon électrique ne touche pas la table de cuisson brûlante. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !
- ▶ Votre table de cuisson comporte un ventilateur. Si un tiroir est prévu sous l'appareil intégré, vérifiez que le contenu du tiroir est placé à distance suffisante de l'envers de la table de cuisson afin que l'aération soit assurée. Ne pas conserver d'objets pointus ou petits ni de papier dans ce tiroir. Ils pourraient rentrer ou être aspirés dans l'appareil par les fentes d'aération et abîmer le ventilateur ou entraver l'aération.
- ▶ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.
- ▶ Si vous rangez des objets en métal sous la table de cuisson, ils peuvent chauffer en cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.
- ▶ N'utilisez surtout pas deux casseroles en même temps sur une seule zone de cuisson ronde ou une zone pour plat à rôtir.
- ▶ Si la table de cuisson est montée derrière la porte d'un meuble, elle ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte. Fermez la porte du meuble une fois l'appareil arrêté et les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, elle ne doit pas être enclenchée pendant la pyrolyse sans quoi la sécurité antisurchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher (voir chapitre correspondant).

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

Votre contribution à la protection de l'environnement

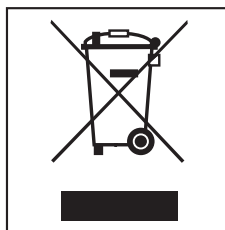
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Elimination de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

Avant la première utilisation

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil avec un tissu humide puis séchez-le.

Mise en service

Tables de cuisson biseautées uniquement (avec bord en verre poli) :
les premiers jours suivant le montage, une mince fente est visible entre la table de cuisson et le plan de travail. Cette fente va se réduire au fur et à mesure des utilisations. La sécurité électrique de votre table de cuisson est néanmoins assurée.

Lorsque la table de cuisson est mise en service pour la première fois, une odeur se dégage et un peu de fumée peut sortir. L'odeur réduit rapidement au fur et à mesure des utilisations et disparaît.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocifs pour la santé.

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique lorsque la zone de cuisson est enclenchée. Celui-ci agit directement sur le fond de la casserole et le réchauffe. La zone de cuisson ne s'échauffe qu'indirectement, par la chaleur que dégage le fond de la casserole.

Les tables de cuisson à induction ne fonctionnent qu'avec les fonds de casseroles à fond magnétisables (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

L'induction tient automatiquement compte de la taille de l'ustensile posé, c'est à dire qu'elle n'est active que sur la surface couverte par la casserole.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas**,

- si elle est enclenchée sans casserole ou avec une casserole inadaptée (vaisselle avec fond non magnétisable)
- si le diamètre de la casserole posée est trop petit.
- si le récipient de cuisson est enlevé de la zone de cuisson enclenchée.

Dans ce cas, les chiffres 1 à 9 du bandeau de sélection directe clignotent.

Si dans les trois minutes qui suivent une casserole appropriée est posée, les chiffres s'éteignent et vous pouvez poursuivre comme d'habitude.

Si aucune casserole ou une casserole inadaptée est posée, la zone de cuisson ou la table de cuisson est éteinte automatiquement après 3 minutes.

Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc. sur la table de cuisson. Ils risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).

Induction

Bruits

Lors du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, les bruits suivants peuvent résonner, en fonction du matériau et de la forme du fond de la casserole :

- Un bruit sourd en cas de puissance élevée. Il faiblit ou disparaît dès que le niveau de puissance est réduit.
- Des crépitements peuvent retentir lorsqu'un fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich).
- Des sifflements peuvent retentir si plusieurs zones de cuisson reliées entre elles (voir chapitre "Fonction booster") fonctionnent en même temps et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance.

Afin d'augmenter la durée de vie de l'électronique, l'appareil est équipé d'un ventilateur. S'il est utilisé de façon intensive, il s'enclenche avec un vrombissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

Ustensiles de cuisson à utiliser

Les ustensiles de cuisson **appropriés** sont en :

- inox avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Les ustensiles de cuisson **non appropriés** sont en :

- inox avec fond non magnétisable
- aluminium, cuivre
- verre, céramique, faïence

Si vous n'êtes pas sûr que votre casserole convient à l'induction, prenez un aimant et approchez-le du fond de la casserole. S'il reste accroché au fond de la casserole, celle-ci convient.

Veuillez noter que les particularités d'utilisation du fond de la casserole peuvent influencer sur la régularité du résultat de cuisson.

Pour exploiter l'énergie de votre zone de cuisson, vous devez sélectionner la taille du récipient de manière à ce qu'elle soit comprise entre le cercle intérieur et extérieur. Si le récipient est plus petit que le cercle intérieur, il peut arriver que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson réagit comme si aucune casserole n'était posée.

Souvent, c'est le diamètre maximal ou le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle qui est indiqué. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui importe.

Déposez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.

Si l'ustensile n'est posé que partiellement sur la zone de cuisson, les poignées pourraient devenir brûlantes.

Commande

Principe de commande

Votre table de cuisson vitrocéramique est dotée de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt.

Lorsque la table de cuisson est arrêtée, seuls les symboles sérigraphiés des touches sensibles de Marche/Arrêt de la table de cuisson et de verrouillage sont visibles.

Lorsque la table de cuisson est enclenchée toutes les autres touches sensibles s'allument. Sur les bandeaux de sélection directe, "0" est allumé au niveau de luminosité 2, les chiffres 1 à 9 au niveau de luminosité 1.

Dès qu'un niveau de puissance est réglé, les chiffres de 0 jusqu'au niveau de puissance réglé brillent au niveau de luminosité 2.

Lorsque la fonction de booster ou de maintien au chaud est réglée, la touche sensible correspondante est allumée au niveau de luminosité 2.

Pour commander la table de cuisson, effleurez les touches sensibles correspondantes avec le doigt. L'activation de la touche sensible est confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit être propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensibles ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, la table de cuisson peut même être arrêtée automatiquement (voir chapitre "Dispositif de coupure de sécurité").

Ne posez surtout pas de casseroles chaudes sur les touches sensibles. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

Mise en marche de l'appareil

Vous devez d'abord mettre en marche la table de cuisson pour pouvoir enclencher la zone de cuisson de votre choix.

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

Mettre la table de cuisson en marche

- Effleurez la touche sensitive .

Toutes les touches sensibles s'allument. Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Activer la zone de cuisson

La zone de cuisson n'est pas active lorsque seul le "0" est allumé dans le bandeau de sélection directe. Effleurez le "0" pour activer la zone de cuisson. Tous les niveaux de puissance s'allument.

Régler le niveau de puissance

Gamme de niveaux de puissance normale

- Effleurez le chiffre correspondant au niveau de puissance que vous souhaitez sélectionner sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

Gamme de niveaux de puissance étendue

(voir chapitre "Choisir le nombre de niveaux de puissance")

- Effleurez l'espace situé entre les chiffres.

Si vous avez par exemple réglé le niveau de puissance 7 +; les chiffres 7 et 8 seront plus clairs que les autres chiffres.

Modifier le niveau de puissance

- Effleurez le chiffre correspondant au niveau de puissance que vous souhaitez sélectionner sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

Commande

Choisir le nombre de niveaux de puissance

Cette table de cuisson est programmée avec 9 niveaux de puissance en usine. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

	Plage de réglage	
	en usine (9 niveaux de puissance)	étendu (17 niveaux de puissance)
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 à 2	1 à 2+
Cuire de la bouillie au lait	2	2 à 2+
Réchauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3	3 à 3+
Décongeler des légumes en bloc	3	2+ à 3
Préparer des céréales	3	2+ à 3+
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes ou des oeufs sur le plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée	4	4 à 4+
Cuire les pâtes	4	4 à 5+
Cuire doucement poisson, légumes	5	5
Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5	5 à 5+
Cuire de grandes quantités, par ex plats mijotés Monter des crèmes et des sauces par ex. sauce hollandaise	6	5+ à 6
Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) des oeufs au plat	6	5+ à 6+
Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) poisson, escalopes, saucisses	7	6+ à 7+
Cuire des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7	6+ à 7
Saisir un plat à braiser	8	8 à 8+
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9	9

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

La puissance de la bobine d'induction varie en fonction de la taille et du matériau du fond de la casserole. Il est donc possible qu'en fonction des ustensiles de cuisson que vous utilisez, les niveaux de puissance varient légèrement. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour vos casseroles.

Mijotage automatique

Lorsque le mijotage automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale puis revient à la puissance de mijotage réglée. La durée du démarrage automatique dépend du niveau de puissance réglé pour le mijotage (voir tableau).

Activer

- Effleurez le chiffre correspondant au niveau de mijotage souhaité jusqu'à ce que le signal retentisse et que le niveau de mijotage réglé clignote.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau) le niveau de mijotage réglé clignote.

La modification de la puissance de mijotage permet de désactiver le démarrage automatique.

Si la gamme de niveaux de puissance est **étendue** (voir chapitre "Programmation") et qu'un niveau de puissance intermédiaire est sélectionné, les niveaux de puissance avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Désactiver

Vous pouvez désactiver le mijotage automatique avant la fin du démarrage de cuisson.

- Effleurez le niveau de puissance réglé jusqu'à ce que l'affichage soit allumé sans clignoter ou réglez un autre niveau de puissance.

Commande

Puissance de mijotage*	Mijotage automatique en minutes et en secondes (env.)
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* Les puissances de mijotage 1+, etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation").

Fonction Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster (simple) ou d'un TwinBooster (double) (voir description de l'appareil).

La fonction Booster renforce la puissance pour faire chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes. Si elle est activée, la zone de cuisson fonctionne à très haute puissance pendant 15 minutes.

La fonction Booster peut être utilisée simultanément sur deux zones de cuisson, sur une zone de cuisson gauche et une zone de cuisson droite.

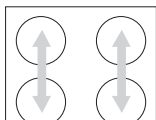
Lorsque le Booster est activé, si

- aucun niveau de puissance n'est réglé, le niveau de puissance est automatiquement ramené à 9 à la fin du temps de fonctionnement du booster ou en cas d'arrêt avant la fin.
- un niveau de puissance est réglé, le niveau de puissance est automatiquement ramené à ce niveau à la fin du temps de fonctionnement du booster ou en cas d'arrêt avant la fin.

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant que la fonction booster fonctionne, celle-ci est interrompue. Elle reprend si le récipient est reposé sur la zone de cuisson dans les trois minutes qui suivent.

Le niveau de puissance extrêmement élevé du Booster ne peut être atteint qu'en retirant une partie de la puissance à une autre zone de cuisson pendant que le Booster fonctionne. C'est pourquoi deux zones de cuisson sont toujours associées (voir croquis) :

exemple :



L'enclenchement du Booster/TwinBooster niveau 1 a pour effet suivant sur la zone de cuisson liée :

- si le mijotage automatique est activé, il est désactivé
- si le niveau de puissance 9 était réglé sur la zone de cuisson liée, il est réduit.

L'enclenchement du TwinBooster niveau 2 entraîne l'arrêt de la zone de cuisson liée.

Commande

Pendant que le Booster est activé, la touche sensitive **B** et tous les chiffres du bandeau de sélection directe sont allumés au niveau de luminosité 2.

Enclencher le Booster

- Effleurez "0" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Enclencher le TwinBooster

Niveau 1

- Effleurez "0" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le voyant pour le TwinBooster niveau 1 ● s'allume.

Niveau 2

- Effleurez "0" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.
- Réglez éventuellement un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B** 2 fois.

Le voyant pour le TwinBooster niveau 2 ●● s'allume.

Arrêter le Booster / TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B**
 - une fois (Booster)
 - plusieurs fois jusqu'à ce que les voyants s'éteignent (TwinBooster).

ou

- Réglez éventuellement un niveau de puissance.


Fonction de maintien au chaud

Tous les zones de cuisson ont un niveau de puissance de maintien au chaud.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, la zone de cuisson s'arrête après 2 h de fonctionnement maximum.

Le maintien au chaud sert à maintenir en température les plats juste après leur préparation, donc encore chauds. Elle ne convient pas au réchauffage de plats froids !

Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Conseils

Les aliments doivent impérativement être dans un ustensile de cuisson (casserole/poêle). Couvrez l'ustensile avec un couvercle.

Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant que le maintien au chaud est en cours.

La perte des substances nutritives des aliments commence à la cuisson et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud est prolongé, plus ils perdent leurs vertus nutritives. Il est donc conseillé de maintenir au chaud le moins longtemps possible.

Commande

Arrêt et affichage de chaleur résiduelle

Arrêter une zone de cuisson

- Effleurez "0" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

Les chiffres 1 à 9 du bandeau de sélection directe s'éteignent après quelques secondes. Si la zone de cuisson est encore chaude, l'affichage de chaleur résiduelle apparaît.

Arrêter la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Toutes les touches sensibles s'éteignent.

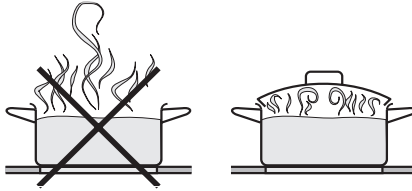
Les chiffres 1 à 9 du bandeau de sélection directe s'éteignent après quelques secondes. Les affichages de chaleur résiduelle des zones de cuisson encore chaudes s'allument.

Les tirets de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres, au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le "0" s'éteint en même temps que le dernier tiret.

Tant que les affichages de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

Conseils d'économie d'énergie

- Cuisez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.



à découvert sous un couvercle

- Choisissez une petite casserole pour les petites quantités. Une petite casserole a besoin de moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Cuisez avec peu d'eau.
- Après avoir commencé la cuisson, pensez à réduire le niveau de puissance à temps.
- Le temps de cuisson peut être considérablement réduit en utilisant un autocuiseur.

Timer

La table de cuisson doit être en marche si vous souhaitez utiliser le timer.

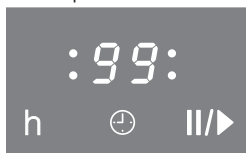
Le timer a deux fonctions :

- minuterie indépendante
- arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9h).

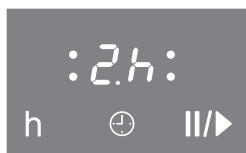
Pour les temps allant jusqu'à 99 minutes, ils sont réglés à la minute près.

Exemple



Si le temps dépasse 99 minutes, le timer doit passer aux heures (h). Le temps est alors réglé par pas d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière les chiffres.

Exemple (2 h 30 min) :



Une fois le temps réglé écoulé, 00 s'affiche et un signal sonore retentit simultanément pendant quelques secondes.

Minuterie indépendante

Réglage

Minutes

Exemple : vous souhaitez régler 15 minutes.

- Enclenchez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive ⊕.

La touche sensitive ⊕ clignote. **00** est indiqué dans l'affichage du timer, le **0** de droite clignote.



Il faut régler le chiffre des dizaines puis le chiffre des unités.

- Effleurez le chiffre correspondant à la dizaine (ici 1) sur le bandeau de sélection directe.

L'affichage du timer change, **1** clignote à droite.



- Effleurez le chiffre correspondant à l'unité (ici 5) sur le bandeau de sélection directe.

L'affichage du timer change, le 1 "saute" vers la gauche et le 5 apparaît à droite.



Après quelques secondes, la touche sensitive ⊕ reste allumée et la minuterie commence à s'écouler.

Timer

Heures

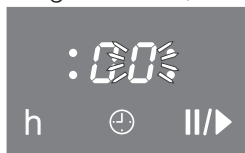
Pour régler des heures complètes, effleurez les chiffres correspondants sur le bandeau de sélection directe.

Pour régler les demi-heures, il suffit de poser le doigt entre deux chiffres.

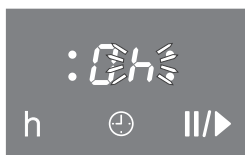
Exemple : vous voulez régler 2 heures 30 minutes

- Enclenchez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive \oplus .

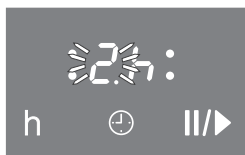
La touche sensitive \oplus clignote. **00** est indiqué dans l'affichage du timer, le **0** de droite clignote.



- Effleurez la touche sensitive h pour modifier le réglage sur les heures.



- Effleurez le bandeau de sélection directe entre les chiffres 2 et 3.



Après quelques secondes, la touche sensitive \oplus et l'affichage du timer restent allumés sans clignoter. La minuterie commence à s'écouler.

Modifier

- Effleurez la touche sensitive ⊕.
- Réglez le temps souhaité comme décrit plus haut.

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive ⊕.
- Effleurez la touche 0 sur le bandeau de sélection directe.

Timer

Arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée après laquelle une zone de cuisson est automatiquement arrêtée. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées en même temps.

Si le temps programmé est supérieur à la durée de fonctionnement maximale autorisée, la zone de cuisson est arrêtée par la sécurité oubli (voir chapitre Sécurité oubli).

- Réglez un niveau de puissance sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive \oplus plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de cette zone clignote.

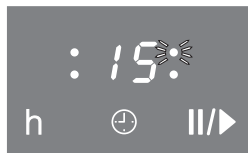
Si plusieurs zones de cuisson sont activées, leurs voyants apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre en commençant par la zone avant gauche.

- Réglez le temps souhaité.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'affichage du timer et le modifier à chaque instant.

Si vous désirez arrêter automatiquement une autre zone de cuisson, procédez comme déjà décrit.

Si plusieurs temps d'arrêt automatique sont programmés, le temps restant le plus court est affiché et le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote. Les autres voyants restent allumés sans clignoter. Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.



Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

Vous avez programmé un ou plusieurs arrêts automatiques et vous souhaitez **également** utiliser la **minuterie indépendante** :

effleurez plusieurs fois la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que les voyants des zones de cuisson programmées restent allumés sans clignoter et que **00** apparaisse dans l'affichage timer/mémoire.

Vous avez programmé la minuterie et voudriez **également** programmer un ou plusieurs **arrêts automatiques** : effleurez la touche sensitive ⊖ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu avant la dernière programmation, l'affichage du timer passe à la fonction avec le temps restant le plus court.

Si vous voulez afficher les temps restants qui sont en arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊖

- jusqu'à ce que le voyant correspondant à la zone de cuisson qui vous intéresse clignote (arrêt automatique).
- seul l'affichage du timer clignote (minuterie).

Les zones de cuisson enclenchées et la minuterie indépendante sont sélectionnées dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du temps restant le plus court.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'un verrouillage qui empêche tout enclenchement intempestif de la table et des zones de cuisson et toute modification de programmation.

Le **verrouillage** est activé lorsque la table de cuisson est en marche. Lorsqu'il est activé, seules certaines fonctions peuvent être modifiées :

- il est alors impossible de modifier le niveau de puissance des zones de cuisson et le timer.
- Les zones de cuisson, la table de cuisson et le timer peuvent uniquement être arrêtés. Leur réenclenchement est impossible.

La **sécurité enfants** est activée lorsque la table de cuisson est arrêtée. Si elle est activée, la table ne peut pas être mise en marche et la minuterie ne fonctionne pas.

La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doit être activée manuellement.

La programmation peut être réglée de telle façon que la sécurité enfants soit activée automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson si aucun verrouillage manuel n'a eu lieu (voir chapitre "Programmation").


Si une touche sensitive non autorisée est effleurée alors que le verrouillage est actif, le voyant s'allume et **LE** apparaît dans l'affichage du timer.

Le type de commande réglé **en usine** est à trois doigts. Vous pouvez modifier ce réglage sur une commande avec un seul doigt (voir chapitre "Programmation").

Après une panne de courant, le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés.

Activer

Commande à trois doigts (réglage usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et le niveau de puissance "0" des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LL** soient indiqués dans l'affichage du timer.

Après un certain temps, le voyant et **LL** s'éteignent.


Commande à un doigt

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LL** soient indiqués dans l'affichage du timer


Après un certain temps, le voyant et **LL** s'éteignent.

Désactiver

Commande à trois doigts (réglage usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et le niveau de puissance "0" des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LL** ne soient plus indiqués dans l'affichage de timer.

Commande à un doigt

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LL** ne soient plus indiqués dans l'affichage du timer.

Dispositifs de sécurité

Stop and Go

Votre table de cuisson est dotée d'une fonction qui, une fois activée, réduit la puissance de toutes les zones de cuisson enclenchées à 1. Les niveaux de puissance des zones de cuisson et le réglage du timer ne peuvent pas être modifiés, la table de cuisson peut uniquement être désactivée.

Une fois Stop and Go désactivée, les zones recommencent à fonctionner au niveau de puissance sélectionné auparavant. Si la fonction n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête après 1 heure.

En cas d'activation de "Stop and Go"

- le déroulement du temps réglé pour l'arrêt automatique est interrompu. Une fois la fonction désactivée, la durée s'écoule de nouveau.
- la minuterie indépendante continue sans coupure.

Activer

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

La puissance des zones de cuisson enclenchées est réduite sur le niveau de puissance 1.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Les zones de cuisson fonctionnent avec le niveau de puissance réglé en dernier.

Sécurité "oubli"

Si la durée de fonctionnement est trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'affichage de chaleur résiduelle apparaît.

Si vous désirez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement maximale en heures
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* Les puissances de mijotage 1+, etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation").

Si les touches sensibles sont couvertes

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 13s, par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet.

Un **F** clignote dans l'affichage du timer. Un signal retentit en même temps toutes les 30 secondes (pendant maxi 10 minutes).

■ Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

Le signal sonore s'arrête et le **F** disparaît. Vous pouvez mettre en marche la table de cuisson en marche comme d'habitude.

Dispositifs de sécurité

Protection anti-surchauffe

Toutes les bobines d'induction et les ventilateurs de l'électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Avant que les bobines d'induction ou les ventilateurs ne surchauffent, la protection anti-surchauffe déclenche une des procédures suivantes :

Bobine d'induction

- La fonction Booster éventuellement activée est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement.
Dans l'affichage du timer "**FE**" clignote alternativement avec "**44**".

Vous pouvez mettre la zone de cuisson en marche comme d'habitude lorsque le code de défaut est éteint.

Ventilateur

- La fonction Booster éventuellement activée est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dès que le ventilateur a refroidi, les zones de cuisson peuvent être remises en marche comme d'habitude.

La protection anti-surchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- la casserole chauffée est vide.
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- le fond de la table de cuisson n'est pas suffisamment aéré.
- une zone de cuisson est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, appelez le SAV.

 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.

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

- de liquide vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour gril et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gommes de nettoyage,
- d'objet pointu
(pour ne pas abîmer les joints entre la plaque vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.)

Nettoyage et entretien

Ne pas utiliser de liquide vaisselle pour nettoyer la plaque. Le nettoyage avec du liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer toutes les traces et résidus. Une pellicule invisible demeure, qui entraîne une altération de la vitrocéramique. Cette altération chromatique ne peut plus être enlevée ensuite.

Nettoyez régulièrement la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.

Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour verre.

Nettoyez ensuite la table de cuisson avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce et avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon propre. Ne pas appliquer le produit nettoyant sur une zone encore chaude, ceci pourrait laisser des traces. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Rincez la table avec une éponge humide puis essuyez-la. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant. Dans le cas contraire, les restes calcinés par les cuissons deviennent indélébiles et abîment la vitrocéramique.

Les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches à reflet métallique) s'enlèvent avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

Si vous renversez du **sucre** par mégarde ou que vous posez **un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. Attention, risque de brûlure !

Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

Vous pouvez modifier la programmation de votre table de cuisson (voir tableau). Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.

Après ouverture du mode programmation, un **P** (programme) et un **5** (état) apparaissent dans l'affichage du timer ; sur les tables de cuisson à trois zones de cuisson, un affichage supplémentaire apparaît à l'arrière gauche.

Dans les bandeaux de sélection directe des zones de cuisson avant gauche et arrière gauche, le programme est affiché. Exemple :

programme 3 = avant gauche 3, arrière gauche 0


programme 14 = avant gauche 4, arrière gauche 1

Le bandeau de sélection directe avant droit indique l'état.

Après avoir quitté la programmation, un reset automatique est effectué. Il est terminé lorsqu'un voyant s'allume brièvement au-dessus de la touche sensitive ①

N'enclenchez la table de cuisson qu'une fois le reset terminé.

Ouvrir le mode programmation

- Table de cuisson éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensibles ① et  jusqu'à ce que le voyant du verrouillage clignote.

Régler le programme

- Pour régler **l'unité**, effleurez le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe **avant gauche**.
- Pour régler **la dizaine**, effleurez le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe **arrière gauche**.


Pour régler l'état

- Effleurez le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson **avant droite**



Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Programmation

Programme*	Etat**	Réglage
P 0 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé
	S 1	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Retour aux réglages d'usine
P 2 Nombre de niveaux de puissance	S 0	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1+, 2, 2+, 3 ... jusqu'à 9)
P 3 Signal d'avertissement induction en cas de casserole absente ou inappropriée	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 4 Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 5 Signal d'avertissement du timer	S 0	désactivé
	S 1	faible, 10 secondes
	S 2	intermédiaire, 10 secondes
	S 3	fort, 10 secondes
P 6 Verrouillage	S 0	Verrouillage à 1 doigt par 
	S 1	Verrouillage à trois doigts par  et niveau de puissance "0" des deux zones de cuisson de droite

* Les programmes/états affichés mais non explicités ici n'ont aucune fonction.

** L'état réglé en usine est représenté en gras.

Programme*	Etat**	Réglage
P 7 Verrouillage de mise en service	S 0	Activation manuelle de la sécurité enfants uniquement
	S 1	Activation manuelle et automatique de la mise en service
P 8 Mijotage automatique	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 10 Miele@home - appareils compatibles avec module de communication spécial uniquement -	S 0	non disponible
	S 1	déconnecté
	S 2	connecté
P 15 Signal sonore si les touches sensibles sont recouvertes	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 16 Vitesse de réaction des touches sensibles	S 0	lente
	S 1	normale
	S 2	rapide


* Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

** Les réglages d'usine sont représentés en gras.

Que faire si ...

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des défauts ou anomalies qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le Service Après Vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Attention :

 La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un problème technique.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant env. 1 minute, en <ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt– arrêtant le disjoncteur de différentiel. Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner l'appareil, contactez un électricien ou le SAV.

Problème	Cause	Solution
Lors des premières utilisations de la table de cuisson une odeur et un peu de fumée se dégagent.		L'odeur réduit rapidement au fur et à mesure des utilisations et disparaît.
Les niveaux de puissance 1 à 9 clignotent.	Il n'y a pas de casserole ou pas de casserole appropriée sur la zone de cuisson.	Utilisez des casseroles appropriées (voir chapitre "Ustensiles de cuisson à utiliser")
Après mise en marche de la table de cuisson "LE" est indiqué quelques secondes dans l'affichage du timer.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
Après mise en marche de la table de cuisson "dE" est indiqué quelques secondes dans l'affichage du timer. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Programmation").
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez remettre la zone de cuisson en marche (voir chapitre "Sécurité oubli").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
La fonction booster est automatiquement interrompue prématurément.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude avec le niveau de puissance réglé.		

Que faire si ...

Problème	Cause	Solution
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit lorsque vous réglez le niveau de puissance 9 sur la zone de cuisson liée.	En cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9, la capacité totale de puissance serait dépassée.	
La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation, un F apparaît dans l'affichage du timer et un signal retentit.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, soit par un doigt, soit par un plat qui a débordé, soit par un objet.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre "Sécurité oubli").
Alors que le mijotage automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?	Grande quantité d'aliments à cuire.	Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé puis réduisez le niveau de puissance manuellement.
	Mauvaise conduction de chaleur de la casserole.	
Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.	Il fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.	

Problème	Cause	Solution
<p>Les touches sensibles réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.</p>	<p>La sensibilité des touches sensibles est déréglée.</p>	<p>Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson n'est pas dans un endroit trop sombre.</p> <p>La table de cuisson et les touches sensibles doivent être parfaitement dégagées. Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</p>
<p>FE clignote dans l'affichage du timer en alternance avec des chiffres.</p>		
<p><i>FE 44</i></p>	<p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p>	<p>Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".</p>
<p><i>FE 47</i> <i>FE 48</i></p>	<p>La vidange est bloquée ou défectueuse.</p>	<p>Vérifiez si le ventilateur est bloqué par une fourchette, par exemple et enlevez l'objet gênant.</p> <p>Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.</p>
<p>Autres messages de défaut FE..</p>	<p>Un défaut s'est produit au niveau de l'électronique.</p>	<p>Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.</p> <p>Si le problème se reproduit une fois la table de cuisson remise sous tension, contactez le service après-vente.</p>

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele (voir page arrière du mode d'emploi) et chez votre revendeur Miele.

Casserolerie

Miele propose un large choix de plats de cuisson et de casseroles. Ils sont parfaitement adaptés, par leur fonction et leurs dimensions, aux appareils Miele.

Vous trouverez les informations détaillées sur les différents produits sur le site Miele.

Casseroles de différentes tailles

Poêle

Plat à rôtir

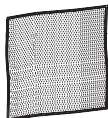
Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



Enlève les salissures, traces de tartre et d'aluminium.

Chiffon microfibras



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

Système Miele@home

Avec le concept **Miele@home** les appareils électroménagers compatibles peuvent envoyer par le réseau électrique (technologie Powerline) des informations concernant leur état de fonctionnement à un autre appareil compatible qui affichera ces informations.

Sur un appareil électroménager équipé de la SuperVision, des informations concernant l'état de fonctionnement des autres appareils électroménagers compatibles et connectés peuvent être affichées. Pour votre table de cuisson, les états de fonctionnement sont : Marche, Arrêt, Anomalie.

Avec un ordinateur fixe, portable ou un iPod* / iPhone* il est possible d'afficher des informations ainsi que d'effectuer quelques commandes sur les appareils électroménagers à l'aide de la passerelle Miele@home Gateway ⑤ en option connectée à la netbox de votre domicile, dans la limite de réception du réseau sans fil domestique (WiFi) ⑥.

Concernant votre table de cuisson, les informations suivantes sont disponibles, par ex. : niveau de puissance de chaque zone de cuisson, minuterie indépendante, heure d'arrêt de chaque zone de cuisson. La seule commande disponible est l'arrêt de la table de cuisson.

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Con@ctivity permet à la table de cuisson et à la hotte de communiquer. La hotte est commandée automatiquement suivant le fonctionnement de la table de cuisson.

La table de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement à la hotte par le réseau électrique.

Pour pouvoir utiliser ces potentialités, votre table doit être complétée par un module de communication.

XKM 2100 KM

Module de communication avec accessoires de montage
- pour les fours Miele -

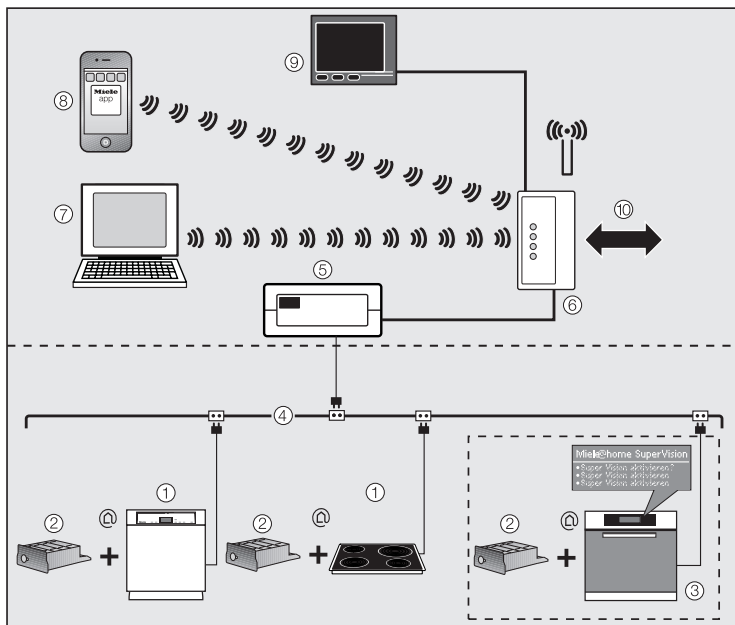
XGW 2000

Passerelle Miele@home Gateway

Elle sert de passerelle entre la communication par powerline (réseau électrique) des appareils électroménagers et le réseau domotique.

Accessoires en option

Miele@home



① appareils électroménagers à fonction de communication (exemples)

② module de communication

③ appareil électroménager SuperVision

④ réseau électrique (powerline)

⑤ passerelle Miele@home Gateway

⑥ routeur / netbox WiFi

Liaisons possibles vers

⑦ ordinateur fixe, portable

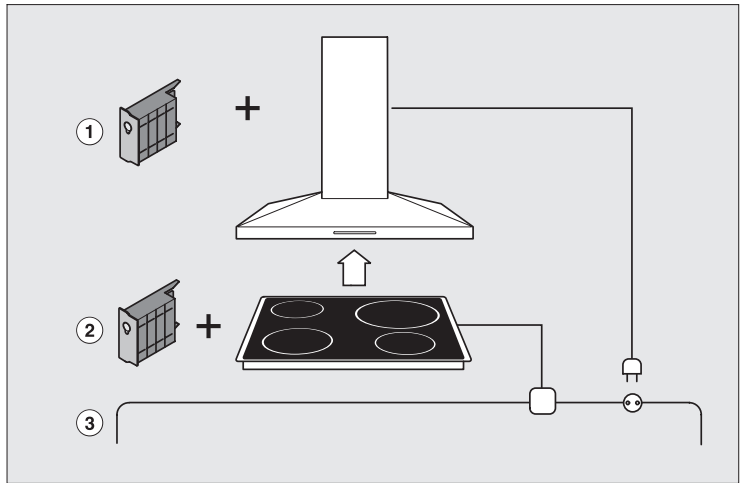
⑧ iPod* ou iPhone*

⑨ connexion avec l'affichage d'un système de bus domestique (domotique)

⑩ connexion par Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.


Con@ctivity



- ① module de communication XKM 2000 DA
- ② module de communication XKM 2100 KM
- ③ réseau électrique (powerline)

Connecter la table de cuisson

Si vous souhaitez connecter la table de cuisson

- à **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de connexion sur le module d'affichage (voir notice de montage et d'installation "Miele@home")
- à **Con@ctivity**, vous devez d'abord connecter la hotte (voir notice de montage et d'installation "Con@ctivity").
- Table de cuisson éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensibles ① et  jusqu'à ce que le voyant du verrouillage clignote.

Après ouverture de la programmation, *P* (programme), 5 (état) et des chiffres sont affichés.

Sur les bandeaux de sélection directe, le numéro de programme est indiqué à gauche et l'état réglé à droite.


- Effleurez le chiffre 1 sur le bandeau de sélection **arrière gauche** (régler le programme 10).
- Effleurez le chiffre 2 sur le bandeau de sélection **avant droit** (régler l'état 2 = connecter).

Le processus de connexion commence et le chiffre 2 clignote sur le bandeau de sélection directe avant droit. Le processus de connexion dure quelques minutes. Dès qu'il est fini avec succès, le chiffre 2 reste allumé sans clignoter.

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.
- Continuez comme décrit dans la notice de montage et d'installation "Miele@home" ou Con@ctivity.

Déconnecter la table de cuisson

Si vous désirez déconnecter la table de cuisson de **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de déconnexion sur le module d'affichage (voir notice de montage et d'installation "Miele@home")

- Table de cuisson éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensibles ① et  jusqu'à ce que le voyant du verrouillage clignote.

Après ouverture de la programmation, *P* (programme), *5* (état) et des chiffres sont affichés.

Sur les bandeaux de sélection directe, le numéro de programme est indiqué à gauche et l'état réglé à droite.

- Effleurez le chiffre 1 sur le bandeau de sélection **arrière gauche** (régler le programme 10).
- Effleurez le chiffre 1 sur le bandeau de sélection directe **avant droit** (régler l'état 1 = déconnecter).

Le processus de déconnexion commence et le chiffre 1 clignote sur le bandeau de sélection directe avant droit. Le processus de déconnexion dure quelques minutes. Dès qu'il est fini avec succès, le chiffre 1 reste allumé sans clignoter.

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.
- Continuez comme décrit dans la notice de montage et d'installation "Miele@home" ou Con@ctivity.

Conseils de sécurité relatifs au montage

L'appareil doit uniquement

- être monté par un technicien qualifié
- être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien.

Afin d'éviter tout dégât sur l'appareil, celui-ci ne doit être intégré qu'une fois le montage des meubles supérieurs et de la hotte effectué.

► Les bois de placage des plans de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment.

Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

► Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

► Il est interdit de monter la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge et d'un sèche-linge.

► Cette table de cuisson peut uniquement être montée au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des fumées.

► Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la plaque n'est pas en contact avec la tôle de fond ni exposé à des contraintes mécaniques après le montage, par exemple à cause d'un tiroir.

► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

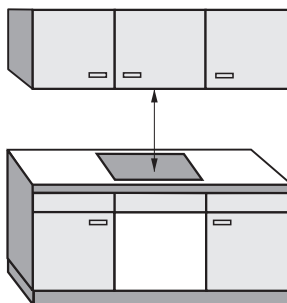
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs

La distance de sécurité entre la hotte et la table de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux inflammables sont montés (porcelaine par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandées dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastrés sous une hotte, par exemple un wok et ou une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

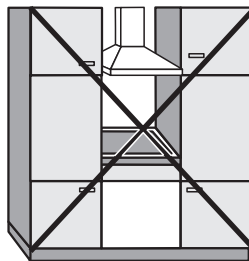


Conseils de sécurité relatifs au montage

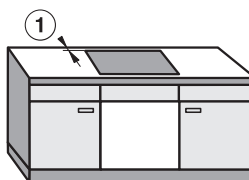
Distance de sécurité latérale / arrière

Il peut y avoir des parois ou un mur derrière la table de cuisson ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

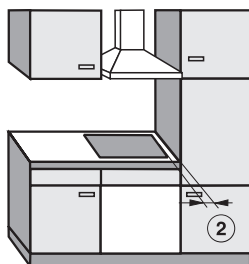
- ① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail.
- ② 50 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.
- ③ 50 mm de distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.



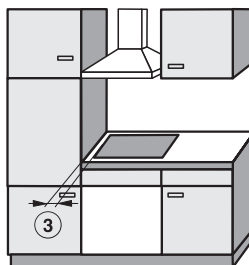
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité sous l'appareil

Pour garantir la bonne aération de la table de cuisson, il faut respecter une distance de sécurité minimale entre la table et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre l'arête inférieure de la table de cuisson et

- l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**.
- l'arête supérieure de la **tablette** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

Tablette

Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire mais autorisé.

Pour poser le cordon d'alimentation, un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière.

Pour une meilleure aération de l'appareil nous recommandons un espace de 20 mm.

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité avec une crédence

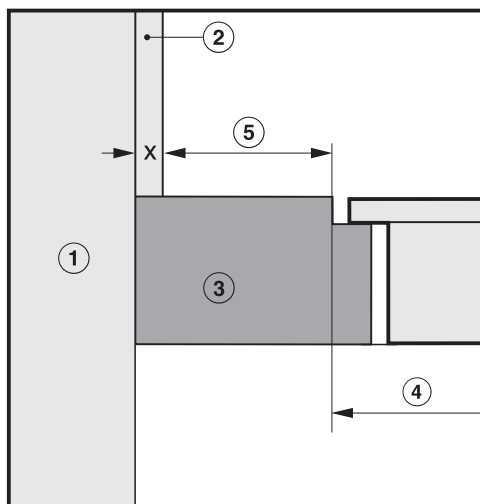
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

En cas de crédence en **matériau inflammable** (par ex. bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

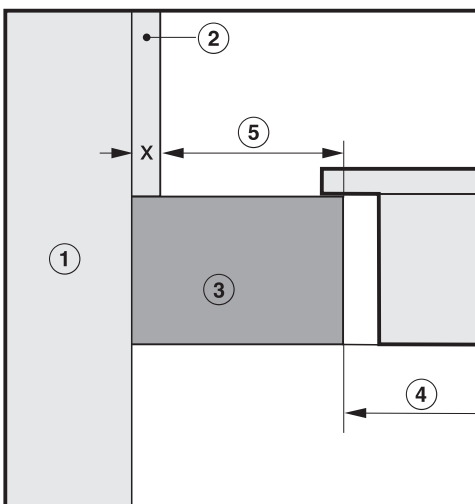
En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimum } 35 \text{ mm}$

Tables de cuisson à fleur de plan



Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence

cote x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimum

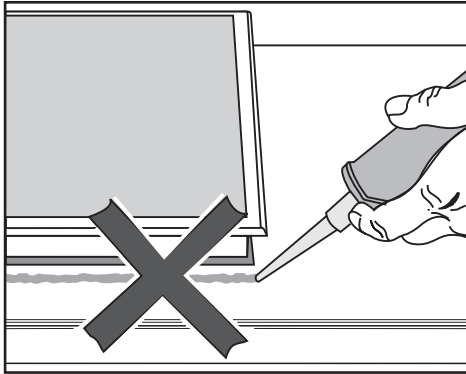
en cas de matériau **inflammable** 50 mm

en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

Conseils de sécurité relatifs au montage

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Joint entre la table de cuisson et le plan de travail

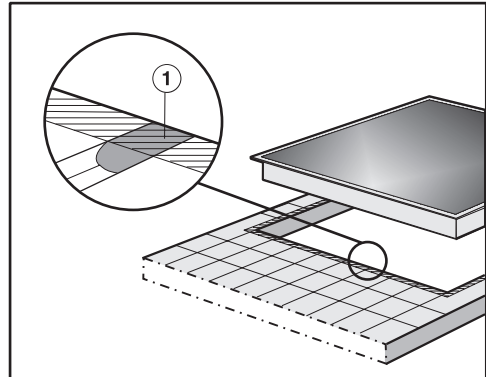


La bande sous le rebord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre le cadre de la partie supérieure de la table de cuisson et le plan de travail.

La table de cuisson et le plan de travail pourraient sinon être abîmés si la table de cuisson doit être déposée.

Plan de travail carrelé

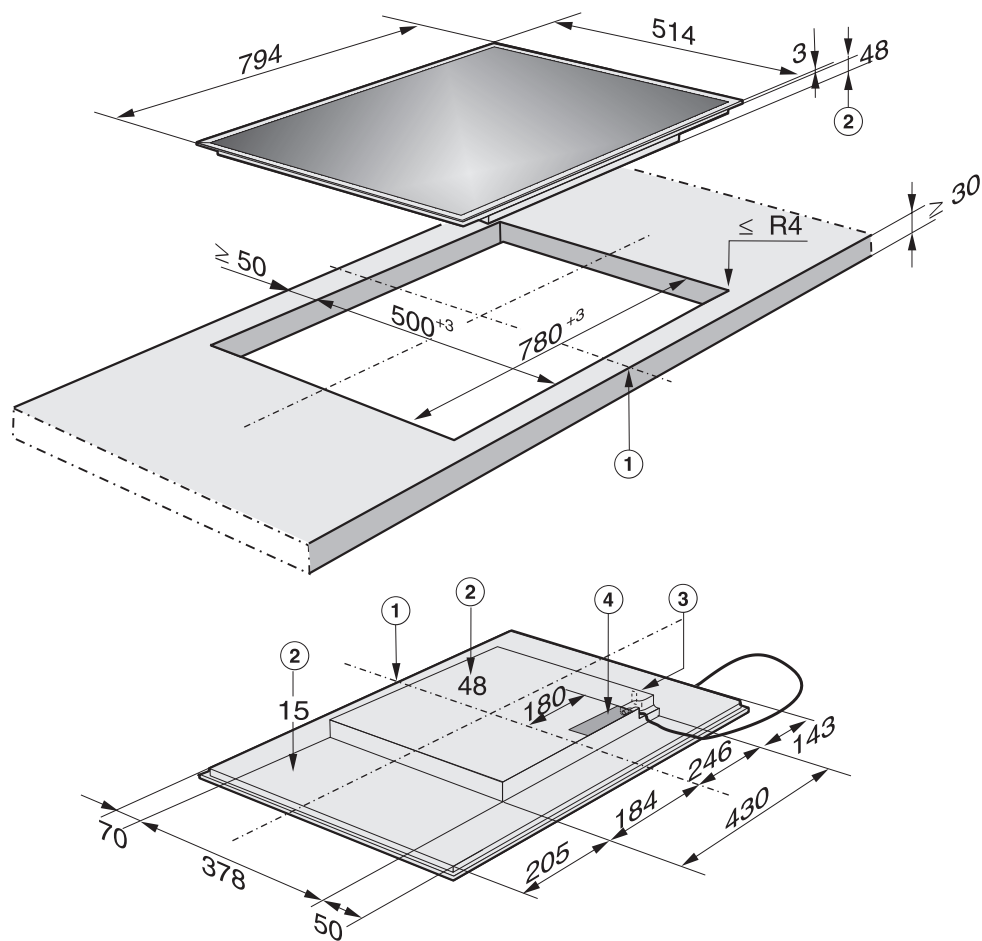


Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de l'appareil doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Cotes d'encastrement

KM 6350

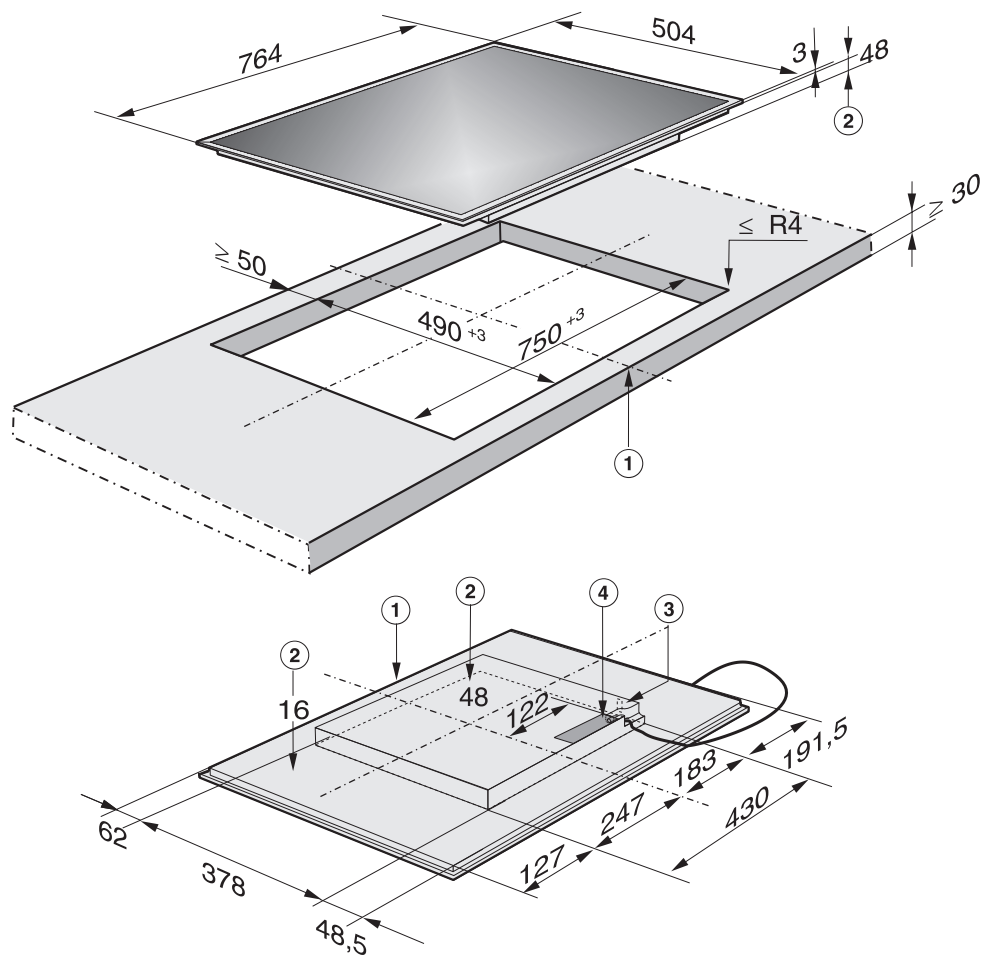


- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement Miele@home
- ④ Boîtier de raccordement électrique

Le cordon d'alimentation électrique (L=1440 mm) est livré non attaché.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 6354



① Avant

② Hauteur d'encastrement

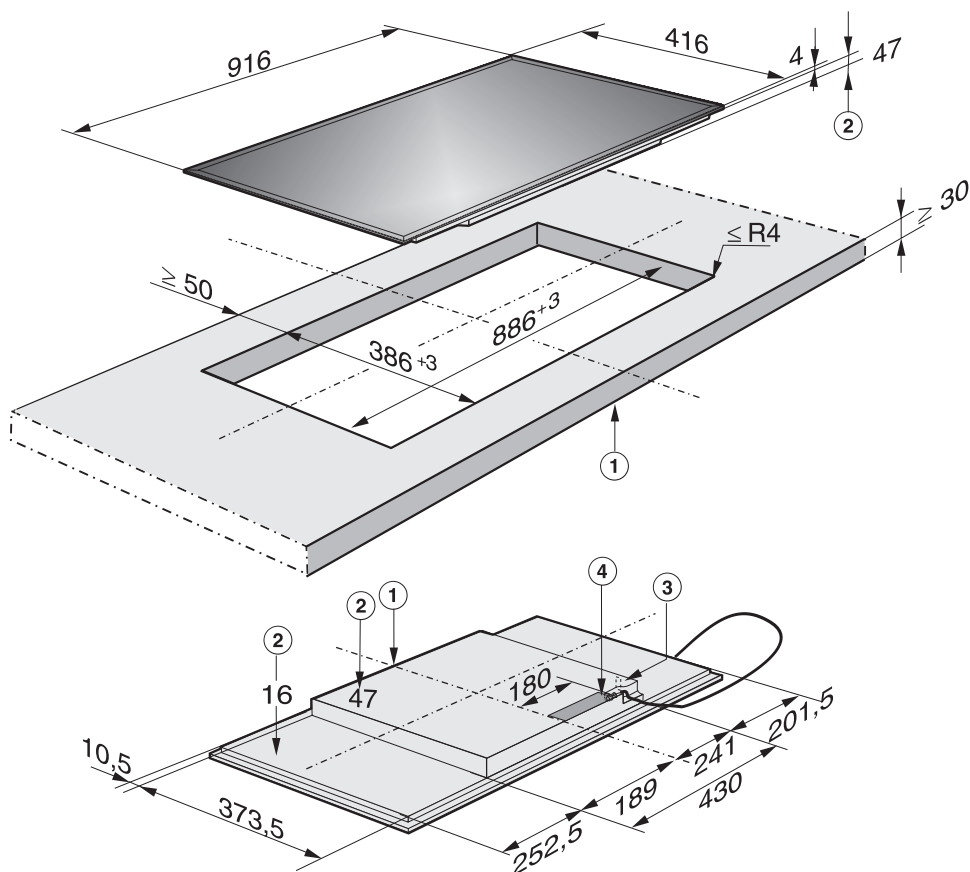
③ Raccordement Miele@home

④ Boîtier de raccordement électrique

Le cordon d'alimentation électrique (L=1440 mm) est livré non attaché.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 6380

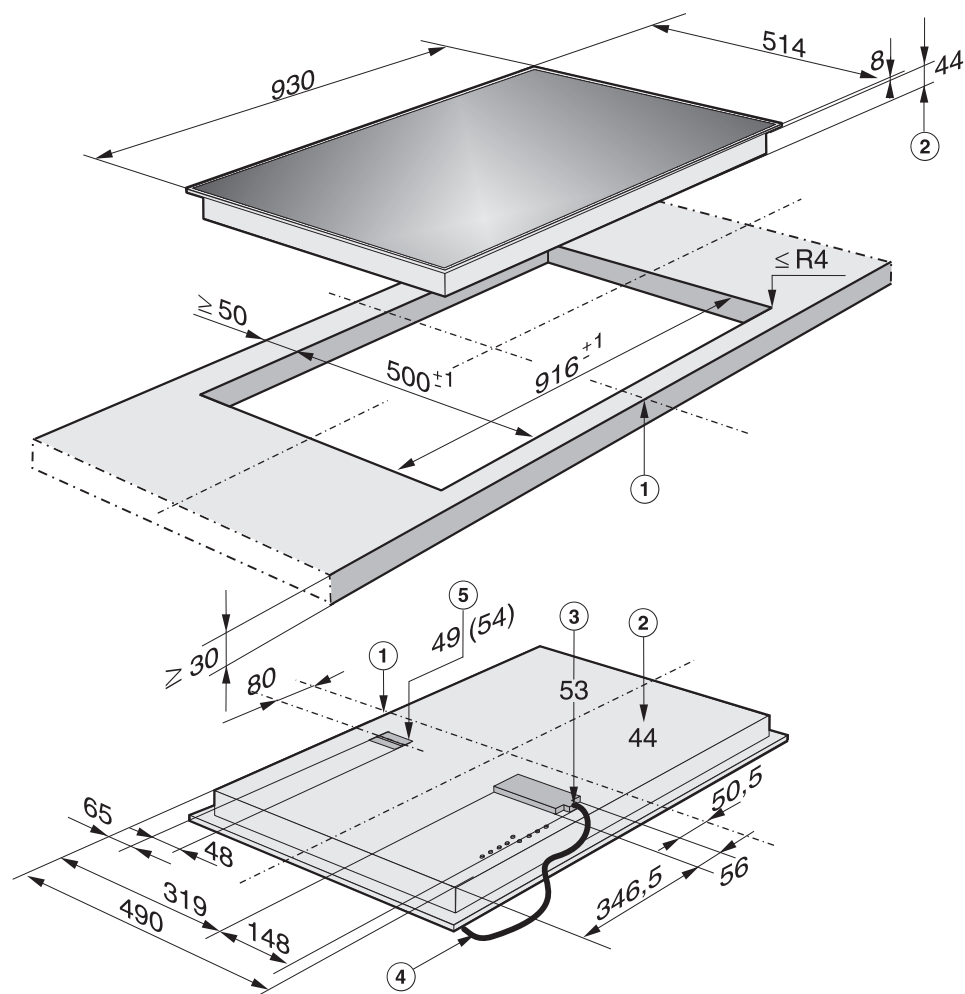


- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement Miele@home
- ④ Boîtier de raccordement électrique

Le cordon d'alimentation électrique (L=1440 mm) est livré non attaché.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 6382



① Avant

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation

④ Cordon d'alimentation, L = 1 440 mm

⑤ Raccordement Miele@home

Hauteur d'encastrement avec câble de raccordement Miele@home = 54 mm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Montage

Préparation du plan de travail

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité.

Attention à ne pas répandre ces matériaux sur le dessus du plan de travail.

Pour monter la table de cuisson il n'est pas nécessaire d'utiliser des ressorts de blocage, la bande d'étanchéité permet que la table de cuisson soit bien stable dans la découpe.

La fente entre le plan de travail et le cadre se réduira après quelque temps.

Raccorder le cordon d'alimentation électrique à l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique peut uniquement être raccordé à l'appareil par un électricien.

- Raccordez le cordon d'alimentation électrique à l'appareil en vous conformant au schéma électrique (voir chapitre "Raccordement électrique / schéma électrique")

Pose de la table de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail de sorte que l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail soit étanche.
Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

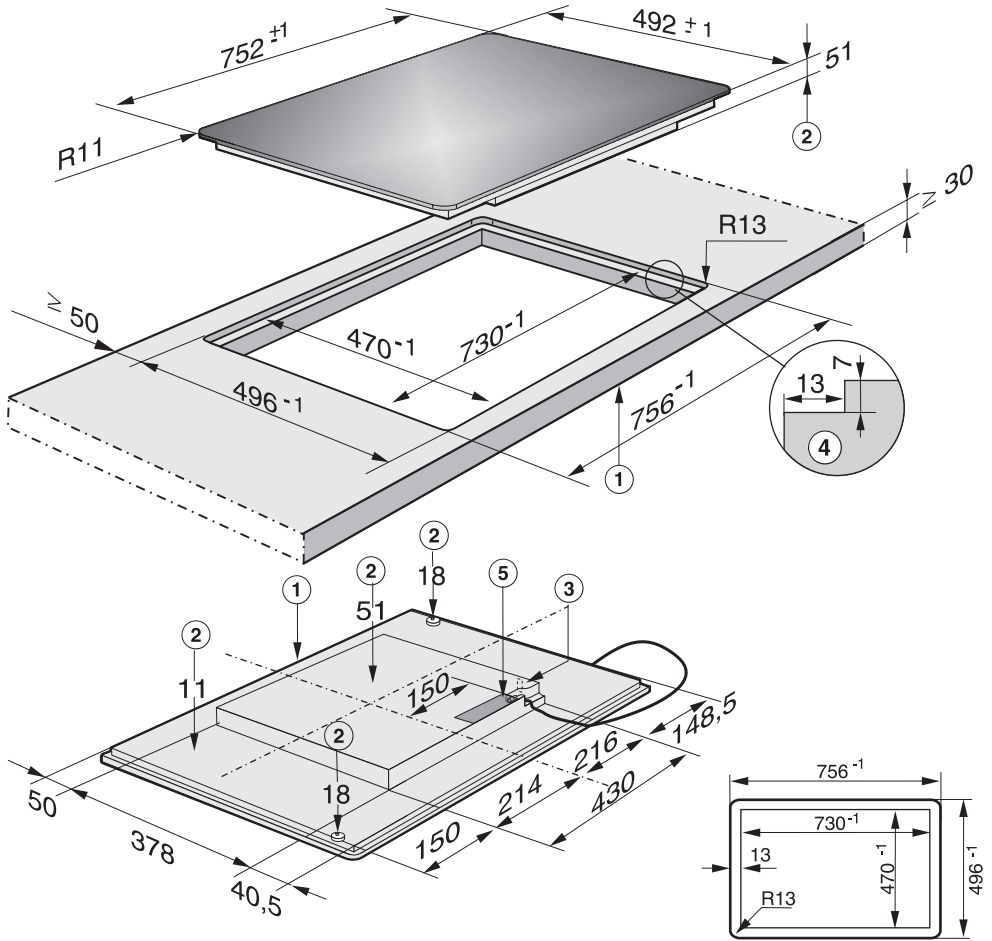
Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.

Tables de cuisson à fleur de plan

KM 6352

- convient à l'encastrement dans un plan de travail en verre -



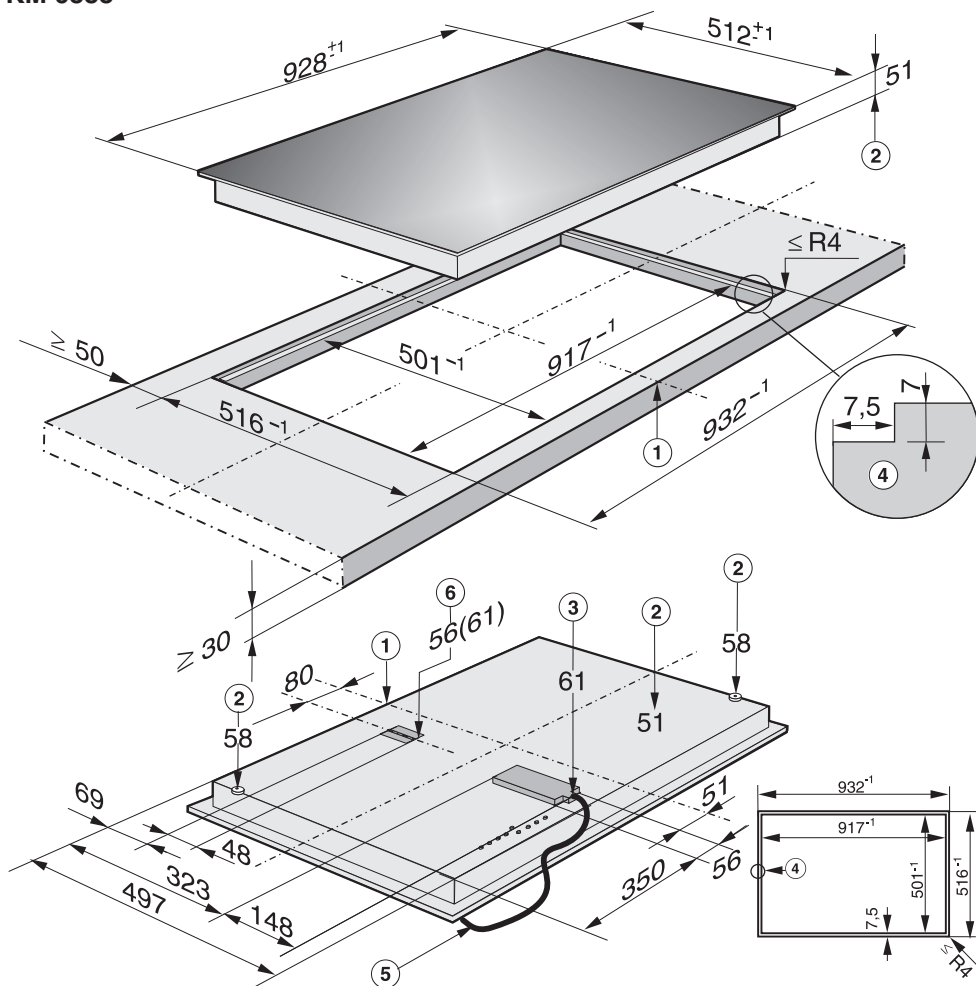
- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement Miele@home
- ④ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle
- ⑤ Boîtier d'alimentation électrique

Veillez impérativement respecter les croquis cotés pour découper le plan de travail en pierre naturelle.

Le cordon d'alimentation électrique (L=1440 mm) est livré non attaché.

Tables de cuisson à fleur de plan

KM 6383



- ① avant
- ② hauteur d'encastrement
- ③ hauteur d'encastrement cordon d'alimentation
- ④ fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle
- ⑤ cordon d'alimentation électrique , L = 1440 mm

- ⑥ raccordement Miele@home hauteur d'encastrement avec câble de raccordement Miele@home = 61 mm

Veillez impérativement respecter les croquis cotés pour découper le plan de travail en pierre naturelle.

Tables de cuisson à fleur de plan

Montage

Les tables de cuisson à fleur de plan sont prévues pour le montage dans les plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre), surfaces carrelées et bois massif.

Certaines tables de cuisson conviennent au montage dans des plans de travail en verre. Ceci est indiqué au chapitre "Cotes d'encastrement".

Pour les plans de travail dans d'autres matériaux, demandez au fabricant du plan de travail s'il convient au montage de tables de cuisson à fleur de plan.

La largeur intérieure du meuble bas doit être au moins aussi large que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Cotes de montage"), afin que la table de cuisson soit accessible par le bas et que le châssis puisse être retiré pour des travaux de maintenance.

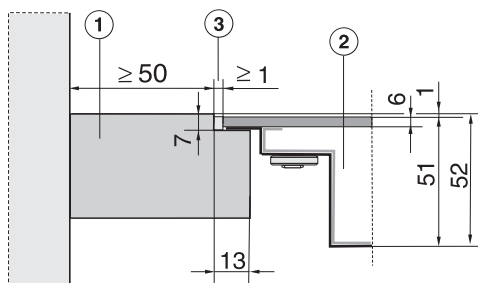
Si la table de cuisson n'est pas accessible par le bas, la pâte à joint doit être enlevée afin que la table de cuisson puisse être démontée.

La table de cuisson est

- posée directement dans un plan de travail en pierre naturelle découpée.
- et fixée dans la découpe du plan en bois massif, de la surface carrelée ou du plan de travail en verre avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux ne sont pas fournis avec la table de cuisson.

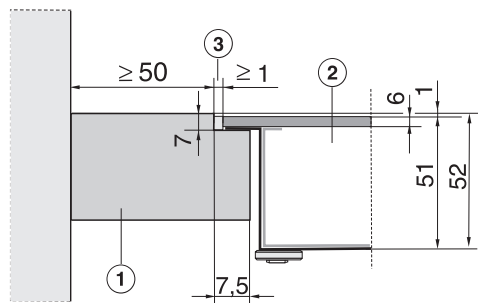
Tables de cuisson à fleur de plan

Plan de travail en pierre naturelle



Découpe du plan de travail

KM 6383



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

Etant donné que le plateau en vitro-céramique et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").

Raccorder le cordon d'alimentation électrique à l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique doit uniquement raccorder à l'appareil par un électricien.

- Raccordez le cordon d'alimentation électrique à l'appareil en vous conformant au schéma électrique (voir chapitre "Raccordement électrique / schéma électrique")

Pose de la table de cuisson

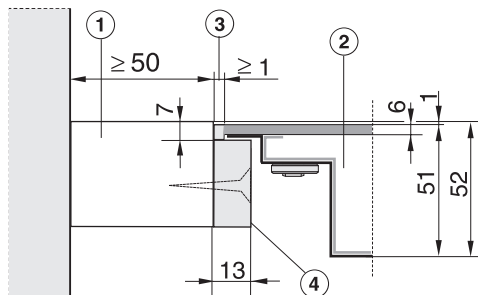
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Utilisez uniquement un mastic pour joint en silicone convenant à la pierre naturelle et tenez compte des conseils du fabricant du mastic.

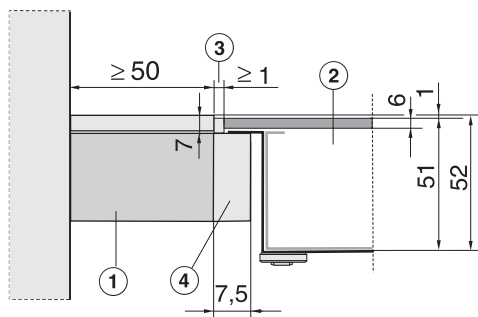
Tables de cuisson à fleur de plan

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

Découpe du plan de travail



KM 6383



- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson
- ③ Joint
- ④ Tasseaux en bois 13 mm
KM 6383 = 7,5 mm

Etant donné que le plateau en vitro-céramique et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").
- Fixez les tasseaux ④ 7 mm sous l'arête supérieure du plan de travail (voir croquis).

Raccorder le cordon d'alimentation électrique à l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique doit uniquement raccorder à l'appareil par un électricien.

- Raccordez le cordon d'alimentation électrique à l'appareil en vous conformant au schéma électrique (voir chapitre "Raccordement électrique / schéma électrique")

Les tasseaux ne sont pas livrés avec l'appareil.

Pose de la table de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Veillez suivre les instructions du fabricant du mastic pour joint d'étanchéité silicone.

Pour les **carrelages en pierre naturelle** n'utilisez que du mastic pour joint en silicone.

Branchement électrique

Cette table de cuisson doit impérativement être installée par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects liés à une installation, un entretien ou une réparation effectués de façon non conforme.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et protection

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**.

Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Tension d'alimentation
AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 32 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Disjoncteurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **disjoncteurs multipolaires ! (distance minimale entre les contacts d'au moins 3 mm !)** Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

Comment mettre hors tension

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

- **Fusibles**
Enlevez les fusibles de protection.
- **Disjoncteurs avec réarmement :**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.
- **Fusibles à réarmement automatique :**
Basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt). ou :
- **Disjoncteur différentiel**
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

La table de cuisson doit être raccordée avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée en suivant le schéma électrique.


Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacement du cordon d'alimentation

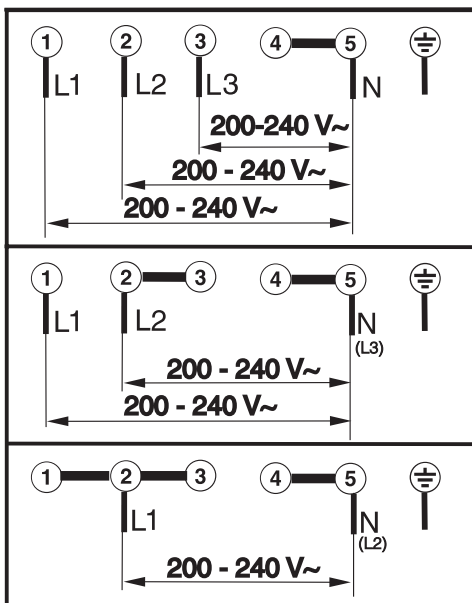
En cas de remplacement du cordon d'alimentation il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Le cordon d'alimentation doit exclusivement être remplacé par un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement. Vous trouverez les données de raccordement sur la plaquette signalétique.

La terre doit être vissée à la borne .

Branchement électrique

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

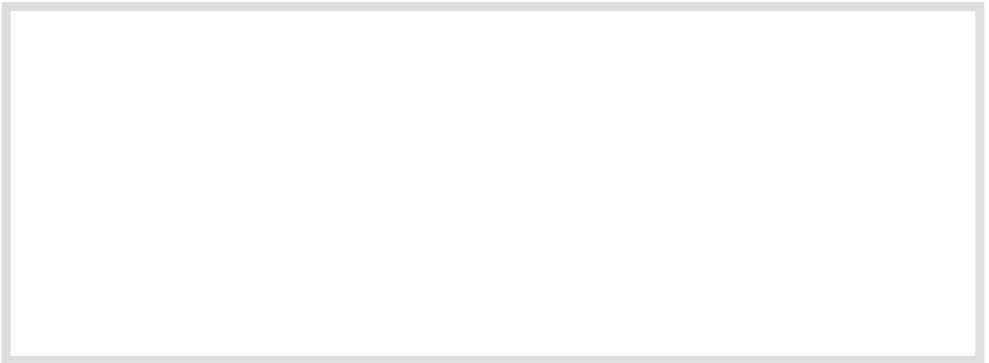
- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele (voir au dos de cette notice)

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi.

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

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh