

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Tables de cuisson vitrocéramique à induction



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	16
Table de cuisson.....	16
KM 6310 / KM 6311 / KM 6312.....	16
KM 6313 / KM 6314 / KM 6315.....	17
Bandeau de commande .....	18
Caractéristiques de la zone de cuisson .....	20
<b>Première mise en service</b> .....	21
Premier nettoyage de la table de cuisson .....	21
Première mise en service de la table de cuisson .....	21
<b>Induction</b> .....	22
Principe de fonctionnement .....	22
Bruits .....	23
Ustensiles de cuisson .....	24
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	25
<b>Niveau de puissance</b> .....	26
<b>Utilisation</b> .....	27
Principe de fonctionnement .....	27
Activer la table de cuisson .....	28
Réglage/modification du niveau de puissance .....	28
Arrêt.....	28
Témoin de chaleur résiduelle.....	28
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue .....	28
Début de cuisson automatique .....	29
Booster .....	31
Maintien au chaud.....	33
<b>Horloge</b> .....	34
Minuterie.....	34
Arrêt automatique d'une zone de cuisson .....	36
Utilisation simultanée des deux fonctions de l'horloge.....	37
<b>Fonctions supplémentaires</b> .....	38
Stop&Go.....	38
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	39
Verrouillage / Sécurité enfants.....	39
Sécurité oublié .....	40

# Table des matières

---

Protection anti-surchauffe .....	41
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	42
<b>Programmation</b> .....	44
<b>En cas d'anomalie</b> .....	47
<b>Accessoires en option</b> .....	51
<b>Miele@home/Con@ctivity</b> .....	52
<b>Consignes de sécurité pour le montage</b> .....	54
<b>Distances de sécurité</b> .....	55
<b>Tables de cuisson à cadre inox / biseautées</b> .....	59
Instructions d'encastrement.....	59
Cotes d'encastrement .....	60
KM 6311 .....	60
KM 6314.....	61
Montage .....	62
<b>Tables de cuisson à fleur de plan</b> .....	63
Instructions d'encastrement.....	63
Cotes d'encastrement .....	64
KM 6312 .....	64
Montage .....	66
<b>Branchement électrique</b> .....	68
<b>Service après vente</b> .....	71
Contact en cas d'anomalies.....	71
Plaque signalétique .....	71
Garantie.....	71
<b>Fiches de données de produits</b> .....	72

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre table de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre table de cuisson.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

## Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ **Risque de brûlures !**  
Ne stockez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants au-dessus ou derrière votre table de cuisson : les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ **Risque de brûlures !**  
Risque de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ **Risque d'asphyxie !** Les enfants se mettent 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.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson à votre insu. Quand vous utilisez la table de cuisson, enclenchez le système de verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre table de cuisson si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la table de cuisson est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique publique.
- ▶ 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. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée.  
Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre table de cuisson : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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 la table de cuisson.  
N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele. Voir chapitre "Raccordement électrique".
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
  - déclenchez le fusible de l'installation électrique correspondant
  - le cas échéant, débranchez la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.
- ▶ 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, de l'entretien ou des réparations.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque d'électrocution !

N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Eteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie puis débranchez-la. Contactez le service après-vente.

► Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque la table de cuisson fonctionne. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. La table de cuisson, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que les témoins de chaleur résiduelle soient éteints.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !
- ▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson. Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.
- ▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson ( tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.
- ▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de briser le plateau vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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 la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- ▶ La montée en température des zones de cuisson à induction est très rapide : le fond de la poêle peut très vite atteindre la température d'embrasement des graisses de cuisson. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson tout au plus pendant une minute. N'utilisez jamais le booster pour faire chauffer les graisses de cuisson.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.
- ▶ En cas d'utilisation prolongée et intensive de la table de cuisson, les objets métalliques rangés dans le tiroir situé juste en-dessous sont susceptibles de devenir très chauds. Ne rangez pas d'ustensiles métalliques dans le tiroir qui se trouve juste en-dessous de la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui assure le refroidissement de l'appareil. Le cas échéant, le tiroir installé sous la zone de cuisson doit laisser un espace vacant suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil pour que la quantité d'air qui y circule permette de refroidir la table de cuisson. Ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier dans ce tiroir : s'ils sont aspirés et passent à travers les fentes d'aération, ils risquent d'endommager le ventilateur ou de gêner l'aération de l'appareil.
- ▶ Ne faites pas chauffer deux casseroles en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone rôtisserie ou sur les zones Power-Flex lorsqu'elles sont réunies en un seul espace de cuisson Power-Flex.
- ▶ Si une casserole / poêle ne couvre pas toute la zone de cuisson ou la zone de rôtisserie, ses poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez bien la casserole / poêle sur la zone de cuisson ou la zone de rôtisserie.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► Si votre table de cuisson a été encastrée au-dessus d'un four à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe de la table de cuisson (voir chapitre correspondant).

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-  
niques contiennent souvent des maté-  
riaux précieux. Cependant, ils  
contiennent aussi des substances  
toxiques nécessaires au bon fonction-  
nement et à la sécurité des appareils. Si  
vous déposez ces appareils usagés  
avec vos ordures ménagères ou les ma-  
nipulez de manière inadéquate, vous  
risquez de nuire à votre santé et à l'en-  
vironnement. Ne jetez jamais vos an-  
ciens appareils avec vos ordures ména-  
gères !



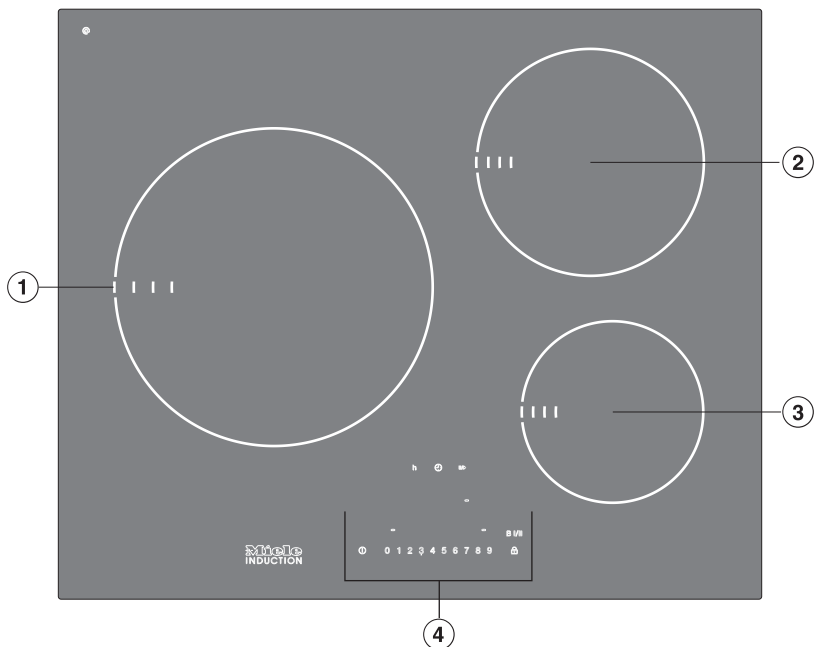
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

# Description de l'appareil

---

## Table de cuisson

KM 6310 / KM 6311 / KM 6312

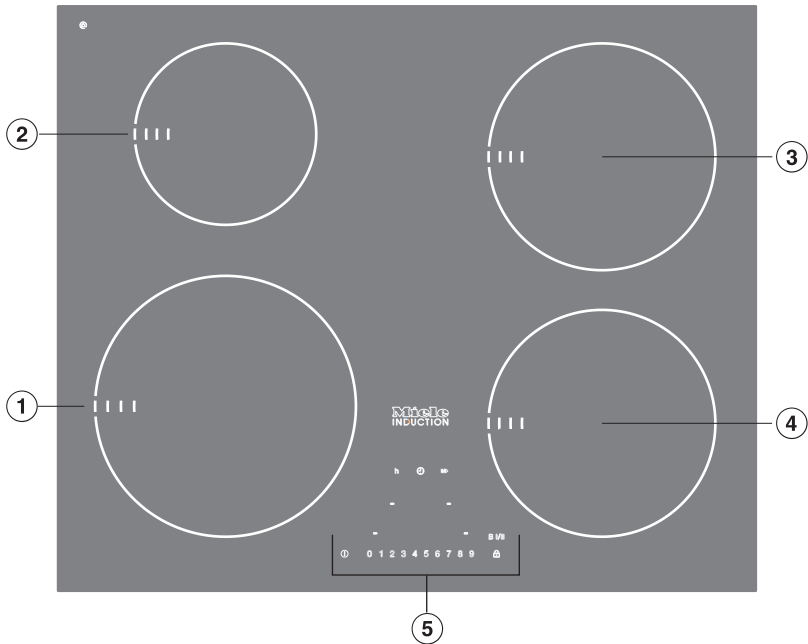


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Bandeau de commande



# Description de l'appareil

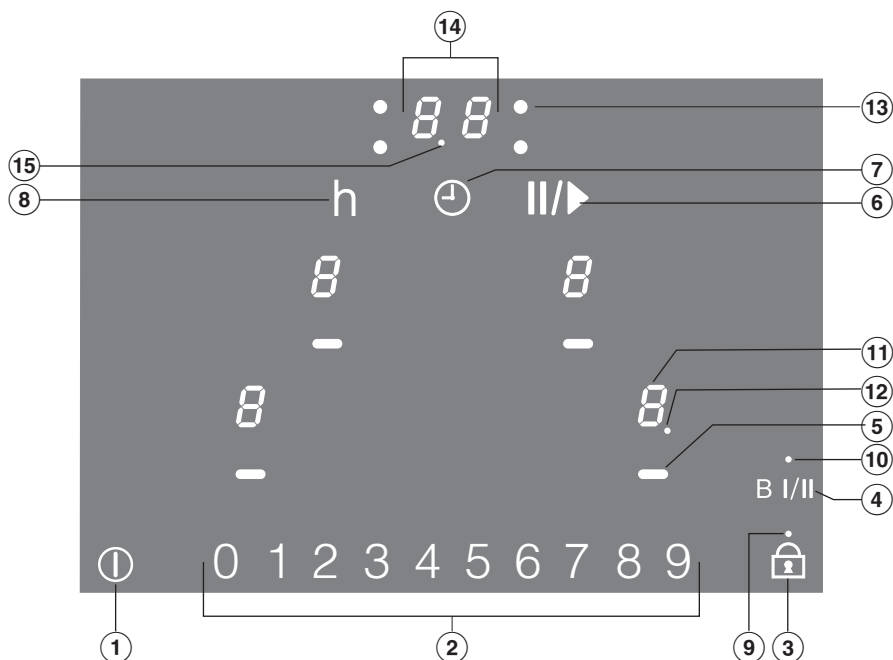
KM 6313 / KM 6314 / KM 6315



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Zone de cuisson avec Booster
- ⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

## Bandeau de commande



### Touches sensibles

- ① Fonction Marche/Arrêt de la table de cuisson
- ② Bandeau de sélection directe
  - Réglage du niveau de puissance
  - Réglage des durées du timer
- ③ Activer/désactiver la sécurité enfants/le verrouillage
- ④ Activer/désactiver le Booster/TwinBooster
- ⑤ Sélectionner une zone de cuisson
- ⑥ Activer/désactiver le Stop and Go
- ⑦ Minuteur
  - Marche/Arrêt
  - Permuter entre les différentes fonctions
  - Sélection d'une zone de cuisson (voir chapitre "Arrêt automatique de la zone de cuisson")
- ⑧ Basculer le minuteur sur les heures

### Témoins lumineux

- ⑨ Sécurité enfants/verrouillage activé(e)
- ⑩ Booster/TwinBooster activé
- ⑫ Début de cuisson automatique ou extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation")
- ⑬ Affectation des zones de cuisson (ici, la zone de cuisson arrière droite)
- ⑭ Diode d'affichage des demi-heures en cas de minuterie indépendante au-delà de 99 minutes

## ⑪ Affichage des zones de cuisson




<i>0</i>	Zone de cuisson opérationnelle
<i>h</i>	Niveau de maintien au chaud
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>,</i>	Niveau 1 TwinBooster
<i>,,</i>	Booster/Niveau 2 TwinBooster
<i>∩</i>	Récipient absent ou inadapté (voir chapitre "Induction")
<i>≡</i>	Chaleur résiduelle
<i>R</i>	Début de cuisson automatique

## ⑭ Affichage de la minuterie

<i>00 à 99</i>	Temps en minutes
<i>0.h à 9.h</i>	Temps en heures
<i>LC</i>	Sécurité enfants/verrouillage activé(e)
<i>dE</i>	Mode démonstration activé





# Description de l'appareil

## Caractéristiques de la zone de cuisson

Zone de cuisson	KM 6310 / KM 6311 / KM 6312	
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
	18–28	normal 2600 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
	14–20	normal 1850 Booster 3000
	10–16	normal 1400 Booster 2200
		Total 7400

\* Vous pouvez choisir tous les diamètres de casseroles dans la limite des dimensions indiquées.

\*\* La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

Zone de cuisson	KM 6313 / KM 6314 / KM 6315 / KM 6340 / KM 6342	
	Ø en cm*	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 Booster 3000
	14–20	normal 1850 Booster 3000
		Total 7400

\* Vous pouvez choisir tous les diamètres de casseroles dans la limite des dimensions indiquées.

\*\* La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

### Premier nettoyage de la table de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-la.

### Première mise en service de la table de cuisson

Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. La montée en température des bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement.

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


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

# Induction


## Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est enclenchée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la casserole et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond de la casserole réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.


L'induction ne fonctionne qu'avec des casseroles ou poêles à fond magnétisable (voir chapitre "Ustensiles de cuisson"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

Le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage d'une zone de cuisson pour signaler une anomalie dans les cas suivants :

- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit,
- vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson toujours en marche.

Si une casserole/poêle adaptée est posée dans les 3 minutes qui suivent, le symbole  s'éteint. Vous pouvez continuer.

Si aucune casserole ou poêle adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

 Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

Risque de brûlures !

N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation.

## Bruits

Quand vous mettez votre table de cuisson à induction en marche, il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond de la casserole :

Si vous avez sélectionné un niveau de puissance élevé, il se peut que vous entendiez un vrombissement. Ce bruit diminue puis disparaît si vous diminuez le niveau de puissance de l'appareil.

Des crépitements peuvent retentir si le fond de vos casseroles contient plusieurs matériaux (fond sandwich).

Des sifflements peuvent se produire si on pose des casseroles à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Booster").

Un clic peut se produire en cas de couplage électronique, surtout à faible puissance.

Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur : ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de cette dernière.

# Induction

## Ustensiles de cuisson


Les casseroles ou poêles fabriquées dans les matériaux suivants sont **adaptées** à l'induction :

- acier inoxydable à fond magnétique,
- acier émaillé,
- fonte.


Les casseroles ou poêles fabriquées dans les matériaux suivants **ne sont pas adaptées** à l'induction :

- acier inoxydable à fond non magnétique,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou faïence.

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, maintenez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, la casserole peut être utilisée avec l'induction.

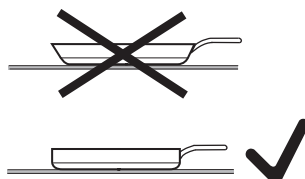
Si vous utilisez de la vaisselle qui ne convient pas à l'induction, le symbole  clignote dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple).

- Pour une utilisation optimale de la zone de cuisson, choisissez un récipient de cuisson dont le diamètre du fond convient au diamètre de la zone (voir chapitre "Caractéristiques des zones de cuisson"). Si la casserole est trop petite, elle ne sera pas reconnue et le symbole  clignotera

dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance réglé.

- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



- Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore ou le revêtement s'écaille.



## Conseils d'économie d'énergie

---

- Couvrez toujours, si 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 pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

## Niveau de puissance

La table de cuisson est programmée à l'usine sur 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez une gradation plus fine, vous pouvez l'élargir à 17 niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

	Niveau de puissance	
	à l'usine (9 niveaux)	élargi (17 niveaux)
Maintien au chaud	°h	°h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1-2	1-2.
Préparer une bouillie à base de lait	2	2-2.
Réchauffer de petites quantités de liquides Cuisson du riz	3	3-3.
Décongélation des légumes conditionnés en bloc	3	2.-3
Cuisson des céréales	3	2.-3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes / des oeufs au plat sans les faire brunir Préparer de la compote de fruits	4	4-4.
Cuisson des pâtes	4	4-5.
Cuisson à l'étuvée des poissons / légumes	5	5
Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5	5-5.
Cuisson douce des œufs au plat (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6	5.-6.
Cuisson de gros volumes (ex. : plats mijotés) Monter des crèmes et des sauces (ex. : sauce hollandaise)	6-7	6.-7
Cuisson douce des poissons, escalopes, saucisses (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6-7	6.-7.
Cuisson des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7	6.-7
Faire revenir les viandes à braiser	8	8-8.
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Lancer la cuisson d'un plat	9	9

Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du matériau et du diamètre du fond de la casserole / poêle. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon le matériel de cuisson utilisé. Avec le temps, vous déterminerez vous-même quels réglages sont les mieux adaptés à votre matériel de cuisson. Pour une nouvelle casserole / poêle dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué.

## Principe de fonctionnement

Votre table de cuisson vitrocéramique à induction est équipée de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche sensible On/Off ① que sur les autres touches, lors de la mise sous tension.

L'activation de chaque touche sensible est confirmée par un signal sonore.

Activez les zones de cuisson et l'horloge avant de régler ou de modifier le niveau de puissance et le temps de cuisson. Effleurez la touche d'une ou de plusieurs zones de cuisson ou l'horloge. La touche de sélection correspondante se met alors à clignoter et continue jusqu'à ce que vous désactiviez la (les) zone(s) de cuisson correspondante(s) et l'affichage de l'horloge. Tant que l'affichage clignote, vous pouvez régler le niveau de puissance et le temps de cuisson.

**Exception** : Si vous utilisez une seule zone de cuisson, vous pouvez modifier le niveau de puissance de cette dernière sans activation préalable.

Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Sécurité oubli"). Ne posez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur les touches sensibles : vous risqueriez d'endommager l'électronique qui se trouve juste en-dessous.

Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

# Utilisation

 Risque d'incendie !

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

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

## Activer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

① s'affiche pour toutes les zones de cuisson. Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

## Réglage/modification du niveau de puissance

- Effleurez brièvement la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

① ou le niveau de puissance réglé clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.

- Sur le bandeau de sélection directe, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Le niveau de puissance que vous avez choisi clignote pendant quelques secondes puis reste allumé.

## Arrêt

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez deux fois la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.


- Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

## Témoin de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

Les barres d'affichage s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. La dernière barre s'éteint dès que toutes les zones de cuisson peuvent être touchées sans risque de brûlures.

Les témoins de chaleur résiduelle clignotent quand une coupure de courant se produit alors que la chaleur résiduelle n'était pas complètement consommée, ou si de la chaleur résiduelle était encore présente lorsque vous étiez en mode de programmation.

 Risque de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

## Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

Le niveau de puissance que vous avez choisi clignote pendant quelques secondes puis reste allumé. Les niveaux intermédiaires sont représentés avec un point lumineux près du chiffre.

## Début de cuisson automatique

Quand la fonction "Démarrage de cuisson automatique" est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance que vous avez sélectionnée (puissance de poursuite de cuisson). Le temps de cuisson dépend de la puissance sélectionnée (voir tableau).

### Activer

- Effleurez brièvement la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive du niveau de puissance souhaité pour la suite de la cuisson jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que le témoin lumineux à droite du niveau sélectionné commence à clignoter dans l'affichage des zones de cuisson.

Pendant le temps de saisie (voir tableau), le témoin lumineux s'allume à côté du niveau de puissance souhaité pour la suite de la cuisson.

Si la plage des niveaux de puissance est étendue (voir chapitre "Programmation"), *P* clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec le niveau de puissance souhaité pour la suite de la cuisson.

Si vous modifiez la puissance de poursuite de la cuisson pendant la phase de saisie, vous désactivez le démarrage automatique.

### Désactiver

- Effleurez brièvement la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez le niveau de puissance réglé pour la suite de la cuisson jusqu'à ce que le témoin lumineux ou *P* s'éteigne.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

## Utilisation

---

Puissance de mijotage	Temps de cuisson [min. : s.]
1	env. 0 : 15
1.	env. 0 : 15
2	env. 0 : 15
2.	env. 0 : 15
3	env. 0 : 25
3.	env. 0 : 25
4	env. 0 : 50
4.	env. 0 : 50
5	env. 2 : 00
5.	env. 5 : 50
6	env. 5 : 50
6.	env. 2 : 50
7	env. 2 : 50
7.	env. 2 : 50
8	env. 2 : 50
8.	env. 2 : 50
9	–

\* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation")

## Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster ou d'un TwinBooster (voir chapitre "Description de l'appareil – Modèle"). Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum.

Le Booster pousse la puissance de cuisson pour un réchauffement rapide des gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson se désactive au bout de 15 minutes.

Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum.

Vous avez activé le Booster

- et vous n'avez pas réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur 9 lorsque le booster s'arrête.
- et vous avez réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur la valeur réglée lorsque le booster s'arrête.

Deux zones de cuisson sont associées pour mettre à disposition la puissance nécessaire au Booster. Quand le Booster fonctionne, une partie de la puissance nécessaire est prélevée sur la zone de cuisson associée, ce qui entraîne :

- un début de cuisson automatique est désactivé
- le niveau de puissance réglé est réduit
- la zone de puissance reliée est arrêtée.

# Utilisation

---

## Activer/désactiver le Booster/Twin-Booster

### Enclencher le Booster

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Si nécessaire, modifiez le niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux du Booster s'allume et ,, se met à clignoter dans l'affichage des zones de cuisson. Au bout de quelques secondes, ,, s'allume en permanence et le témoin lumineux s'éteint.

### Enclencher le TwinBooster, niveau 1

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Si nécessaire, modifiez le niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux du Booster s'allume et , se met à clignoter dans l'affichage des zones de cuisson. Au bout de quelques secondes, , s'allume en permanence et le témoin lumineux s'éteint.

### Enclencher le TwinBooster, niveau 2

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Si nécessaire, modifiez le niveau de puissance.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux du Booster s'allume et ,, se met à clignoter dans l'affichage des zones de cuisson. Au bout de quelques secondes, ,, s'allume en permanence et le témoin lumineux s'éteint.

### Arrêter le Booster/TwinBooster

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II** jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le Booster s'éteigne et que le niveau de puissance réglé apparaisse dans l'affichage des zones de cuisson.
- Vous pouvez également modifier le niveau de puissance.



## Maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud ne doit pas être utilisé pour réchauffer des plats froids mais uniquement pour maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation.

La durée maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

- Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les toujours dans la casserole / poêle de cuisson.
- Les aliments maintenus au chaud n'ont pas besoin d'être remués.
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit être aussi courte que possible !

## Régler la fonction "Maintien au chaud"

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez le bandeau de sélection directe entre les touches sensibles "0" et "1".

Le symbole *h* apparaît dans la zone d'affichage.

## Désactiver le niveau de maintien au chaud

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive "0".

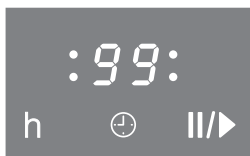
# Horloge

La table de cuisson doit être activée si vous souhaitez utiliser l'horloge. Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9.h).

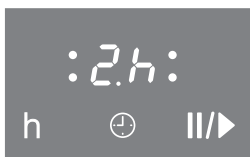
L'horloge a deux fonctions. Elle permet :

- de régler la minuterie
- d'enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson

Jusqu'à 99 minutes, les durées sont réglées et affichées en minutes.




Si le temps dépasse 99 minutes, l'horloge doit passer aux heures (h). Le temps est alors réglé par palier d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière les chiffres. Exemple 2 h 30 min :



## Minuterie

### Réglage des minutes

Exemple : vous souhaitez régler la minuterie sur 15 minutes.

- Allumez la table de cuisson si nécessaire.
- Effleurez la touche sensitive .

00 est indiqué dans l'affichage de l'horloge, le 0 de droite clignote.

Il convient de régler tout d'abord les dizaines, puis les unités.

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

Le champ d'affichage de l'horloge change, 1 clignote à droite.

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


L'affichage de l'horloge change, le 1 bascule vers la gauche et 5 apparaît sur la droite.




Au bout de quelques secondes, l'affichage de l'horloge arrête de clignoter. La minuterie commence à s'écouler.

## Réglage des heures

Pour régler des heures pleines, effleurez les chiffres correspondants sur le bandeau de sélection directe. Pour régler des demi-heures, effleurez la zone située entre les 2 touches sensibles sur le bandeau de sélection directe.

Exemple : vous souhaitez régler une durée de 2 heures et 30 minutes.


- Allumez la table de cuisson si nécessaire.
- Effleurez la touche sensitive .

  est indiqué dans l'affichage de l'horloge, le  de droite clignote.




- Effleurez la touche sensitive *h* pour ajuster l'affichage de sorte qu'il indique les heures.
- Effleurez le bandeau de sélection directe entre les touches sensibles *2* et *3*.

Au bout de quelques secondes, l'affichage de l'horloge arrête de clignoter. La minuterie commence à s'écouler.

## Modifier

- Effleurez la touche sensitive .
- Réglez la durée de votre choix comme décrit plus haut.

## Supprimer

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que   s'affiche dans l'affichage de la minuterie (timer).


# Horloge

---

## Arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez choisir au bout de combien de temps une zone de cuisson doit s'arrêter automatiquement. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

Si la durée que vous avez sélectionnée est supérieure au temps maximal de fonctionnement autorisé, le dispositif de "sécurité oubli" éteint la zone de cuisson (voir chapitre correspondant).


- Réglez le niveau de puissance sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin lumineux pour cette zone de cuisson clignote.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, les témoins lumineux clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par la zone avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.

- Si vous souhaitez régler un délai de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

Si plusieurs temps d'arrêt sont programmés, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin correspondant clignote. Les autres témoins s'allument de manière statique.

- Si vous souhaitez consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

## Utilisation simultanée des deux fonctions de l'horloge

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées en même temps.

Vous avez programmé l'arrêt automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson et souhaitez programmer la minuterie en même temps :

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  $\oplus$  jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que  $\square\square$  s'affiche dans le champ d'affichage de la minuterie.
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

Vous avez programmé une minuterie et souhaitez programmer en même temps un ou plusieurs arrêt(s) automatique(s) :

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  $\oplus$  jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

Peu avant la dernière programmation, l'affichage de l'horloge bascule sur le temps résiduel le plus court.

Si vous souhaitez consulter les temps résiduels qui s'écoulent en arrière-plan :

- Effleurez la touche sensitive  $\oplus$  jusqu'à ce que :
  - le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (coupure automatique),
  - l'affichage de l'horloge (minuterie) clignote.

Ce faisant, toutes les zones de cuisson enclenchées et la minuterie sont ainsi sélectionnées successivement, en procédant dans le sens horaire et en partant du temps restant le plus court.

# Fonctions supplémentaires

---

## Stop&Go

Une fois le Stop&Go activé, la puissance de toutes les zones de cuisson est réduit sur 1.

Les niveaux de puissance des zones de cuisson et le réglage de l'horloge ne peuvent être modifiés. L'activation de la minuterie et du temps du Booster continuent, le mijotage automatique et les programmations d'arrêt automatique sont stoppées.

Si vous désactivez la fonction Stop&Go, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent, le début de cuisson automatique et les délais de désactivation continuent de s'écouler.

Si la fonction n'est pas désactivée dans l'heure, la table de cuisson se désactive.

## Activer / désactiver

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Utilisez la fonction si vous devez nettoyer rapidement des salissures sur des éléments de commande, ou s'il y a un risque de débordement.

## Verrouillage / Sécurité enfants

La sécurité enfants et le verrouillage sont désactivés en cas de panne de courant.

L'appareil est réglé en usine pour qu'il se commande à trois doigts. Vous pouvez modifier ce réglage sur une commande avec un seul doigt (voir chapitre "Programmation").

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de verrouillage et d'une sécurité enfants qui empêche tout enclenchement intempestif de la table de cuisson / des zones de cuisson ou toute modification de programmation involontaire.


La **sécurité enfants** s'active automatiquement quand la table de cuisson est éteinte. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni l'appareil ni l'horloge. La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doive 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").

Le fait d'activer la fonction **verrouillage** alors que la table de cuisson fonctionne restreint l'utilisation de cette dernière :

- vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage de l'horloge.
- les zones de cuisson, la table de cuisson et l'horloge peuvent seulement être arrêtées. Vous ne pourrez pas les enclencher de nouveau.


Si une touche sensitive non autorisée est effleurée alors que le verrouillage est actif, le voyant lumineux s'allume et **LL** apparaît quelques secondes dans l'affichage de l'horloge.

### Activer

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et la touche de sélection des deux zones de cuisson placées à droite jusqu'à ce que **LL** apparaisse dans l'affichage de l'horloge et que le voyant de contrôle du verrouillage s'affiche.

Au bout de quelques instants, le témoin lumineux et **LL** s'éteignent.

### Désactiver

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et la touche de sélection des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le témoin lumineux de verrouillage et **LL** s'éteignent dans l'affichage de l'horloge.

# Dispositifs de sécurité

---

## Sécurité oubli

### La durée maximale de fonctionnement est dépassée ?

La sécurité oubli s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et la température résiduelle s'affiche jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Cependant vous pouvez de nouveau utiliser cette zone de cuisson normalement si vous l'éteignez puis la rallumez.

### Quelque chose recouvre les touches sensibles ?

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 10 s., par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet. Dans l'affichage de l'horloge clignote *F* et un signal retentit toutes les 30 secondes pendant 10 minutes. Lorsque les objets ou la salissure sont retirés, *F* et le signal sonore s'éteignent, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.



## Protection anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe qui lance une des procédures suivantes avant qu'ils ne soient en surchauffe :

### Bobines d'induction

- désactivation de la fonction booster,
- réduction du niveau de puissance réglé.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. Dans l'affichage de l'horloge *FE* clignote alternativement avec 44.

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

### Ventilateur

- désactivation de la fonction booster,
- réduction du niveau de puissance réglé.
- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

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

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

- casserole chauffée à vide,
- graisse de cuisson chauffée à un niveau de puissance élevé,
- partie située sous la table de cuisson pas assez ventilée,
- zone de cuisson très chaude réenclenchée après une panne de courant.

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

## Nettoyage et entretien

### Risque de brûlures !

Les zones de cuisson doivent être désactivées. La table de cuisson doit être refroidie.

### Risque de brûlures !

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.

N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

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

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez la table 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,
- de produit à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- de produit détartrant,
- de détachant et de produit antirouille,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosse dure et d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.

## Nettoyage de la surface en vitrocéramique

Dompage provoqué par des objets pointus !

Ne nettoyez pas la zone entre la vitrocéramique et le cadre ou le cadre et le plan de travail avec des objets pointus.

Le nettoyage avec du liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer toutes les traces et résidus.

De plus, une pellicule opaque et invisible va se former sur la plaque vitrocéramique et en altérer définitivement l'apparence.

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

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur une surface chaude sous peine de générer des taches. Respectez les indications figurant sur l'emballage du produit spécial vitrocéramique.
- Retirez les résidus de nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

Si vous ne le faites pas, les dépôts de produit vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est de se retrouver avec un plateau vitrocéramique endommagé. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre table de cuisson.

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

 Risque de brûlures !

Mettez des gants de cuisine avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un grattoir.

- Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la surface vitrocéramique chaude, commencez pas éteindre la table de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

# Programmation

---

Vous pouvez adapter la programmation de la table de cuisson à vos besoins. Vous pouvez modifier les réglages les uns après les autres.

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

Le programme s'affiche dans les affichages des zones de cuisson avant gauche et arrière gauche.

Exemple :  
programme 03 =  
avant gauche 0, arrière gauche 3  
programme 14 =  
avant gauche 1, arrière gauche 4

L'état apparaît dans l'affichage des zones de cuisson avant droit.

Une fois que vous avez quitté la programmation, une réinitialisation est automatiquement effectuée. Elle est terminée lorsqu'un témoin de contrôle s'allume brièvement au-dessus de la touche sensitive ①.  
Attendez que la réinitialisation (reset) soit terminée pour activer la table de cuisson.

## Sélectionner un programme

- Lorsque la **table de cuisson est hors tension, effleurez simultanément** les touches sensibles ① et ② jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

## Régler le programme

- Pour régler **l'unité**, effleurez tout d'abord la touche de sélection directe de la zone de cuisson **arrière gauche**, puis le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe.
- Pour régler **la dizaine**, effleurez tout d'abord la touche de sélection directe de la zone de cuisson **avant gauche**, puis le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe.

## Régler l'état

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



## Enregistrer les réglages

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

## Ne pas sauvegarder les réglages

- Effleurez la touche sensitive ② jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

# Programmation

Programme <sup>1)</sup>		Statut <sup>2)</sup>	Réglages
<b>P00</b>	Mode de démonstration et réglage d'usine	S0	Mode démonstration activé <sup>3)</sup>
		<b>S1</b>	Mode démonstration désactivé
		S9	Restaurer les réglages d'usine
<b>P01</b>	Stop and Go	S0	arrêt
		<b>S1</b>	marche
<b>P02</b>	Nombre de niveaux de puissance	<b>S0</b>	9 niveaux de puissance
		S1	17 niveaux de puissance <sup>4)</sup>
<b>P03</b>	Signal d'avertissement induction en cas de casserole/poêle absente ou inappropriée	<b>S0</b>	arrêt
		S1	faible
		S2	moyenne
		S3	Fort
<b>P04</b>	Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S0	arrêt
		S1	faible
		<b>S2</b>	moyenne
		S3	Fort
<b>P05</b>	Signal sonore de la minuterie	S0	arrêt
		S1	faible
		<b>S2</b>	moyenne
		S3	Fort
<b>P06</b>	Verrouillage / Sécurité enfants	S0	Commande à un doigt avec 
		<b>S1</b>	Commande à trois doigts en appuyant simultanément sur  et les touches de sélection des deux zones de cuisson à droite
<b>P07</b>	Sécurité enfants	<b>S0</b>	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
		S1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants
<b>P08</b>	Début de cuisson automatique	S0	arrêt
		<b>S1</b>	marche

# Programmation

Programme <sup>1)</sup>		Statut <sup>2)</sup>	Réglages
<b>P10</b>	Miele@home/Con@ctivity - uniquement pour appareils compatibles équipés d'un module de communication/stick radio -	<b>S0</b>	pas actuel
		S1	déconnecté
		S2	connecté
<b>P15</b>	Signal sonore si les touches sensibles sont recouvertes	<b>S0</b>	arrêt
		S1	marche
<b>P16</b>	Vitesse de réaction des touches sensibles	S0	lente
		<b>S1</b>	normale
		S2	rapide

1) Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

2) Les réglages d'usine apparaissent en gras.

3) Après la mise sous tension de la table de cuisson,  $dE$  apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage de la minuterie.

4) Les paliers intermédiaires s'affichent dans l'affichage des zones de cuisson avec un point derrière le niveau de puissance. Affichage de l'impulsion de saisie par le clignotement du niveau choisi pour la suite de la cuisson en alternance avec  $R$ .

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service 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 solution
<b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.</b>	<p>La table de cuisson n'a pas de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele (fusible min., voir plaque signalétique).</li></ul> <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none"><li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt"</li><li>– arrêtant le disjoncteur de différentiel</li></ul></li><li>■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li></ul>
<b>Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</b>	<p>Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. Le matériau utilisé pour les bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement. Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.</p>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Le symbole <i>L</i> et le niveau de puissance sélectionné ou <i>R</i> clignotent en alternance dans la zone d'affichage de la zone de cuisson concernée.</b>	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson ou le type de casserole n'est pas adapté. ■ Utilisez une vaisselle adaptée (voir chapitre "Ustensiles de cuisson").
<b>Dès que vous activez la table de cuisson, l'affichage de l'horloge <i>LC</i> reste éclairé pendant quelques secondes.</b>	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
<b>Dans l'affichage de l'horloge, <i>F</i> clignote et la table de cuisson s'éteint automatiquement.</b>	Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensibles. ■ Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Sécurité oubli").
<b>Dès que vous allumez la table de cuisson, l'affichage de l'horloge <i>dE</i> reste éclairé pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	La table de cuisson se trouve en mode démonstration. ■ Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Programmation").
<b>Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.</b>	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre "sécurité oubli").
<b>Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
<b>Le booster s'interrompt plus tôt que prévu.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
<b>A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"



Problème	Cause et solution
<p><b>Si le niveau de puissance d'une des zones de cuisson est réglé sur 9, le niveau de puissance de la zone qui fonctionne en binôme baissera automatiquement.</b></p>	<p>Deux zones de cuisson réglées sur 9 en même temps ont dû dépasser la puissance maximale autorisée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez une autre zone de cuisson.</li> </ul>
<p><b>La fonction Mijotage automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.</b></p>	<p>De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.</li> </ul>
	<p>Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>
<p><b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.</b></p>	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de l'appareil. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>
<p><b>Une ou plusieurs températures résiduelles restent allumées.</b></p>	<p>Il y a eu une coupure de courant pendant le fonctionnement ou la phase de Maintien au chaud. Si de la chaleur résiduelle était encore présente lorsque vous étiez en mode de programmation.</p>
<p><b>Les touches sensibles réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.</b></p>	<p>La sensibilité des touches sensibles est dérégulée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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 installée dans un endroit trop sombre.</li> <li>■ Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. La table de cuisson et les touches sensibles doivent être parfaitement dégagées.</li> <li>■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.</li> <li>■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<i>FE</i> <b>clignote dans l'affichage de l'horloge en alternance avec des chiffres.</b>	<i>FE44</i> La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
	<i>FE47</i> ou <i>FE48</i> Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par une fourchette, par exemple et enlevez l'objet gênant. ■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.
	<i>FE</i> et d'autres chiffres Une anomalie est apparue dans l'électronique. ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le SAV.

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Vous pouvez aussi vous procurer ces produits auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

### Casserolerie

Miele vous propose un large choix de récipients de cuisson et de rôtissage dont l'utilisation et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur ces produits sur le site Miele.

- Casseroles de différentes tailles
- Poêle avec couvercle
- Poêle à revêtement antiadhésif
- Poêle wok
- Plats à rôtir

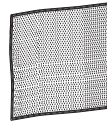
### Détergents et produits d'entretien

**Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml**



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

### Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

## Miele@home/Con@ctivity

---

Votre table de cuisson est compatible avec Miele@home et peut être intégré grâce

- à un **module de communication** Miele@home disponible en option ou peut communiquer avec la hotte (Con@ctivity).
- via le **stick** joint à la hotte choisie (Con@ctivity).

### **Système Miele@home :**

les appareils ménagers à fonction de communication envoient des informations sur leur état de fonctionnement à un appareil d'affichage (appareil ménager SuperVison, ordinateur portable, tablette, etc.). Il permet aussi l'intégration dans le système de bus domestique (Miele Gateway ou plateforme QIVICON Smart Home).

### **Con@ctivity :**


La table de cuisson envoie des informations sur son état de fonctionnement à la hotte. Le fonctionnement de la hotte est commandé automatiquement en fonction de l'état de fonctionnement de la table de cuisson.

Pour plus d'informations sur Miele@home et Con@ctivity, veuillez consulter le site Internet de Miele et les instructions des composants respectifs .

Si vous souhaitez connecter la table de cuisson au

- **système Miele@home**, préparez d'abord la procédure de connexion sur le module d'affichage ;
- **système Con@ctivity**, vous devez d'abord connecter la hotte.

## Connecter la table de cuisson

- Lorsque la **table de cuisson est hors tension, effleurez simultanément** les touches sensibles ① et  jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Dans l'affichage de l'horloge apparaissent *P* (programme) et 5 (état). Sur les tables de cuisson à trois zones de cuisson, un affichage supplémentaire apparaît à l'arrière gauche.

- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant gauche** puis le niveau de puissance 1 sur le bandeau de sélection directe (sélectionner le programme 10).
- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant droite** puis le niveau de puissance 2 sur le bandeau de sélection directe (sélectionner l'état 2 = connexion).


Le processus de connexion commence et "2" clignote dans l'affichage des zones de cuisson. Le processus de connexion dure quelques minutes. Une fois terminé avec succès, "2" est affiché en continu.

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.

- Coupez la connexion sur la hotte/les appareils d'affichage (voir instructions correspondantes).

## Déconnecter la table de cuisson

Si vous souhaitez déconnecter la table de cuisson du système Miele@home, préparez d'abord la procédure de déconnexion sur le module d'affichage.

- Lorsque la **table de cuisson est hors tension, effleurez simultanément** les touches sensibles ① et  jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Dans l'affichage de l'horloge apparaissent *P* (programme) et 5 (état). Sur les tables de cuisson à trois zones de cuisson, un affichage supplémentaire apparaît à l'arrière gauche.


- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant gauche** puis le niveau de puissance 1 sur le bandeau de sélection directe (sélectionner le programme 10).
- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant droite** puis le niveau de puissance 1 sur le bandeau de sélection directe (sélectionner l'état 1 = déconnexion).

Le processus de déconnexion commence et "1" clignote dans l'affichage des zones de cuisson. Le processus de déconnexion dure quelques minutes. Une fois terminé avec succès, "1" est affiché en continu.

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.

## Consignes de sécurité pour le montage

---

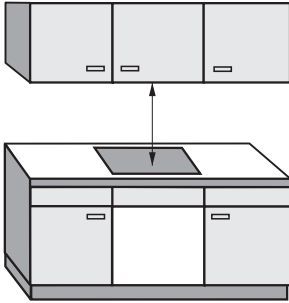
 La table de cuisson doit uniquement être encastrée par un technicien qualifié et raccordée au réseau électrique par un électricien agréé.

Afin d'éviter tout dommage sur la table de cuisson, celle-ci ne doit être intégrée qu'après installation des meubles supérieurs et de la hotte effectué.

- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Il est interdit de monter cette table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Cette table de cuisson peut uniquement être montée au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des fumées.
- ▶ Vérifiez qu'après installation de la table de cuisson, il ne soit pas possible de toucher le câble de raccordement au réseau.
- ▶ Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



La distance de sécurité entre la table de cuisson et la hotte fixée au-dessus 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 (portique par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Si plusieurs tables de cuisson exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisées sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

## Distances de sécurité

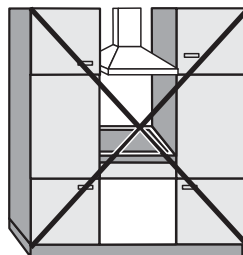
### Distance de sécurité latérale / arrière

Pour l'installation d'une table de cuisson, il peut y avoir des parois ou un mur derrière la table de cuisson ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

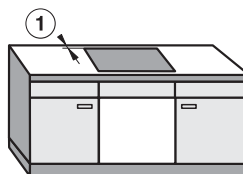
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

② Distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.

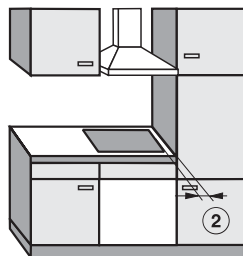
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.



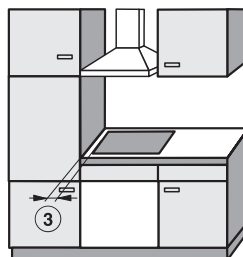
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé



### Distance minimum en dessous

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 câble de raccordement réseau, une fente de 10 mm est nécessaire. Pour une meilleure aération de la table de cuisson, nous vous conseillons un espace de 20 mm.

# Distances de sécurité

## Distance de sécurité avec la 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.

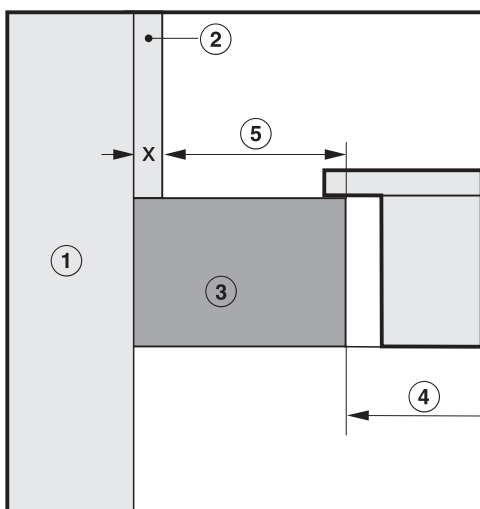
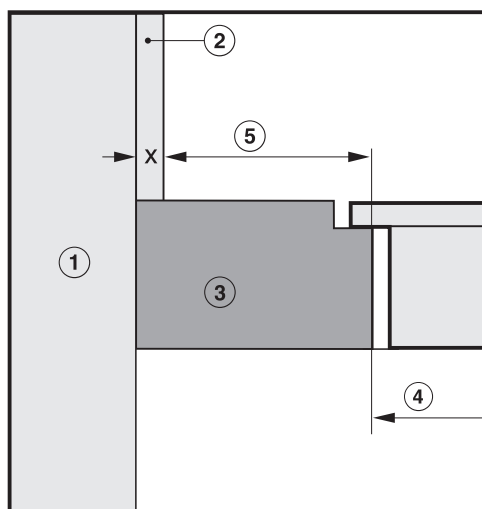
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

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

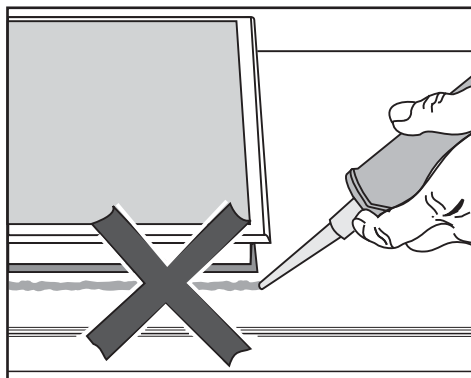


- ① Mur
- ② Crédence cote x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimum pour des matériaux **inflammables** 50 mm  
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

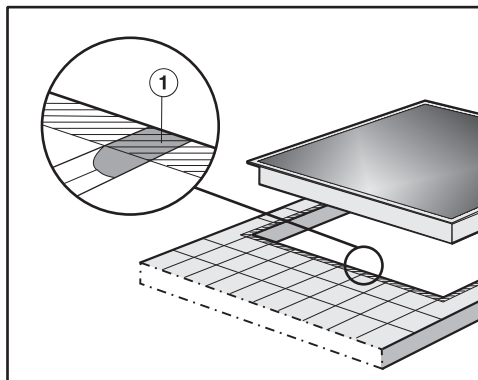
## Instructions d'encastrement

### Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas de démontage éventuel. Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

## Plan de travail carrelé

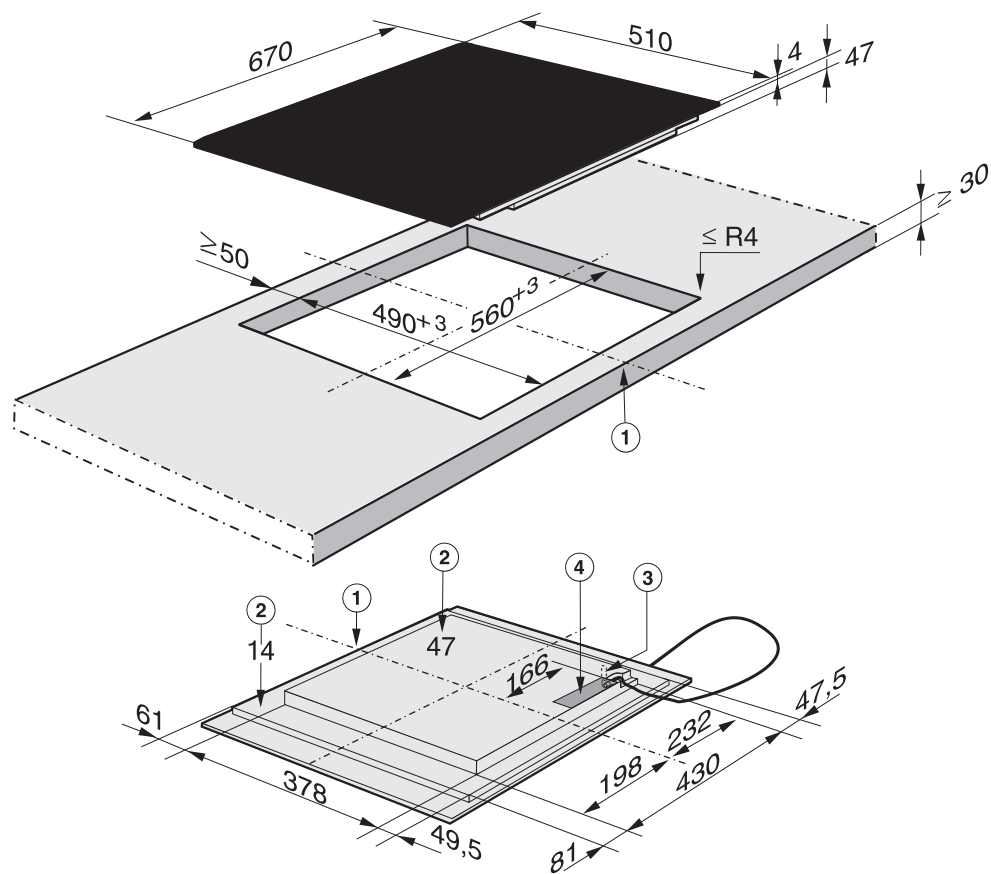


Les joints ① et la zone hachurée sous la table de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que la table de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour de la table de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

## Cotes d'encastrement

KM 6311

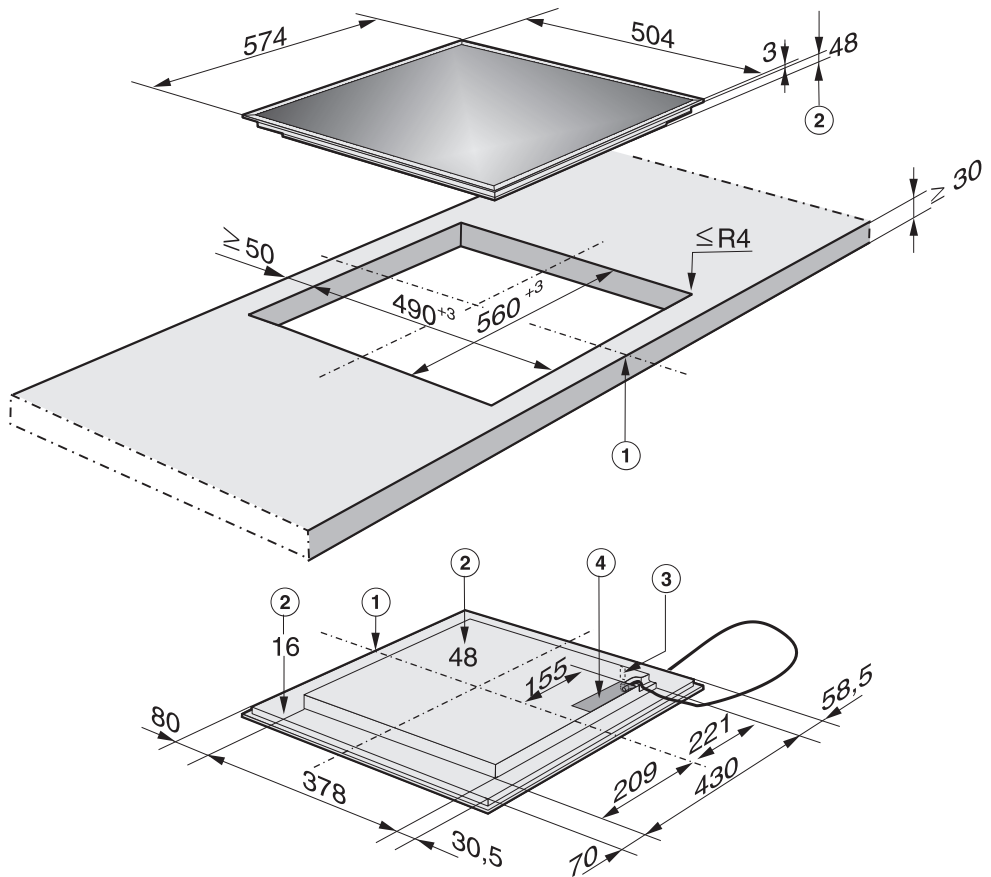


- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Raccordement à Miele@home/Con@ctivity
- ④ Boîtier de raccordement électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm) est livré non monté.

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 6314



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

Le câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm) est livré non monté.

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

## Montage

### Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le croquis de la table de cuisson. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Distances de sécurité").
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Ne faites pas couler de produit sur le plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche la table 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.

### Raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson

Seul un électricien est habilité à raccorder le câble d'alimentation électrique à l'appareil.

- Pour raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, veuillez vous conformer au schéma électrique joint (voir chapitre "Raccordement électrique / Schéma électrique").

### Pose de la table de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

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 pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ( $\leq R4$ ) à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Instructions d'encastrement

Une table de cuisson à fleur de plan ne peut être encastrée que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Les tables de cuisson mentionnées au chapitre "Cotes d'encastrement" peuvent aussi être encastrées dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

Vérifiez que la largeur intérieure du meuble bas soit au moins égale à celle de la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Cotes d'encastrement"), de telle sorte que la table de cuisson reste accessible par en-dessous une fois encastrée et que le châssis inférieur puisse être retiré à des fins de maintenance. Si une fois la table de cuisson encastrée, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez la table de cuisson.

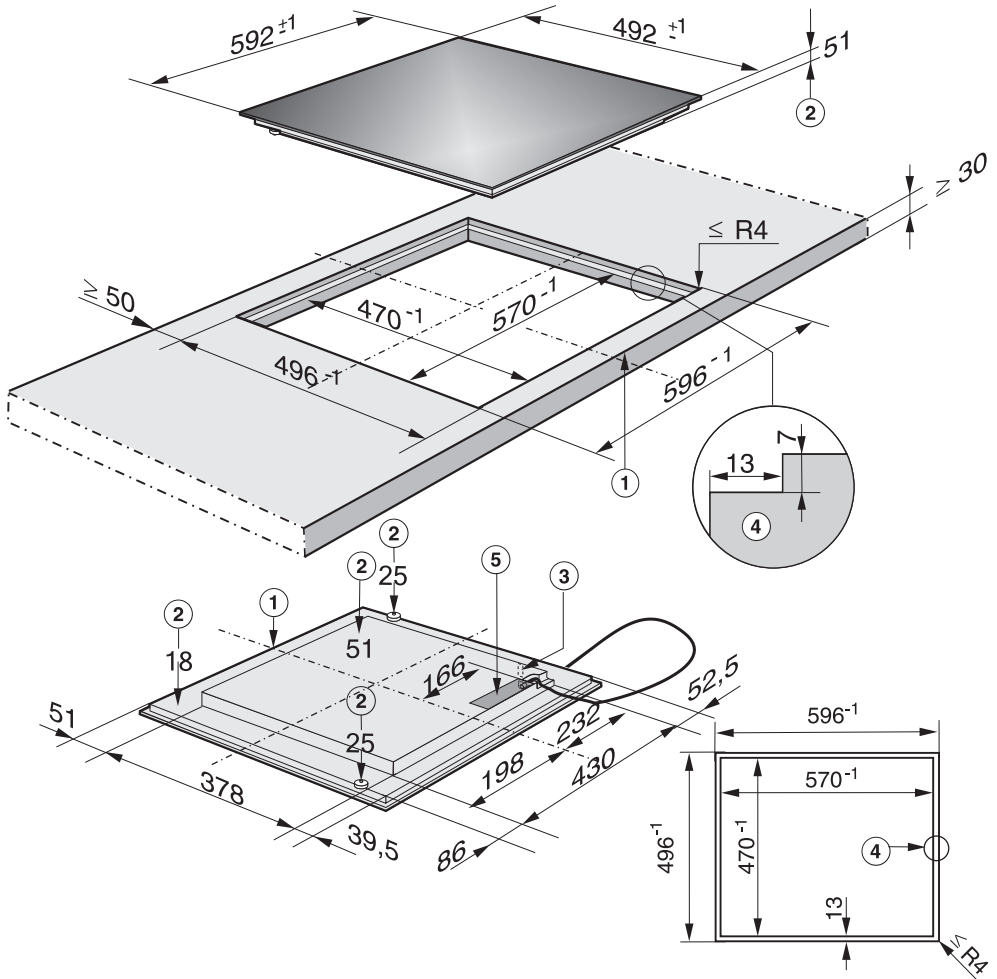
La table de cuisson doit être

- encastrée directement dans un plan de travail en pierre naturelle,
- fixée par des tasseaux de bois aux découpes du plan de travail en bois massif, carrelé ou en verre. Ces tasseaux ne sont pas livrés avec votre matériel.

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Cotes d'encastrement

KM 6312



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

Le câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm) est livré non monté.



## Tables de cuisson à fleur de plan

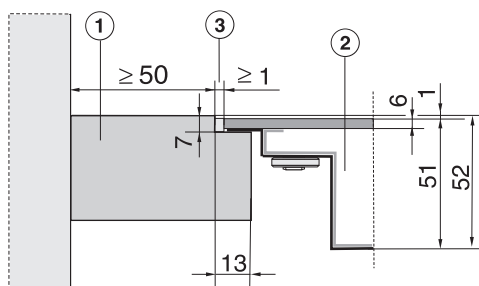
---

Respectez scrupuleusement les schémas cotés avant de découper votre plan de travail en pierre naturelle.

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Montage

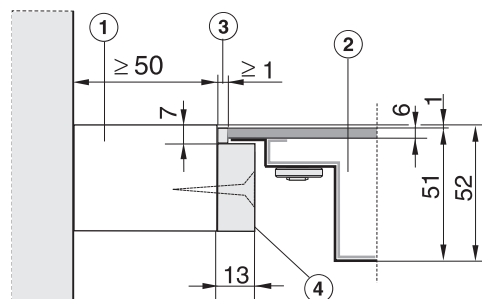
### Plan de travail en pierre naturelle



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

Le plateau en vitrocéramique et la découpe du plan de travail autorisent une certaine tolérance : la largeur du joint ③ peut être de +/- 1 mm.

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



- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson
- ③ Joint
- ④ Tasseaux 13 mm (non livré)

Le plateau en vitrocéramique et la découpe du plan de travail autorisent une certaine tolérance : la largeur du joint ③ peut être de +/- 1 mm.

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le croquis de la table de cuisson et les croquis détaillés. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "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).

## Raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson

Seul un électricien est habilité à raccorder le câble d'alimentation électrique à l'appareil.

- Pour raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, veuillez vous conformer au schéma électrique joint (voir chapitre "Raccordement électrique / Schéma électrique").

## Pose de la table de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson ③.

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

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

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

# Branchement électrique

 Risque de blessure !

La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue pour responsable des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrect ou une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge 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.

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

## Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez 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 la table de cuisson.

## 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.

## Mise hors tension

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !  
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

### Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

### Fusibles à réarmement

- Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

### Fusibles à réarmement automatique

- Faites basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

### Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.


## Câble d'alimentation électrique

La table de cuisson doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée, conformément au schéma électrique.


Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre table de cuisson et la puissance de raccordement correspondante.

## Remplacement du câble de raccordement au réseau

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

Le câble d'alimentation doit impérativement être installé par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.

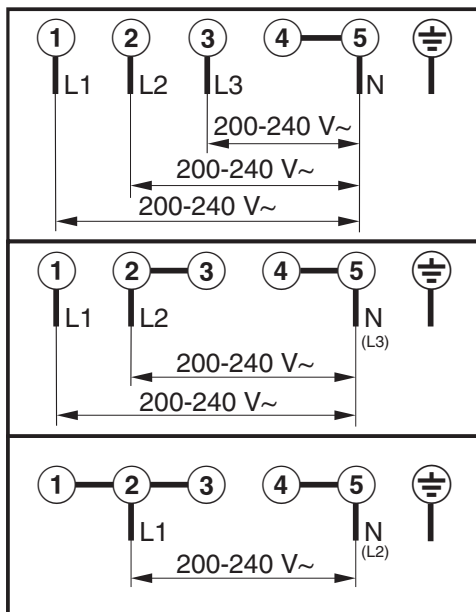
La terre doit être vissée à la borne indiquée par .

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

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique.

# Branchement électrique

## Schéma électrique



### Contact en cas d'anomalies

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

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

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

### Plaque signalétique

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

### Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

## Fiches de données de produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les 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 6312
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	3
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 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-

### Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6314
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	177,1 Wh/kg



## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6315
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6317
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-

# Fiches de données de produits

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6318
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	180,0 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6342
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	177,1 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6344
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 180-280 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 173,2 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	178,2 Wh/kg







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Experience Center**

### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Experience Center**

### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

## **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

[www.miele.fr](http://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

Km 6310 / KM 6311 / KM 6312 / KM 6313 / KM 6314 / KM 6315 /  
KM 6317 / KM 6318 / KM 6340 / KM 6342 / KM 6344 / KM 6346



fr-FR

M.-Nr. 07 801 830 / 05