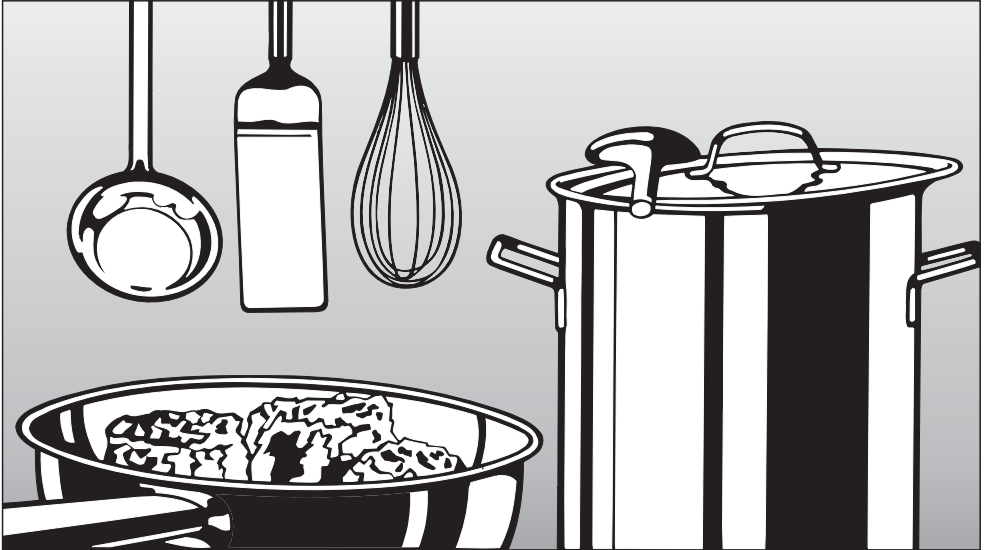


Miele

Notice d'utilisation et de montage



Tables de cuisson vitrocéramiques avec induction

KM 6328

KM 6366

KM 6367

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

fr - FR

M.-Nr. 09 489 450

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	4
Description de l'appareil	14
Modèles	14
KM 6328	14
KM 6366 / KM 6367	15
Touches sensibles / affichages	16
Caractéristiques des zones de cuisson	18
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Avant la première utilisation	20
Premier nettoyage	20
Mise en service	20
Induction	21
Principe de fonctionnement	21
Bruits	22
Récipients de cuisson à utiliser	23
Choisir le nombre de niveaux de puissance	24
Commande	25
Principe de commande	25
Mettre la table de cuisson en marche	26
Réglage / Modification du niveau de puissance	26
Espace de cuisson PowerFlex	26
Mijotage automatique	27
Booster	28
Maintien au chaud	30
Arrêt et affichage de chaleur résiduelle	31
Conseils d'économie d'énergie	32
Timer	33
Minuterie indépendante	33
Arrêt automatique d'une zone de cuisson	34
Utiliser simultanément les deux fonctions du timer	35

Table des matières

Fonctions additionnelles	36
Stop and Go	36
Fonction retour	36
Dispositifs de sécurité	37
Sécurité enfants	37
Sécurité "oubli"	38
Protection anti-surchauffe	39
Nettoyage et entretien	40
En cas d'anomalie	42
Accessoires en option	45
Conseils de sécurité relatifs au montage	46
Distances de sécurité	47
Tables de cuisson à cadre inox / biseautées	51
Remarques sur l'encastrement	51
Cotes d'encastrement	52
KM 6328	52
KM 6366	53
Montage	54
Tables de cuisson à fleur de plan	55
Cotes d'encastrement	55
KM 6367	55
Montage	56
Branchement électrique	59
Cordon d'alimentation	60
Schéma électrique	61
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	62

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez des détériorations sur l'appareil.

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation 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 plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser cette table de cuisson en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de la table de cuisson. Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.
- ▶ **Risque de suffocation !**
Les enfants peuvent en jouant s'envelopper dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou les enfiler par la tête et s'étouffer.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ **Risque de brûlure !**
Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil.
- ▶ **Risque de brûlure et d'ébouillantage !**
Tournez les poignées de casseroles et de poêles côté plaque de cuisson afin que les enfants ne risquent pas de les attraper et de se brûler.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson, utilisez la sécurité enfants. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, utilisez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages que vous avez effectués.

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les interventions d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être exécutées que par des spécialistes agréés par Miele.

► Tout dommage de la table de cuisson peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

► 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 réunie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que l'appareil ne soit pas endommagé. Comparez-les avant de le brancher. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Les multiprises ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des unités mobiles (bateaux par exemple).
- ▶ 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 l'appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- ▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié. En cas de remplacement du câble d'alimentation, un câble d'alimentation spécial doit être installé par un électricien agréé. Voir le chapitre "Branchement électrique".
- ▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation, la table de cuisson doit être débranchée du réseau électrique.
A cet effet :
 - déclencher le fusible correspondant
 - débrancher la prise (s'il y en a une).
Ne pas tirer sur le câble, mais par 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque d'électrocution!

En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez-la de l'alimentation électrique.

Utilisation et installation

► Les huiles et graisses peuvent prendre feu en cas de surchauffe.

Ne laissez pas la table de cuisson enclenchée sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile

Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes prudemment avec un couvercle ou une couverture.

► Les flammes peuvent mettre feu au filtre à graisses de la hotte.

Ne flambez jamais sous une hotte.

► Si des bombes aérosol ou des liquides ou des matériaux inflammables sont chauffés, ils peuvent s'enflammer. Il ne faut donc pas ranger de type d'objets inflammables dans le tiroir situé sous la table de cuisson. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.

► Ne chauffez jamais de récipient de cuisson sans contenu.

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

N'utilisez donc pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

► Si la table de cuisson est couverte par un objet, en cas de mise en marche par inadvertance ou de chaleur résiduelle, l'objet déposé peut prendre feu, éclater ou fondre.

Ne recouvrez jamais la table de cuisson, que ce soit par exemple avec une plaque, un torchon ou une feuille de protection.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur, près de la table de cuisson, vérifiez que son câble d'alimentation électrique ne touche pas la table de cuisson brûlante. L'isolation du câble d'alimentation pourrait être abîmée.
- ▶ Si la table de cuisson est montée derrière une porte de meuble, ne l'ouvrez que lorsque la porte de meuble est ouverte. Ne fermez la porte du meuble que lorsque l'affichage de chaleur résiduelle est éteint.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Lorsque les affichages de chaleur résiduelle s'éteignent, il n'y a plus de danger de brûlure.
- ▶ Vous pouvez vous brûler en touchant la table de cuisson en fonctionnement. Lorsque vous travaillez avec la table de cuisson, portez des gants de cuisine ou des maniques thermoisolés. Ceux-ci ne doivent surtout pas être mouillés. Les textiles mouillés ou humides conduisent la chaleur plus rapidement et peuvent causer des brûlures liées à la vapeur.
- ▶ Si l'appareil est encore en marche ou s'il est enclenché par inadvertance ou encore s'il est encore chaud, l'objet métallique déposé sur la table de cuisson risque de chauffer. D'autres matériaux peuvent fondre ou prendre feu. Les couvercles mouillés peuvent rester fixés par effet de ventouse. Ne déposez pas d'objets sur la table de cuisson. Arrêtez l'appareil après utilisation !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson et fond, il endommagera le plateau vitrocéramique en refroidissant. Arrêtez immédiatement l'appareil et enlevez complètement ces traces avec un grattoir pour plaque vitrocéramique. Mettez d'abord des gants de cuisine.

Nettoyez les zones de cuisson avec un produit de nettoyage spécial pour la vitrocéramique dès que la table de cuisson a refroidi.

▶ Les casseroles chauffant sans contenu peuvent abîmer la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !

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

▶ Le sel, le sucre ou le sable provenant par exemple du nettoyage des légumes peuvent rayer la surface lorsqu'ils se glissent sous le fond des casseroles. Vérifiez bien que la plaque vitrocéramique et le fond des casseroles sont propres avant de poser les casseroles.

▶ La chute d'objets (même les objets légers, salière, par ex.) peut provoquer des fissures ou des éclats dans la plaque. Prenez garde de ne pas laisser tomber des objets sur la plaque vitrocéramique.

▶ Les objets chauds posés sur les touches sensibles et l'affichage peuvent abîmer l'électronique qui se situe en-dessous. Ne jamais poser de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensibles et les affichages.

▶ La montée en température des zones de cuisson à induction est très rapide, ce qui signifie que la température au fond de la poêle peut très vite atteindre la température d'inflammation des huiles et des graisses. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Faites chauffer les graisses et les huiles pendant maximum une minute et n'utilisez jamais le booster.
- ▶ Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque : la table de cuisson en fonctionnement génère un champ électromagnétique à proximité immédiate. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé. Veuillez cependant vous adresser en cas de doute au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson en fonctionnement peut affecter le fonctionnement des objets magnétiques. Les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données, les calculatrices, etc. ne doivent pas être à proximité immédiate de la table de cuisson démarrée.
- ▶ Si vous rangez des objets en métal sous la table de cuisson, ils peuvent chauffer en cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil. Ne rangez pas d'objets métalliques dans un tiroir, directement sous la table de cuisson.
- ▶ Votre table de cuisson comporte un ventilateur. Si un tiroir est prévu sous l'appareil encastré, vérifiez que le contenu du tiroir est placé à distance suffisante du dessous de la table de cuisson afin que l'arrivée d'air pour le refroidissement de la table de cuisson soit suffisante. Ne conservez pas d'objets pointus ou petits ou de papier dans ce tiroir, car ils pourraient rentrer ou être aspirés dans l'appareil par les fentes d'aération et abîmer le ventilateur ou entraver l'aération.
- ▶ Ne faites pas chauffer deux récipients de cuisson en même temps sur une seule zone de cuisson, une zone rôtisserie ou sur les zones PowerFlex lorsqu'elles sont couplées en un seul espace de cuisson PowerFlex.

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants conducteurs de la table de cuisson et provoquer un court-circuit.

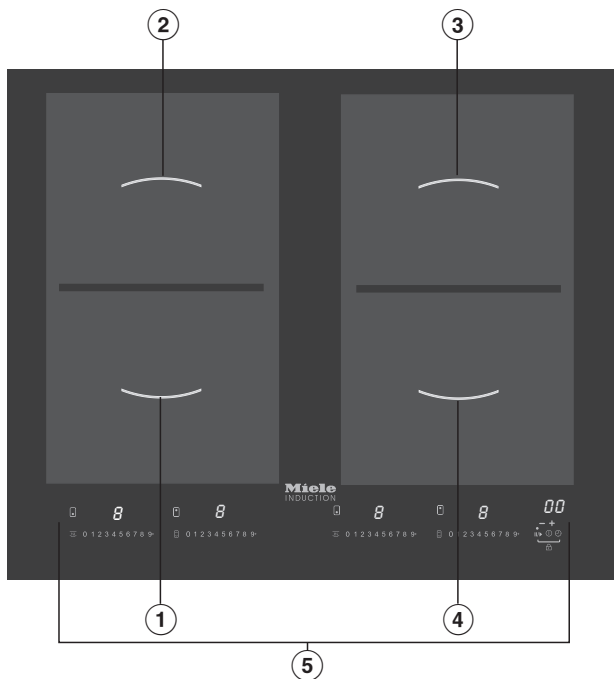
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► Si la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, elle ne doit pas fonctionner pendant la pyrolyse sans quoi la sécurité antisurchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher (voir chapitre correspondant).

Description de l'appareil

Modèles

KM 6328



①②③④ Zones de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

combinables pour former un espace modulable PowerFlex :

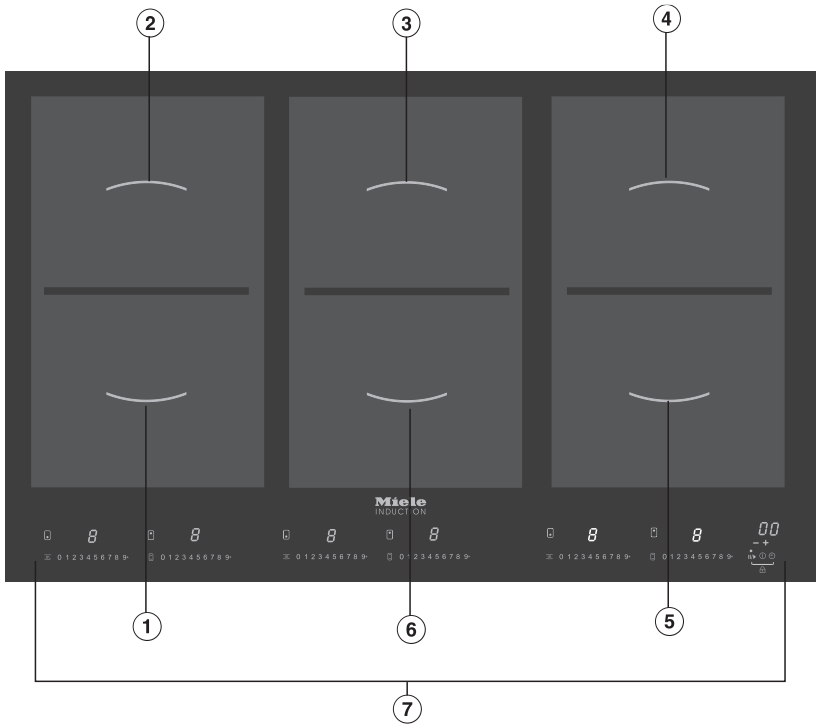
① + ②

③ + ④

⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

KM 6366 / KM 6367



①② Zones de cuisson PowerFlex avec Booster

①②③④ Zones de cuisson PowerFlex avec TwinBooster

combinables pour former un espace modulable PowerFlex :

① + ②

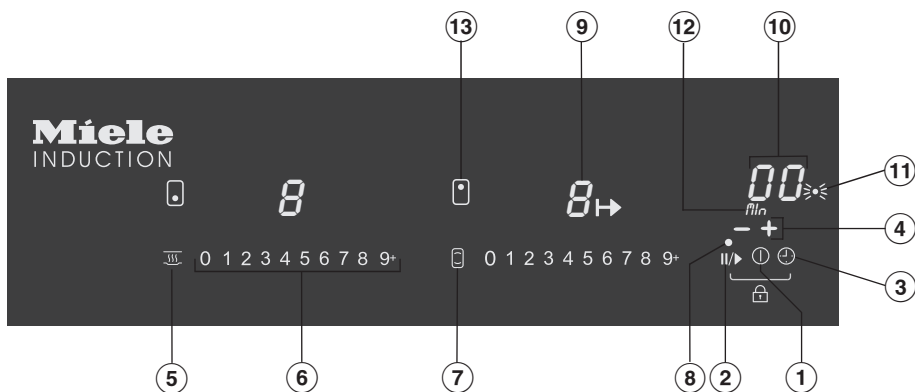
③ + ⑥

④ + ⑤

⑦ Panneau de commande

Description de l'appareil

Touches sensibles / affichages



Touches sensibles

- ① Marche/Arrêt
- ② Stop and Go
- ③ Timer
 - Mise en marche
 - Passer d'une fonction à l'autre
 - Sélection d'une heure d'arrêt automatique (voir chapitre "Arrêt automatique de la zone de cuisson")
- ④ Régler la durée
- ⑤ Maintien au chaud
- ⑥ Régler le niveau de puissance
- ⑦ Activation de la zone PowerFlex
- ① + ② Sécurité enfants

Diodes de contrôle

- ⑧ Verrouillage

Affichage des zones de cuisson









- ⑨
 - 0* = la zone est prête à fonctionner
 - h* = maintien au chaud
 - 1 à 9* = niveau de puissance
 - 1* = niveau 1 TwinBooster
 - 11* = Booster / niveau 2 TwinBooster
 - U* = récipient absent ou inadapté (voir chapitre "Induction")
 - E* = chaleur résiduelle
 - R* = Mijotage automatique
 - = Arrêt automatique programmé













Affichage du timer

- ⑩ = Durée en minutes
- ⑪ = Diode
- ⑫ = Affichage de la minuterie indépendante

Description de l'appareil

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6328	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
   	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
 +   + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7400
		Total : 7400

Zone de cuisson	KM 6366 / KM 6367	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
     	15 - 23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
 + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 Booster 3700
 +   + 	22–23 / 15 x 23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7400
		Total : 11100

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

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

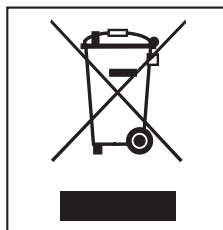
Enlèvement de l'emballage

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

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

Élimination de l'ancien appareil

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



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

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

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

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

Mise en service

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

Les éléments en métal sont protégés par un produit d'entretien spécial. Lorsque la table de cuisson est utilisée pour la première fois, celui-ci peut dégager une odeur ou une légère fumée. La montée en température des bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. L'odeur s'amenuise au fur et à mesure des utilisations et disparaît.


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

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


Principe de fonctionnement

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

L'induction ne fonctionne qu'avec les casseroles à fond magnétisables (voir chapitre "Récipients de cuisson à utiliser"). Elle s'adapte automatiquement à la taille de la casserole posée.

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 :

- si la zone est mise en marche sans casserole ou avec un récipient de cuisson inadaptée (casseroles avec fond non magnétisable)
- si le diamètre du récipient de cuisson est trop petit.
- si le récipient de cuisson est enlevé de la zone de cuisson enclenchée.

Si dans les trois minutes qui suivent un récipient de cuisson approprié est posé,  s'éteint et vous pouvez poursuivre comme d'habitude.

Si aucun récipient ou un récipient inadapté est posé, la zone de cuisson est éteinte automatiquement après 3 minutes.

Risque de brûlure!

Si l'appareil est en fonctionnement, s'il est enclenché par inadvertance ou encore s'il est encore chaud, un objet métallique déposé sur la table de cuisson risque de chauffer.

Ne déposez pas d'objets métalliques (couverts par exemple) sur la table de cuisson.

Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

Induction

Bruits

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

- Un bruit sourd en cas de puissance élevée. Il faiblit ou disparaît dès que le niveau de puissance est réduit.
- Des crépitements peuvent retentir lorsqu'un fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich).
- Des sifflements peuvent retentir si plusieurs zones de cuisson reliées entre elles (voir chapitre "Booster") fonctionnent en même temps et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance,
- Un bourdonnement lorsque le ventilateur s'active. Le ventilateur s'active pour protéger l'électronique, lorsque la table de cuisson est utilisée de façon intensive. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

Récipients de cuisson à utiliser

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

- inox avec fond magnétisable,
- acier émaillé,
- fonte.

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

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

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

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

Pour exploiter l'énergie de votre zone de cuisson, vous devez sélectionner la taille du récipient de manière à ce qu'elle soit comprise entre le cercle intérieur et extérieur. Si la casserole est plus petite que le repère situé le plus à l'intérieur, la zone de cuisson réagit comme si aucune casserole n'était posée.

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

Risque de brûlure !

Si le récipient de cuisson ne repose que partiellement sur la zone de cuisson ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes.

Centrez bien le récipient de cuisson sur la zone de cuisson ou la zone rôtisserie.

Choisir le nombre de niveaux de puissance

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 à 2
Cuire de la bouillie au lait	2
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz Décongeler les légumes en bloc Cuire les céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée Cuire des pâtes	4
Cuire des légumes, du poisson Décongeler et réchauffer des aliments surgelés	5
Porter à ébullition de grandes quantités, soupe par ex. Fouetter des crèmes et des sauces par ex. la sauce hollandaise Préparer les oeufs au plat sans surchauffer la graisse	6
Cuisson douce (sans surchauffer la graisse) de poisson, escalopes, saucisses, Cuisson de röstis, crêpes, pancakes	7
Saisir un plat à braiser	8
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9

Les valeurs sont données à titre indicatif.

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

Principe de commande

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

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

Lorsque les touches sensibles sont encrassées ou que des objets sont posés dessus, elles ne réagissent pas ou des commandes intempestives se produisent, parfois même l'arrêt automatique de la table de cuisson (voir chapitre "Sécurité oubli").

Une casserole brûlante posée sur les touches sensibles et les affichages peut endommager l'électronique placée dessous.


Maintenez les touches sensibles et les affichages propres, ne déposez pas d'objets dessus ni de casserole très chaude.

Commande

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

Mettre la table de cuisson en marche

- Effleurez la touche sensitive .


Dans les affichages des zones de cuisson s'affiche un . Si aucune touche n'est activée, la table de cuisson est mise hors tension automatiquement par mesure de sécurité après quelques secondes.

Réglage / Modification du niveau de puissance

- Effleurez le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection direct de la zone de cuisson.

Le niveau de puissance sélectionné est indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson.

Espace de cuisson PowerFlex

Vous pouvez activer les zones de cuisson situées l'une derrière l'autre pour former un espace de cuisson modulable PowerFlex. L'espace modulable est alors commandé par la zone de cuisson avant; le symbole  s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson arrière.

Activer / désactiver

- Effleurez la touche sensitive .

Mijotage automatique

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

Activer

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

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau) le niveau de mijotage réglé clignote en alternance avec **R**.

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant le temps de montée en température jusqu'à la température maximale, le mijotage de cuisson sera désactivé.

Désactiver

- Effleurez la puissance de mijotage réglée jusqu'à ce que l'affichage soit allumé sans clignoter.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

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

Commande

Booster

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

Le Booster augmente la puissance afin de pouvoir réchauffer rapidement de grandes quantités, par ex. de l'eau pour cuire les pâtes. Ce surcroît de puissance est actif pendant 10 minutes maximum.

Si vous enlevez le récipient de cuisson pendant le temps d'activation du Booster, le temps continue à s'écouler.

A la fin du temps d'activation du Booster la plaque retourne automatiquement au niveau de puissance 9.

Deux zones de cuisson sont associées pour mettre à disposition la puissance nécessaire au Booster;

Pendant le temps d'activation du Booster, une partie de la puissance est prélevée sur la zone de cuisson associée. Ceci peut avoir une des conséquences suivantes :

- la montée en température maximale d'un éventuel mijotage automatique est désactivée
- le niveau de puissance est réduit
- la zone de cuisson associée est désactivée

Enclencher le Booster

- Effleurez deux fois "9" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

L'affichage de zone de cuisson indique „.

Enclencher le Twinbooster

Niveau 1

- Effleurez deux fois "9" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

L'affichage de zone de cuisson indique „.

Niveau 2

- Effleurez trois fois "9" sur le bandeau de sélection directe de la zone de cuisson.

L'affichage de zone de cuisson indique „„.

Arrêter le Booster / TwinBooster

- Réglez un autre niveau de puissance.

Commande


Maintien au chaud

Toutes les zones de cuisson ont un réglage de maintien au chaud.

Le réglage de maintien au chaud ne convient pas au réchauffage de plats froids mais à maintenir la température des plats chaud juste après leur préparation.

Si vous avez programmé le réglage de maintien au chaud, la zone de cuisson correspondante peut rester activée pendant 2 heures maximum.

Activer/désactiver le réglage de maintien au chaud

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


Conseils

- Les aliments doivent impérativement être dans un récipient de cuisson (casserole/poêle). Couvrez le récipient avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant que le maintien au chaud est en cours.
- La perte des substances nutritives des aliments commence à la cuisson et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud est prolongé, plus ils perdent leurs vertus nutritives. Il est donc conseillé de maintenir au chaud le moins longtemps possible.

Arrêt et affichage de chaleur résiduelle

Arrêter une zone de cuisson

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

Un  clignote pendant quelques secondes dans l'affichage de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est affichée.

Arrêter la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive .

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Le symbole chaleur résiduelle est indiqué dans les affichages des zones de cuisson encore chaudes.

Voyant de chaleur résiduelle

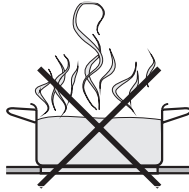
Les tirets de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres, au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Risque de brûlure !

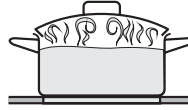
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé.

Conseils d'économie d'énergie

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



à découvert



sous un couvercle

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

Le timer a deux fonctions :

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

Vous pouvez programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes.

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

- Effleurez la touche sensitive - ou + pour arrêter le signal sonore.

Minuterie indépendante

Vous pouvez régler un temps de minuterie que la table de cuisson soit en fonctionnement ou non.

Réglage

- Effleurez la touche sensitive \oplus .
- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

La minuterie commence à s'écouler.

Modifier

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

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive \oplus .
- Effleurez simultanément les touches sensibles - ou + jusqu'à ce que **00** s'allume dans l'affichage du timer.

Arrêt automatique d'une zone de cuisson

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

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

- Réglez un niveau de puissance sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le symbole ➞ soit indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

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

Si plusieurs arrêts automatiques sont programmés, le temps restant le plus court est affiché et le symbole ➞ est affiché dans l'affichage de la zone correspondante. Si vous souhaitez consulter les autres temps restants qui se déroulent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le symbole ➞ soit indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

Vous avez programmé un ou plusieurs arrêts automatiques et vous voulez **également** programmer un **temps de minuterie indépendante** :

- Effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que **00** und **Min** soient indiqués dans l'affichage du timer.

Vous avez programmé un temps de minuterie indépendante et vous voulez **également** programmer un ou plusieurs **arrêt(s) automatique(s)** :

- Effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le symbole **↳** soit indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

Peu après la dernière saisie, l'affichage du timer affiche le temps restant le plus faible.

Si vous souhaitez consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.

Fonctions additionnelles

Stop and Go

Votre table de cuisson est dotée d'une fonction qui, une fois activée, réduit la puissance de toutes les zones de cuisson enclenchées à 1. Les temps éventuellement réglés (temps de minuterie indépendante, arrêt automatique de zone de cuisson) sont stoppés.

Les niveaux de puissance des zones de cuisson et le réglage du timer ne peuvent pas être modifiés, la table de cuisson peut uniquement être désactivée.

Lorsque la fonction Stop and Go est désactivée, les zones de cuisson se remettent à fonctionner avec le niveau de puissance réglé en dernier et les temps éventuellement programmés continuent à se dérouler.

Si la fonction n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la table de cuisson se désactive.

Activer / désactiver :

- Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Fonction retour

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. A cet effet, la table de cuisson doit être remis en marche dans les 6 secondes suivant l'arrêt.

- Remettez la table de cuisson en marche.
- Effleurez la touche **II/▶** immédiatement après avoir remis la table de cuisson en marche (dans les 6 secondes).

Sécurité enfants

Votre table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants afin qu'elle ne puisse pas être enclenchée involontairement.

Si la table de cuisson est mise en marche alors que la sécurité enfants est activée, l'affichage du timer indique **LC** pendant quelques secondes.

Après une panne d'électricité, la sécurité enfants est désactivée.

Activer

- Mettez la table de cuisson en marche.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **||/▶** et **⊕** jusqu'à ce que "**LC**" soit indiqué dans l'affichage du timer.

Désactiver

- Mettez la table de cuisson en marche.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **||/▶** et **⊕** jusqu'à ce que "**LC**" disparaisse de l'affichage du timer.

Dispositifs de sécurité

Sécurité "oubli"

Si la durée de fonctionnement est trop longue

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

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

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

Si les touches sensibles sont couvertes

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.

Un flash clignote dans l'affichage du timer et un signal retentit.

- Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

L'affichage du timer et le signal s'éteignent. Vous pouvez mettre en marche la table de cuisson en marche comme d'habitude.

Protection anti-surchauffe

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

- Si un Booster est activé, il est arrêté.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement.
"E2" est affiché dans l'affichage de zone de cuisson.

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Risque de blessure !

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez-la d'abord refroidir.

Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.

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

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

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

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

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

Nettoyez le plateau en vitrocéramique avec un linge humide et séchez-le ensuite. Dans le cas contraire, les restes calcinés par les cuissons deviennent indélébiles et abîment la vitrocéramique. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant.

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

Risque de brûlure !

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

Si vous renversez du **sucre** par mégarde ou que vous posez **un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Avec un grattoir pour table vitrocéramique, éliminez **immédiatement** le produit fondu de la zone de cuisson, tant qu'il est chaud.

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

En cas d'anomalie


Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui se produisent en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.

Sollicitez le SAV (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

Risque de blessure !

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur dont Miele ne saurait être tenu responsable. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil. Les travaux d'installation et d'entretien ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par Miele.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un problème technique.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant env. 1 minute, en – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt – arrêtant le disjoncteur de différentiel. Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner l'appareil, contactez un électricien ou le SAV.

Problème	Cause	Solution
Lors des premières utilisations de la table de cuisson une odeur et un peu de fumée se dégagent.		L'odeur réduit rapidement au fur et à mesure des utilisations et disparaît.
Le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage d'une zone de cuisson.	Il n'y a pas de casserole ou pas de casserole appropriée sur la zone de cuisson.	Utilisez des casseroles appropriées (voir chapitre "Ustensiles de cuisson à utiliser")
Après mise en marche de la table de cuisson "LL" est indiqué quelques secondes dans l'affichage du timer.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
Une zone de cuisson s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue.	Vous pouvez remettre la zone de cuisson en marche (voir chapitre "Sécurité oubli").
Le Booster a été interrompu prématurément de façon automatique.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude avec le niveau de puissance réglé.		
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit lorsque vous réglez le niveau de puissance 9 sur la zone de cuisson liée.	En cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9, la capacité totale de puissance serait dépassée.	

En cas d'anomalie

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation, un flash clignote dans l'affichage de timer.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, soit par un doigt, soit par un plat qui a débordé, soit par des objets.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre "Sécurité oublié").
Alors que le mijotage automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?	Grande quantité d'aliments à cuire.	Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé puis réduisez le niveau de puissance manuellement.
	Mauvaise conduction de chaleur de la casserole.	
Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.	Il fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.	
U et des chiffres clignent dans les affichages des zones de cuisson et un signal retentit.	La table de cuisson est mal raccordée.	Raccordez la table de cuisson en suivant le schéma électrique.
E ou ER clignent sur les affichages des zones de cuisson.		
E 2	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
Autres codes anomalie E.. ou ER .."	Un défaut s'est produit au niveau de l'électronique.	Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème se reproduit une fois la table de cuisson remise sous tension, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

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

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



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

Casserolerie

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

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

Casseroles de différentes tailles

Poêle

Plats à rôtir

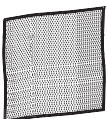
Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



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

Chiffon microfibres



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

Conseils de sécurité relatifs au montage

L'appareil doit uniquement être monté par un technicien qualifié et raccordé par un électricien au réseau électrique.

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

▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

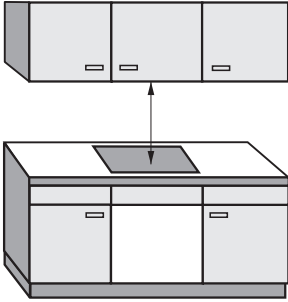
▶ Il est interdit de monter cette table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.

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

▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation de la table de cuisson n'est pas accessible et qu'il n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Distance de sécurité au-dessus de l'appareil



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

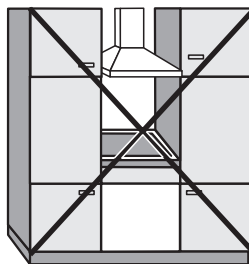
Si plusieurs tables de cuisson exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisées sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

Distances de sécurité

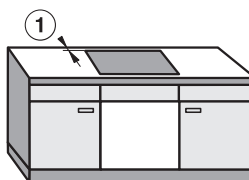
Distance de sécurité latérale / arrière

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

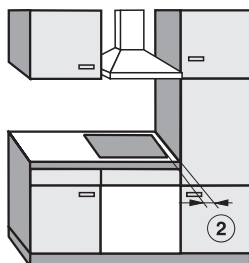
- ① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail
- ② 50 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.
- ③ 50 mm de distance minimum **à gauche** de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



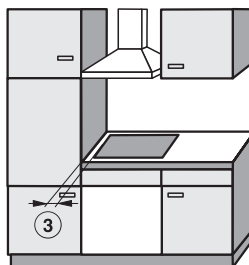
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé

Distance de sécurité sous l'appareil

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

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

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

Tablette

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

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité avec une crédence

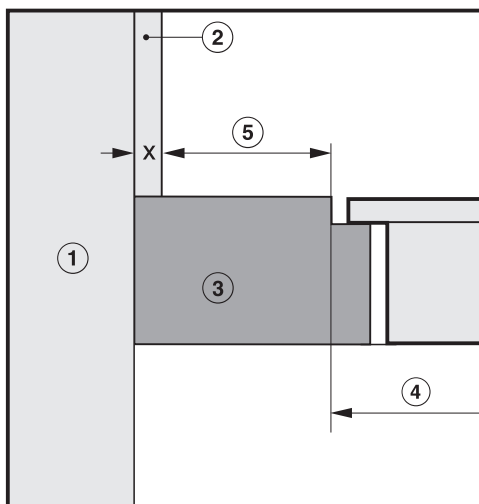
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

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

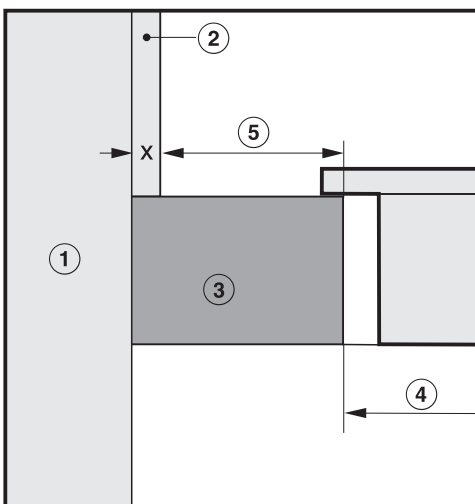
En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

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

Tables de cuisson à fleur de plan



Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence
cote x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

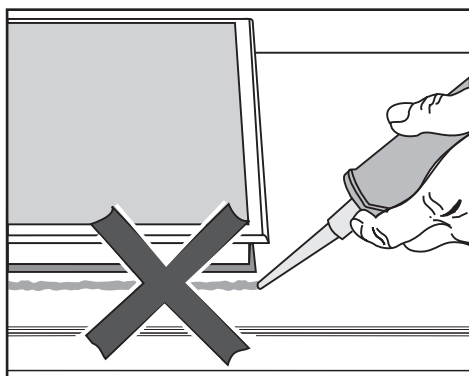
⑤ Distance minimum
en cas de matériau **inflammable** 50 mm
en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Remarques sur l'encastrement

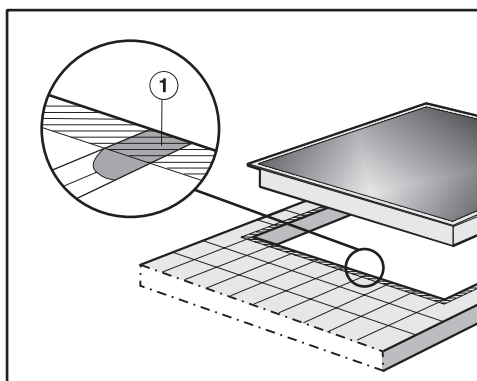
Joint entre la table de cuisson et le plan de travail

La table de cuisson et le plan de travail peuvent être abîmés en cas de démontage de la table de cuisson si un produit pour joint d'étanchéité est posé entre la table de cuisson et le plan de travail. N'utilisez pas de produit pour joint d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.



La bande jointive sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Plan de travail carrelé

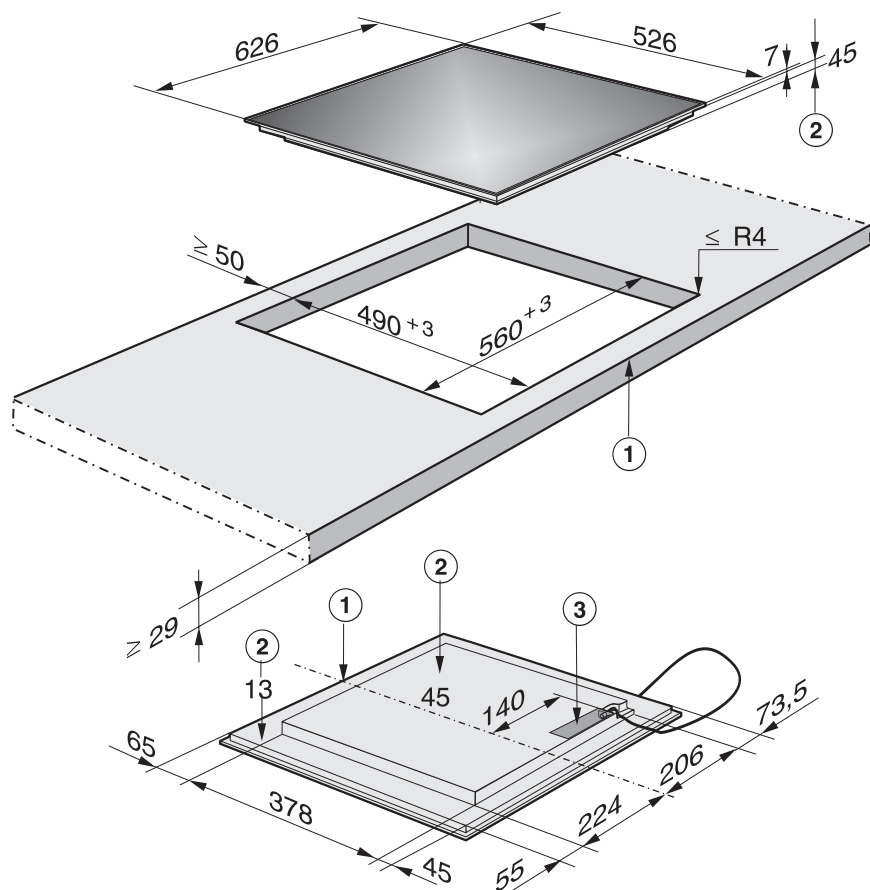


Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de l'appareil doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Cotes d'encastrement

KM 6328



① avant

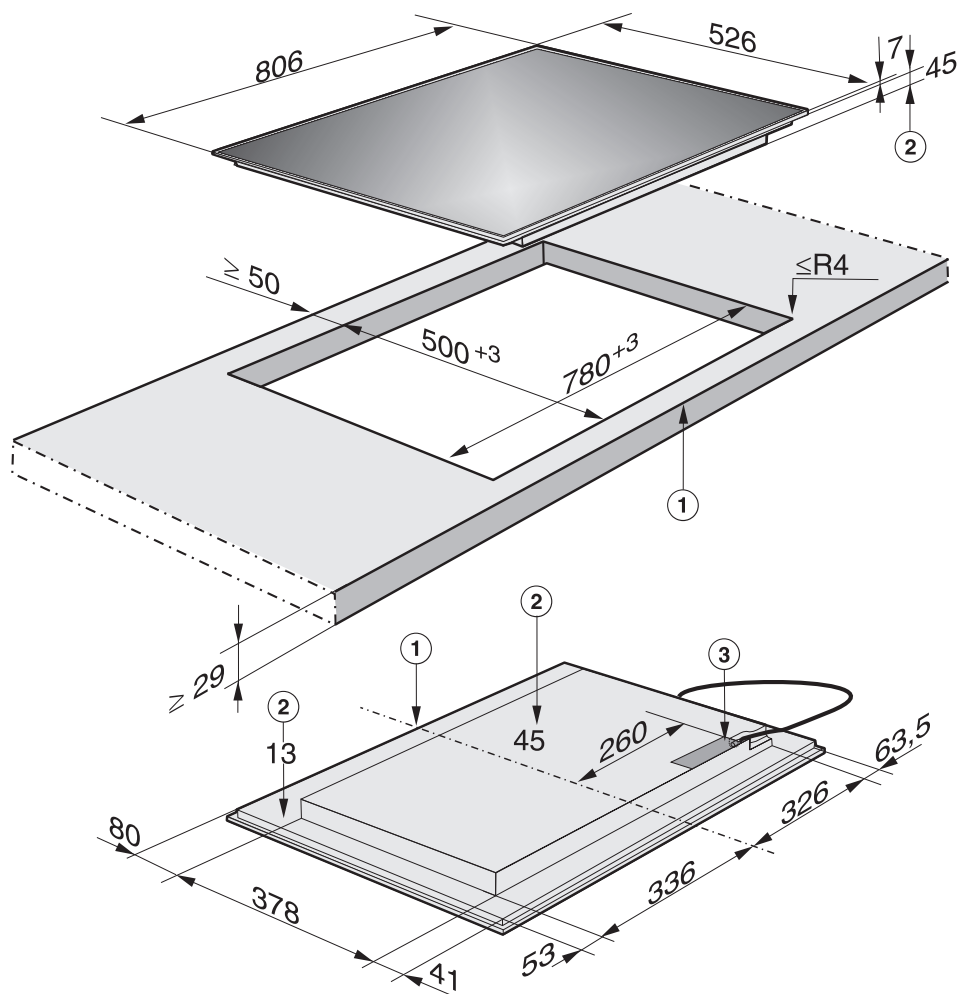
② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

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

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 6366



① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

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

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Montage

Préparation du plan de travail

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

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

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

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

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

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

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

Pose de la table de cuisson

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

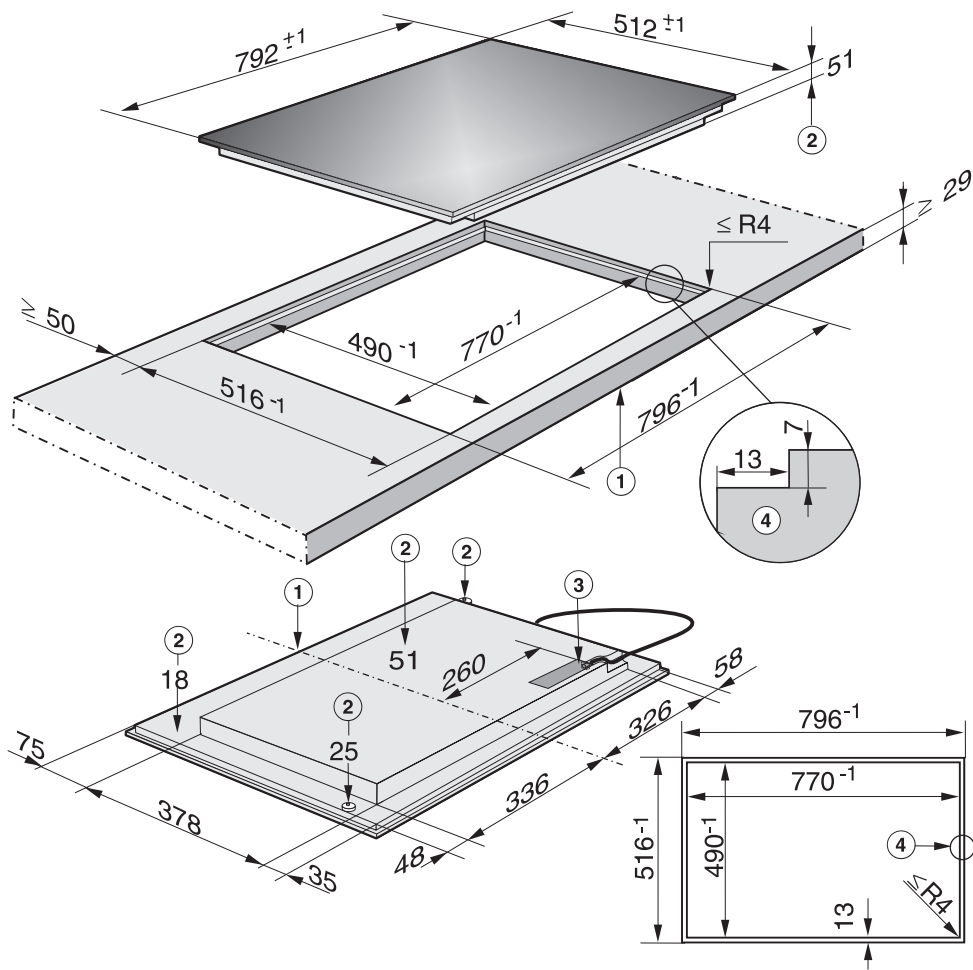
Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

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

Tables de cuisson à fleur de plan

Cotes d'encastrement

KM 6367



- ① devant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique
- ④ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle

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

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

Tables de cuisson à fleur de plan

Montage

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

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

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

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

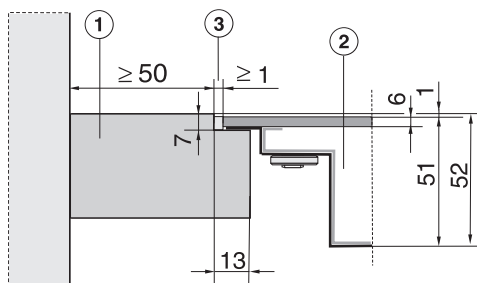
Si la table de cuisson n'est pas accessible par le bas, la pâte à joint doit être enlevée afin que la table de cuisson puisse être démontée.

La table de cuisson est

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

Plan de travail en pierre naturelle

Découpe du plan de travail



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

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

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

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

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

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

Pose de la table de cuisson

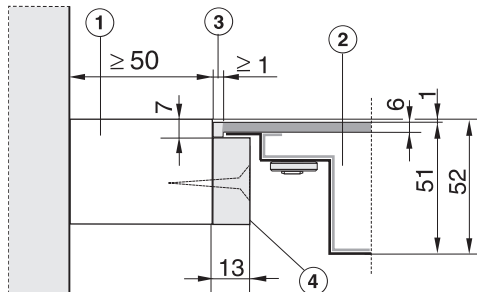
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez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

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

Tables de cuisson à fleur de plan

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

Découpe du plan de travail



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

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

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

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

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

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

Pose de la table de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et protection

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Tension d'alimentation

AC 230 V / 50 Hz

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

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

Branchement électrique

Disjoncteurs

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

Comment mettre hors tension

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

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

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

Cordon d'alimentation

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

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacement du cordon d'alimentation

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

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


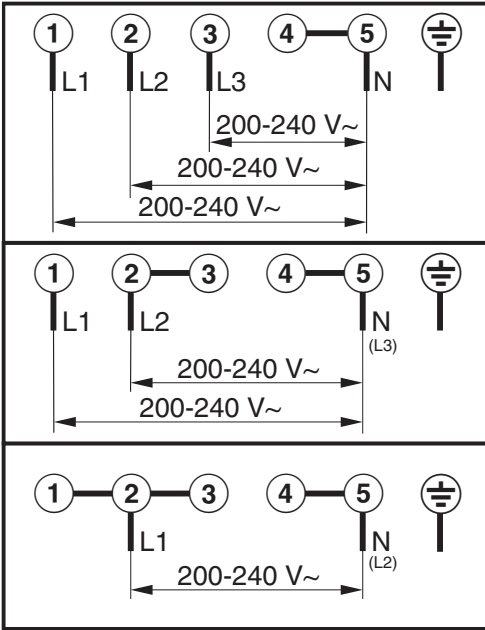
La terre doit être vissée à la borne .

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

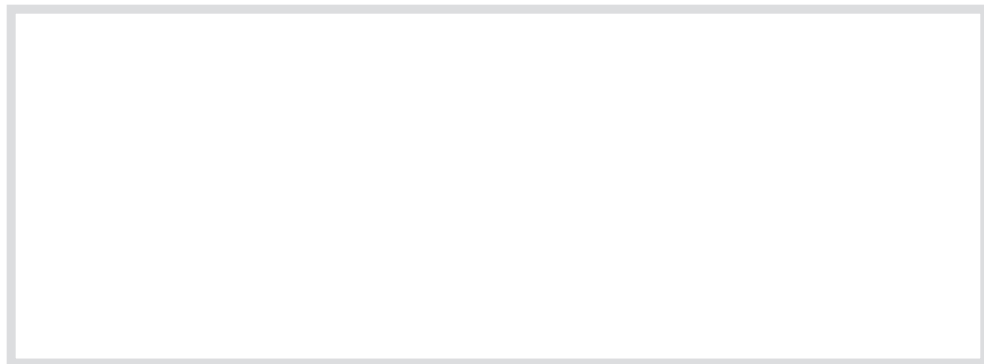
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele ou
- ou la ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant au dos de ce mode d'emploi.

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

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



Conditions et durée de garantie

La durée de la garantie est de 1 an. Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

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

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh