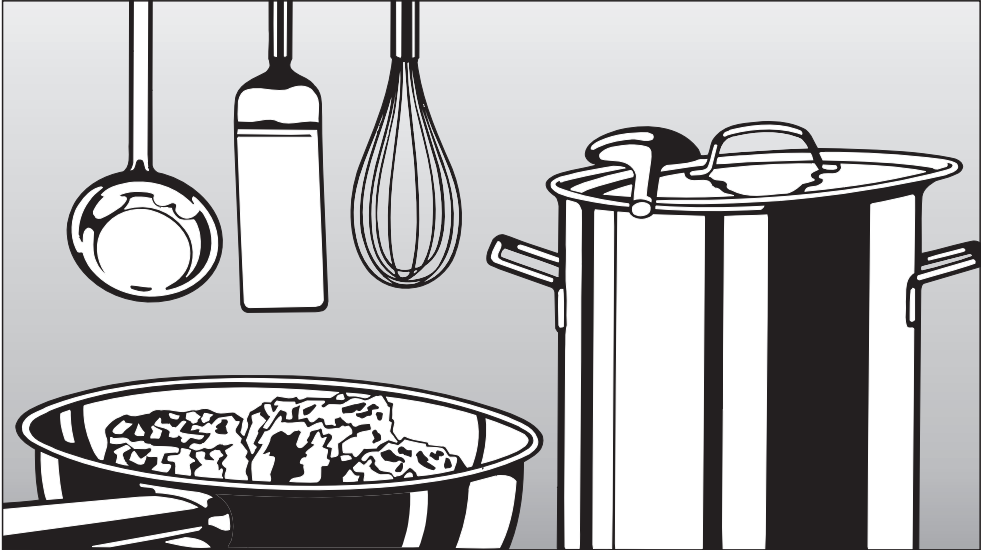


Miele

Notice d'utilisation et de montage



Tables de cuisson vitrocéramiques avec induction

KM 6322 / KM 6323

KM 6347 / KM 6348

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. 09 489 430

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Description de l'appareil	14
Modèles	14
KM 6322 / KM 6323	14
KM 6347 / KM 6348	15
Panneau de commande	16
Caractéristiques des zones de cuisson	18
Votre contribution à la protection de l'environnement	20
Avant la première utilisation	21
Premier nettoyage	21
Mise en service	21
Induction	22
Principe de fonctionnement	22
Bruits	23
Récipients de cuisson à utiliser	24
Choisir le nombre de niveaux de puissance	25
Commande	26
Principe de commande	26
Mettre la table de cuisson en marche	27
Activer la zone de cuisson	27
Régler le niveau de puissance	27
Modifier le niveau de puissance	28
Espace de cuisson PowerFlex	28
Mijotage automatique	29
Booster	31
Maintien au chaud	34
Arrêt et affichage de chaleur résiduelle	35

Table des matières

Conseils d'économie d'énergie	36
Timer	37
Minuterie indépendante	37
Arrêt automatique de zone de cuisson	38
Utiliser simultanément les deux fonctions du timer	39
Dispositifs de sécurité	40
Verrouillage / sécurité enfants	40
Stop and Go	42
Sécurité "oubli"	43
Protection anti-surchauffe	44
Nettoyage et entretien	45
Programmation	47
En cas d'anomalie	51
Accessoires en option	54
Con@ctivity et Miele@home	58
Connecter la table de cuisson	58
Déconnecter la table de cuisson	59
Conseils de sécurité relatifs au montage	60
Distances de sécurité	61
Tables de cuisson à cadre inox / biseautées	65
Remarques sur l'encastrement	65
Cotes d'encastrement	66
KM 6322	66
KM 6347	67
Montage	68

Table des matières

Tables de cuisson à fleur de plan	69
Cotes d'encastrement	69
KM 6323	69
KM 6348	70
Montage	71
Branchement électrique	74
Cordon d'alimentation	75
Schéma électrique	76
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	77

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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.

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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.

► 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 !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 !
- ▶ 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 !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 !
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.

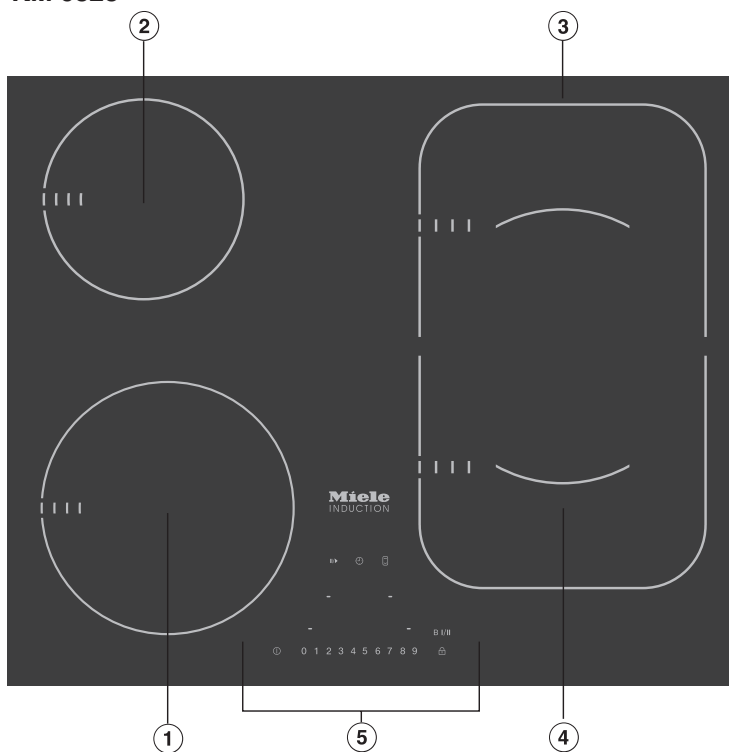
Nettoyage et entretien

- ▶ 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

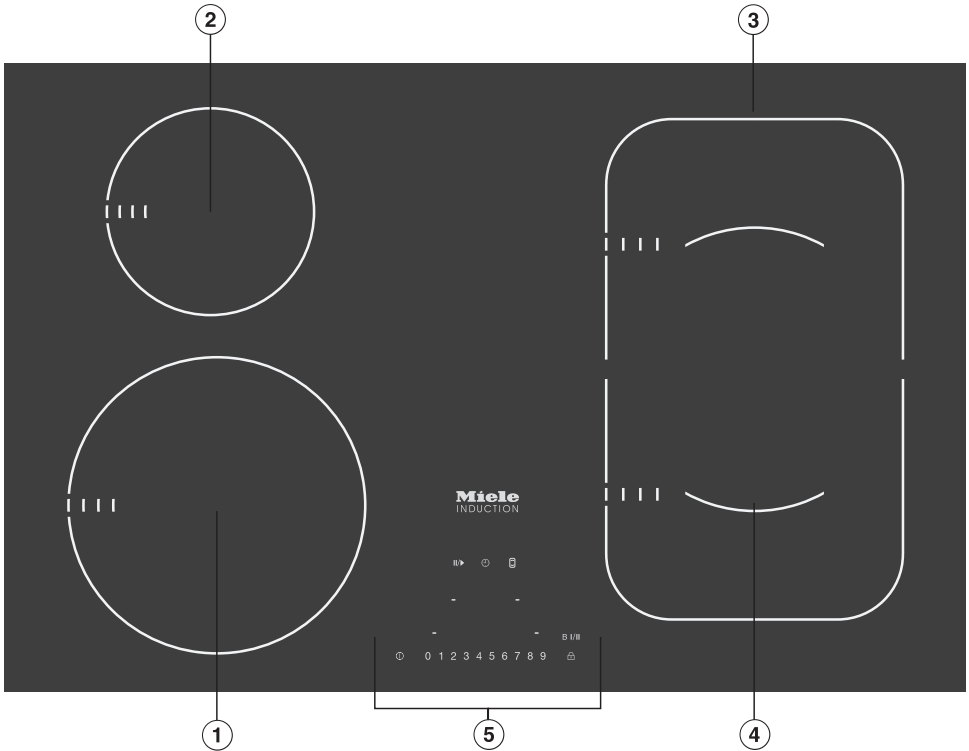
KM 6322 / KM 6323



- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ③ + ④ sont combinables pour former une grande zone PowerFlex
- ⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

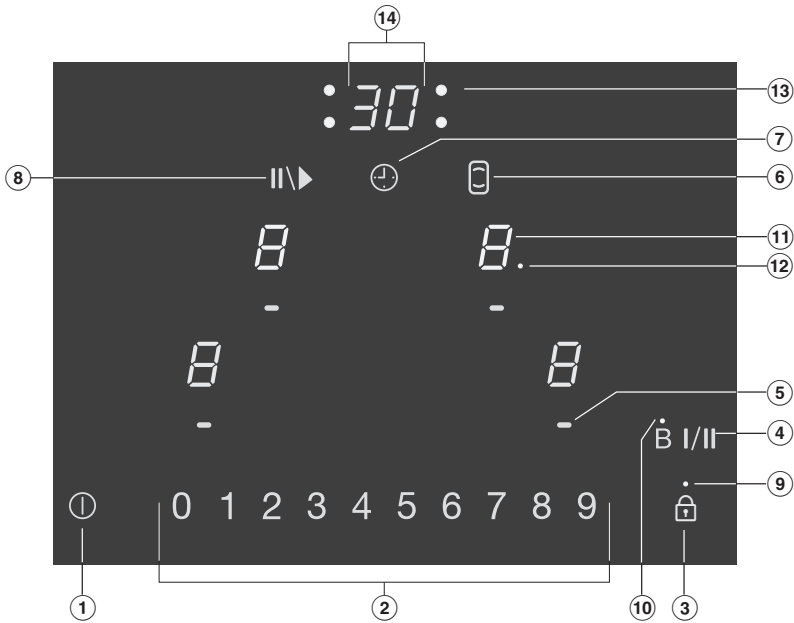
KM 6347 / KM 6348



- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ③ + ④ sont combinables pour former une grande zone PowerFlex
- ⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

Panneau de commande



Touches sensibles

- ① Marche/Arrêt
- ② Bandeau de sélection directe
 - Réglage du niveau de puissance
 - Réglage du temps
- ③ Verrouillage
- ④ Booster / TwinBooster
- ⑤ Sélection de la zone de cuisson
- ⑥ Activation de la zone PowerFlex
- ⑦ - Sélection du timer
 - Pour passer d'une fonction du timer à l'autre
 - Sélection d'un temps d'arrêt (voir chapitre "Arrêt automatique d'une zone de cuisson")
- ⑧ Stop and Go

Diodes de contrôle

⑨ Verrouillage

⑩ Booster

Affichage des zones de cuisson

- ⑪
- 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
 - ⏟* = récipient absent ou inadapté (voir chapitre "Induction")
 - ≡* = chaleur résiduelle
 - R* = mijotage automatique en cas d'extension des puissances programmables

⑫ voyant pour mijotage automatique ou extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation")







Affichage du timer

⑬ Voyant de localisation des zones de cuisson, par exemple la table de cuisson arrière droite

⑭ Durée en minutes

Description de l'appareil







Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6322 / KM 6323	
	∅ en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	14 - 20	normal 1850 Booster 3000
	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
	15 - 23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
	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

* 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.

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 6347 / KM 6348	
	∅ en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	16 - 23	normal 2300 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
	10 - 16	normal 1400 Booster 2200
	15 - 23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
	15 - 23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3700
 + 	22-23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7400
		Total : 7400

* 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.

Votre contribution à la protection de l'environnement

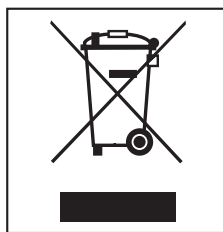
Enlèvement de l'emballage

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

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

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.

Induction


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 !

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.

Induction

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.

Veillez 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

Cette table de cuisson est programmée avec 9 niveaux de puissance en usine. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"). Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

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

Commande

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.

Les zones de cuisson et le timer doivent être "actifs" pour pouvoir régler/modifier le niveau de puissance ou la durée. Pour activer une zone de cuisson ou le timer, effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante ou du timer. Une fois que vous avez effleuré la touche de sélection, l'affichage de zone de cuisson ou de timer correspondant commence à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson ou le timer sont "actifs" et vous pouvez sélectionner un niveau de puissance ou une durée.

Exception :

si une seule zone de cuisson fonctionne, le niveau de puissance peut être changé sans activation.

Lorsque le panneau de commande est sale ou que des objets sont posés dessus, les touches sensibles 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 le panneau de commande peut endommager l'électronique placée dessous. Nettoyez le panneau de commande pour qu'il reste propre, ne déposez pas d'objets dessus ni de casserole très chaude.

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

Mettre la table de cuisson en marche

- Effleurez la touche sensitive ①.

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

Activer la zone de cuisson

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

Le **U** dans l'affichage de la zone de cuisson clignote.

Régler le niveau de puissance

Gamme de niveaux de puissance réglée en usine

- Effleurez le chiffre voulu sur le bandeau de sélection directe.

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes puis reste allumé continûment.

Gamme de niveaux de puissance étendue

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

- Effleurez l'espace situé entre les chiffres.

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes puis reste allumé continûment. Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

Commande

Modifier le niveau de puissance


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

Le niveau de puissance clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.

- Réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant le chiffre correspondant sur le bandeau de sélection directe.

Si une seule zone de cuisson fonctionne, le niveau de puissance peut être changé sans activation.

Espace de cuisson PowerFlex

Vous pouvez réunir les zones de cuisson PowerFlex en un espace de cuisson PowerFlex. Les réglages de l'espace de cuisson sont gérés par la zone de cuisson arrière droite,  est indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson avant droite.

Activer / désactiver

- Effleurez la touche sensitive .

Conseil

Si vous souhaitez faire chauffer le plus rapidement possible une grande quantité de liquide, utilisez à cet effet l'espace de cuisson PowerFlex. L'espace de cuisson présente la plus forte puissance de toutes les zones de cuisson en TwinBooster niveau 2.

Le récipient de cuisson doit avoir un diamètre de 22 cm minimum. Disposez la casserole au niveau de l'esquisse de cercle, au milieu de l'espace de cuisson.

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 la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Effleurez les chiffres du niveau de puissance de mijotage souhaité jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que le voyant à droite de la puissance de mijotage s'allume.

Une fois le temps de montée en température écoulé, le voyant à droite du niveau de puissance de mijotage s'éteint.

Si les niveaux de puissance sont **étendus**, (voir chapitre "Programmation") **R** clignote en alternance avec la puissance de mijotage jusqu'à la fin du démarrage automatique.

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 touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Effleurez le mijotage automatique réglé jusqu'à ce que le voyant ou **R** s'éteigne.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Commande

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

* Les puissances de mijotage 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 (simple) ou d'un Twinbooster (double) (voir description de l'appareil).

Le Booster augmente la puissance afin de pouvoir réchauffer de grandes quantités, par ex. de l'eau pour cuire les pâtes (voir le conseil sous la rubrique "Espace modulable PowerFlex") Ce surcroît de puissance est actif pendant 15 minutes maximum.

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

Lorsque vous activez le Booster, si

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

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

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

Commande

Enclencher le Booster

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le voyant de contrôle pour le Booster s'allume et „ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.

„ reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant s'éteint.

Enclencher le Twinbooster

Niveau 1

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le voyant de contrôle pour le booster s'allume et , clignote dans l'affichage de la zone de cuisson. , reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant s'éteint.

Niveau 2

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II** 2 fois.

Le voyant de contrôle pour le booster s'allume et „ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson. „ reste allumé au bout de quelques secondes et le voyant 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 du booster s'éteigne et que le niveau de puissance réglé soit indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson.

ou

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.

Commande

Maintien au chaud

Toutes les zones de cuisson ont un réglage de maintien au chaud "h". Le réglage est compris entre les niveaux de puissance "0" et "1".

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.

Régler le maintien au chaud

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

"h" est indiqué dans l'affichage de zone de cuisson.


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 deux fois la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Un  clignote pendant quelques instants 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

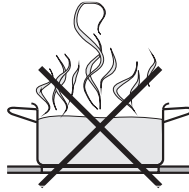
Les tirets de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres, au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

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.

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

Le timer a deux fonctions :

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

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

Minuterie indépendante

Réglage

Exemple : vous souhaitez régler 15 minutes.

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

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

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

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

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

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

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

La minuterie commence à s'écouler.

Modifier

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

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive \ominus jusqu'à ce que 00 s'allume dans l'affichage du timer.

Arrêt automatique de 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 \ominus plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de cette zone clignote.

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

- Réglez le temps souhaité.

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

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

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

Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

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

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

Vous avez programmé la minuterie et voudriez **également** programmer un ou plusieurs **arrêts automatiques** :

effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.

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

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

- jusqu'à ce que le voyant correspondant à la zone de cuisson qui vous intéresse clignote (arrêt automatique).

- seul l'affichage du timer clignote (minuterie indépendante).

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

Dispositifs de sécurité

Verrouillage / sécurité enfants

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

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

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

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

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

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


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

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

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

Activer

Commande à trois doigts (réglage usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et les touches de sélection des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LC** soient indiqués dans l'affichage du timer.

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


Commande à un doigt

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


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

Désactiver

Commande à trois doigts (réglage usine)

- Effleurez simultanément la touche sensitive  et les touches de sélection des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant de verrouillage et **LC** ne soient plus indiqués dans l'affichage du timer.

Commande à un doigt

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

Dispositifs de sécurité

Stop and Go

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

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

En cas d'activation de "Stop and Go"

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

Activer

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

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

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

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

Sécurité "oubli"

Si la durée de fonctionnement est trop longue

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

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

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

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

Si les touches sensibles sont couvertes

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 10 s, par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet. Un **F** clignote dans l'affichage du timer.

■ Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

F disparaît. Vous pouvez mettre en marche la table de cuisson en marche comme d'habitude.

Dispositifs de sécurité

Protection anti-surchauffe

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

Bobine d'induction

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

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

Ventilateur

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

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

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

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

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

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.)

Nettoyage et entretien

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

Nettoyez régulièrement la table de cuisson avec un produit nettoyant 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.

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

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


Le programme est indiqué 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**

Les affichages des zones de cuisson situées à droite indiquent l'état.

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

Ne mettez en marche la table de cuisson qu'une fois le reset terminé.

Ouvrir le mode programmation

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

Régler le programme

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

Pour 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.

Programmation

Enregistrer les réglages

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

Ne pas enregistrer les réglages



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

Programme*	Etat**	Réglage
P 00 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé (après mise en marche de la table de cuisson "dE" est indiqué quelques secondes dans l'affichage du timer.
	S 1	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Retour aux réglages d'usine
P 01 Stop and Go	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 02 Nombre de niveaux de puissance	S 0	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Conséquence : Affichage du démarrage automatique signalé par le clignotement de la puissance de mijotage en alternance avec <i>R</i>
P 03 Signal d'avertissement induction en cas de casserole absente ou inappropriée	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 04 Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 05 Signal d'avertissement du timer	S 0	désactivé
	S 1	faible, 10 secondes
	S 2	intermédiaire, 10 secondes
	S 3	fort, 10 secondes

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

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

Programmation


Programme*	Etat**	Réglage
P 06 Verrouillage	S 0	Verrouillage à 1 doigt par 
	S 1	Verrouillage à trois doigts en effleurant simultanément  et les touches de sélection des deux zones de cuisson de droite
P 07 Verrouillage de mise en service	S 0	Activation manuelle de la sécurité enfants uniquement
	S 1	Activation manuelle et automatique de la mise en service
P 08 Mijotage automatique	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 10 Miele@home - appareils compatibles avec module de communication spécial uniquement -	S 0	non disponible
	S 1	déconnecté
	S 2	connecté
P 15 Signal sonore si les touches sensibles sont recouvertes	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 16 Vitesse de réaction des touches sensibles	S 0	lente
	S 1	normal
	S 2	rapide


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

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

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

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

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

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

En cas d'anomalie

Problème	Cause	Solution
Après mise en marche de la table de cuisson "dE" est indiqué quelques secondes dans l'affichage du timer. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Programmation").
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez remettre la zone de cuisson en marche (voir chapitre "Sécurité oubli").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
La fonction Booster est automatiquement interrompue prématurément.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
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.	
La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation, un F apparaît dans l'affichage du timer.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, soit par un doigt, soit par un plat qui a débordé, soit par un objet.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre "Sécurité oubli").
Alors que le mijotage automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?	Grande quantité d'aliments à cuire.	Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé puis réduisez le niveau de puissance manuellement.
	Mauvaise conduction de chaleur de la casserole.	
Le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.	Il fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.	

Problème	Cause	Solution
Les touches sensibles réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.	La sensibilité des touches sensibles est dérégulée.	Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson n'est pas dans un endroit trop sombre. La table de cuisson et les touches sensibles doivent être parfaitement dégagées. Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
FE clignote dans l'affichage du timer en alternance avec des chiffres.		
FE 44	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre "Protection antisurchauffe".
FE 47 FE 48	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 S.A.V.
Autres messages de défaut FE..	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

Plat à rôtir

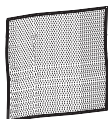
Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml



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

Chiffon microfibras



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

Système Miele@home

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

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

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

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

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

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

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

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

XKM 2100 KM

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

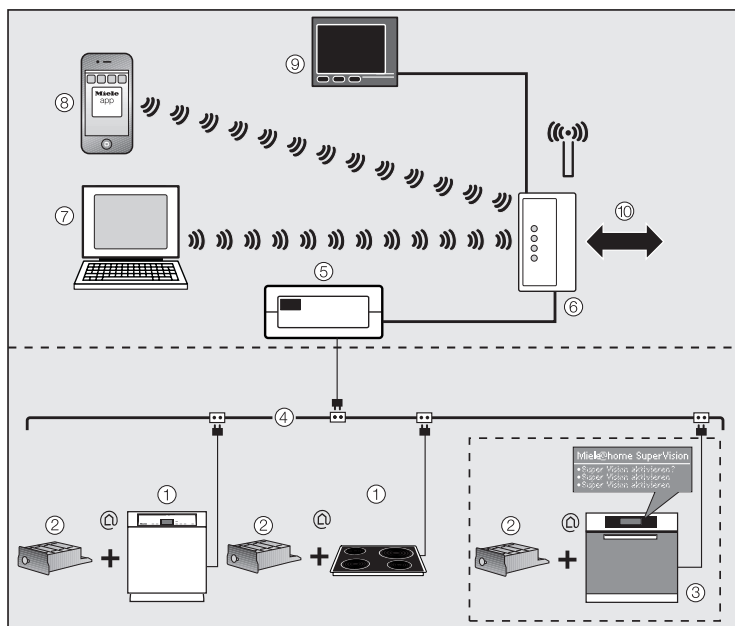
XGW 2000

Passerelle Miele@home Gateway

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

Accessoires en option

Miele@home



① appareils électroménagers à fonction de communication (exemples)

② module de communication

③ appareil électroménager SuperVision

④ réseau électrique (powerline)

⑤ passerelle Miele@home Gateway

⑥ routeur / netbox WiFi

Liaisons possibles vers

⑦ ordinateur fixe, portable

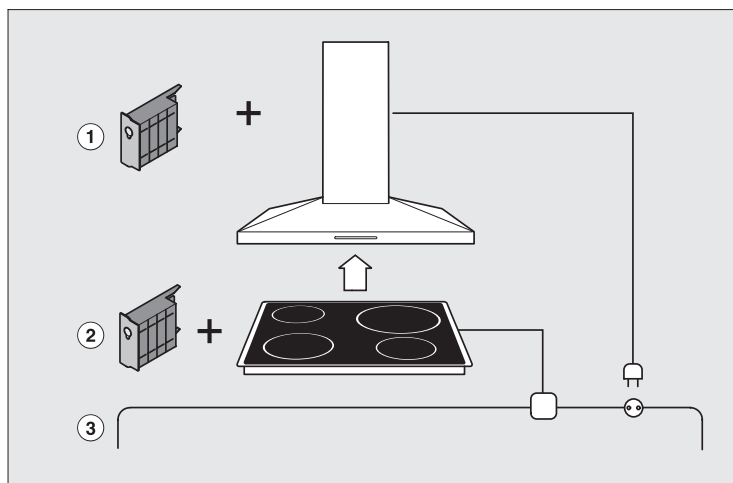
⑧ iPod* ou iPhone*

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

⑩ connexion par Internet possible

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


Con@ctivity



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

Connecter la table de cuisson

Si vous souhaitez connecter la table de cuisson

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

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


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

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

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

Déconnecter la table de cuisson

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

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

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

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

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

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

Conseils de sécurité relatifs au montage

L'appareil doit uniquement être monté par un technicien qualifié 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.

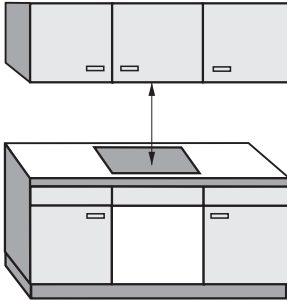
► Il est interdit de monter cette table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.

► 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.

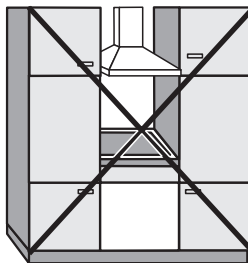
Si plusieurs tables de cuisson exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisées sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

Distances de sécurité

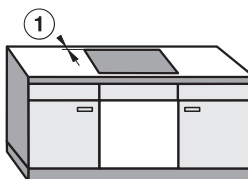
Distance de sécurité latérale / arrière

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

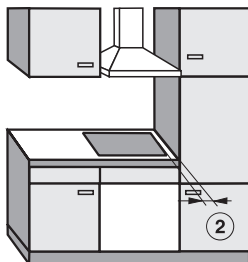
- ① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail
- ② 50 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.
- ③ 50 mm de distance minimum **à gauche** de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



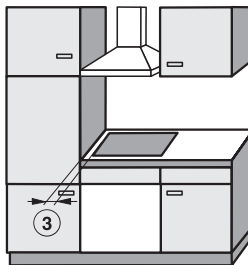
interdit !



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

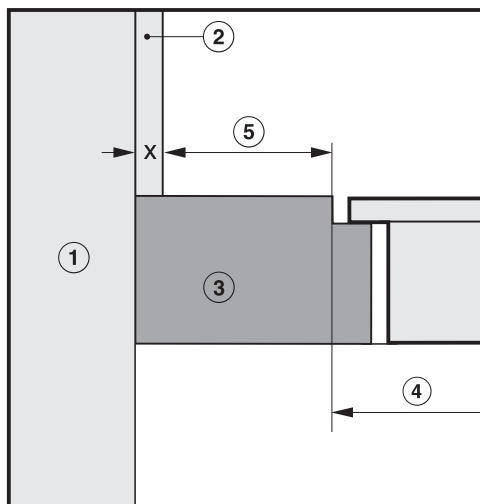
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

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.

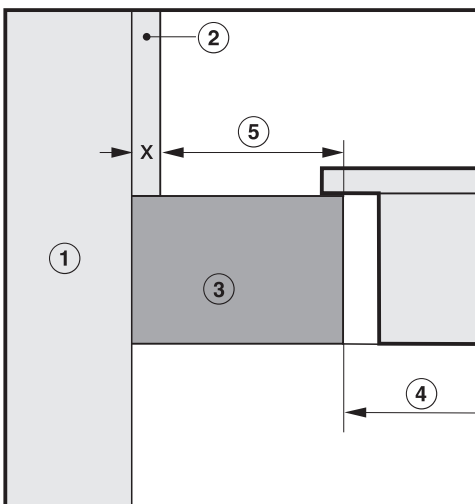
En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

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

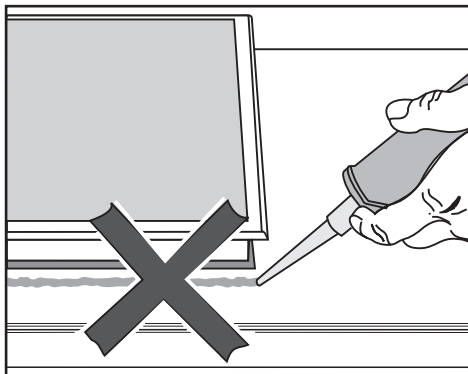
⑤ Distance minimum
en cas de matériau **inflammable** 50 mm
en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Remarques sur l'encastrement

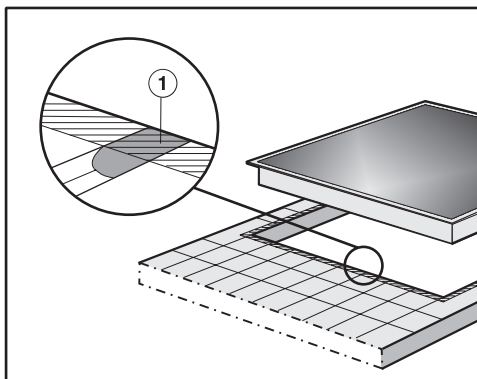
Joint entre la table de cuisson et le plan de travail

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

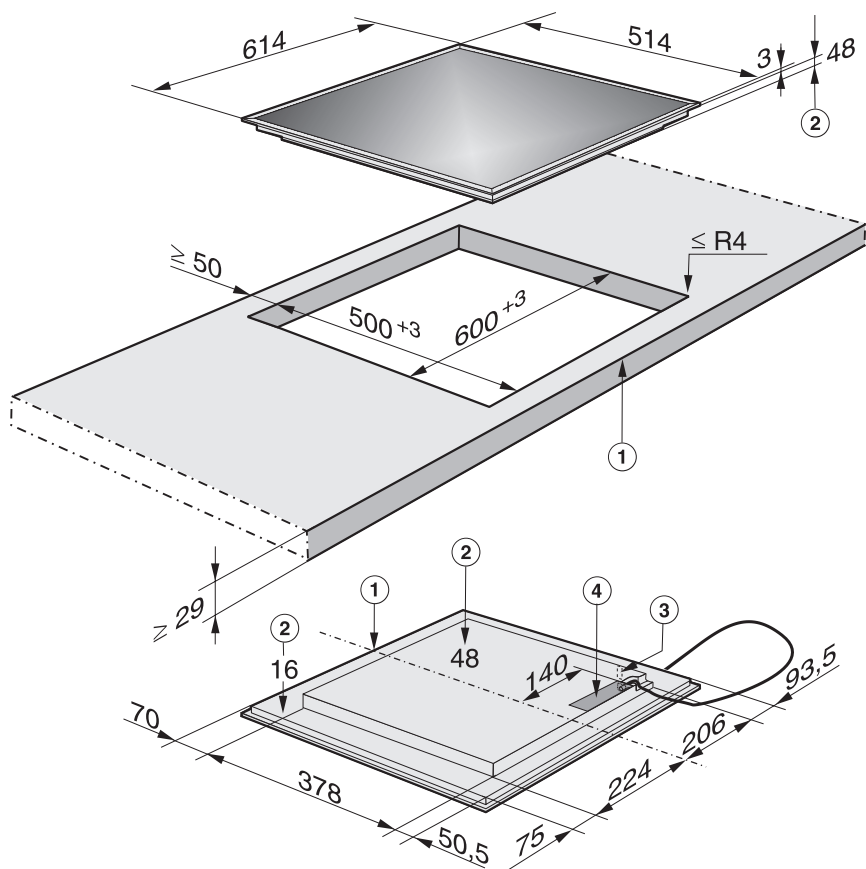


Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de l'appareil doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Cotes d'encastrement

KM 6322



① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement Miele@home

④ 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.

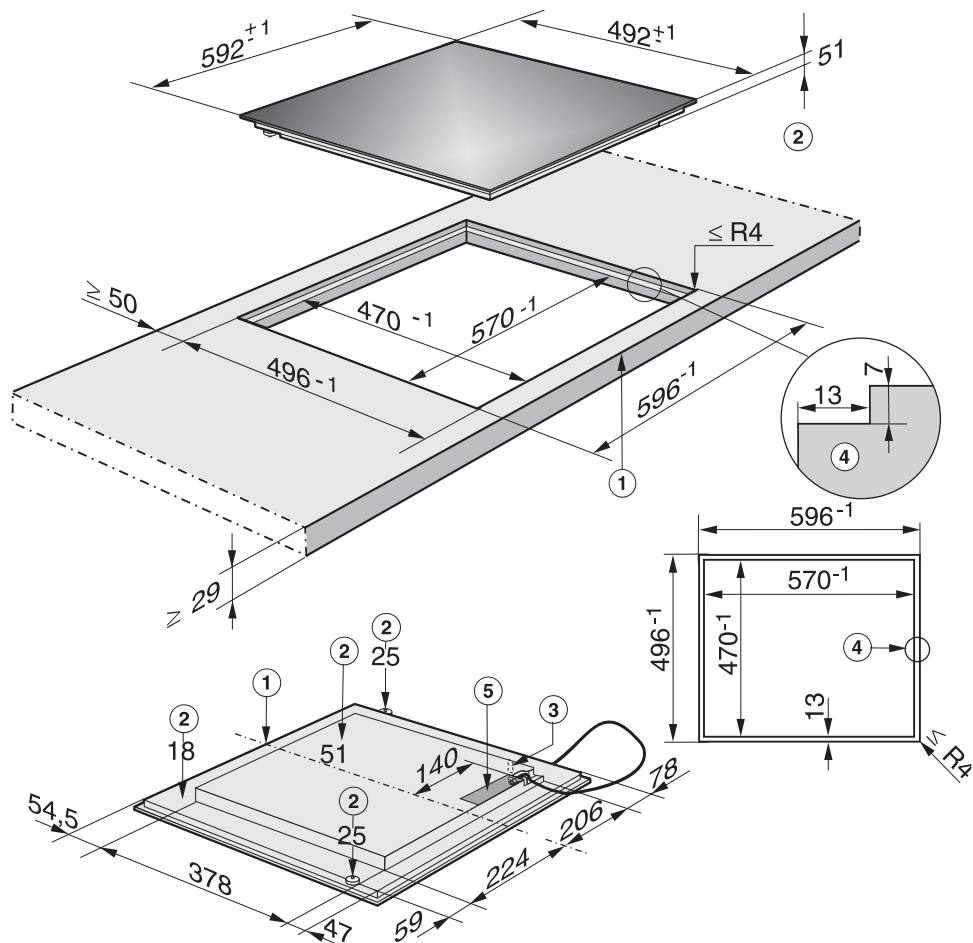
Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

- 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 6323



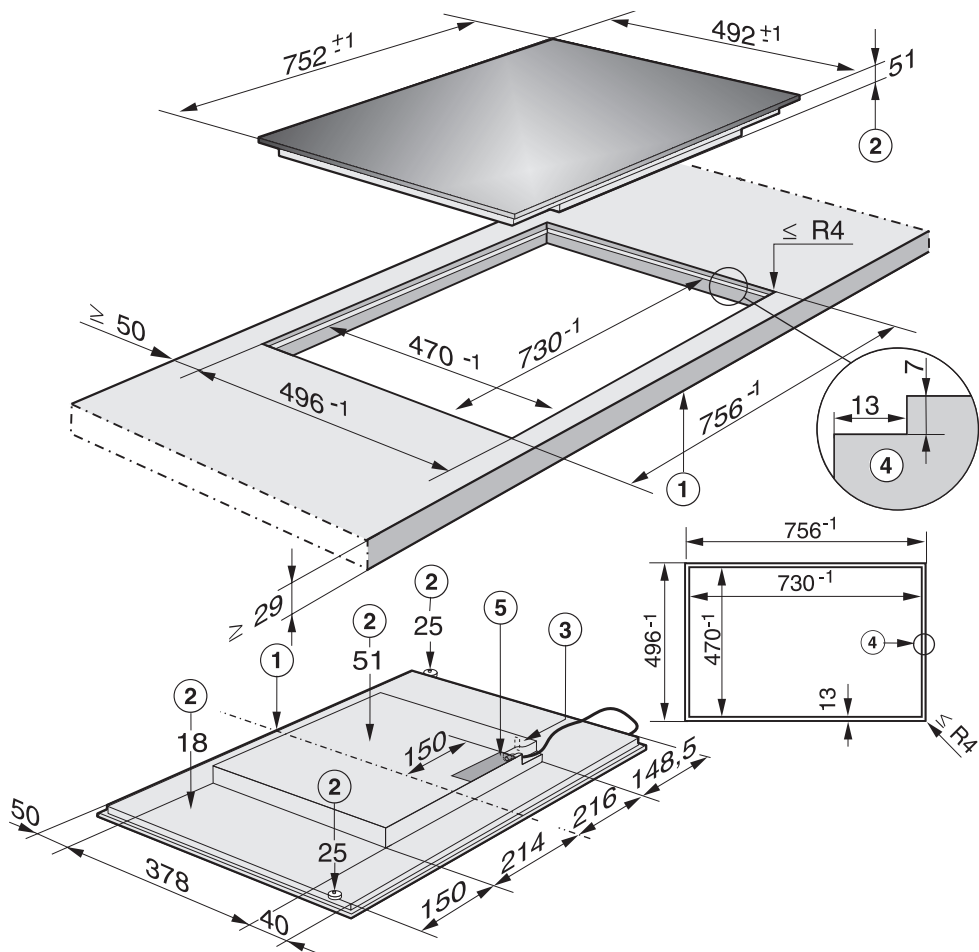
- ① avant
- ② hauteur d'encastrement
- ③ raccordement Miele@home
- ④ fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle
- ⑤ boîtier d'alimentation électrique

Le cordon 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

KM 6348



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

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

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

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.

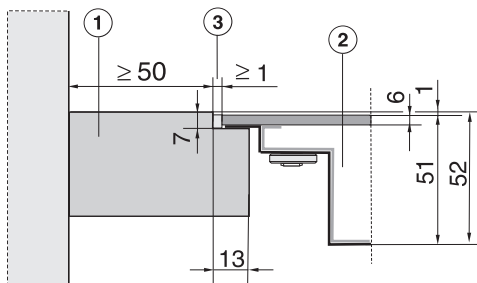
La table de cuisson est

- 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.

Tables de cuisson à fleur de plan

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")

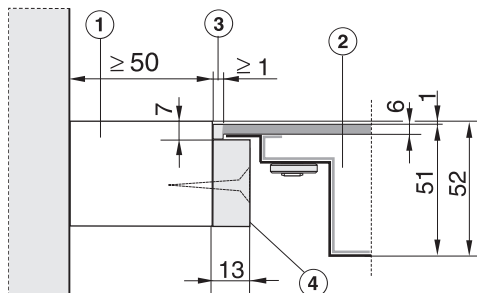
Pose de la table de cuisson

- 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.

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.

Branchement électrique

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

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

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

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

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et protection

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Tension d'alimentation
AC 230 V / 50 Hz

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

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

Disjoncteurs

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

Comment mettre hors tension

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

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

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

Cordon d'alimentation

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


Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacement du cordon d'alimentation

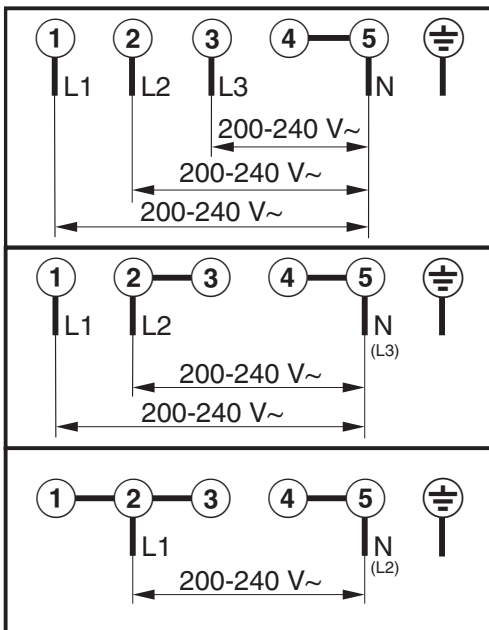
En cas de remplacement du cordon d'alimentation il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

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

La terre doit être vissée à la borne .

Branchement électrique

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique, garantie

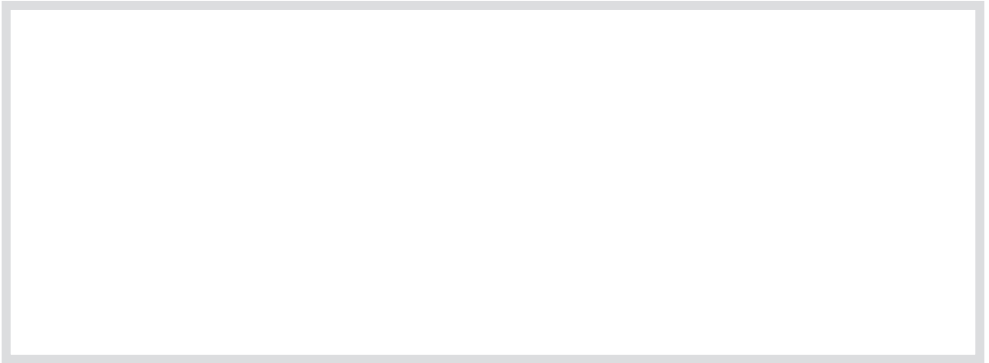
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- 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