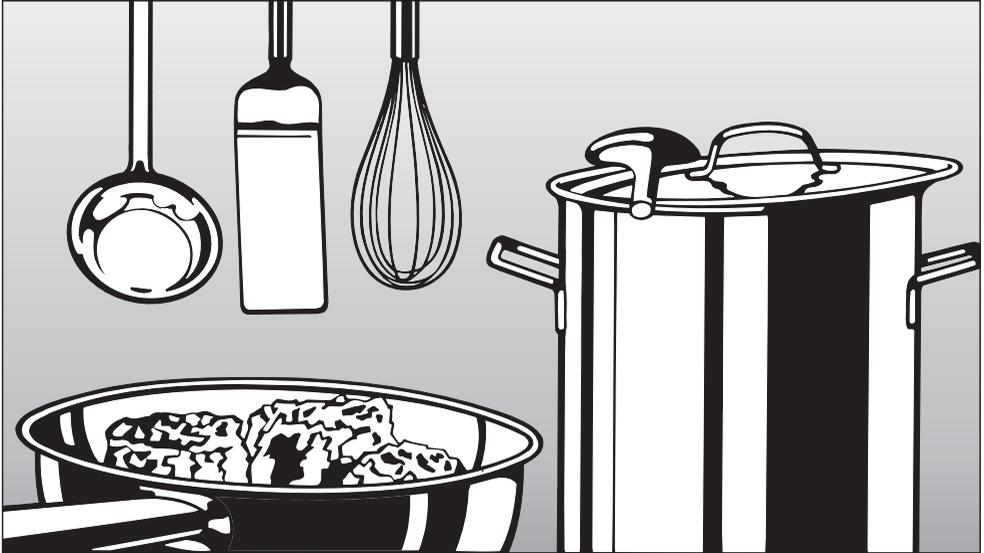


Miele

Notice d'utilisation et de montage



Tables de cuisson vitrocéramiques à induction

KM 5941 / 5942 / 5943 / 5944 / 5945

KM 5946 / 5946-1 / 5947 / 5948 / 5951

KM 5952 / 5953 / 5954 / 5955 / 5956

KM 5957 / 5958 / 5959 / 5975 / 5985 / 5986

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

fr - FR

M.-Nr. 07 238 710

Table des matières

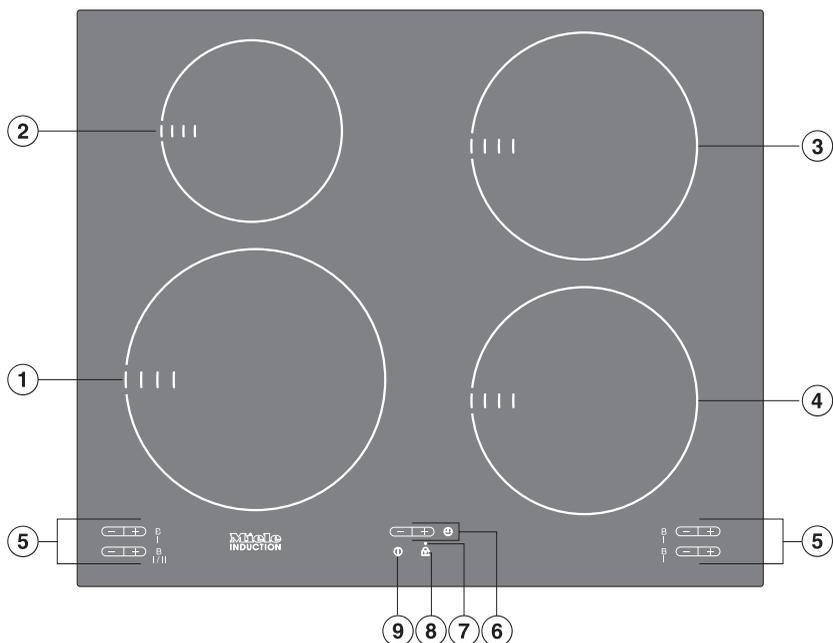
Description de l'appareil	4
KM 5941.	4
KM 5942 / KM 5943 / KM 5944	5
KM 5945.	6
KM 5946 / KM 5946-1/ KM 5947 / KM 5948	7
KM 5951 / KM 5952 / KM 5953	8
KM 5954.	9
KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 /KM 5986	10
KM 5957.	11
KM 5958.	12
KM 5975 / KM 5985	13
Commande et affichage des zones de cuisson	14
Commande et affichage du timer	15
Caractéristiques des zones de cuisson	16
Équipement spécial.	20
Prescriptions de sécurité et mises en garde	21
Votre contribution à la protection de l'environnement	27
Avant la première utilisation	28
Premier nettoyage	28
Mise en service	28
Induction	29
Principe de l'induction	29
Bruits	30
Ustensiles de cuisson	31
Commande	32
Touches sensibles	32
Mise en marche	32
Plages de réglage	33
Démarrage automatique	34
Fonction booster	35
Maintien au chaud	37
Arrêt et affichage de chaleur résiduelle	38
Timer	39
Minuterie indépendante.	39
Arrêt automatique d'une zone de cuisson.	40
Utiliser simultanément les deux fonctions du timer	41

Table des matières

Dispositifs de sécurité	42
Verrouillage / sécurité enfants	42
Stop and Go	43
Sécurité "oubli"	44
Protection contre la surchauffe	45
Nettoyage et entretien	46
Programmation	48
Que faire si	51
Accessoires en option	53
Conseils de sécurité relatifs au montage	55
Tables de cuisson à cadre inox / biseautées	60
Cotes d'encastrement	60
Montage	74
Conseils de montage - généralités	75
Plan de travail carrelé	75
Tables de cuisson affleurantes	76
Cotes d'encastrement	76
Montage	80
Branchement électrique	83
Cordon d'alimentation	84
Schéma électrique	85
Service après-vente, plaque signalétique	86

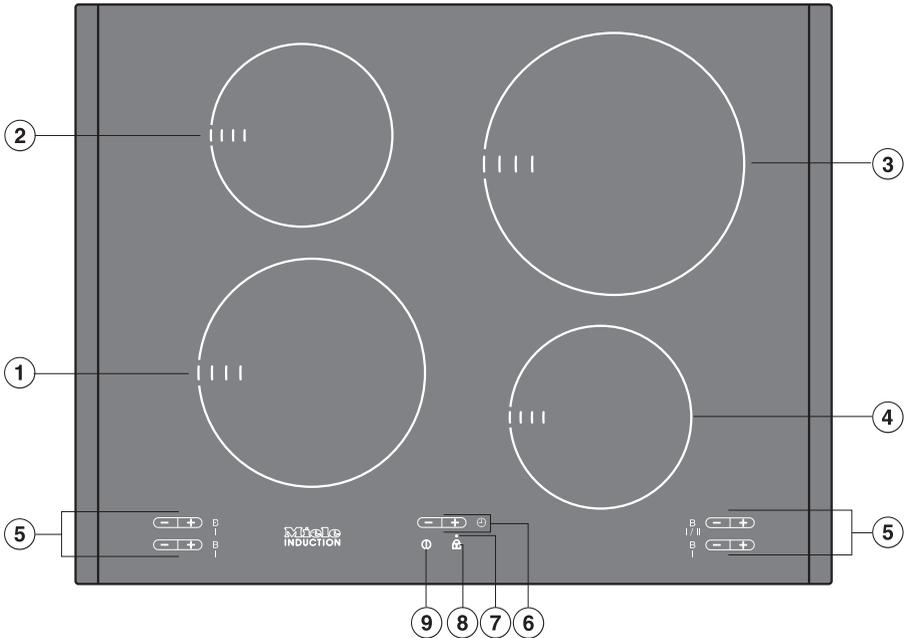
Description de l'appareil

KM 5941



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensitive de verrouillage
- ⑨ Touche sensitive de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

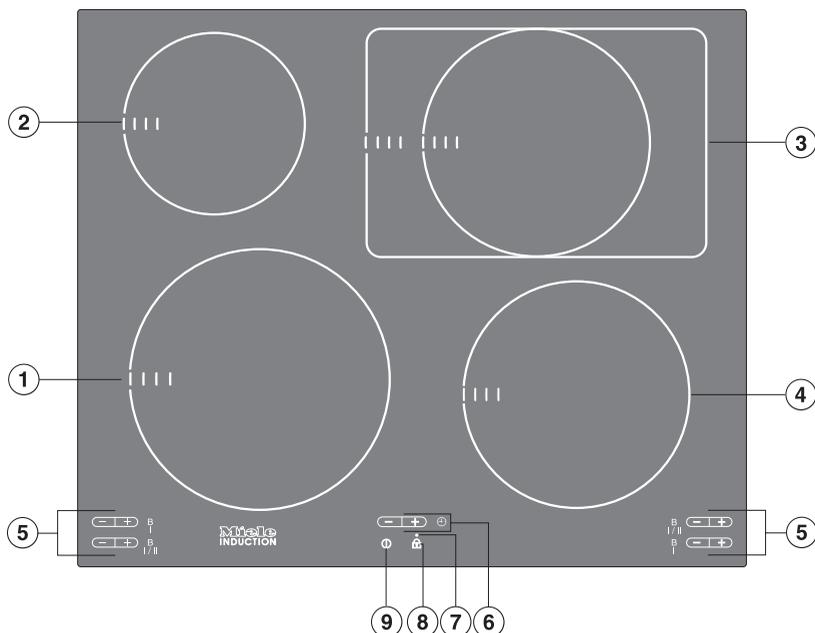
KM 5942 / KM 5943 / KM 5944



- ①②④ Zones de cuisson avec booster simple
- ③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de verrouillage
- ⑨ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

Description de l'appareil

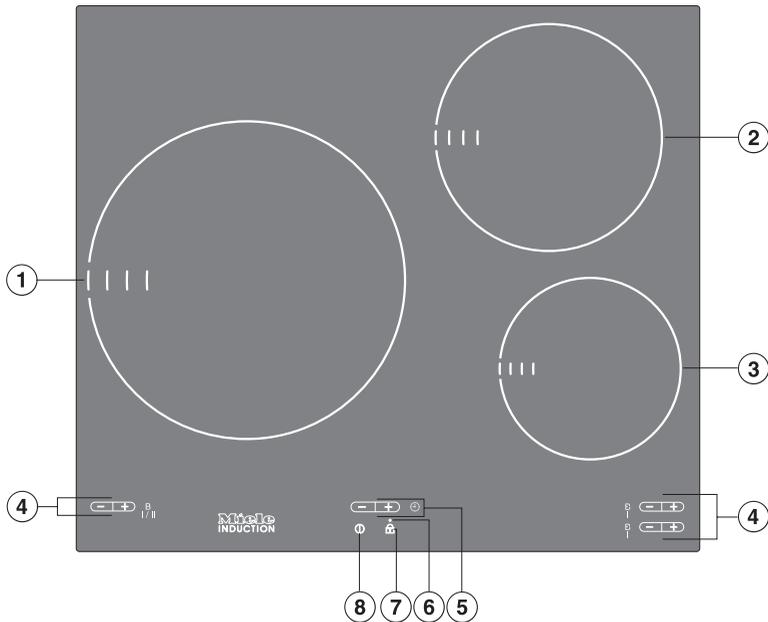
KM 5945



- ①③ Zones de cuisson avec TwinBooster
- ②④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensitive de verrouillage
- ⑨ Touche sensitive de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

Description de l'appareil

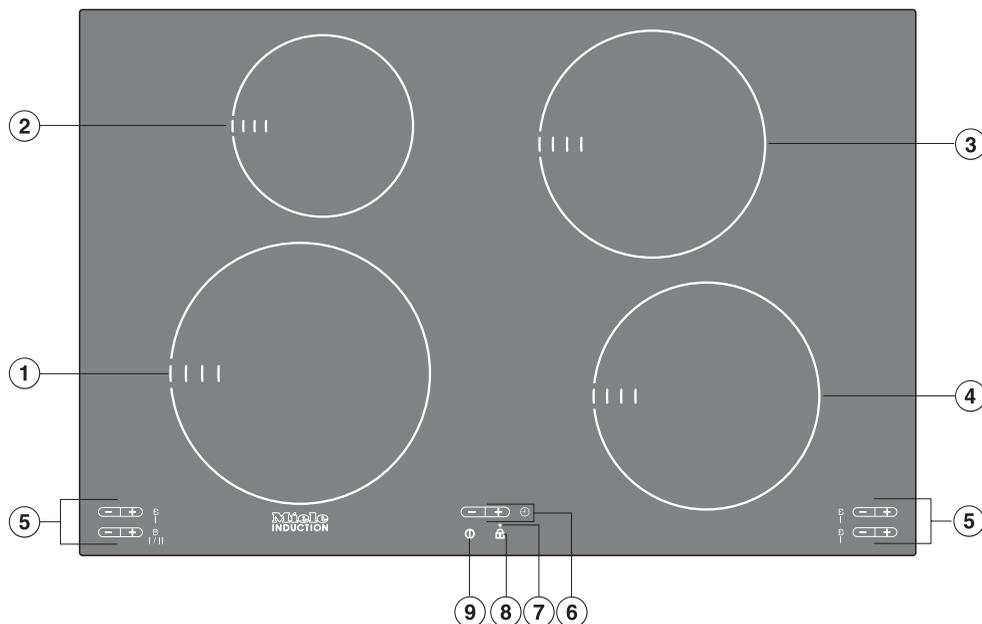
KM 5946 / KM 5946-1 / KM 5947 / KM 5948



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③ Zones de cuisson avec booster simple
- ④ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑤ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Voyant de verrouillage
- ⑦ Touche sensible de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

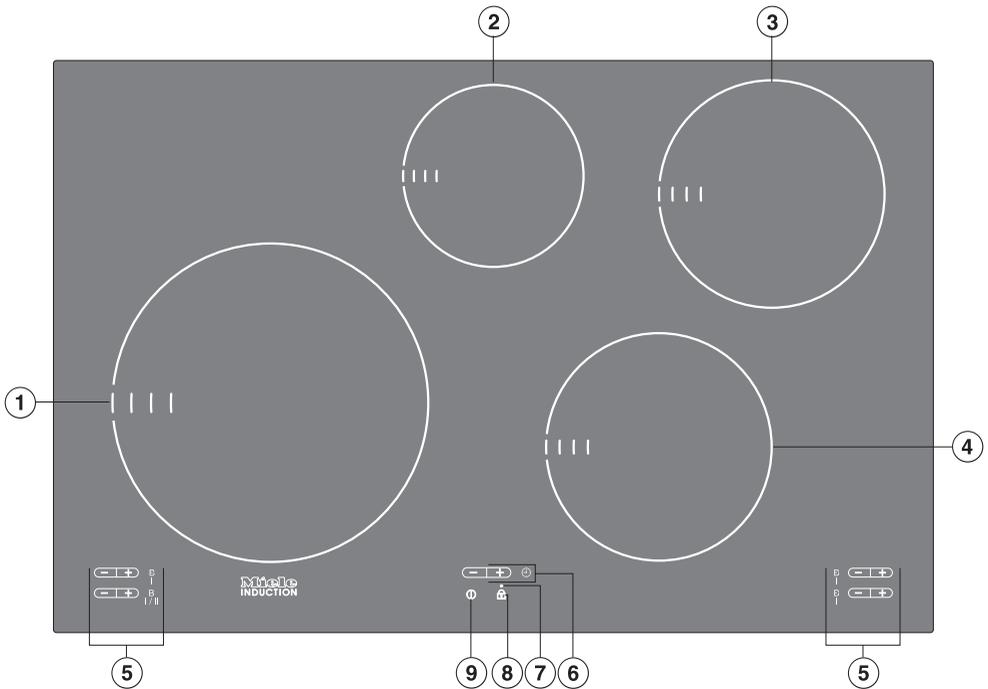
Description de l'appareil

KM 5951 / KM 5952 / KM 5953



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de verrouillage
- ⑨ Touche sensible de MARCHÉ/ARRÊT de la table de cuisson

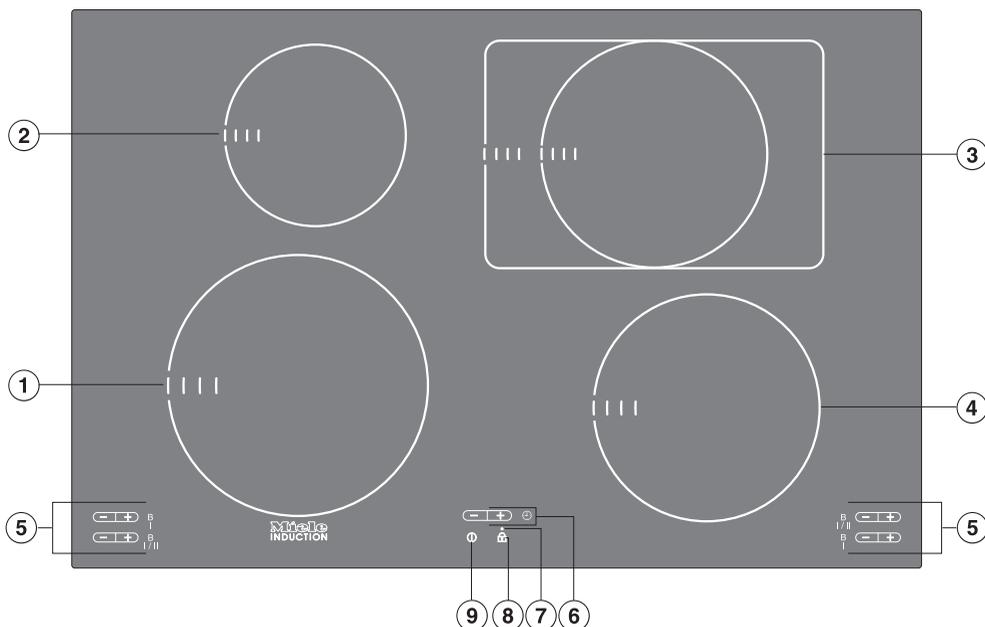
KM 5954



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de verrouillage
- ⑨ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

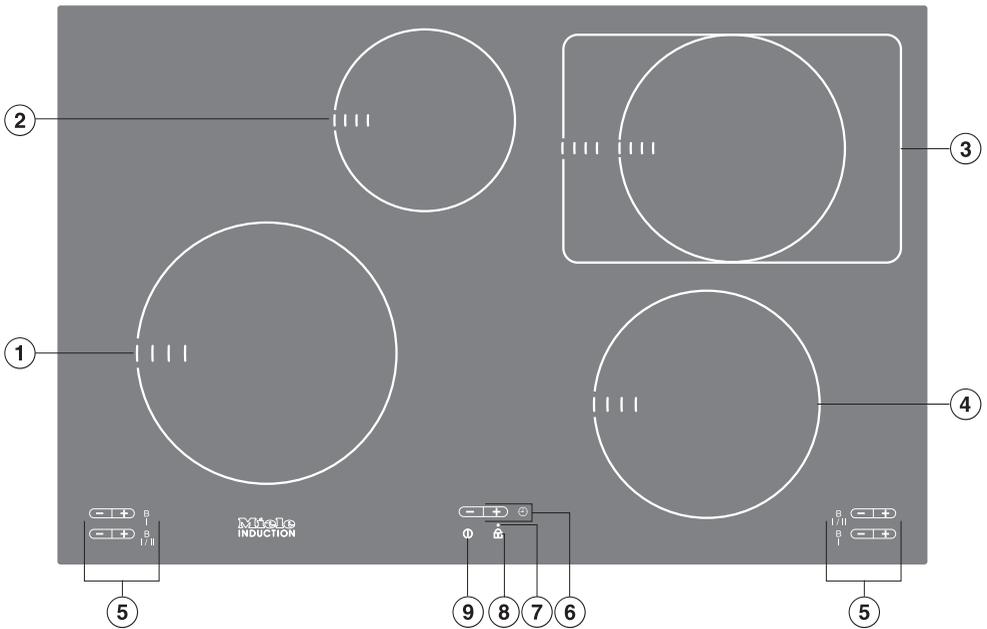
Description de l'appareil

KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 /KM 5986



- ①③ Zones de cuisson avec TwinBooster
- ②④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensitive de verrouillage
- ⑨ Touche sensitive de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

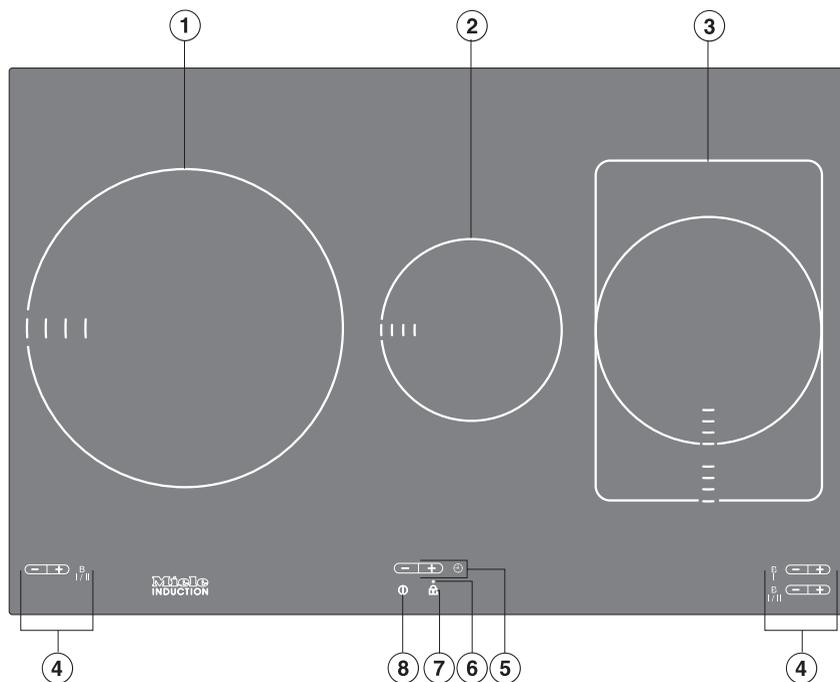
KM 5957



- ①③ Zones de cuisson avec TwinBooster
- ②④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de verrouillage
- ⑨ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

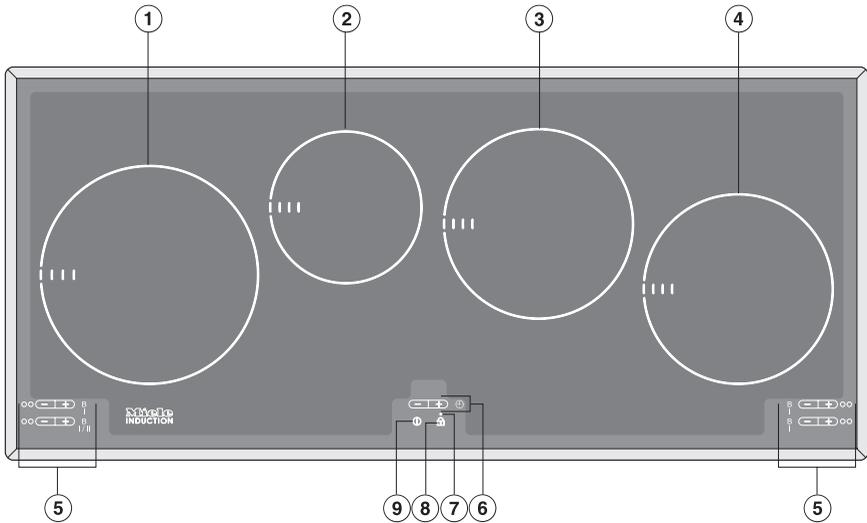
Description de l'appareil

KM 5958



- ①③ Zones de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec booster simple
- ④ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑤ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Voyant de verrouillage
- ⑦ Touche sensible de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

KM 5975 / KM 5985



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec booster simple
- ⑤ Commande et affichage des zones de cuisson (voir chapitre correspondant)
- ⑥ Commande et affichage du timer (voir chapitre correspondant)
- ⑦ Voyant de verrouillage
- ⑧ Touche sensible de verrouillage
- ⑨ Touche sensible de MARCHE/ARRET de la table de cuisson

Description de l'appareil

Commande et affichage des zones de cuisson

(Exemple)

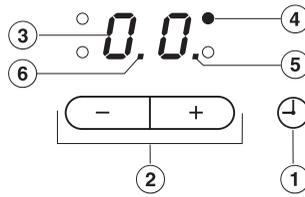


① Affichage :

- 0** = la zone de cuisson est prête à fonctionner
- h** = maintien au chaud
- 1 à 9** = Niveau de puissance
- I** = booster I
- II** = booster II
- ≡** = chaleur résiduelle
- ∪** = récipient absent ou inadapté (voir chapitre "Induction")
- F** = message d'erreur (voir chapitre "Dispositif de coupure de sécurité")
- R** = voyant démarrage de cuisson automatique en cas d'extension des niveaux de puissance
- PD** etc. = programme (voir chapitre "Programmation")
- SD** etc. = état (voir chapitre "Programmation")

- ② voyant démarrage de cuisson automatique ou extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"), par ex. la zone de cuisson avant gauche
- ③ voyant de contrôle pour booster
- ④ touche sensitive pour booster
- ⑤ touches sensibles de réglage du niveau de puissance

Commande et affichage du timer



- ① Touche sensitive pour mettre en marche, basculer entre les fonctions et sélectionner une zone de cuisson en cas d'arrêt automatique
- ② Touches sensibles de réglage de la durée
- ③ Affichage de durée
- ④ Voyant d'arrêt automatique, par exemple la table de cuisson arrière droite
- ⑤ Voyant de la minuterie
- ⑥ Voyant indicateur de demi-heure pour un temps de minuterie indépendante supérieur à 99 minutes.

Description de l'appareil

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 5941 / KM 5951 / KM 5952 / KM 5953	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	16 - 23	normale : 2300 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
		Total : 7400

Zone de cuisson	KM 5942 / KM 5943 / KM 5944	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	16 - 23	normale : 2300 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
		Total : 7400

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

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

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 5945 / KM 5955 / KM 5956 / KM 5959 / KM 5986	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	16 - 23	normale : 2300 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normale : 1850 avec booster I/II : 2300 normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
		Total : 7400

Zone de cuisson	KM 5946 / KM 5946-1 / KM 5947 / KM 5948	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	18 - 28	normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
		Total : 7400

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

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

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 5954	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	18 - 28	normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
		Total : 7400

Zone de cuisson	KM 5957	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	18 - 28	normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normale : 1850 avec booster I/II : 2300 normale : 2400 avec booster I: 3000 avec booster II: 3700
	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
		Total : 7400

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

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

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 5958	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
	18 - 28	normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
	14 - 20 / 20 x 30	normale : 1850 avec booster I/II : 2300 normale : 2400 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
		Total : 7400

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

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

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 5975 / KM 5985	
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**
à gauche	16 - 23	normale : 2300 avec booster I : 3000 avec booster II : 3700
au milieu à gauche	10 - 16	normale : 1400 avec booster : 1800
au milieu à droite	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
à droite	14 - 20	normale : 1850 avec booster : 2900
		Total : 7400

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

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

Equipement spécial

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez cette notice d'utilisation et de montage avec attention avant de mettre votre appareil en service. Elle vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

► Cette table de cuisson est réservée à un usage domestique. Ne l'utilisez qu'aux fins expliquées dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► 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 connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité technique

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

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

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

► Avant de brancher la table, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

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

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

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

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension. Il n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation et installation

► Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque :

l'appareil génère un champ électromagnétique de faible portée. 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.

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

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

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Les casseroles chauffant à vide peuvent endommager la vitrocéramique. En ce cas, le fabricant ne saurait être tenu responsable. La graisse ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer et causer un incendie.

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

Ne posez surtout pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes, etc. sur la table de cuisson.

Les objets métalliques risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).

Les autres objets peuvent en fonction du matériau fondre ou prendre feu.

Les couvercles de casserole humides peuvent rester collés à la plaque par effet ventouse.

Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

► Ne recouvrez jamais la table de cuisson d'un torchon ou d'une feuille de protection pour fours. Si elle est chaude, il y a risque d'incendie.

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

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

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces produits de la table de cuisson pendant qu'ils sont chauds avec un grattoir pour verre. En refroidissant ils abîmeraient la plaque vitrocéramique. Attention, risque de brûlure !
Finiissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi.
- ▶ En cas d'utilisation d'une prise à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas en contact avec la table de cuisson en cours de fonctionnement. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !
- ▶ Votre table de cuisson est équipée d'un ventilateur. Si un tiroir est prévu sous l'appareil intégré, vérifiez que le contenu du tiroir est placé à distance suffisante du dessous de la table de cuisson afin que l'aération soit assurée. Ne pas conserver d'objets pointus ou petits ni de papier dans ce tiroir. Ils pourraient rentrer ou être aspirés dans l'appareil par les fentes d'aération et abîmer le ventilateur ou entraver l'aération.
- ▶ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.
- ▶ Si vous rangez des objets en métal sous la table de cuisson, ils peuvent chauffer en cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, elle ne doit pas être enclenchée pendant la pyrolyse sinon quoi la sécurité antisurchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher (voir chapitre correspondant).

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

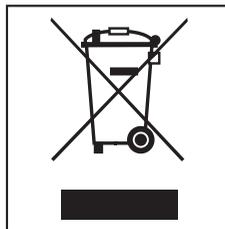
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement 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 rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

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

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

Avant la première utilisation, essuyez votre appareil avec un tissu humide puis séchez-le.

N'utilisez pas de liquide vaisselle car il pourrait laisser des traces bleuâtres sur la plaque vitrocéramique.

Mise en service

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

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

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

Principe de l'induction

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

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

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

La zone de cuisson **ne s'active pas**,

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

Dans ce cas, le symbole \mathcal{U} clignote en alternance avec \mathcal{P} ou le niveau de puissance réglé en dernier dans l'affichage de la zone de cuisson concernée.

Si dans les trois minutes qui suivent une casserole appropriée est posée, \mathcal{U} s'éteint et vous pouvez poursuivre comme d'habitude.

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

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

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 "Fonction booster") fonctionnent en même temps et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance.

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

Ustensiles de cuisson

Les ustensiles de cuisson **appropriés** peuvent être en :

- inox avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

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

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

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

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

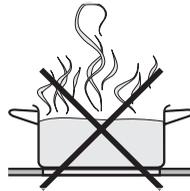
Pour exploiter l'énergie de votre zone de cuisson, vous devez sélectionner la taille du récipient de manière à ce qu'elle soit comprise entre le cercle intérieur et extérieur. Si le récipient est plus petit que le cercle intérieur, il peut arriver que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson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

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

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

Conseil 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



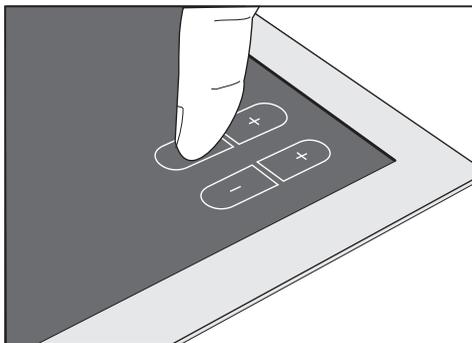
sous un couvercle

Commande

Touches sensibles

Le bandeau de commande de votre table de cuisson vitrocéramique est équipé de touches sensibles électroniques. Celles-ci réagissent au contact du doigt.

Pour commander une zone de cuisson, il suffit d'effleurer la touche sensible correspondante. L'activation de la touche sensible est confirmée par un signal sonore.



Effleurez la touche souhaitée avec le doigt tendu. Faites attention à ne pas effleurer les touches voisines. Le bandeau de commande doit être propre et non encombré par des objets. Dans le cas contraire, les touches sensibles ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, la table de cuisson peut même être arrêtée automatiquement (voir chapitre "Dispositif de coupure de sécurité"). Ne posez surtout pas de casseroles chaudes sur les touches sensibles. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

Mise en marche

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

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

Enclenchez la table de cuisson

- Effleurez la touche sensible MARCHE/ARRÊT (ⓘ).

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

Enclenchez la zone de cuisson

- Réglez le niveau de puissance souhaité entre **1** et **9** en effleurant les touches sensibles - ou +.

Si vous commencez avec la touche -, vous sélectionnez la cuisson **avec** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique"). Si vous commencez avec la touche +, vous sélectionnez la cuisson **sans** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique").

Si vous souhaitez enclencher une **autre** zone de cuisson dont le **I** est déjà éteint, effleurez brièvement la touche - ou + une fois. Le **I** est affiché et vous pouvez sélectionner un niveau de puissance (avec ou sans démarrage automatique).

Plages de réglage

	Plage de réglage*	
	de base (9 niveaux de puissance)	étendu** (17 niveaux de puissance)
Maintien au chaud	h	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 - 2	1 - 2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz, Décongeler les légumes en bloc	3	3 - 3.
Faire chauffer des plats liquides et semi-solides Fouetter des crèmes et des sauces par ex. la sauce hollandaise Cuisson de riz au lait Préparation d'omelette et d'oeufs au plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée	4	4 - 4.
Décongeler les produits surgelés Faire cuire les légumes, le poisson à l'étuvée Faire gonfler les céréales	5	5
Saisir des plats copieux, par exemple une potée Cuire les pâtes	6	5. - 6
Cuisson douce (sans surchauffer la graisse) de poisson, escalopes, saucisses, oeufs au plat	7	6. - 7.
Cuisson de croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	8	8 - 8.
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9	9

* Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles se basent sur des portions normales pour 4 personnes. Choisissez un niveau de puissance supérieur si la casserole est profonde, si vous ne mettez pas de couvercle et si vous cuisinez de grandes quantités. Au contraire, si vous cuisez de plus petites quantités, sélectionnez un niveau plus faible.

** 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.

Commande

Démarrage automatique

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

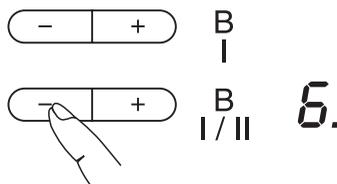
* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation").

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

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant le démarrage automatique, celui-ci est interrompu. Il reprend si le récipient est reposé sur la zone de cuisson dans les trois minutes qui suivent.

Activer le démarrage de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive - jusqu'à ce que la puissance de mijotage désirée s'affiche, par. ex. 5.



Pendant le démarrage automatique, un voyant en forme de point s'allume à droite à côté de la puissance de mijotage. Il s'éteint ensuite.

La puissance de mijotage peut être modifiée pendant le démarrage automatique avec les touches - ou +. Le démarrage automatique est modifié en conséquence.

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

Fonction booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un booster simple (I) ou d'un booster double - twinbooster (I/II) (voir description de l'appareil).

La fonction booster renforce la puissance pour faire chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes. Si le booster I est activé, les zones de cuisson fonctionnent 10 minutes à un niveau de puissance très élevé, si le booster II est activé, pendant 15 minutes.

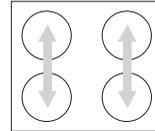
La fonction booster peut être utilisée simultanément sur deux zones de cuisson maximum. Une à gauche et une à droite.

Lorsque le booster est activé, si

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

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

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



L'enclenchement du booster a la conséquence suivante :

- si sur la zone de cuisson associée, le démarrage de cuisson automatique est activé, celui-ci est arrêté.
- sur la zone de cuisson associée, le niveau de puissance est réduit dans certaines circonstances.

Lorsque le booster II est activé, la zone de cuisson correspondante est désactivée.

Commande

Activer le booster I

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

I apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson et le voyant de la fonction booster s'allume.

Enclencher le booster II

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

I apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson et le voyant de la fonction booster s'allume.

- Effleurez une deuxième fois la touche sensitive **B** correspondant à la zone de cuisson.

Un *II* est indiqué dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Désactiver le booster

Vous pouvez arrêter le booster à tout moment.

- Effleurez la touche sensitive **B** de zone de cuisson correspondante jusqu'à ce que le témoin lumineux du booster s'éteigne dans l'affichage et qu'un niveau de puissance soit affiché ou effleurez la touche sensitive - de la zone de cuisson correspondante.

Maintien au chaud

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

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

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

Conseils

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

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

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

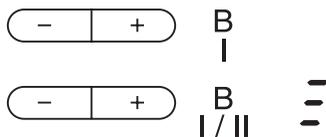
Commande

Arrêt et affichage de chaleur résiduelle

Arrêter une zone de cuisson

- Effleurez **simultanément** les touches - et + de la zone de cuisson concernée.

Un  reste allumé 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 MARCHE/ARRET .

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

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.

Les affichages de chaleur résiduelle réagissent également lorsqu'une casserole chaude est posée sur une zone de cuisson éteinte.

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

Risque de brûlure et d'incendie !

Attention, en cas de signalement de défaut, les affichages de chaleur résiduelle ne s'allument pas même si les zones de cuisson sont encore chaudes.

Le timer a deux fonctions :

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

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9¹/₂ (9.h) heures. Si le temps dépasse 99 minutes (99) le réglage s'effectue ensuite par pas d'une demie-heure. Les demie-heures sont représentées par un point derrière les chiffres.

Vous pouvez réduire le temps de 9.h à 00 avec la touche - ou l'augmenter de 00 à 9h avec la touche sensitive +. A deux heures ou 99 un arrêt est marqué. Pour poursuivre le réglage, retirez le doigt de la touche sensitive et effleurez la de nouveau.

Une fois le temps réglé écoulé, 00 s'affiche et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, touchez la touche sensitive ⊖.

Minuterie indépendante

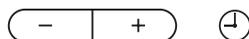
Réglage

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

- Effleurez la touche sensitive ⊕, - ou +

00 est indiqué dans l'affichage de temps et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

- Pendant que le voyant de contrôle clignote, effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.



Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant sur l'affichage de temps et le modifier à tout instant avec la touche - ou +.

Supprimer

- Effleurez simultanément les touches sensibles - et +.

Timer

Arrêt automatique d'une zone de cuisson

La programmation de l'arrêt automatique de zone de cuisson n'est possible qu'après sélection d'un niveau de puissance sur la zone de cuisson concernée. 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 le niveau de puissance de la zone de cuisson que vous souhaitez enclencher, par exemple la zone arrière droite.
- Effleurez la touche sensitive .

 est indiqué dans l'affichage de temps et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

- Effleurez la touche sensitive  une deuxième fois.

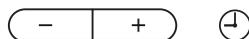
Dans l'afficheur de temps, le voyant de la minuterie indépendante s'éteint et le voyant d'arrêt automatique d'une zone de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont enclenchées, effleurez la touche sensitive  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume (arrière droite).

Les diodes des zones de cuisson enclenchées apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre en commençant par la zone avant gauche.

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

15 



Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant sur l'affichage de temps et le modifier à tout instant avec la touche - ou +.

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 la diode de la zone de cuisson correspondante clignote. Les autres voyants restent allumés sans clignoter. Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que la diode désirée clignote.

Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

Vous avez programmé un ou plusieurs temps d'arrêt automatique et voudriez **également** utiliser la **minuterie** : effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le voyant de la minuterie clignote.

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 après la dernière saisie, l'affichage de temps affiche le temps restant le plus faible. Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant en arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊕ jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.

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 sont disponibles :

- il est alors impossible de modifier le niveau de puissance des zones de cuisson et la minuterie.
- les zones de cuisson et la table de cuisson peuvent uniquement être arrêtées. 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 programmation prévoit une activation manuelle de la sécurité enfants. Cependant vous pouvez modifier le réglage de telle sorte que la sécurité enfants soit activée automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre "Programmation").

Si le verrouillage ou la sécurité enfants sont activés, le voyant de contrôle correspondant s'allume lorsque vous effleurez une touche sensitive.

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

Activer

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume.

Le voyant s'éteint après un bref instant.

Vous pouvez modifier la programmation à un doigt en programmation à trois doigts (voir chapitre "Programmation") pour compliquer la commande, par exemple pour les enfants.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

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. 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 une heure. Si vous désirez utiliser cette fonction, vous devez d'abord utiliser le réglage d'usine (voir chapitre "Programmation")

Si l'arrêt automatique est programmé pour une zone de cuisson, la durée réglée est interrompue pendant que la fonction "Stop and Go" est active. Une fois la fonction désactivée, la durée s'écoule de nouveau.

En revanche, la minuterie continue sans s'interrompre lorsque "Stop and Go" est activé.

Activer

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que deux signaux sonores successifs retentissent.

Ne pas laisser le doigt trop longtemps sur la touche sensitive , car vous activeriez ainsi le verrouillage. Le voyant de verrouillage commence à clignoter. La puissance des zones de cuisson enclenchées est réduite sur le niveau de puissance 1 et les affichages des zones de cuisson allumées indiquent un 1.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

Les zones continuent à fonctionner au niveau de puissance sélectionné auparavant.

Dispositifs de sécurité

Sécurité "oubli"

Votre table de cuisson est dotée d'une 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 h
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 recouvertes

La table de cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes pendant plus de 10 secondes, par le contact du doigt, un débordement d'aliment ou des objets.

Un signal acoustique retentit toutes les 30 secondes (pendant 10 minutes max.) et un **F** clignote sur l'affichage des touches sensibles recouvertes.



- Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

Ensuite le signal sonore s'arrête et le **F** disparaît.

- Réenclenchez la table de cuisson avec la touche MARCHE/ARRET ①. Vous pouvez ensuite l'utiliser comme d'habitude.

Protection contre la surchauffe

Toutes les bobines d'inductance et les ventilateurs de l'électronique sont équipés d'une protection antisurchauffe.

Avant que les bobines d'inductance ou les ventilateurs surchauffent, la protection anti-surchauffe applique l'une des mesures suivantes sur la zone de cuisson concernée ou sur la table de cuisson complète :

- si la fonction booster est activée elle est interrompue
- le niveau de puissance réglé est réduit.
- Si une bobine d'induction est en surchauffe, le message de défaut **FE99** apparaît et la table de cuisson s'arrête.

Le message de défaut s'éteint et le symbole de chaleur résiduelle est indiqué dans les affichages des zones de cuisson encore chaudes.

Lorsque la bobine d'induction a suffisamment refroidi, la table de cuisson peut être remise en service comme d'habitude.

- Si un ventilateur est concerné, la puissance acheminée aux zones de cuisson est réduite mais le niveau de puissance réglé reste affiché.

Dès que le ventilateur a suffisamment refroidi, les zones de cuisson fonctionnent de nouveau au niveau de puissance réglé initialement.

La protection contre la surchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- la casserole chauffée est vide.
- de l'huile ou de la graisse est chauffée en niveau de puissance élevé.
- le dessous de la table n'est pas suffisamment aéré.

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

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

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachant et de produit anti-rouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour grill et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- 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.)

Vitrocéramique

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

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

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

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

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

Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre table de cuisson (voir tableau).

- Table de cuisson éteinte : effleurez **simultanément** la touche MARCHE/ARRET de la table de cuisson ① et la touche sensitive de verrouillage  jusqu'à ce que le voyant de verrouillage clignote.

P (programme) et *5* (état) sont indiqués dans l'affichage de zone de cuisson, suivis chacun d'un chiffre. Ils indiquent le réglage actuel.

- Sélectionnez d'abord le **programme** souhaité en effleurant les touches sensibles **+** ou **-** de la zone de cuisson puis l'**état** souhaité en effleurant les touches sensibles **+** ou **-** de la zone de cuisson **avant droite**. De cette façon, vous pouvez modifier plusieurs programmes à la suite.

Pour **enregistrer** les nouveaux réglages, effleurez la touche MARCHE/ARRET ① de la table de cuisson jusqu'à ce que le voyant de verrouillage s'éteigne.

Si vous ne souhaitez **pas enregistrer les modifications**, effleurez la touche sensitive de verrouillage  jusqu'à l'extinction des affichages.

Programme*	Affichage**	Réglage
P 0 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé
	S 1	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Retour aux réglages d'usine
P 1 Stop and Go	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 2 Nombre de niveaux de puissance	S 0	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Conséquence : Affichage du démarrage automatique signalé par le clignotement de la puissance de mijotage en alternance avec <i>R</i>
P 3 Signal d'avertissement induction en cas de casserole absente ou inappropriée	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 4 Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	intermédiaire
	S 3	fort
P 5 Signal d'avertissement du timer	S 0	désactivé
	S 1	faible, signal continu 10 secondes
	S 2	intermédiaire, signal continu 10 secondes
	S 3	fort, signal continu 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*	Affichage**	Réglage
P 6 Verrouillage	S 0	Verrouillage à 1 doigt par 
	S 1	Verrouillage à trois doigts par  et + des deux zones de cuisson de droite
P 7 Sécurité enfants	S 0	Activation manuelle de la sécurité enfants
	S 1	Activation automatique de la sécurité enfants
P 8 Démarrage automatique	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 0. Miele@home - appareils compatibles avec module de communication spécial uniquement	S 0	système non présent
	S 1	déconnecté
	S 2	connecté
		Connexion ou déconnexion en cours
P 6. Vitesse de réaction des touches sensibles	S 0	lente
	S 1	normale (300 ms)
	S 2	rapide

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

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

 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.

Que faut-il faire si .

... vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson ?

Vérifiez si

- si la casserole est appropriée.
- le verrouillage est activé.
Désactivez le cas échéant (voir chapitre "Verrouillage").
- le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.

Si le problème ne peut pas être résolu, débranchez l'appareil pendant environ 1 minute du réseau. A cet effet :

- basculer l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt
- arrêter le disjoncteur de différentiel.

Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner la table de cuisson, contactez un électricien ou le SAV.

... lors des premières utilisations une odeur et un peu de fumée se dégagent ?

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.

... la table de cuisson est enclenchée, les réglages effectués mais les zones de cuisson ne chauffent pas ?

Vérifiez que le mode de démonstration n'est pas activé (voir chapitre "Programmation").

... Un U est indiqué dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Vérifiez si

- la zone de cuisson vide est encore enclenchée par erreur
- la casserole posée convient à l'induction et est suffisamment grande (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

... une zone de cuisson ou la table de cuisson entière s'arrête automatiquement ?

La sécurité oubli ou la protection contre la surchauffe s'est déclenchée (voir chapitres "Sécurité oubli" et "Protection contre la surchauffe").

Que faire si ...

... un des défauts suivants se produit :

- la fonction booster est interrompue prématurément.
- le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude avec le niveau de puissance réglé.

La protection contre la surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

... alors que le démarrage de cuisson automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?

Ceci peut être lié à

- une grande quantité d'aliments à cuire.
- une mauvaise conduction de chaleur du récipient.

Augmentez la puissance de mijotage ou faites cuire au niveau de puissance le plus élevé puis baissez manuellement.

... le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Il fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.

... il s'affiche un *F* sur l'afficheur des zones de cuisson arrière, un *E* sur l'affichage des zones de cuisson de devant et des chiffres sur l'affichage du timer ?

FE99:

la protection antisurchauffe de la bobine d'induction s'est déclenchée . Dès que la table de cuisson a refroidi, vous pouvez la remettre en marche comme d'habitude.

Autres messages de défaut : 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

Les appareils Miele sont développés dans le souci de satisfaire l'utilisateur le plus longtemps possible, avec des résultats de qualité. Pour parvenir à cet objectif, tous les facteurs doivent être réunis. Miele a donc élaboré une gamme d'accessoires qui conviennent parfaitement à nos appareils.

Vous pouvez commander ces articles sur Internet :



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

Casserolierie

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.

Tissu microfibras tous usages

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

Accessoires en option

Système Miele@home

Les appareils électroménagers à fonction de communication utilisent le réseau électrique domestique de 230 Volts pour communiquer avec les modules d'affichage Miele@home. Ceci permet d'afficher à tout moment des informations relatives à votre appareil électroménager, par ex. déroulement du programme, message de défaut, etc.

Le système Miele@home offre également la possibilité d'établir une liaison entre la hotte et la table de cuisson (**Con@ctivity**).

La hotte réagit automatiquement aux réglages de la table de cuisson et régule l'allure d'aspiration et l'éclairage.

Pour pouvoir utiliser ces potentialités, votre table doit être équipée d'un module de communication.

XKM 2000 KM

Module de communication avec accessoire de montage

InfoControl

Système d'affichage avec station de base et module d'affichage

Conseils de sécurité relatifs au montage

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

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

Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

► Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

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

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

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

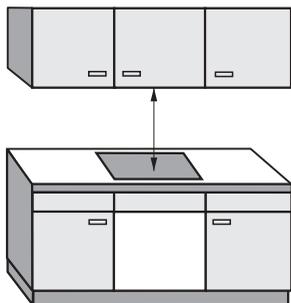
► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

► N'utilisez pas de pâte à joint à moins que cela vous soit spécifié. Le joint de la table de cuisson suffit à assurer l'étanchéité avec le plan de travail (voir chapitre "Conseils de montage").

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs



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

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

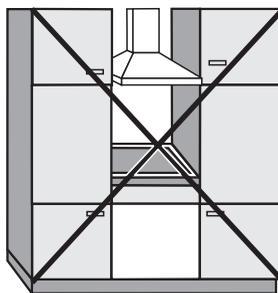
Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité latérale / arrière

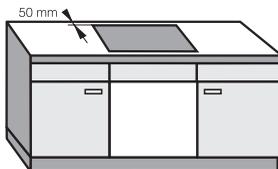
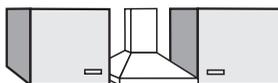
Une table de cuisson encastrée peut être entourée d'un côté et à l'arrière de placards ou de cloisons ; en revanche, l'autre côté doit demeurer libre : il ne doit y avoir aucun appareil ou meuble plus haut que la table de cuisson (voir croquis).

Les distances de sécurité suivantes doivent être respectées :

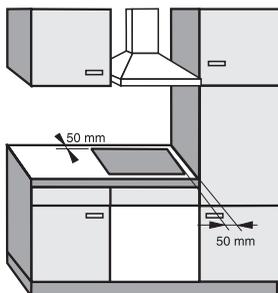
- 50 mm à droite ou à gauche de la découpe du plan de travail par rapport au meuble adjacent (par ex. une armoire).
- 50 mm de la découpe du plan de travail par rapport à la paroi arrière.



interdit !



recommandé



déconseillé

Conseils de sécurité relatifs au montage

Distance de sécurité sous l'appareil

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

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

- l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**.
- le rebord supérieur de la **tablette** doit être de 15 mm. Un espace de 10 mm doit être prévu à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation.
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

Conseils de sécurité relatifs au montage

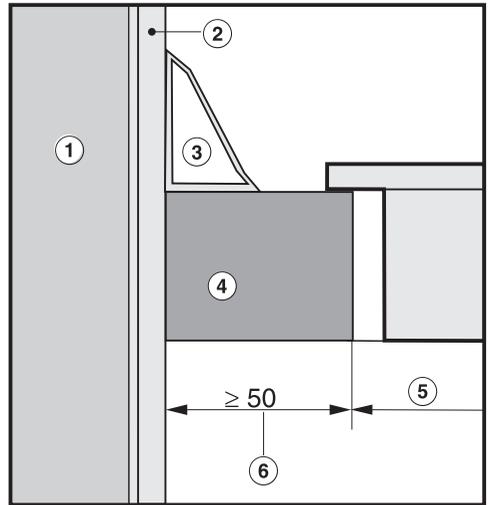
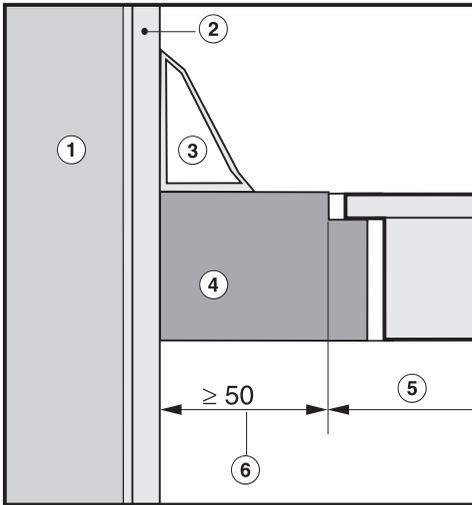
Distance de sécurité en cas d'habillage de niche

Une distance de 50 mm minimum doit être respectée entre l'habillage de niche et la découpe dans le plan de travail.

Cette distance n'est obligatoire que si l'habillage de niche est en matériau inflammable tel que le bois. Pour les matériaux ininflammables (métal, carreaux en céramique...) vous pouvez retrancher l'épaisseur du matériau à la distance indiquée. Les températures élevées peuvent détériorer ou détruire les matériaux.

Tables de cuisson affleurantes

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

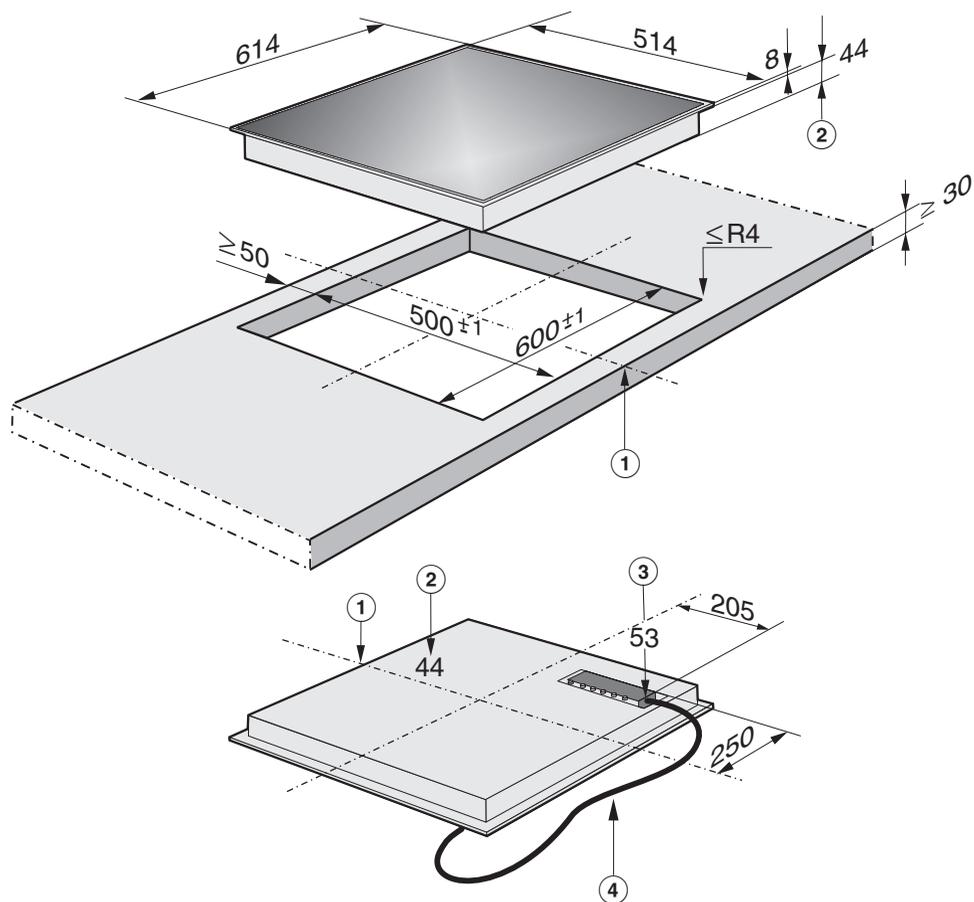


- ① Mur
- ② Habillage de niche
- ③ Fileur de finition mural
- ④ Plan de travail
- ⑤ Découpe dans le plan de travail
- ⑥ 50 mm de distance minimum

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Cotes d'encastrement

KM 5941



① avant

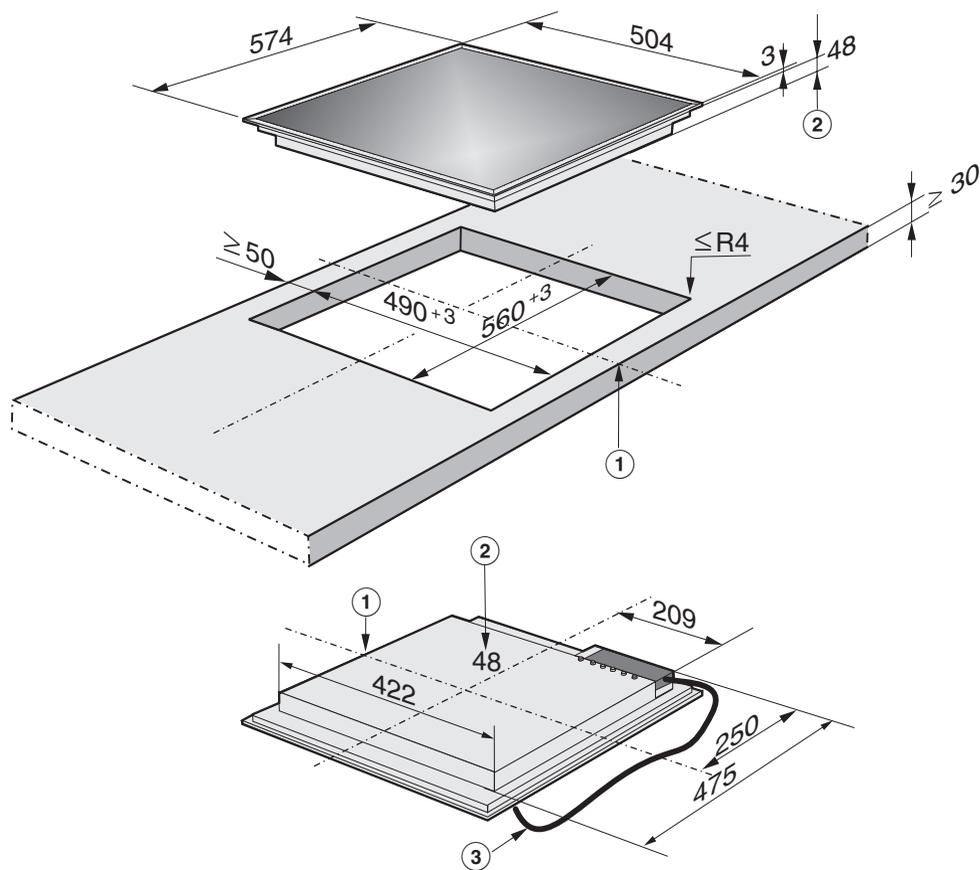
② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation

④ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5942



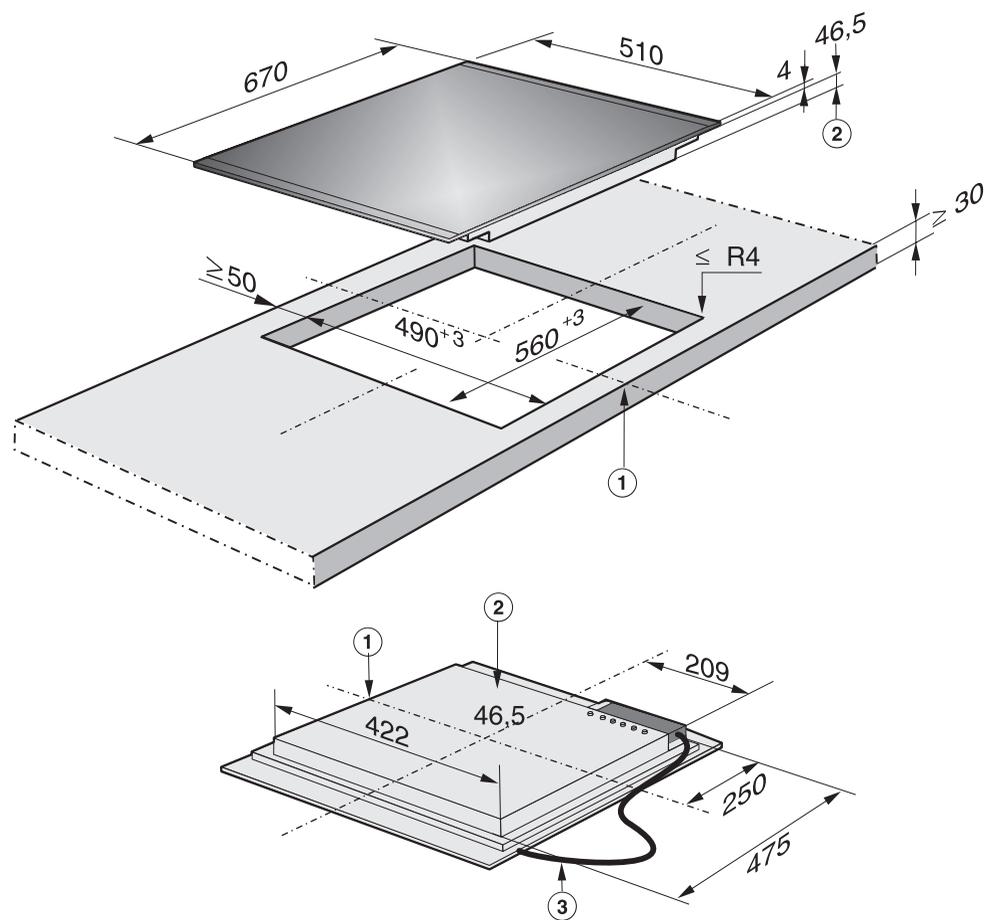
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5943



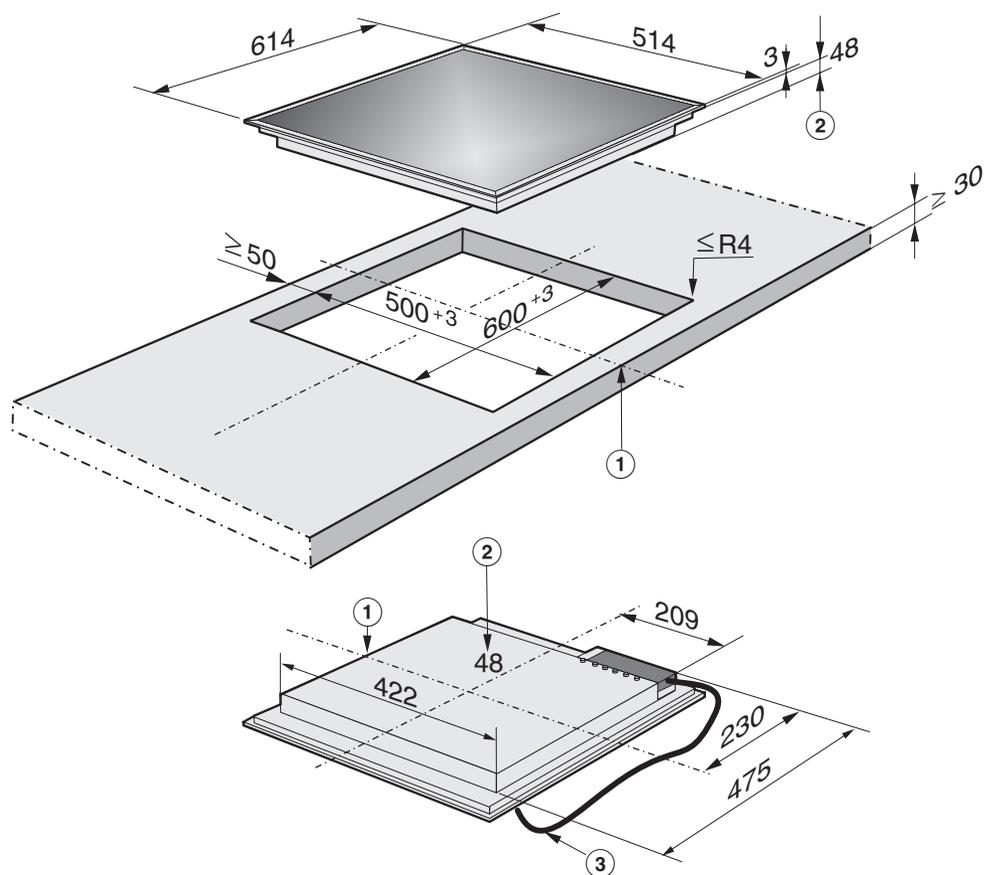
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5945



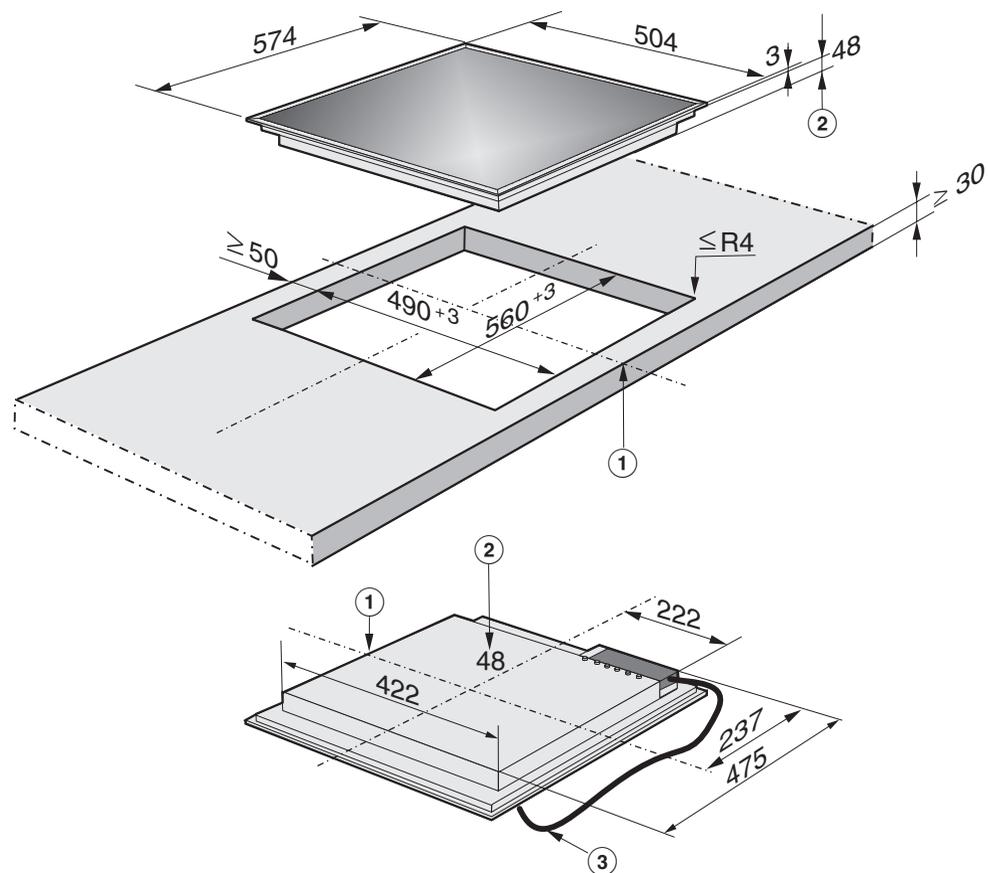
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautéés

KM 5946 / KM 5946-1



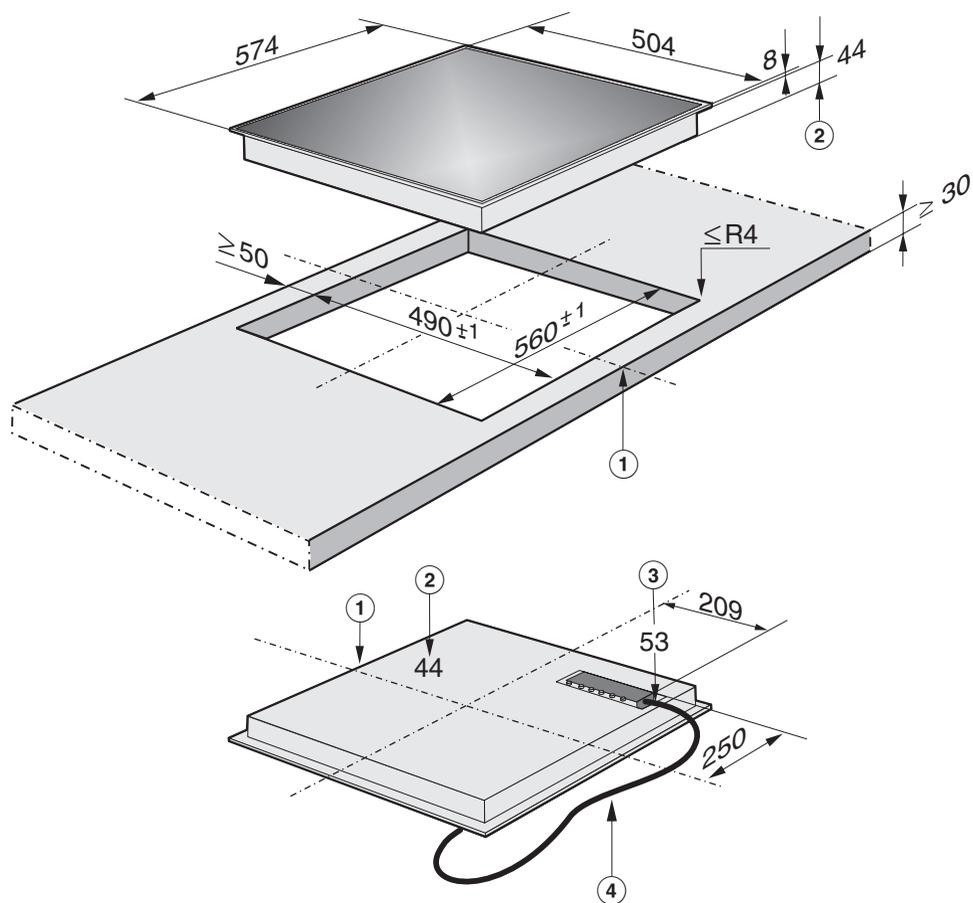
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

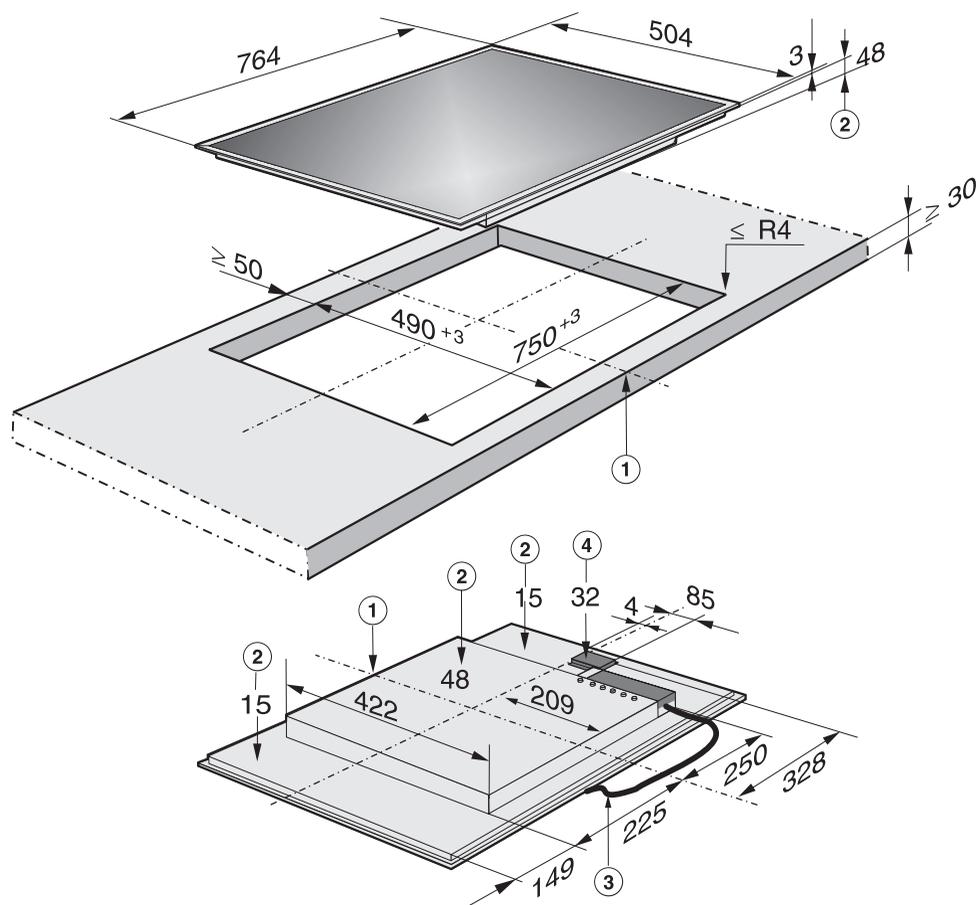
KM 5947



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation
- ④ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5951



① avant

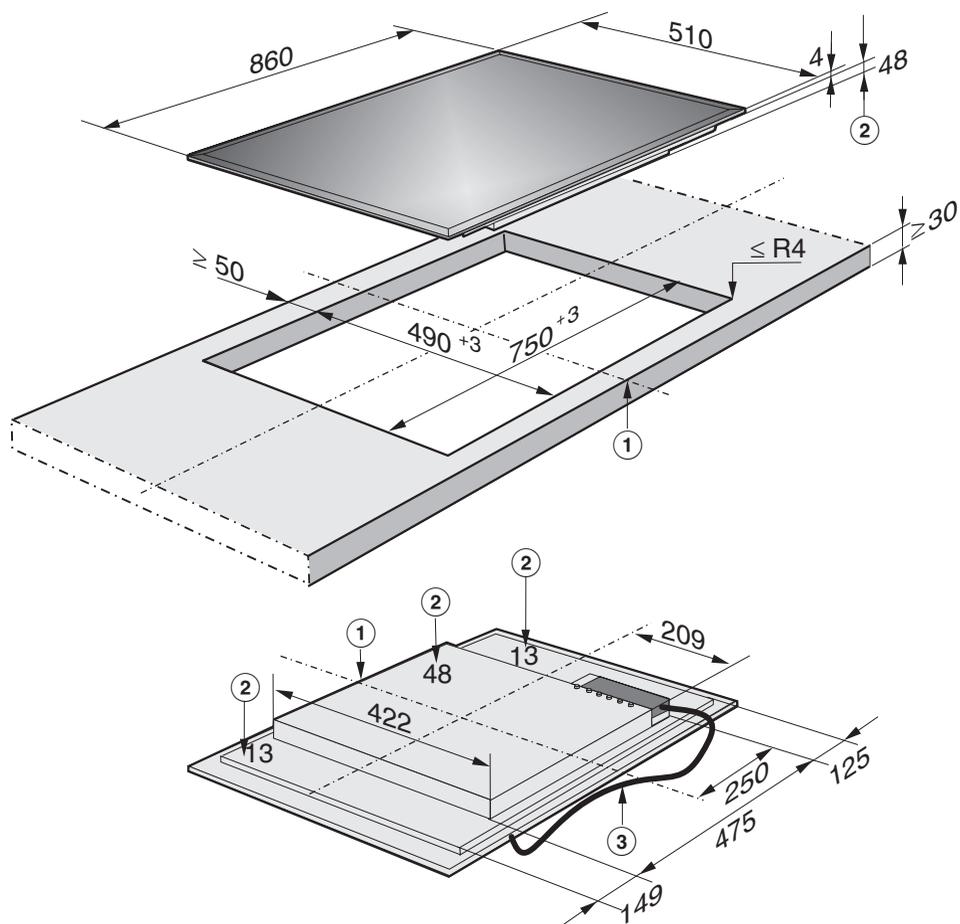
② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

④ Raccordement pour Miele@home

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5952



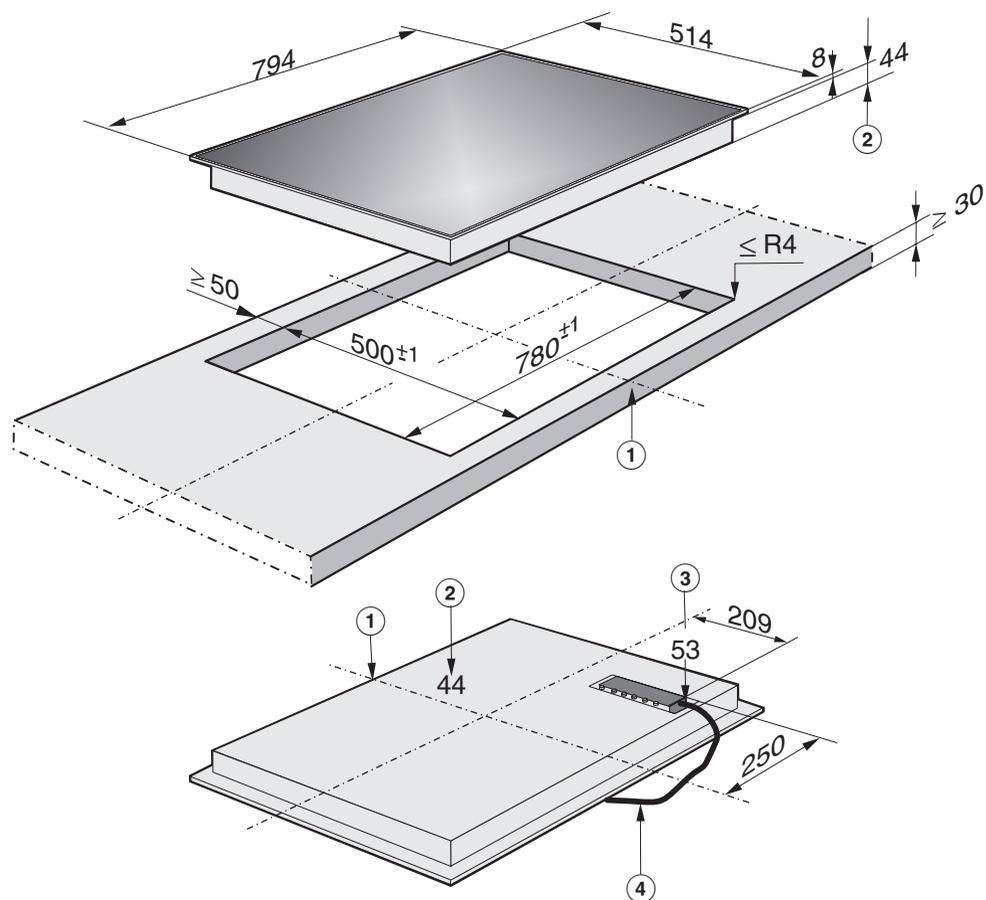
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

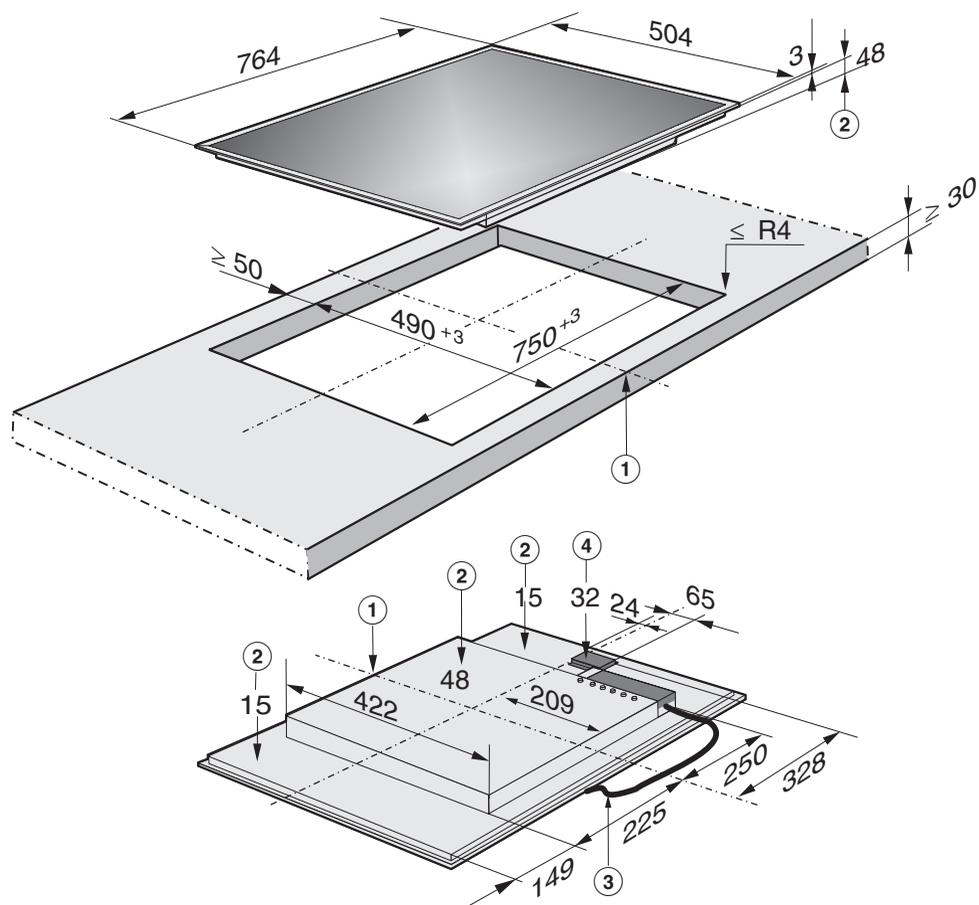
KM 5954



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation
- ④ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5955



① avant

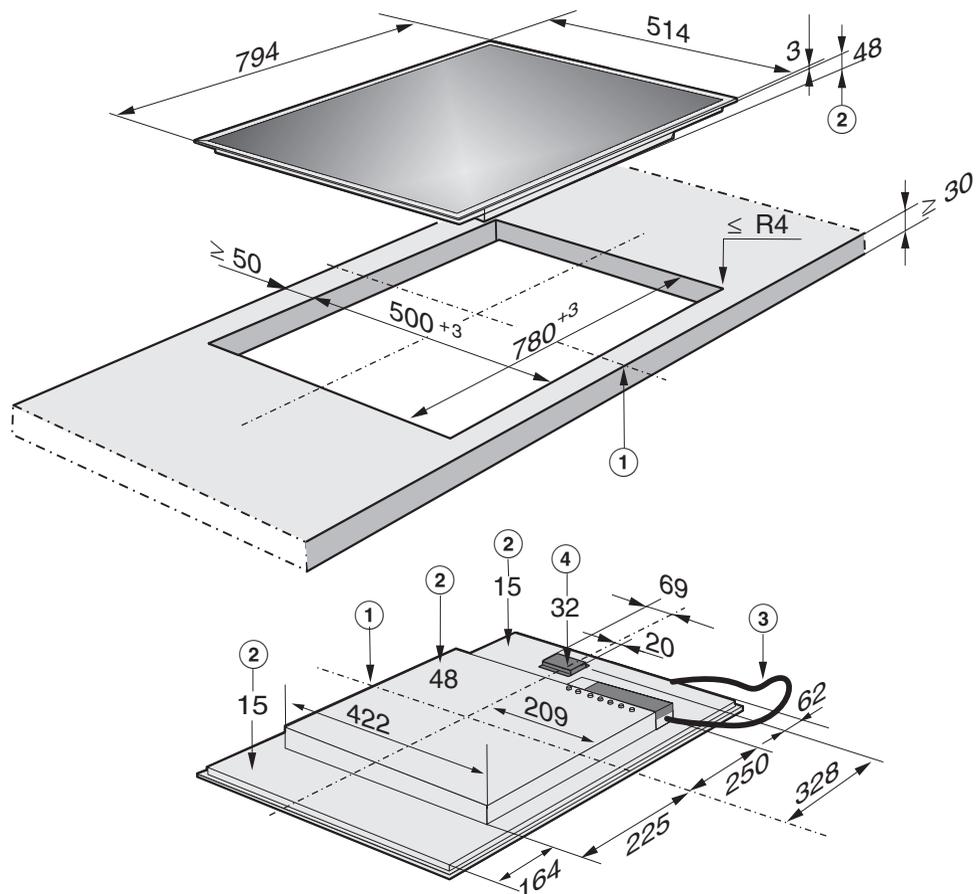
② Hauteur d'encastrement

③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

④ Raccordement pour Miele@home

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

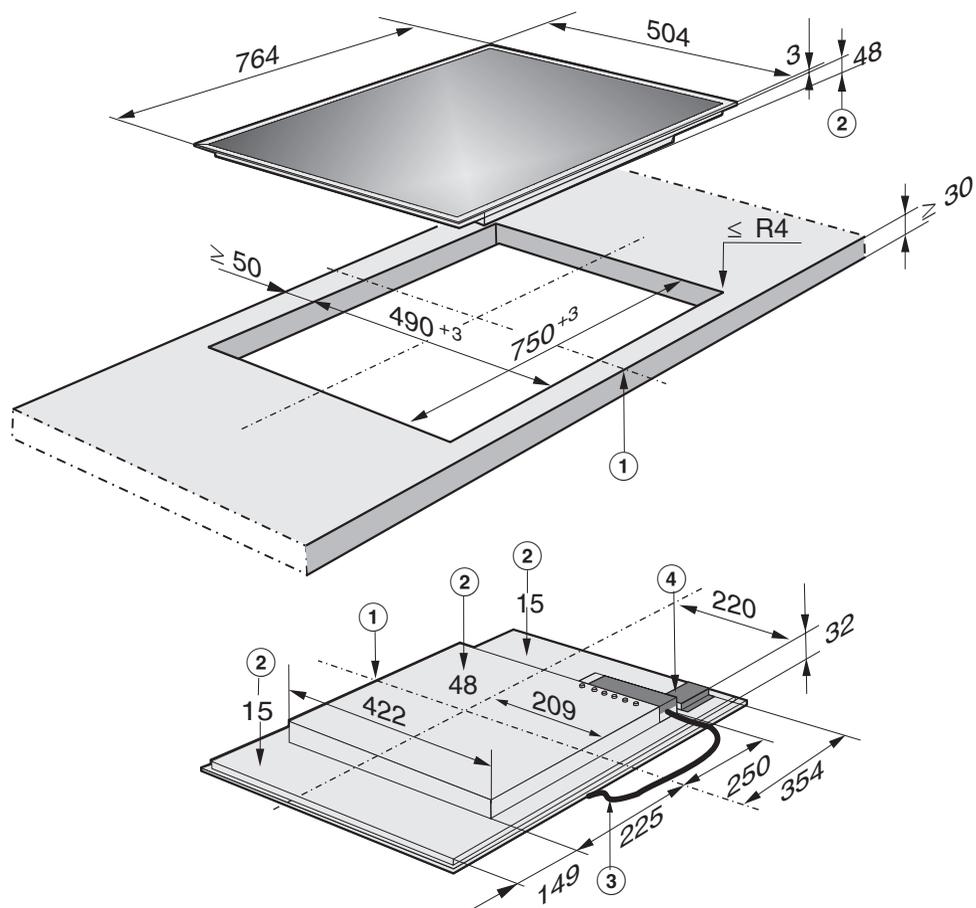
KM 5957



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm
- ④ Raccordement pour Miele@home

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

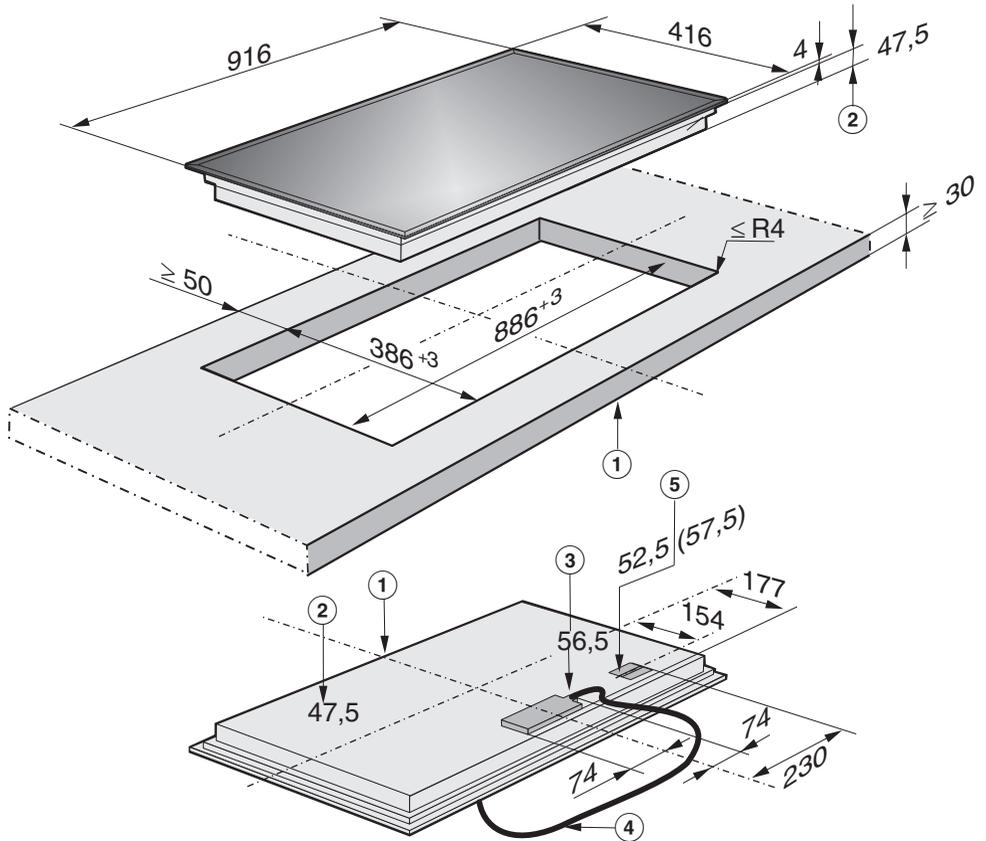
KM 5958



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm
- ④ Raccordement pour Miele@home

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5975



① avant

② Hauteur d'encastrement

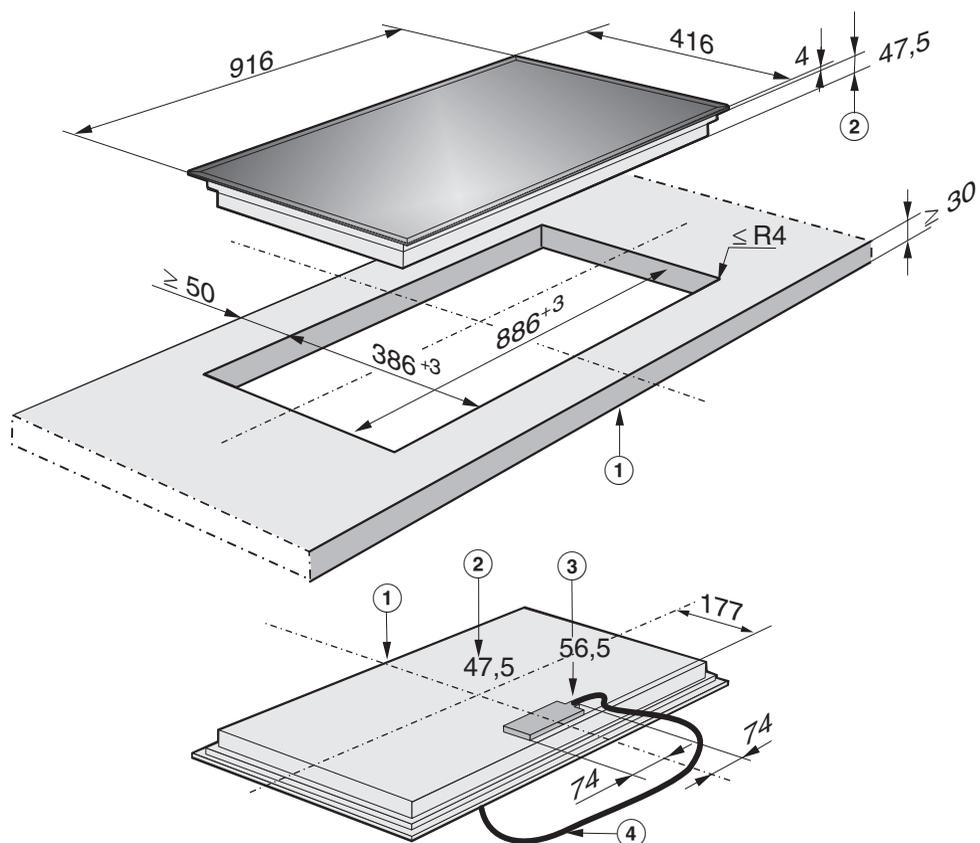
③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation

④ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

⑤ Raccordement pour Miele@home
(hauteur d'encastrement avec cordon d'alimentation Miele@home = 57,5 mm)

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5985



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur d'encastrement cordon d'alimentation
- ④ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Montage

Préparation du plan de travail

- Effectuez la découpe du plan de travail suivant le schéma coté. Respectez la **distance minimale** par rapport au mur arrière et à gauche ou à droite par rapport à un mur latéral. Voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage".
- Scellez les bords de coupe des plans de travail avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

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

Il n'est pas nécessaire d'utiliser des ressorts de blocage, une bande d'étanchéité cale fermement la table de cuisson dans la découpe. La fente entre le plan de travail et le cadre se réduira après quelque temps.

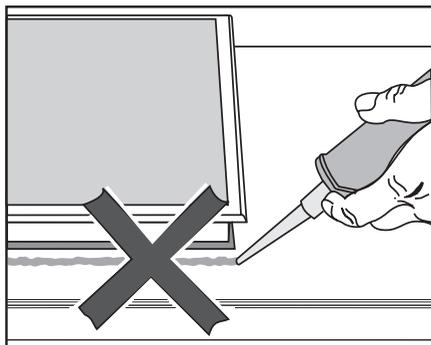
Pose de la table de cuisson

En cas d'installation de **Miele@home / Con@ctivity** la table de cuisson doit être modifiée avant le montage et le module de communication est raccordé ! Voir la notice de montage et l'installation Miele@home / Con@ctivity XKM 2000 KM.

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Vérifiez que le joint de la table de cuisson repose bien sur le plan de travail. Ceci permet une étanchéité parfaite de tous côtés. N'utilisez pas de pâte pour joint.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.

Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

Conseils de montage - généralités

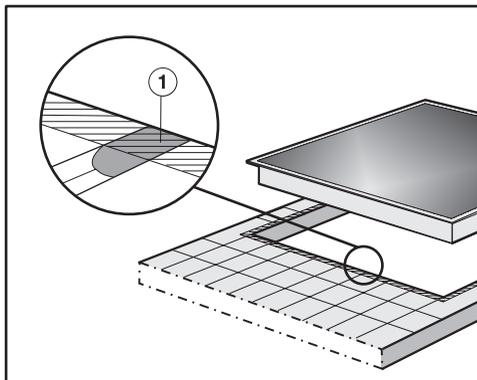


N'utilisez pas de pâte à joint à moins que cela vous soit spécifié. La bande sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Veillez impérativement à ce qu'aucune pâte pour joint d'étanchéité ne soit posée entre le cadre de la partie supérieure de la table de cuisson et le plan de travail !

Cela compliquerait la dépose de la table en cas d'intervention et le cadre et le plan de travail pourraient être endommagés.

Plan de travail carrelé

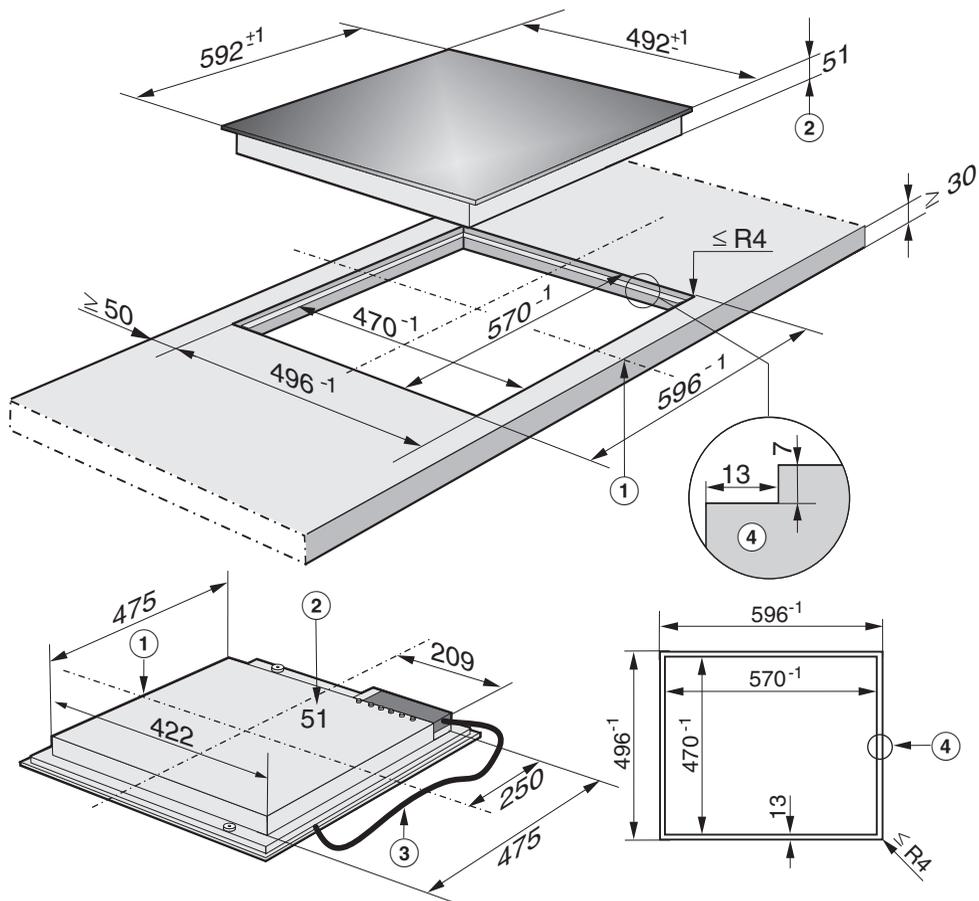


Les joints ① et la zone hachurée sous le cadre de la table de cuisson doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Tables de cuisson affleurantes

Cotes d'encastrement

KM 5944 / KM 5948

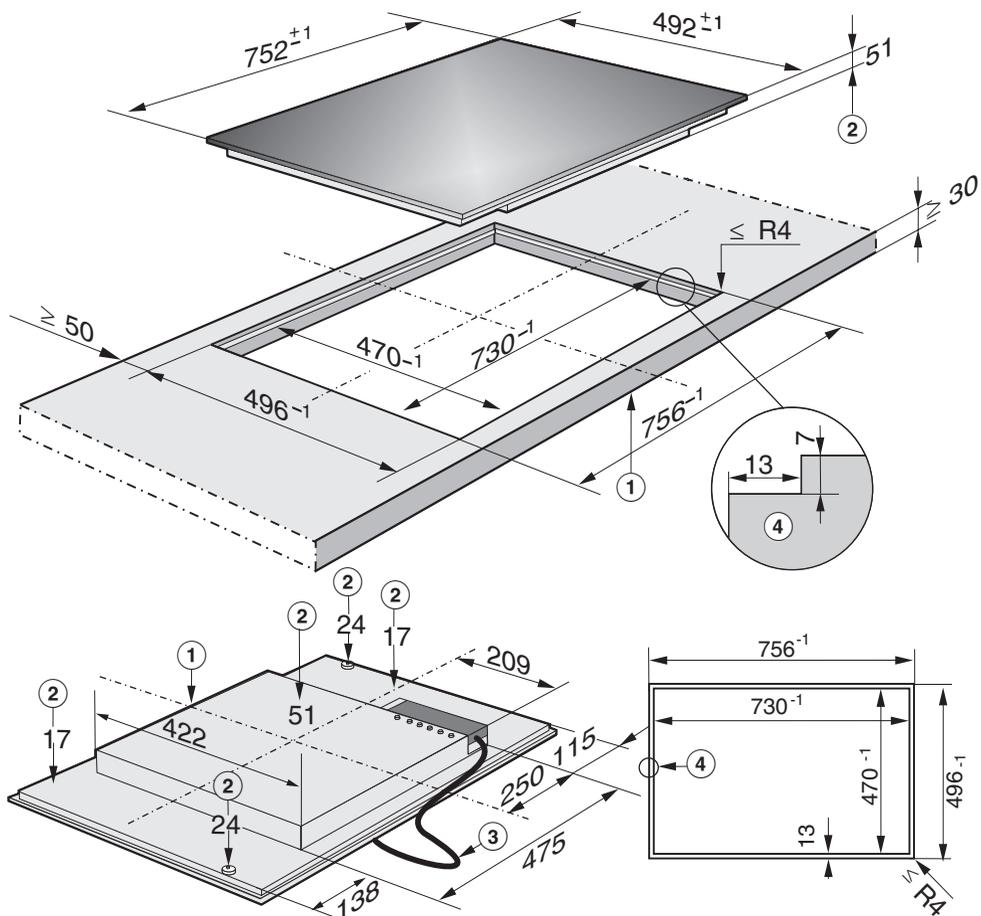


- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm
- ④ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle

Cotes de découpe du plan de travail en pierre naturelle. Respectez les indications du croquis !

Tables de cuisson affleurantes

KM 5953 / KM 5986



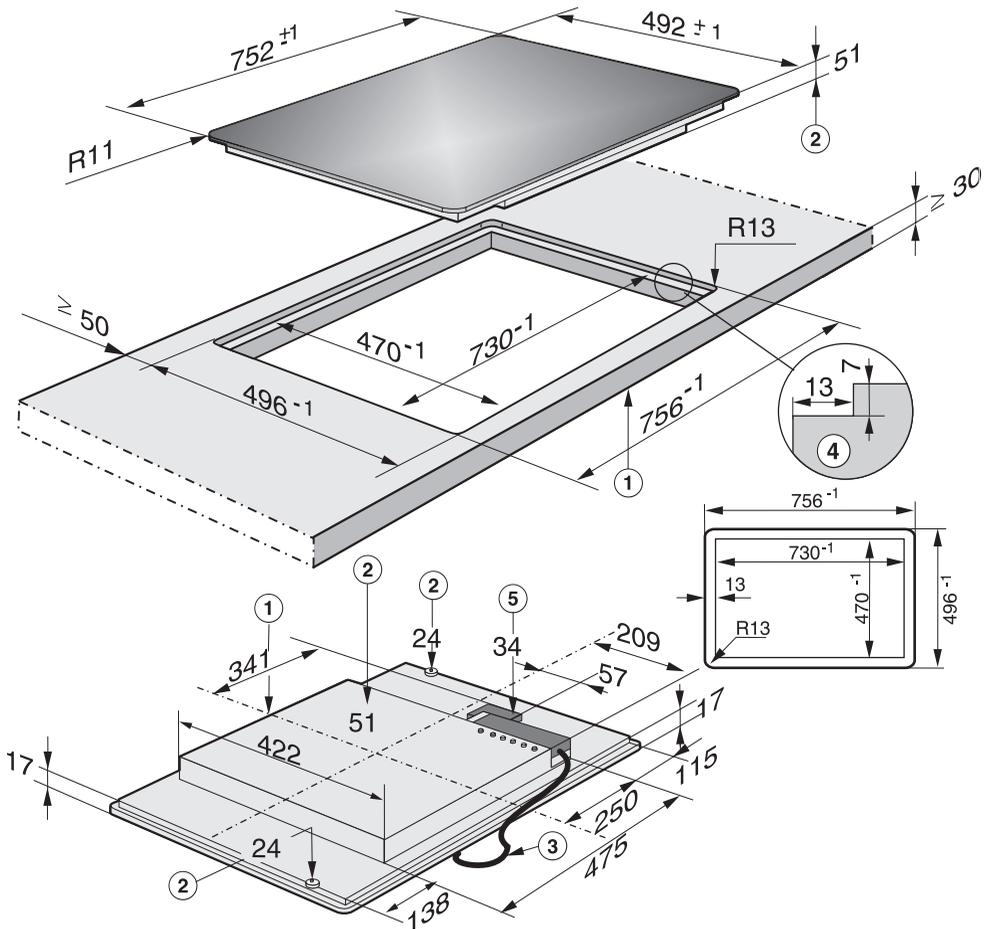
- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm
- ④ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle

Cotes de découpe du plan de travail en pierre naturelle.
Respectez les indications du croquis !

Tables de cuisson affleurantes

KM 5959

- Encastrable dans un plan de travail en verre -



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Cordon d'alimentation, L = 1440 cm
- ④ Fraisage à gradin pour plans de travail en pierre naturelle
- ⑤ Raccordement pour Miele@home

Cotes de découpe du plan de travail en pierre naturelle.
Respectez les indications du croquis !

Tables de cuisson affleurantes

Montage

Une table de cuisson affleurante est prévue pour le montage dans les plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre), surfaces carrelées, bois massif et verre (certaines tables seulement). Les tables de cuisson pouvant être encastrées dans des **plans de travail en verre** sont spécifiées au chapitre "Cotes d'encastrement", avec une note correspondante.

D'autres matériaux tels que le corian et l'askilan ne conviennent pas au montage à fleur de plan.

Pour le montage, un meuble bas de 800 mm de large est nécessaire.

En cas d'installation de **Miele@home / Con@ctivity** la table de cuisson doit être modifiée avant le montage et le module de communication est raccordé !

Voir la notice de montage et l'installation Miele@home / Con@ctivity XKM 2000 KM.

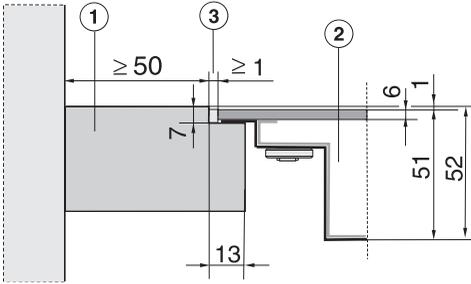
La table de cuisson doit être accessible par le bas pour les réparations, afin qu'il ne soit pas nécessaire d'enlever le joint.

La table de cuisson

- 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.

Découpe du plan de travail et encastrement

Plan de travail en pierre naturelle



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

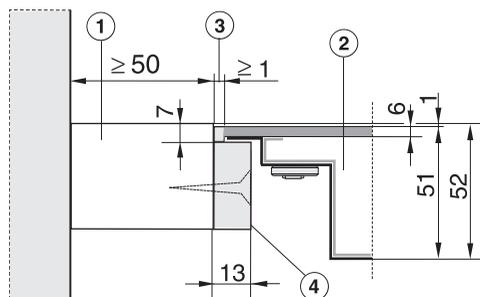
- Effectuez la découpe du plan de travail d'après les croquis.
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Posez la table de cuisson ⑥ dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ④, 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.

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

Tables de cuisson affleurantes

Bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre



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

Etant donné que le plateau en vitrocéramique 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 les croquis.
- Fixez les tasseaux ④ 7 mm sous l'arête supérieure du plan de travail (voir croquis).
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson 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 ④, 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.

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique et remplacer le cordon électrique, faites appel à 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.

Nous vous rappelons que nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects dus à un montage ou un branchement incorrect.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (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 **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**.

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Protection de surintensité 32 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion ou socle de prise de courant). Vous trouverez d'autres possibilités de branchement dans le schéma électrique.

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 :**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.
- **Disjoncteurs à réarmement automatique**
Basculer le commutateur 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.

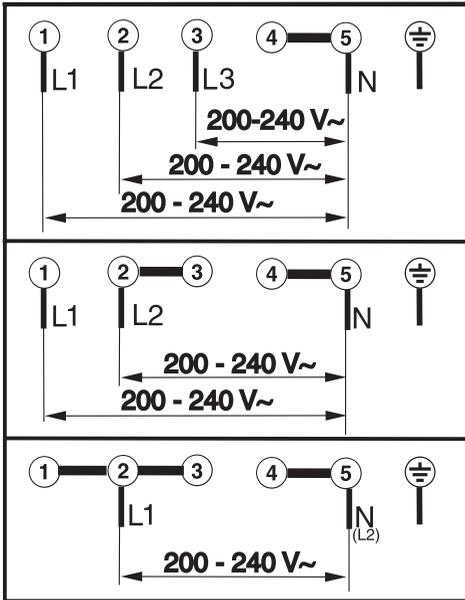
Remplacement du cordon d'alimentation

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

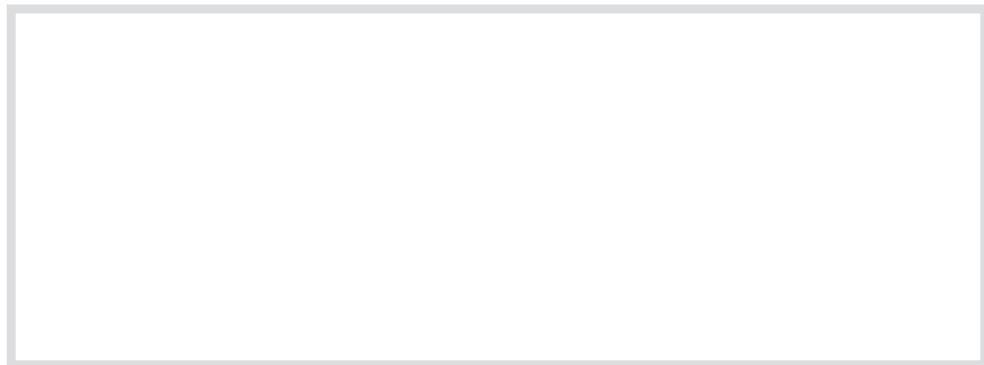
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- contactez votre revendeur Miele ou
- le SAV Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente 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.





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

Service consommateurs

N°AUDIOTEL : 0 892 68 52 20
(0,34 € TTC/min)

Miele Assistance

► N°Azur 0 810 06 1000
PRIX APPEL LOCAL

Pièces détachées et accessoires

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35
(0,34 € TTC/min)

Site Internet : <http://www.miele.fr>