

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Tables de cuisson vitrocéramique à induction



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

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	16
Modèle .....	16
KM 6113 .....	16
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 .....	17
KM 6117 .....	18
KM 6118 .....	19
Bandeau de commande.....	20
Caractéristiques des zones de cuisson .....	22
<b>Première mise en service</b> .....	24
Premier nettoyage de la table de cuisson.....	24
Première mise en service de la table de cuisson.....	24
<b>Induction</b> .....	25
Principe de fonctionnement.....	25
Bruits.....	26
Ustensiles de cuisson .....	27
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	28
<b>Niveau de puissance</b> .....	29
<b>Utilisation</b> .....	30
Principe de fonctionnement.....	30
Mise en marche.....	31
Réglage / Modification du niveau de puissance .....	31
Arrêt .....	31
Témoin de chaleur résiduelle .....	31
Mijotage automatique .....	32
Booster.....	33
Maintien au chaud .....	35
<b>Horloge</b> .....	36
Minuterie .....	36
Arrêt automatique d'une zone de cuisson .....	37
Utilisation simultanée des deux fonctions de l'horloge .....	38
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	39
Verrouillage / Sécurité enfants .....	39
Powermanagement .....	40
Sécurité oubli .....	40

# Table des matières

---

Protection anti-surchauffe.....	41
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	42
<b>Programmation</b> .....	44
Reset.....	47
<b>En cas d'anomalie</b> .....	48
<b>Accessoires en option</b> .....	53
<b>Consignes de sécurité pour le montage</b> .....	54
<b>Distances de sécurité</b> .....	55
<b>Cotes d'encastrement</b> .....	59
<b>Cotes d'encastrement</b> .....	60
KM 6112.....	60
KM 6113.....	61
KM 6115.....	62
KM 6116.....	63
KM 6117.....	64
KM 6118.....	65
<b>Montage</b> .....	66
<b>Branchement électrique</b> .....	67
Schéma électrique .....	69
<b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie</b> .....	70
<b>Fiches de données de produits</b> .....	71

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

### Utilisation conforme

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Précautions à prendre avec les enfants

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

## Sécurité technique

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque d'électrocution !

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Utilisation conforme

▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'une table de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer une pièce !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.

Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson ( tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

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

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

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

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

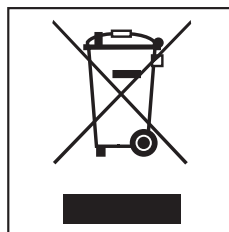
## Nos emballages

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

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

## Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

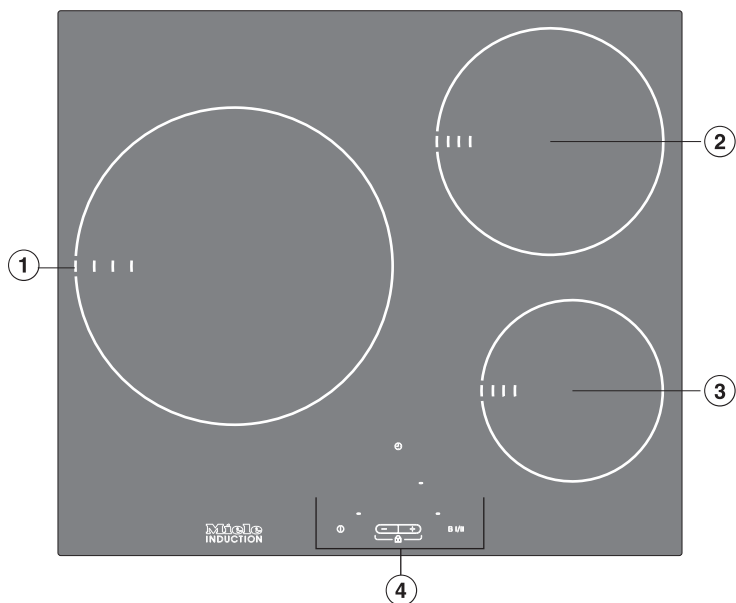
Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

# Description de l'appareil

---

## Modèle

KM 6113

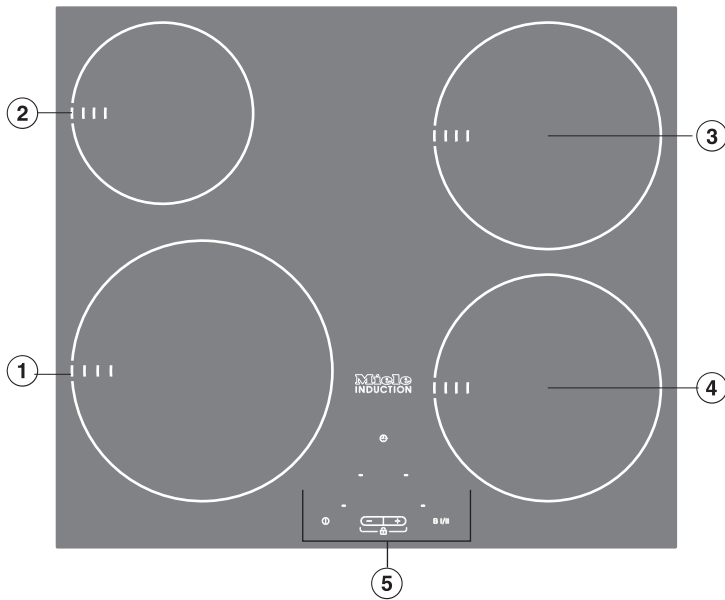


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Bandeau de commande



# Description de l'appareil

KM 6112 / KM 6115 / KM 6116

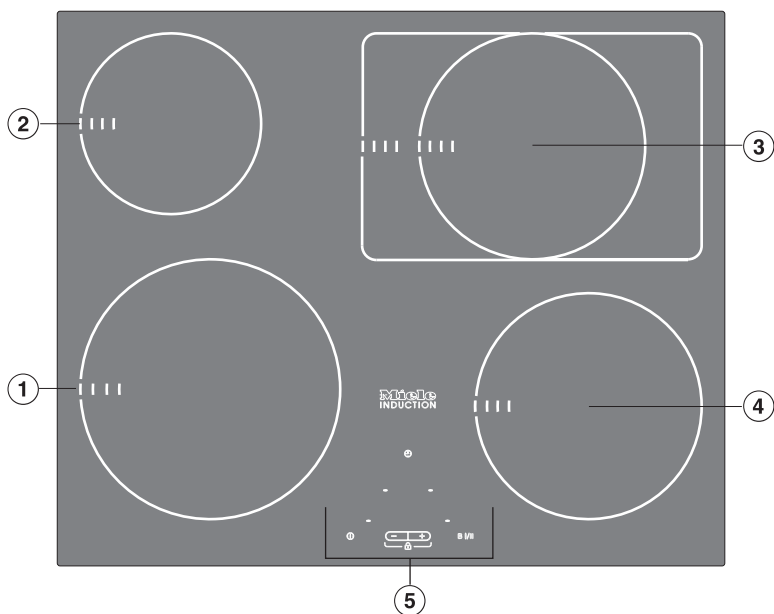


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Zone de cuisson avec Booster
- ⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

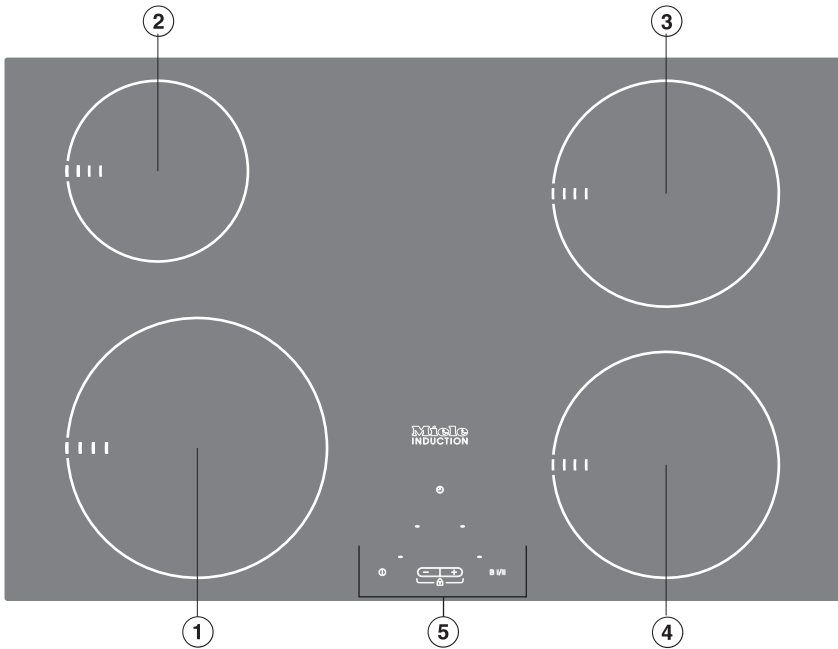
---

KM 6117



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

KM 6118

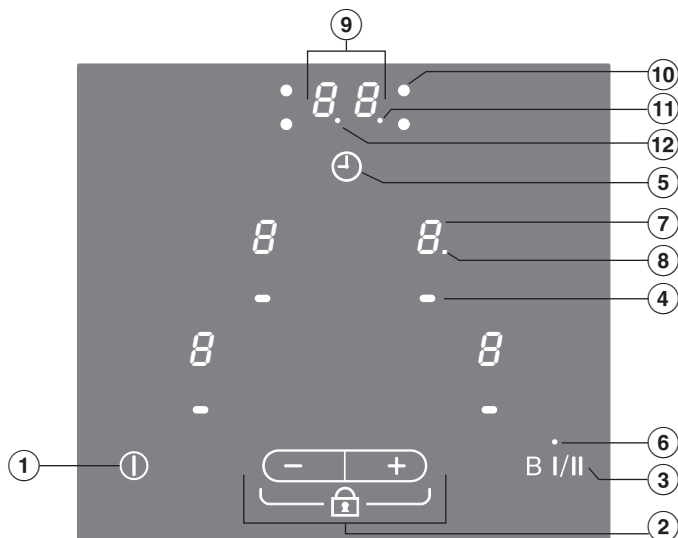


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Zone de cuisson avec Booster
- ⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

---

## Bandeau de commande



### Touches sensibles

- ① Fonctions Marche/Arrêt
- ② Réglages
  - Réglage du niveau de puissance
  - Réglage du temps de cuisson
  - Activer/Désactiver la sécurité enfants/le verrouillage
- ③ Activer/Désactiver le Booster/TwinBooster
- ④ Sélectionner une zone de cuisson
- ⑤ Horloge
  - Marche/Arrêt
  - Permuter entre les différentes fonctions de l'horloge
  - Sélection d'une zone de cuisson (cf. chapitre "Arrêt automatique de la zone de cuisson")

### Diodes d'affichage

- ⑥ Booster/TwinBooster activé
- ⑧ Mijotage automatique ou en cas de dépassement des niveaux de puissance (cf. chapitre "Programmation")

- ⑩ Affectation des zones de cuisson (ici, la zone de cuisson arrière droite)
- ⑪ Minuterie
- ⑫ Diode d'affichage des demi-heures en cas de minuterie indépendante au-delà de 99 minutes.

## ⑦ Affichage des zones de cuisson




<i>0</i>	Zone de cuisson prête à fonctionner
<i>h</i>	Niveau de maintien au chaud
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>,</i>	Niveau 1 TwinBooster
<i>,,</i>	Booster / Niveau 2 TwinBooster
<i>∩</i>	Récipient absent ou inadapté (cf. chapitre "Induction")
<i>≡</i>	Chaleur résiduelle
<i>R</i>	Mijotage automatique
<i>LL</i>	Verrouillage activé / Sécurité enfants activée
<i>dE</i>	Mode démonstration activé
<i>F</i>	Anomalie (cf. chapitre "Désactivation de la sécurité")

## ⑨ Affichage de la minuterie

<i>00 à 99</i>	Temps en minutes
<i>0.h à 9.h</i>	Temps en heures





# Description de l'appareil

## Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6113		
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
	18–28	normal	2600
		TwinBooster, niveau 1	3000
		TwinBooster, niveau 2	3700
	14–20	normal	1850
		Booster	3000
	10–16	normal	1400
		Booster	2200
		Total :	7400

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

\*\* La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau de la casserole / poêle.

Zone de cuisson	KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6118		
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
	16–23	normal	2300
		TwinBooster, niveau 1	3000
		TwinBooster, niveau 2	3700
	10–16	normal	1400
		Booster	2200
	14–20	normal	1850
		Booster	3000
	14–20	normal	1850
		Booster	3000
		Total :	7400

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

\*\* La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau de la casserole / poêle.

## Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 6117		
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
□	16–23	normal	2300
		TwinBooster, niveau 1	3000
		TwinBooster, niveau 2	3700
□	10–16	normal	1400
		Booster	2200
□	14–20	normal	1850
		TwinBooster, niveau 1	2500
		TwinBooster, niveau 2	3000
	20x30	normal	2300
		TwinBooster, niveau 1	3000
		TwinBooster, niveau 2	3700
□	14–20	normal	1850
		Booster	3000
		Total :	7400

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

\*\* La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau de la casserole / poêle.

## Première mise en service

---

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

### Premier nettoyage de la table de cuisson

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

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

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

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


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




## Principe de fonctionnement

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


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

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

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

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

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

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

Risque de brûlures !

N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation.

# Induction

---

## Bruits

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

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

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

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

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

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

## Ustensiles de cuisson


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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

## Conseils d'économie d'énergie

---

- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

## Niveau de puissance

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

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

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

# Utilisation

## Principe de fonctionnement

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

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

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

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

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

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

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

## Risque d'incendie !



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

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

Si vous réglez le niveau de puissance avec -, choisissez la cuisson avec la fonction mijotage automatique. Si vous réglez le niveau de puissance avec +, choisissez la cuisson sans mijotage automatique. (cf. chapitre "Mijotage automatique")


## Mise en marche

- Effleurez la touche sensitive .

Sur toutes les zones de cuisson s'affiche  tandis que  s'allume sur la zone d'affichage de l'horloge. Si aucune commande n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

## Réglage / Modification du niveau de puissance


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

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

- Effleurez la touche sensitive + ou - jusqu'à ce que le niveau de puissance dans l'affichage des zones de cuisson apparaisse.

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


## Arrêt

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez deux fois la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive .

## Témoin de chaleur résiduelle

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

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

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

# Utilisation

## Mijotage automatique

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

### Activer

- Effleurez brièvement la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la puissance de mijotage souhaitée en effleurant la touche sensitive -.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (cf. tableau), le voyant lumineux s'allume à côté de la puissance de mijotage réglée.

Si la plage des niveaux de puissance est étendue (cf. chapitre "Programmation"), *H* clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec la puissance de mijotage réglée.

Le fait de modifier la puissance de mijotage pendant la phase de saisie désactive la fonction "Mijotage automatique".

### Désactiver

- Effleurez brièvement la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Modifiez le niveau de puissance.

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

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



## Booster

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

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

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

Vous avez activé le Booster

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

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

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

# Utilisation

---

## Enclencher le Booster

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

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

## Enclencher le TwinBooster, niveau 1

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

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

## Enclencher le TwinBooster, niveau 2

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

Le voyant lumineux du Booster s'allume, et dans l'affichage des zones de cuisson ,, se met à clignoter. Au bout

de quelques secondes, ,, s'allume en permanence et le voyant lumineux s'éteint.

## Arrêter le Booster / TwinBooster

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

ou

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Modifiez le niveau de puissance.

## Maintien au chaud

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

Une fois la fonction "Maintien au chaud" réglée, la zone de cuisson correspondante peut maintenir vos plats au chaud pendant 2 heures.

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

## Régler la fonction "Maintien au chaud"

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive + jusqu'à ce que  $h$  apparaisse dans l'affichage des zones de cuisson.

## Désactiver le niveau de maintien au chaud

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Modifiez le niveau de puissance ou désactivez la zone de cuisson.

# Horloge

La table de cuisson doit être activée si vous souhaitez utiliser l'horloge. Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9,5 heures (9.h).

L'horloge a deux fonctions. Elle permet :

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

A l'aide de la touche sensitive - vous réduisez la durée de 9.h à 00. A l'aide de la touche sensitive + vous augmentez la durée de 00 à 9.h. Si 2.h ou 99 apparaît, elle s'arrête. Pour continuer avec le réglage, retirez brièvement votre doigt de la touche sensitive puis appuyez de nouveau.

Pour une durée supérieure à 99 minutes, le réglage s'effectue par paliers d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière le chiffre.

## Minuterie

### Réglages

- Effleurez la touche sensitive ⌚.

00 et le voyant lumineux pour la minuterie clignotent dans l'affichage de l'horloge.

- Réglez le temps souhaité avec la touche sensitive - ou +.

### Modification

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Réglez le temps souhaité avec la touche sensitive - ou +.


### Supprimer

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Effleurez simultanément les touches sensibles - et + jusqu'à ce que 00 apparaisse dans la zone d'affichage de l'horloge.

## Arrêt automatique d'une zone de cuisson

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

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


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

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

- Réglez le temps de cuisson qui vous convient.

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

Lorsque plusieurs délais de désactivation sont programmés, le temps résiduel le plus court s'affiche et le voyant lumineux correspondant clignote. Les autres voyants lumineux restent allumés.

- Si vous souhaitez consulter les temps résiduels qui s'affichent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant lumineux souhaité clignote.


# Horloge

---


## Utilisation simultanée des deux fonctions de l'horloge

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

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

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que les voyants lumineux des zones de cuisson programmées restent allumées et que le voyant de la minuterie clignote.
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

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

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

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

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

- effleurez l'affichage de l'horloge jusqu'à ce que :
  - le voyant lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (coupure automatique).
  - le voyant lumineux de la minuterie clignote (minuterie).

Les temps résiduels respectifs des zones de cuisson et de la minuterie s'affichent l'un après l'autre, en commençant par le temps qui se termine en premier.

## Verrouillage / Sécurité enfants

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

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

La **sécurité enfants** s'active automatiquement quand la table de cuisson est éteinte. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni l'appareil ni l'horloge. La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doive être activée manuellement. La programmation peut être réglée de telle façon que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson, sous réserve qu'aucun verrouillage manuel n'ait été activé (cf. chapitre "Programmation").

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

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

Si par mégarde vous effleurez une touche sensitive non autorisée pendant l'activation du verrouillage / de la sécurité enfants, **L** apparaît quelques minutes dans l'affichage des zones de cuisson avant gauche et **L** dans l'affichage des zones de cuisson avant droite.

### Activer

- Effleurez simultanément les touches sensibles **+** et **-** jusqu'à ce que **L** apparaisse dans la zone d'affichage avant gauche et **L** dans la zone d'affichage avant droite, et qu'un signal sonore retentit.

**L** s'éteint au bout d'un certain temps.

### Désactiver

- Effleurez simultanément les touches sensibles **+** et **-** jusqu'à ce que **L** apparaisse dans la zone d'affichage avant gauche et **L** dans la zone d'affichage avant droite et qu'un signal sonore retentit.

# Dispositifs de sécurité

---

## Powermanagement

Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale de la table de cuisson soit limitée à 3,0 kW. Sur les tables de cuissons équipées de 4 zones de cuisson, on ne peut pas régler la puissance 2 du TwinBooster si le Powermanagement est activé (cf. chapitre "Programmation").

## Sécurité oublié

### La durée maximale de fonctionnement est dépassée ?

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

### Quelque chose recouvre les touches sensibles ?

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 13 s., par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet. Dans tous les affichages des zones de cuisson, *F* clignote.

Lorsque les objets ou la salissure sont retirés, *F* s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.



## Protection anti-surchauffe

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

### Bobines d'induction

- désactivation de la fonction booster,
- réduction du niveau de puissance réglé.
- la zone de cuisson se désactive automatiquement. Le message d'anomalie *FE44* s'affiche.

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

### Ventilateur

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

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

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

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

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, contactez le service après-vente.

### Bandeau de commande

L'électronique du bandeau de commande est équipée d'une protection anti-surchauffe. Cette dernière désactive automatiquement la table de cuisson, avant que l'électronique passe en surchauffe.

Si la protection anti-surchauffe du bandeau de commande se déclenche, le message d'erreur *FE37* s'affiche dans les affichages des zones de cuisson. Une fois le message d'erreur éteint, vous pouvez remettre la table de cuisson en marche comme d'habitude.

La protection anti-surchauffe risque de s'enclencher lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent à pleine puissance pendant un long moment.

## Nettoyage et entretien

---

### Risque de brûlures !

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

### Risque de brûlures !

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

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

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Nettoyez la table de cuisson après toute utilisation. Laissez refroidir l'appareil. Afin d'éviter tout résidu de calcaire, séchez la table de cuisson après chaque nettoyage avec une éponge ou un chiffon humide.

### **Produits de nettoyage à ne pas utiliser**

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

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

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

Les joints peuvent être par conséquent endommagés.

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

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

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

Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.

Nettoyez ensuite la table de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option"). N'appliquez pas ce produit sur les surfaces chaudes, faute de quoi des tâches peuvent apparaître. Respectez les indications figurant sur l'emballage du produit spécial vitrocéramique.

Retirez bien toute trace de produit avec un linge humide puis séchez soigneusement, faute de quoi les dépôts de produit vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est de se retrouver avec un plateau vitrocéramique endommagé. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre table de cuisson.

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

 Risque de brûlures !

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

Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la zone de cuisson chaude, commencez par éteindre cette dernière puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude. Après complet refroidissement, nettoyez la zone de cuisson comme expliqué précédemment.

# Programmation

---

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

Après ouverture du mode programmation, un *P* (programme), un *5* (état) et des chiffres apparaissent dans la zone d'affichage des zones de cuisson.

Après avoir quitté le mode programmation, un reset automatique a lieu. Il est terminé lorsque le voyant lumineux du Booster s'allume brièvement. Attendez que la réinitialisation (reset) soit terminée pour activer la table de cuisson.

## Sélectionner un programme

- Lorsque la **table de cuisson est éteinte**, effleurez simultanément les touches sensibles ① et **B I/II** jusqu'à ce que le voyant lumineux du Booster clignote.

## Régler le programme

- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson (**avant**) **gauche**.
- Réglez le programme souhaité à l'aide des touches sensibles + ou -.

## Régler l'état

- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant droite**.
- Réglez l'état souhaité à l'aide des touches sensibles + ou -.

## Enregistrer les réglages

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

## Ne pas sauvegarder les réglages

- Effleurez la touche sensible **B I/II** jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

	Programme <sup>1)</sup>	Option <sup>2)</sup>	Réglages
<b>P0</b>	Mode démonstration et réglages d'usine	S0	Mode démonstration activé <sup>3)</sup>
		<b>S1</b>	Mode démonstration désactivé
		S9	Restaurer les réglages d'usine
<b>P2</b>	Nombre de niveaux de puissance	<b>S0</b>	9 niveaux de puissance
		S1	17 niveaux de puissance <sup>4)</sup>
<b>P3</b>	Signal d'avertissement induction en cas de casserole/poêle absente ou inappropriée	<b>S0</b>	désactivé
		S1	faible
		S2	moyennement fort
		S3	fort
<b>P4</b>	Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S0	désactivé
		S1	faible
		<b>S2</b>	moyennement fort
		S3	fort
<b>P5</b>	Signal sonore de l'horloge	S0	désactivé
		S1	faible
		<b>S2</b>	moyennement fort
		S3	fort
<b>P7</b>	Sécurité enfants	<b>S0</b>	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
		S1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants

# Programmation

	Programme <sup>1)</sup>	Option <sup>2)</sup>	Réglages
<b>P8</b>	Powermanagement	<b>S0</b>	désactivé
		S1	activé
<b>P5</b>	Signal sonore si les touches sensibles sont recouvertes	<b>S0</b>	désactivé
		S1	activé
<b>P6</b>	Vitesse de réaction des touches sensibles	S0	lente
		<b>S1</b>	normal
		S2	rapide

<sup>1)</sup> Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

<sup>2)</sup> Les réglages d'usine apparaissent en gras.

<sup>3)</sup> Dès que vous activez la table de cuisson, *d* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage des zones de cuisson avant gauche et *E* dans l'affichage des zones de cuisson avant droite.

<sup>4)</sup> Les paliers intermédiaires s'affichent dans l'affichage des zones de cuisson avec un point derrière le niveau de puissance. Affichage du début de cuisson automatique par le clignotement de la phase de mijotage en alternance avec *R*.

## Reset

Grâce à la fonction Reset, vous pouvez rapidement réinitialiser tous les réglages de programmation pour restaurer les réglages d'usine par défaut.

## Déclencher la réinitialisation

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches de sélection des zones de cuisson avant gauche et avant droite jusqu'à ce que les affichages des zones de cuisson s'éteignent (env. 10 secondes).


La réinitialisation (Reset) dure 1 minute environ. Elle est terminée lorsque le voyant lumineux du Booster s'allume brièvement.

Attendez que la réinitialisation (reset) soit terminée pour activer la table de cuisson.

## En cas d'anomalie

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

Sollicitez le service après-vente (voir à la fin du mode d'emploi/ des instructions de montage) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

 **Risque de blessure !** Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des interventions techniques sur les appareils électroménagers. N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson ! Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
<b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.</b>	La table de cuisson n'a pas de courant. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele (fusible min., voir plaque signalétique).</li></ul>
	Il doit y avoir un problème technique. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none"><li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt"</li><li>– arrêtant le disjoncteur de différentiel</li></ul></li><li>■ Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li></ul>



Problème	Cause et solution
<b>Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</b>	Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. Le matériau utilisé pour les bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement. Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.
<b>Le symbole <math>\mathcal{U}</math> et le niveau de puissance sélectionné ou <math>\mathcal{R}</math> s'allument en alternance dans la zone d'affichage de la zone de cuisson concernée.</b>	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson ou le type de casserole n'est pas adapté. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez une vaisselle adaptée (cf. chapitre "Ustensiles de cuisson").</li> </ul>
<b>Dès que vous allumez la table de cuisson, l'affichage des zones de cuisson avant gauche <math>\mathcal{L}</math> et avant droite <math>\mathcal{R}</math> apparaît pendant quelques secondes.</b>	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (cf. chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").</li> </ul>
<b>Dès que vous allumez la table de cuisson, l'affichage des zones de cuisson avant gauche <math>\mathcal{d}</math> et avant droite <math>\mathcal{E}</math> apparaît pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	La table de cuisson se trouve en mode démonstration. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode démonstration (cf. chapitre "Programmation").</li> </ul>
<b>Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.</b>	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre "sécurité oubli").</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
<b>Le booster s'interrompt plus tôt que prévu.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
<b>A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
<b>Si le niveau de puissance d'une des zones de cuisson est réglé sur 9, le niveau de puissance de la zone qui fonctionne en binôme baissera automatiquement.</b>	Deux zones de cuisson réglées sur 9 en même temps ont dû dépasser la puissance maximale autorisée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
<b>La fonction Mijotage automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.</b>	De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer. ■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.
	Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.
<b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.</b>	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de l'appareil. Il s'éteint ensuite automatiquement.

Problème	Cause et solution
<b>Les touches sensibles réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.</b>	<p>La sensibilité des touches sensibles est dérégulée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson n'est pas installée dans un endroit trop sombre.</li><li>■ Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. La table de cuisson et les touches sensibles doivent être parfaitement dégagées.</li><li>■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.</li><li>■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>
<b>La table de cuisson s'éteint et F clignote dans les affichages des zones de cuisson.</b>	<p>Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensibles.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eliminez les objets ou salissures.</li></ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>F s'allume dans la zone d'affichage des zones de cuisson arrière gauche et E arrière droite et des chiffres s'allument dans les affichages avant.</b>	<b>9</b> à gauche, <b>0</b> à droite ou <b>1</b> , ou <b>2</b> , ou <b>3</b> Une erreur d'ajustement s'est produite suite à l'activation de la réinitialisation ou à une panne de courant. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Si l'affichage ne s'éteint pas au bout de 5 minutes, procédez comme décrit au paragraphe "Les touches sensibles réagissent de manière trop sensible ou pas assez".</li></ul>
	<b>3</b> à gauche, <b>7</b> à droite <b>4</b> à gauche, <b>4</b> à droite La protection anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".</li></ul>
	<b>4</b> à gauche, <b>7</b> à droite ou <b>8</b> Le ventilateur est bloqué ou défectueux. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué, par une fourchette par exemple, et enlevez l'objet gênant.</li><li>■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.</li></ul>
	<b>FE</b> et d'autres chiffres Une anomalie est apparue dans l'électronique. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.</li><li>■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>

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

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



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

### Casserolierie

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

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

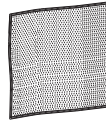
### Détergents et produits d'entretien

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



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


### Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

## Consignes de sécurité pour le montage

---

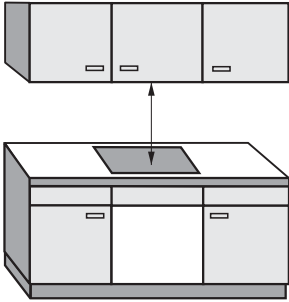
 La table de cuisson doit uniquement être encastrée par un technicien qualifié et raccordée au réseau électrique par un électricien agréé.

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

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

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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



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

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

## Distances de sécurité

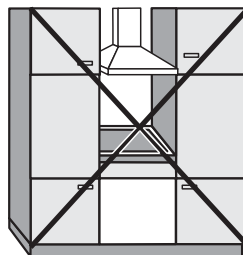
### Distance de sécurité latérale / arrière

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

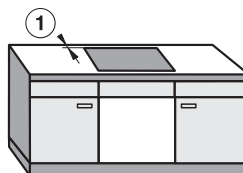
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

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

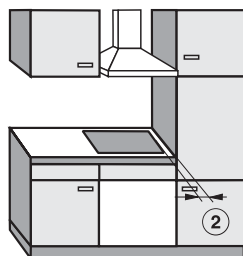
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.



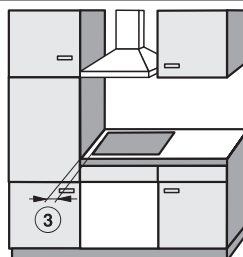
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé



### Distance minimum en dessous

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

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

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

### Tablette

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

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

# Distances de sécurité

## Distance de sécurité avec la crédence

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

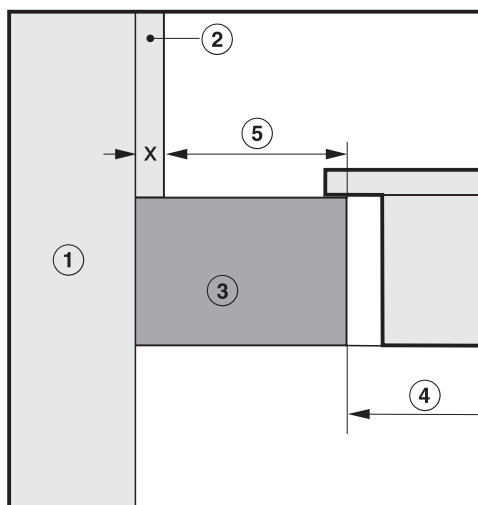
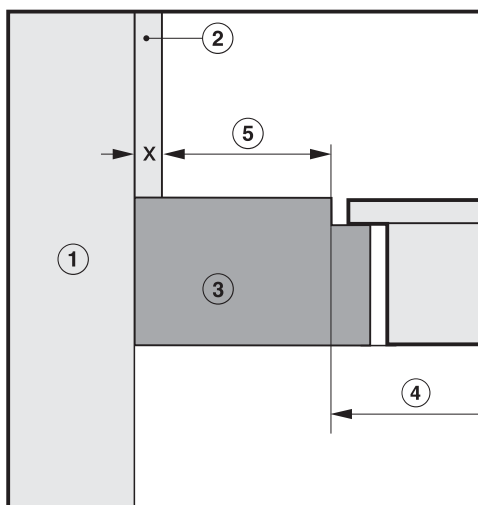
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

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

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

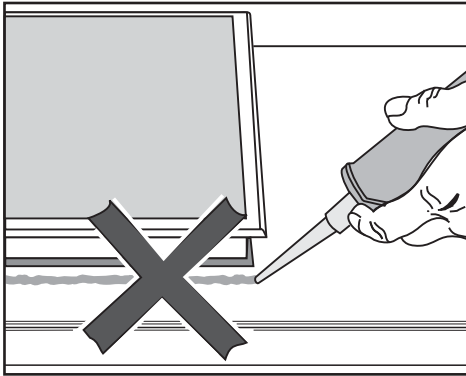
### Tables de cuisson à fleur de plan

### Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



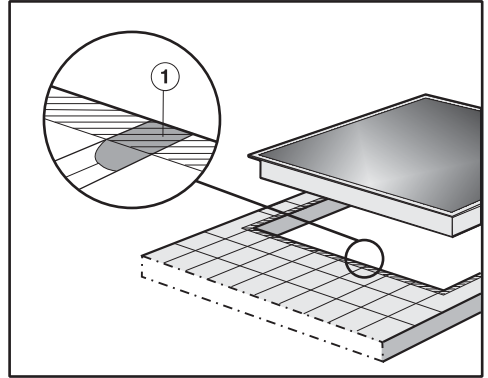
- ① Mur
- ② Crédence cote x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimum pour des matériaux **inflammables** 50 mm  
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

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



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

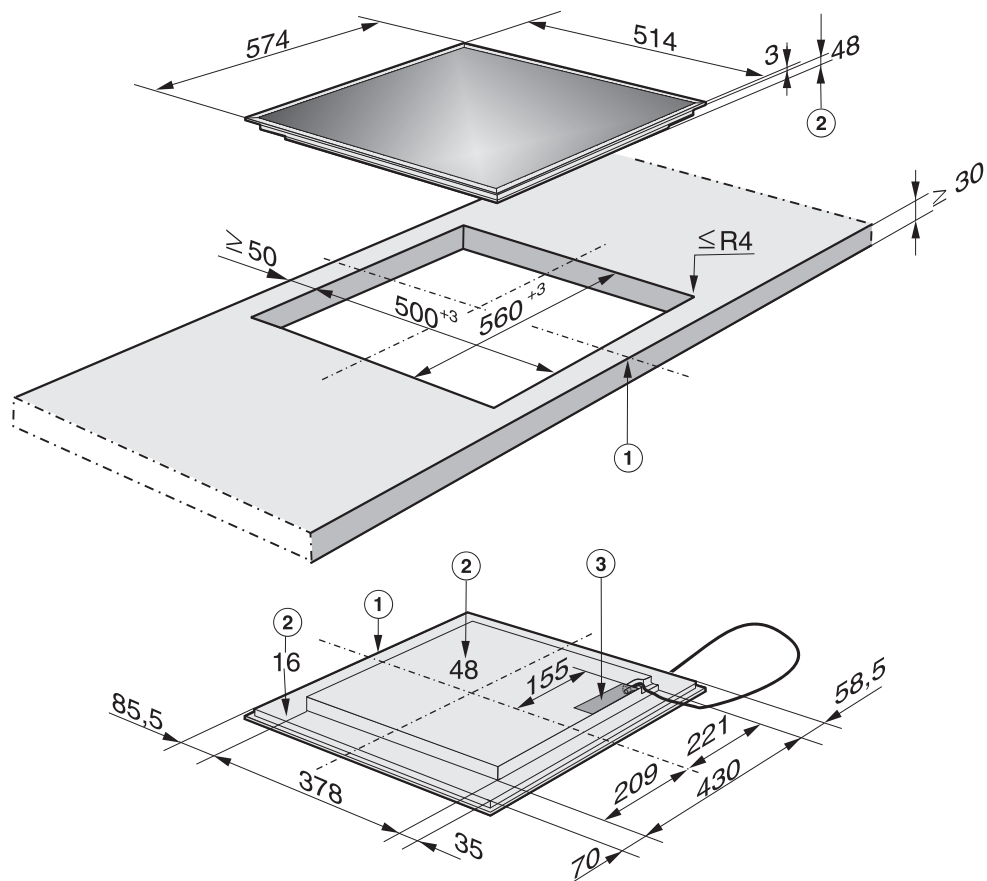
### Plan de travail carrelé



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

# Cotes d'encastrement

## KM 6112



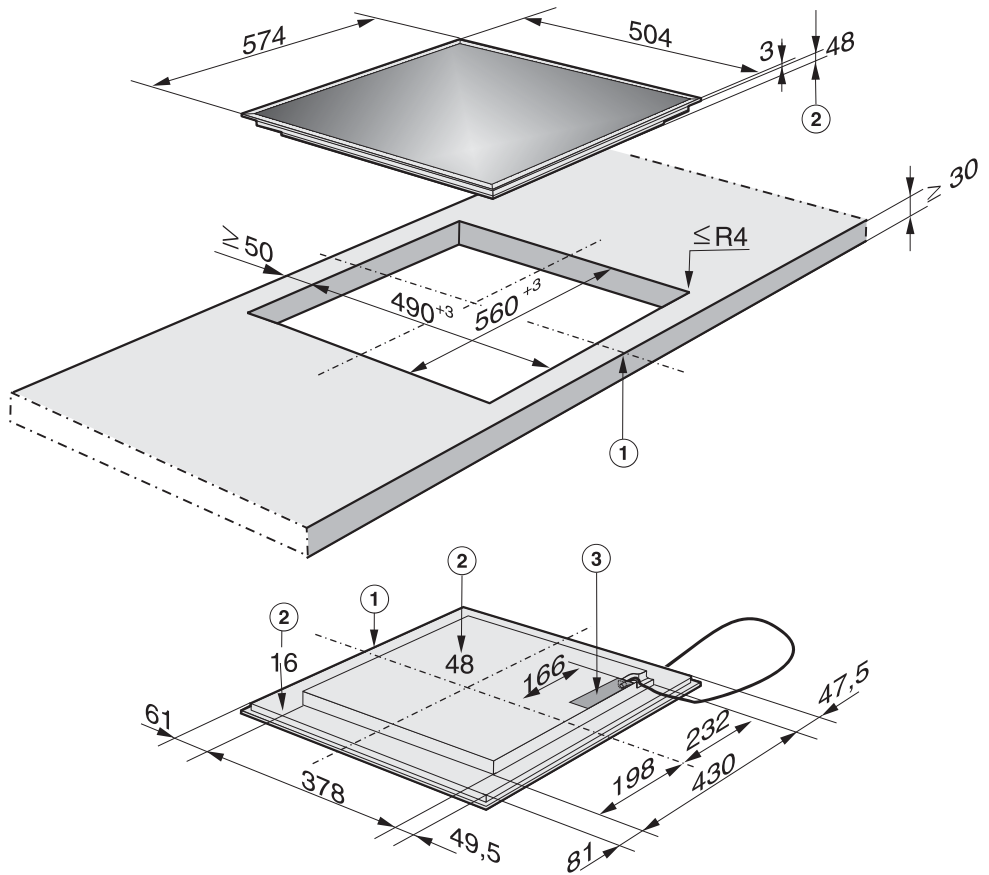
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

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

## KM 6113

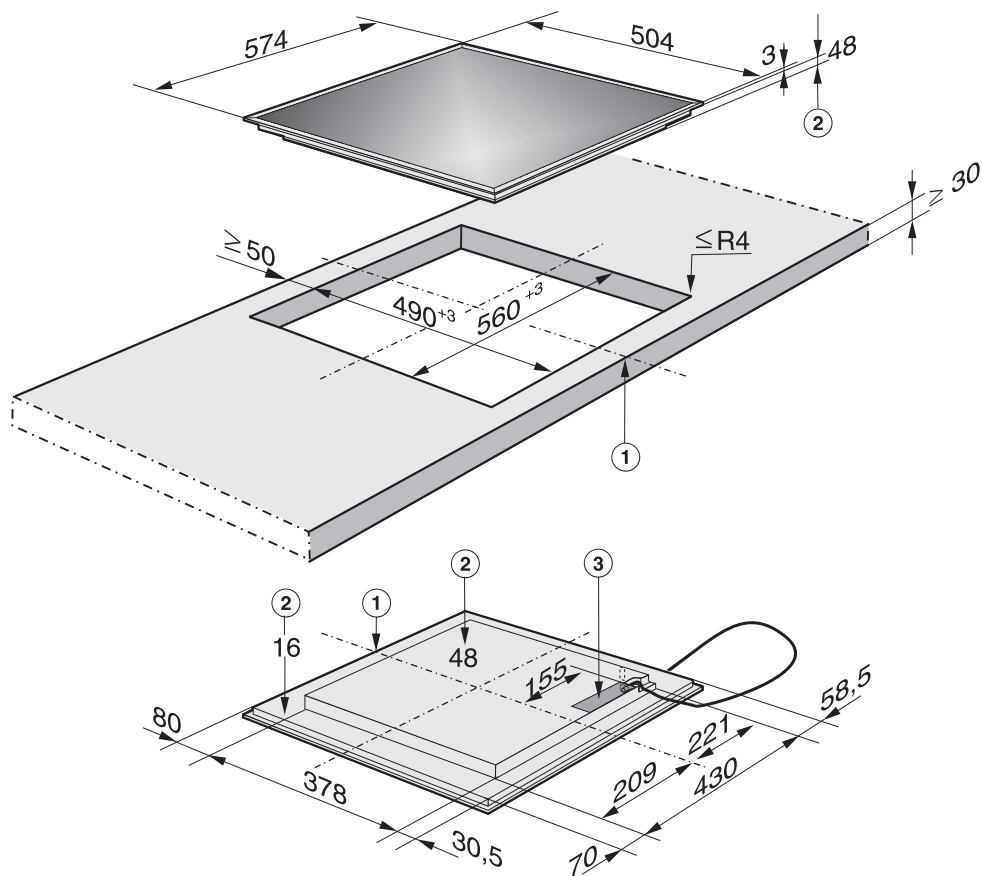


- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique

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

# Cotes d'encastrement

## KM 6115



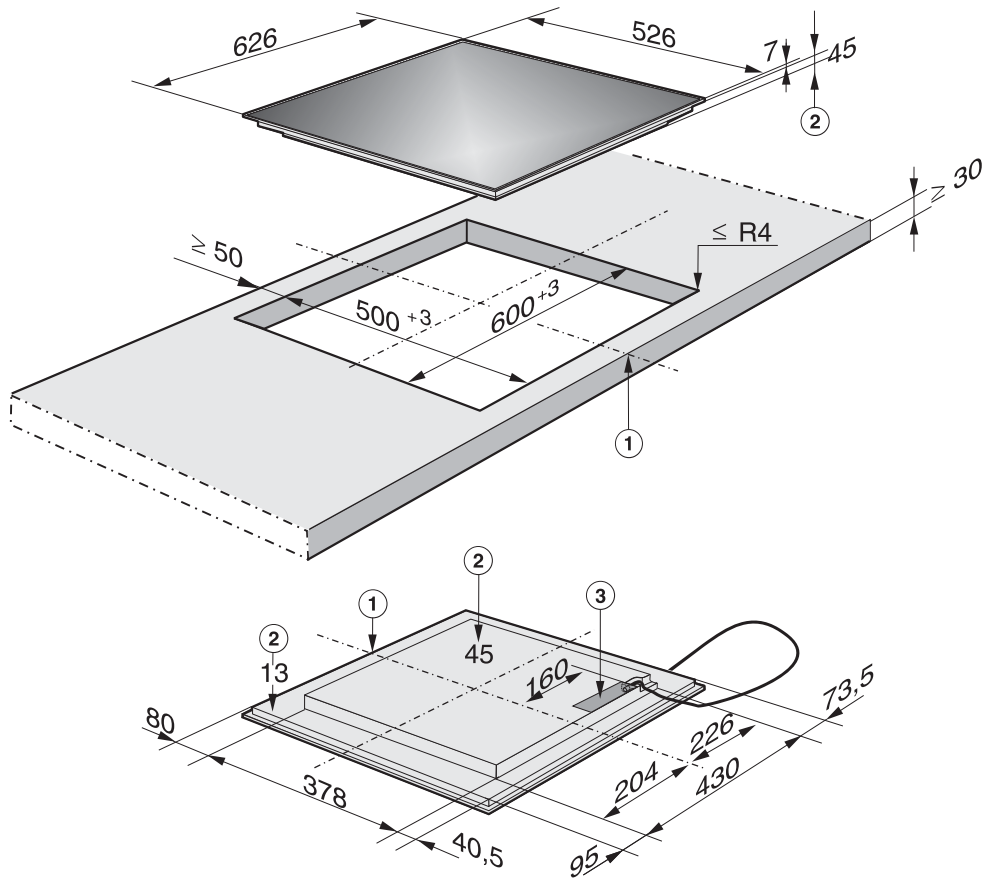
① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

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

## KM 6116

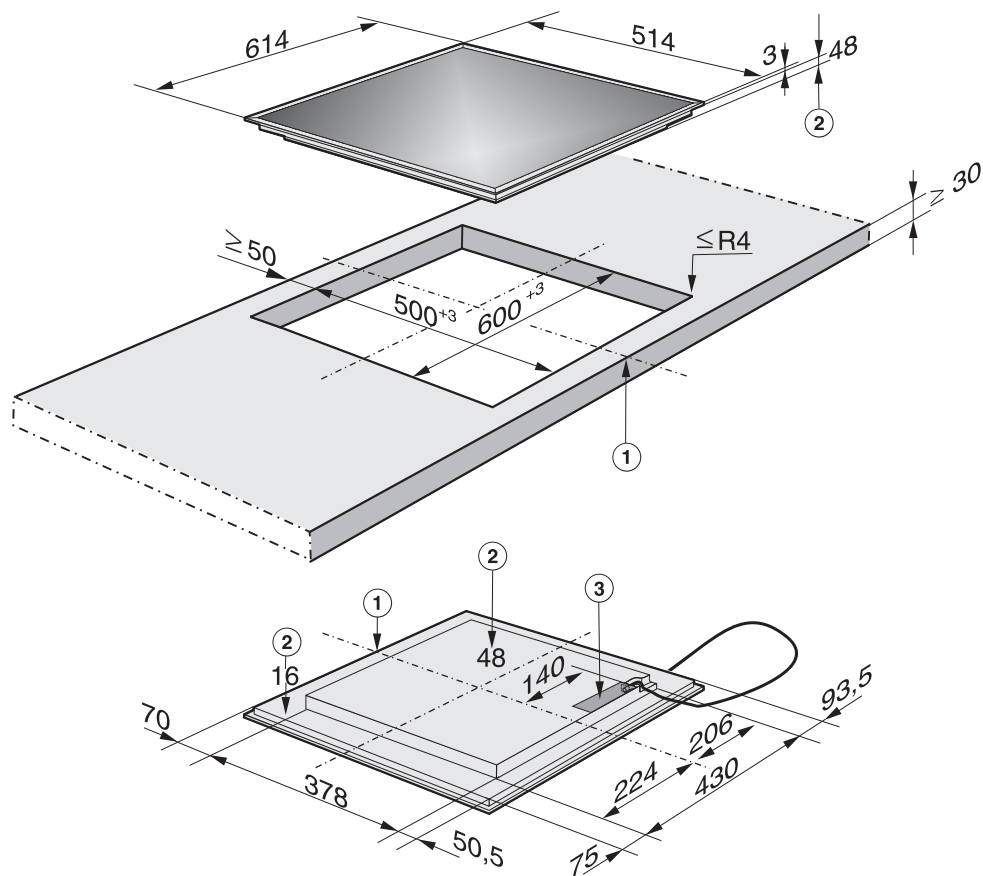


- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique

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

# Cotes d'encastrement

## KM 6117



① avant

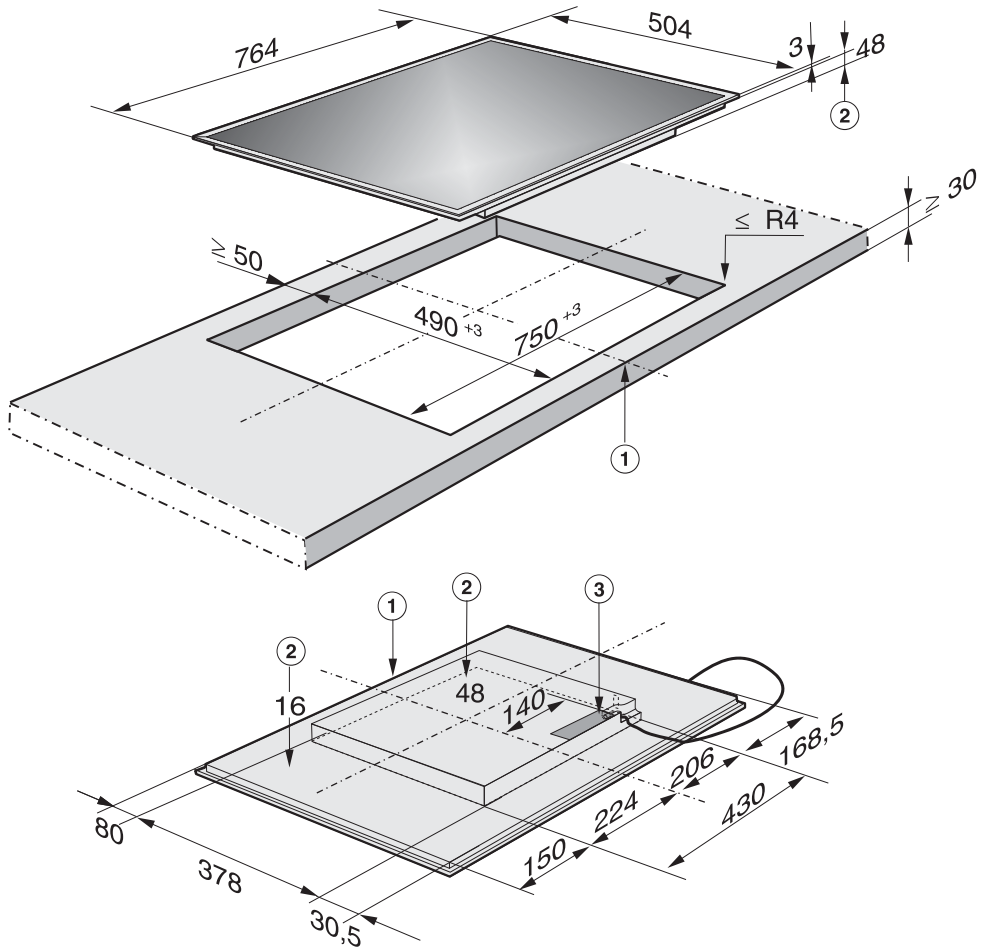
② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement électrique

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



## KM 6118



- ① avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique

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

# Montage

## Préparation du plan de travail

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

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

Le joint d'étanchéité empêche la table de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

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

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

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

## Pose de la table de cuisson

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

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

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

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

## Risque de blessure !

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

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

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

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

## Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel


Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de la table de cuisson.

## Disjoncteurs

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

# Branchement électrique

## Mise hors tension

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

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

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

### Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

### Fusibles avec réarmement

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

### Fusibles à réarmement automatique

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

### Disjoncteur différentiel

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


## Câble d'alimentation électrique

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


Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

## Remplacement du câble de raccordement au réseau

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !

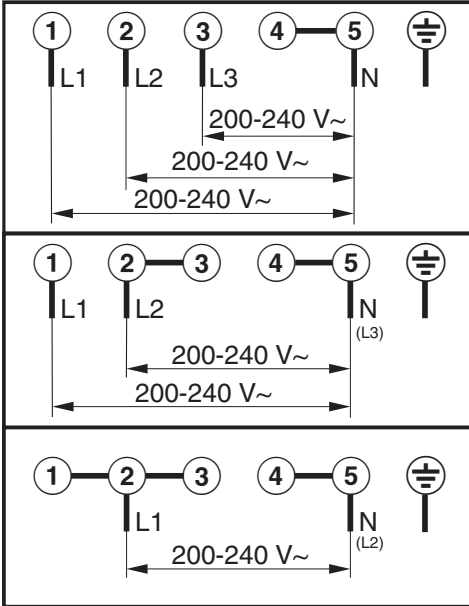
Le câble d'alimentation doit impérativement être installé par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.

La terre doit être vissée à la borne indiquée par .

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

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique.

## Schéma électrique



## Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

### Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

### Plaque signalétique

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



### Conditions et durée de garantie

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

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

# Fiches de données de produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6112
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	177,1 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6113
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	3
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 180-280 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	-

# Fiches de données de produits

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6115
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	177,1 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6116
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-



## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6117
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	180,0 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	KM 6118
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	177,1 Wh/kg



# Miele

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Center Paris**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



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



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

KM 6112 / KM 6113 / KM 6115 / KM 6116 / KM 6117 / KM 6118



fr-FR

M.-Nr. 07 801 810 / 05