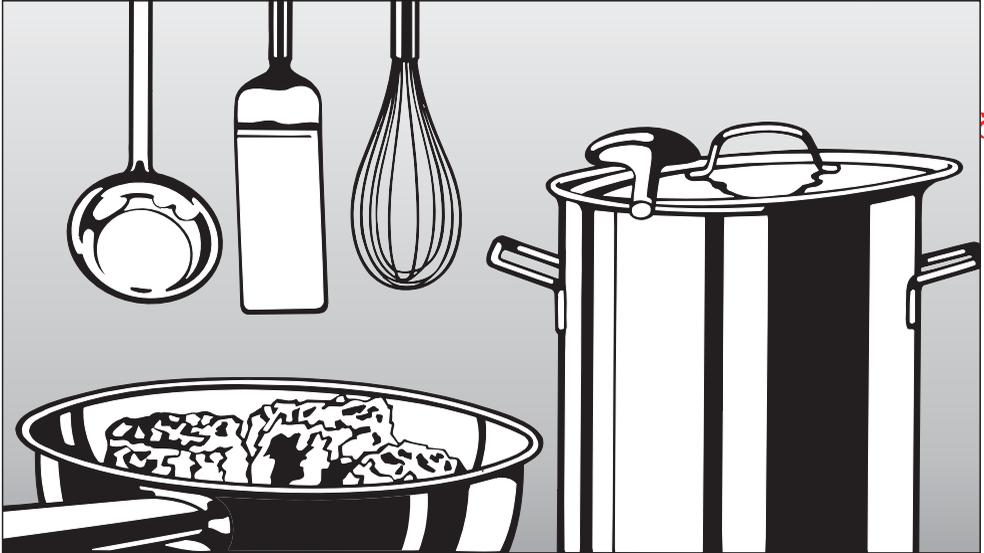


Doc
ed firm www.v
e.be

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Plan de cuisson vitrocéramique à induction

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

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi et la notice de montage avant de mettre en service cet appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 806 120

Table des matières

Description de l'appareil	4
Modèles d'appareils	4
KM 6113	4
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116	5
KM 6117	6
KM 6118	7
Panneau de commande	8
Caractéristiques des zones de cuisson	10
Consignes de sécurité et mises en garde	
Votre contribution à la protection de l'environnement	18
Enlèvement de l'ancien appareil	18
Avant la première utilisation	19
Premier nettoyage	19
Mise en service	19
Induction	20
Fonctionnement	20
Bruits	21
Ustensiles de cuisine	22
Commande	23
Principe de commande	23
Mise en marche	24
Zones de réglage	25
Démarrage automatique	26
Fonction Booster	28
Fonction de maintien au chaud	32
Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle	33
Conseils pour économiser de l'énergie	34
Minuterie	35
Minuterie	35
Arrêt automatique de la zone de cuisson	36
Utilisation simultanée des fonctions de minuterie	37
Dispositifs de sécurité	38
Verrouillage / sécurité enfants	38
Arrêt de sécurité	40
Protection contre la surchauffe	41
Nettoyage et entretien	44
Fonctions complémentaires	46

Table des matières

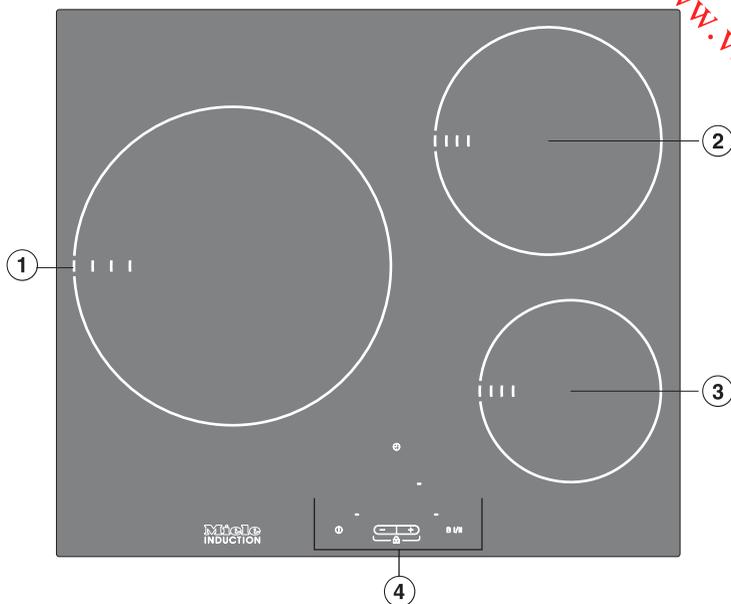
Réinitialisation	46
Programmation	47
Que faire si ... ?	50
Accessoires en option	54
Consignes de sécurité pour l'encastrement	55
Dimensions d'encastrement	61
KM 6112	61
KM 6113	62
KM 6115	63
KM 6116	64
KM 6117	65
KM 6118	66
Installation	67
Raccordement électrique	68
Cordon d'alimentation	69
Schéma électrique	70
Service après-vente, plaque signalétique	71

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

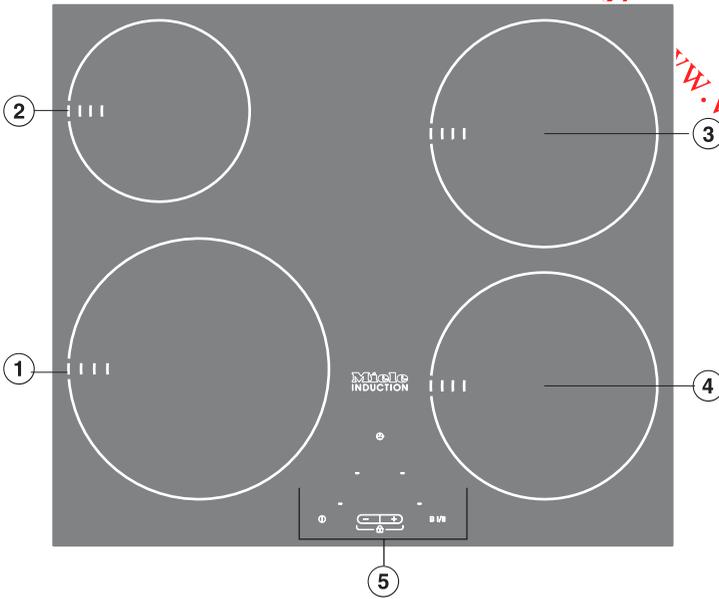
Modèles d'appareils

KM 6113



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③ Zones de cuisson avec Booster
- ④ Panneau de commande

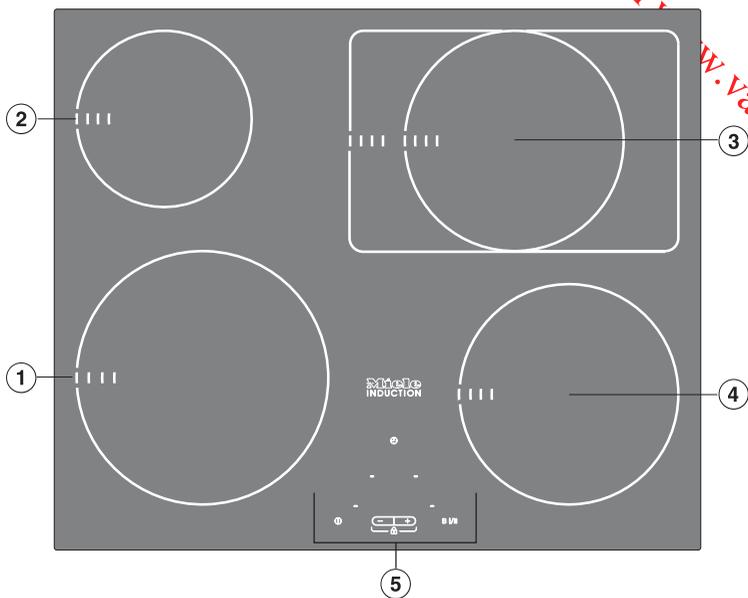
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec Booster
- ⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

KM 6117

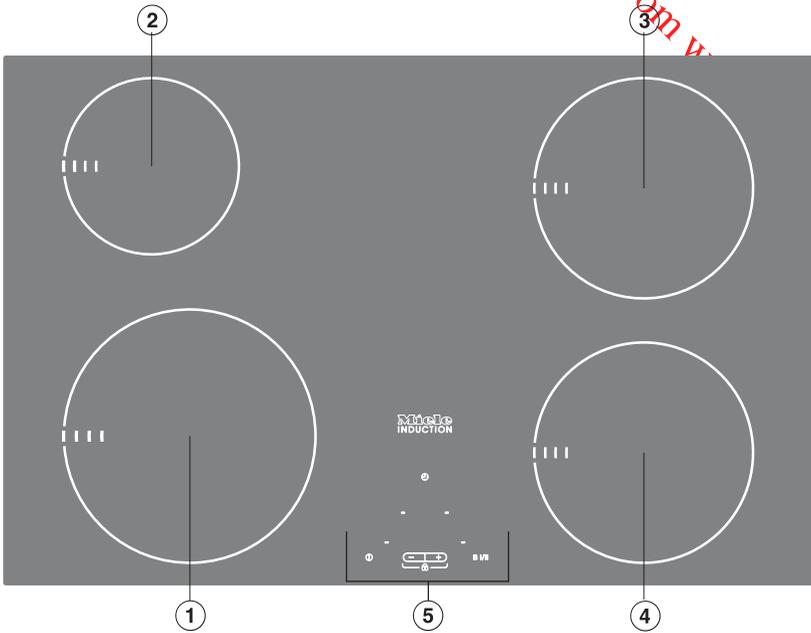


①③ Zone de cuisson avec TwinBooster

②④ Zones de cuisson avec Booster

⑤ Panneau de commande

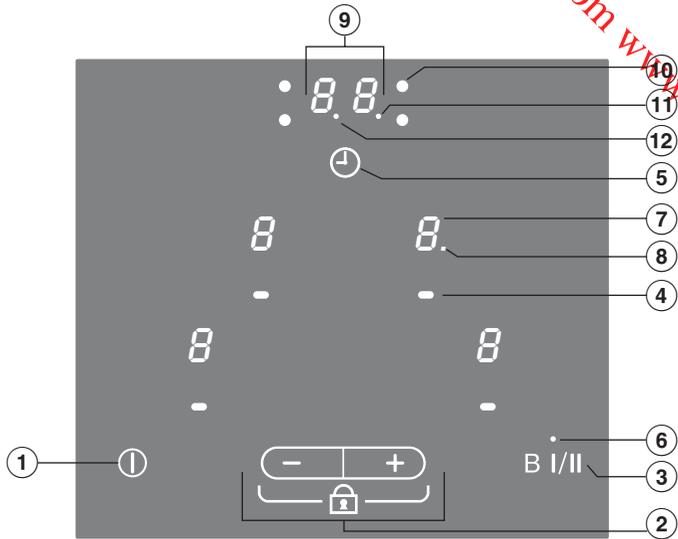
KM 6118



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ②③④ Zones de cuisson avec Booster
- ⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

Panneau de commande



Touches sensibles

- ① Mise en marche/arrêt du plan de cuisson
- ② - Réglage du niveau de puissance
 - Verrouillage
 - Réglage de l'heure
- ③ Booster / TwinBooster
- ④ Sélection de la zone de cuisson
- ⑤ - Sélection de la minuterie
 - Basculement entre les fonctions de la minuterie
 - Sélection d'un délai pour la fonction d'arrêt automatique (voir chapitre " Arrêt automatique de la zone de cuisson ")

Témoins lumineux

⑥ Booster / TwinBooster

Champ d'affichage des zones de cuisson

- ⑦
- 0* = Zone de cuisson opérationnelle
 - h* = Fonction de maintien au chaud
 - 1 à 9* = Niveau de puissance
 - ,* = TwinBooster niveau 1
 - ,,* = Booster / TwinBooster niveau 2
 - ⏟* = Récipient manquant ou inapproprié (voir chapitre " Induction ")
 - ≡* = Chaleur résiduelle
 - F* = Erreur (voir chapitre " Arrêt de sécurité ")
 - R* = Démarrage automatique de la cuisson en cas d'extension des niveaux de puissance

⑧ Témoin lumineux du démarrage automatique de la cuisson ou de l'extension des niveaux (voir chapitre " Programmation "), par exemple de la zone de cuisson arrière droite

Champ d'affichage de la minuterie

- ⑨
- 00 à 99* = Durée en minutes
 - 0.h à 9h* = Durée en heures

⑩ Témoin lumineux d'agencement des zones de cuisson, par exemple de la zone de cuisson arrière droite

⑪ Témoin lumineux de la minuterie

⑫ Témoin lumineux des demi-heures, pour une durée supérieure à 99 minutes

Description de l'appareil

Downloaded from
vanderborre.be

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6113	
	minimale à maximale Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
☐	18 - 28	normale 2 600 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
☐	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
☐	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
		Total : 7 400

Zone de cuisson	KM 6112 / 6115 / KM 6116 / KM 6118	
	minimale à maximale Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
☐	16 - 23	normale 2 300 TwinBooster niveau 1 3 000 TwinBooster niveau 2 3 700
☐	10 - 16	normale 1 400 Booster 2 200
☐	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
☐	14 - 20	normale 1 850 Booster 3 000
		Total : 7 400

Description de l'appareil

Zone de cuisson	KM 6117		
	minimale à maximale Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
☐	16 - 23	normale	2 300
		TwinBooster niveau 1	3 000
		TwinBooster niveau 2	3 700
☐	10 - 16	normale	1 400
		Booster	2 200
☐	14 - 20 /	normale	1 850
		TwinBooster niveau 1	2 500
		TwinBooster niveau 2	3 000
	20 x 30	normale	2 300
		TwinBooster niveau 1	3 000
		TwinBooster niveau 2	3 700
☐	14 - 20	normale	1 850
		Booster	3 000
		Total :	7 400

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de diamètre de base quelconque.

** La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient.

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

► Ce plan de cuisson est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

- dans des propriétés agricoles ;

- dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

Utilisez uniquement la zone de cuisson pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de repas.

Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

► Ce plan de cuisson n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

► Utilisez le dispositif de verrouillage pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche ou ne modifient les réglages.

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser le plan de cuisson seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

► Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

► Ne conservez pas d'objets qui pourraient intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

► Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

► Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Sécurité technique

► Avant l'installation, vérifiez que le plan de cuisson ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

► Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

► N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par Miele. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de raccordement est débranchée.
Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

► Si le plan de cuisson est équipé d'un module de communication, vous devez également déconnecter ce dernier du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation du plan de cuisson.

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

► Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente. Faites appel à un électricien pour effectuer le remplacement.

► Le raccordement du plan de cuisson au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

► En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil. Autrement, vous vous exposez à un risque de décharge électrique.

Utilisation appropriée

► Uniquement pour les personnes portant un pacemaker :

Sachez qu'un champ électromagnétique se forme à proximité immédiate de l'appareil sous tension. L'endommagement d'un pacemaker est improbable.

En cas de doute cependant, demandez conseil au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne mettez jamais d'objets magnétisés (tels que les cartes bancaires, les disquettes, les calculatrices, etc.) à proximité immédiate de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Cela risquerait d'affecter le bon fonctionnement de ces objets.
- ▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement ! Les casseroles qui chauffent à vide peuvent endommager la vitrocéramique, auquel cas Miele décline toute responsabilité.
En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.
- ▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Éteufez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.
- ▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres ustensiles similaires. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !
- ▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.
Ne déposez surtout pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou d'autres objets métalliques sur le plan de cuisson. Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques peuvent devenir très chauds (risque de brûlure).
Selon le matériau utilisé, les objets déposés d'autres types peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson. Éteignez les zones de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne couvrez jamais l'appareil avec un drap ou un film de protection pour four. La chaleur est si intense qu'il existe un risque d'incendie.
- ▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a un risque d'incendie !
- ▶ Ne chauffez pas de récipients fermés, des boîtes de conserve par exemple, sur les zones de cuisson. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes, et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.
- ▶ N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les fonds rugueux des casseroles et des poêles risquent de rayer la vitrocéramique.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu, sauf si le fabricant du récipient autorise cette application expressément. En raison de la grande rapidité du chauffage par induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse.
- ▶ Gardez le plan de cuisson propre. Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par exemple du lavage des légumes, peuvent rayer le plan de cuisson.
- ▶ Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes dans la zone du panneau de commande. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique placée dessous.
- ▶ Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile de cuisine ne tombe sur la vitrocéramique. Même les objets les plus légers (une salière par exemple) peuvent provoquer des fissures ou des brèches dans la vitrocéramique.
- ▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou de l'aluminium se trouvent sur le plan de cuisson chaud, éteignez l'appareil. Enlevez immédiatement ces matériaux de la zone de cuisson à l'aide d'un grattoir, car ils peuvent endommager la vitrocéramique en refroidissant. Attention, vous risquez de vous brûler ! Attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la.
- ▶ S'il y a une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !
- ▶ L'appareil est équipé d'une soufflerie de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, veillez à respecter une distance suffisante entre le tiroir et la face inférieure de l'appareil, afin de permettre l'aération de celui-ci. Évitez de ranger dans le tiroir des objets pointus, de petite taille, ou du papier. Ils risqueraient d'être aspirés et/ou de pénétrer dans le bâti de l'appareil par les fentes d'aération, et d'endommager ainsi la soufflerie ou d'en empêcher le bon fonctionnement.
- ▶ Si un tiroir est situé en dessous de l'appareil, celui-ci ne peut contenir ni des bombes aérosols, ni des liquides qui s'enflamment facilement, ni d'autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.
- ▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les éventuels objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément deux récipients de cuisson sur une zone de cuisson et/ou de rôtissage.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si l'appareil est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.

Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et que les indicateurs de la chaleur résiduelle sont éteints.

► Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'un foyer à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car cela pourrait déclencher le dispositif de protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant).

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

Élimination de l'emballage de transport

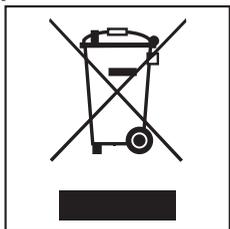
L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens 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.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.



Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Veillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Pour le nettoyage de la vitrocéramique, n'utilisez pas de produit vaisselle, car il pourrait entraîner des décolorations bleuâtres.

Mise en service

Uniquement pour les plans de cuisson à facettes (avec bord en verre taillé) :

Pendant les premiers jours suivant l'encastrement, il se peut qu'un interstice soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Cet interstice se résorbera à mesure de l'utilisation de l'appareil. La sécurité de l'appareil n'est nullement mise en péril par la présence de cet interstice.

Il se peut qu'une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lorsque vous enclenchez l'appareil pour la première fois. Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.

L'odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché, et ne nuisent en rien à la santé.

Veillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Induction

Fonctionnement

Sous chaque zone de cuisson à induction, se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur la base du récipient et la chauffe. La zone de cuisson ne chauffe qu'indirectement, par le biais de la chaleur dégagée par le récipient.

Les zones de cuisson à induction ne peuvent chauffer que les récipients équipés d'un fond magnétisable (voir chapitre " Ustensiles de cuisine ").

L'induction tient compte automatiquement de la taille du récipient à chauffer, c'est-à-dire qu'elle ne fonctionne que sur la zone couverte par le fond du récipient.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas** :

- s'il n'y a pas de casserole sur la zone activée ou si la casserole utilisée n'est pas adéquate (casserole avec fond non magnétisable) ;
- si le diamètre du fond du récipient est trop petit ;
- si le récipient est retiré d'une zone de cuisson activée.

Dans ce cas, le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans le champ d'affichage de la zone de cuisson et après un certain laps de temps, seul le symbole  s'affiche en continu.

Si vous déposez de nouveau une casserole adéquate dans les trois minutes, le symbole  s'éteint et vous pouvez poursuivre la cuisson normalement.

Si vous ne remettez pas de casserole ou si vous déposez une casserole inadéquate, la zone de cuisson et/ou le plan de cuisson s'arrêteront automatiquement après trois minutes.

Ne déposez pas d'ustensiles tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou d'autres objets métalliques sur l'appareil. Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, ces objets peuvent devenir très chauds (risque de brûlure).

Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

Bruits

En cours de fonctionnement, les zones de cuisson à induction produisent les bruits suivants, en fonction du matériau et de la finition du fond de la casserole :

- Un ronflement, si le niveau de puissance est élevé. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque le niveau de puissance décroît.
- Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si le fond de la casserole est constitué de différents matériaux (fond sandwich, par exemple).
- Un sifflement peut survenir lorsque deux zones de cuisson interconnectées (voir chapitre " Fonction Booster ") fonctionnent en même temps et qu'une casserole dont le fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich, par exemple) y est posée.
- Un cliquetis peut se faire entendre pendant les processus électroniques d'enclenchement, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

Pour augmenter la durée de vie du système électronique, l'appareil est équipé d'une soufflerie de refroidissement. Si l'appareil est utilisé de manière intensive, la soufflerie s'enclenche et émet un bruit de ronronnement. Il se peut que la soufflerie continue de fonctionner lorsque l'appareil est éteint.

Induction

Ustensiles de cuisine

Sont **appropriés** les ustensiles de cuisine :

- en acier inoxydable avec fond métallique magnétisable ;
- en acier émaillé,
- en fonte.

Sont **inappropriés** les ustensiles de cuisine :

- en acier inoxydable sans fond métallique magnétisable ;
- en aluminium, en cuivre,
- en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre casserole ou votre poêle convient au chauffage par induction, vous pouvez vous en assurer en essayant de fixer un aimant au fond du récipient. Si l'aimant adhère, c'est que l'ustensile de cuisine convient.

Attention : les propriétés du fond du récipient peuvent avoir un effet sur le caractère plus ou moins uniforme de la cuisson.

Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, sélectionnez un récipient pouvant être placé entre les repères intérieur et extérieur de la zone de cuisson. Si le récipient est plus petit que le repère intérieur, il se peut que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson se comporte alors comme s'il n'y avait pas de récipient à chauffer.

Attention : la dimension indiquée pour les poêles et les casseroles correspond souvent au diamètre supérieur. Cependant, c'est le diamètre inférieur (en général plus petit) qui compte.

Placez les plats au centre de la zone de cuisson et/ou de rôtissage.

Si les plats ne se trouvent que partiellement sur la zone de cuisson et/ou de rôtissage, les poignées peuvent devenir brûlantes.

Principe de commande

Votre plan de cuisson vitrocéramique est équipé de touches sensibles réagissant au contact du doigt.

Vous pouvez donc commander les zones de cuisson en effleurant du doigt les touches sensibles correspondantes. L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Les zones de cuisson et la minuterie doivent être " activées " si vous souhaitez régler ou modifier un niveau de puissance ou une durée.

Afin d'activer une zone de cuisson ou la minuterie, effleurez la touche sensible de la zone de cuisson correspondante ou de la minuterie. Une fois que vous avez effleuré la touche sensible, le champ d'affichage de la zone de cuisson correspondante ou de la minuterie commence à clignoter. Tant que le champ d'affichage clignote, la zone de cuisson ou la minuterie est " activée " et vous pouvez régler le niveau de puissance ou la durée.

Exception:

Si seule une zone de cuisson est en cours de fonctionnement, le niveau de puissance peut être modifié sans activation.

Le panneau de commande doit rester propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensibles ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, le plan de cuisson peut même être arrêté automatiquement (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ").

Ne placez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située dessous.

Commande

Mise en marche

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

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Mise en marche du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive \odot .

Un \odot apparaît dans le champ d'affichage de chaque zone de cuisson et les chiffres $\odot\odot$ s'affichent dans celui de la minuterie. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson est mis hors tension automatiquement après quelques secondes par mesure de sécurité.

Enclenchement d'une zone de cuisson et réglage d'un niveau de puissance

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le \odot clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

- Pendant que le \odot clignote, réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant les touches sensibles - ou +.

Si vous commencez par la touche -, vous sélectionnez la cuisson **avec** démarrage automatique (voir chapitre " Démarrage automatique "). Si vous commencez par la touche +, vous sélectionnez la cuisson **sans** démarrage automatique. Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes, puis reste allumé.

Modification du niveau de puissance

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches - ou +.

Zones de réglage

D'usine, l'appareil est équipé de 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation "). Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

	Zone de réglage	
	d'usine (9 niveaux de puissance)	étendue (17 niveaux de puissance)
Maintenir au chaud	h	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 - 2	1 - 2.
Cuire de la bouillie au lait	2	2 - 2.
Réchauffer des petits volumes de liquides Faire gonfler du riz	3	3 - 3.
Décongeler des blocs de légumes surgelés	3	2. - 3
Faire gonfler des céréales	3	2. - 3.
Réchauffer des aliments liquides et semi-liquides Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans croûte Étuver des fruits	4	4 - 4.
Faire gonfler de la pâte	4	4 - 5.
Étuver des légumes, du poisson	5	5
Décongeler et réchauffer des produits surgelés	5	5 - 5.
Cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple un pot-au-feu Faire réduire des sauces et des préparations crémeuses, par exemple du sabayon ou une sauce hollandaise	6	5. - 6
Faire griller doucement (sans faire brunir la graisse) des œufs sur le plat	6	5. - 6.
Faire griller doucement (sans faire brunir la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses	7	6. - 7.
Préparer des beignets, des crêpes, etc.	7	6. - 7
Rôtir des viandes en daube	8	8 - 8.
Cuire de grands volumes d'eau Cuire à feu vif	9	9

Ces données sont fournies à titre indicatif.

La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du diamètre et du matériau du fond du récipient de cuisson. Par conséquent, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour vos ustensiles de cuisine. Veuillez déterminer les réglages optimaux pour votre utilisation courante dans la pratique.

Commande

Démarrage automatique

En mode de démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement avec une puissance supérieure et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné = puissance pour poursuivre la cuisson des aliments. La durée du démarrage automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (voir tableau).

Activation

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le champ d'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Réglez la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée à l'aide des touches -, par exemple 5.

Pendant la durée du démarrage automatique, un témoin lumineux s'allume à droite à côté de la puissance de poursuite de la cuisson. Il s'éteint après écoulement de cette durée.

Si vous avez opté pour des niveaux de puissance **étendus** (voir chapitre " Programmation "), la lettre **R** clignote en alternance avec la puissance de poursuite de la cuisson pendant la durée du démarrage automatique.

En modifiant la puissance de poursuite de la cuisson, vous désactivez le démarrage automatique.

Désactivation

Vous pouvez désactiver le démarrage automatique avant la fin de la durée de ce processus.

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le niveau de puissance clignote.

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de poursuite de la cuisson*	Durée du démarrage automatique en minutes et en secondes (approx.)
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 poursuite de la cuisson suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Commande

Fonction Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster ou TwinBooster (voir description de l'appareil).

La fonction Booster accroît la puissance pour vous permettre de chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple l'eau de cuisson des pâtes. Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 15 minutes à une puissance très élevée.

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que sur deux zones de cuisson simultanément, respectivement une zone à gauche et une zone à droite.

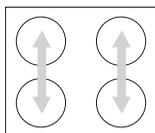
Si la fonction Booster est activée quand

- aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.
- un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de Booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson pendant la phase de Booster, la fonction Booster s'interrompt. Elle se poursuivra normalement si vous reposez la casserole sur la zone de cuisson dans les trois minutes.

La fonction Booster prélève une partie de la puissance d'une autre zone de cuisson. C'est pourquoi elle interconnecte systématiquement deux zones de cuisson (mise en réseau), comme illustré ci-dessous.

Exemple :



L'activation de la fonction Booster/TwinBooster au niveau 1 entraîne les conséquences suivantes pour la zone de cuisson interconnectée :

- si le démarrage automatique est activé, cette fonction est désactivée.
- si le niveau de puissance 9 est réglé pour la zone de cuisson interconnectée, le niveau de puissance est réduit.

L'activation du niveau 2 du TwinBooster entraîne la désactivation de la zone de cuisson interconnectée.

Commande

Activation de la fonction Booster

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux de la fonction Booster s'allume et le symbole „ commence à clignoter dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Après quelques secondes, le symbole „ s'allume en continu et le témoin lumineux s'éteint.

Activation de la fonction TwinBooster

Niveau 1

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux de la fonction Booster s'allume et le symbole , clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson. Après quelques secondes, le symbole , s'allume en continu et le témoin lumineux s'éteint.

Niveau 2

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Le cas échéant, sélectionnez un niveau de puissance.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B I/II**.

Le témoin lumineux de la fonction Booster s'allume et le symbole „ clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson. Après quelques secondes, le symbole „ s'allume en continu et le témoin lumineux s'éteint.

Désactivation de la fonction Booster / TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

- Effleurez la touche sensitive **B III** jusqu'à ce que le témoin lumineux de la fonction Booster s'éteigne et que le niveau de puissance réglé apparaisse dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

ou

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Commande

Fonction de maintien au chaud

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction permettant de conserver la température des aliments. La fonction " h " se trouve entre les niveaux de puissance " 0 " et " 1 ".

Si la fonction de maintien au chaud est sélectionnée, la zone de cuisson s'éteint après maximum 2 heures de fonctionnement.

Cette fonction sert à maintenir la température des plats une fois la préparation terminée, c'est-à-dire à les garder chauds. Elle n'est cependant pas conçue pour réchauffer les plats refroidis !

Conseils

- N'utilisez que des casseroles et des poêles pour maintenir les plats au chaud. Couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les plats quand vous utilisez cette fonction.
- Les pertes de la valeur nutritive commencent dès la préparation des aliments et se poursuivent lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les plats sont gardés chauds longtemps, plus les pertes de la valeur nutritive sont importantes. Il est donc préférable de maintenir les plats au chaud le moins longtemps possible.

Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez deux fois la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le chiffre 0 clignote pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est rapidement indiquée.

Arrêt du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans les champs d'affichage des zones de cuisson encore chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

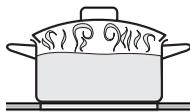
Tant que les indicateurs de chaleur résiduelle s'affichent, ne touchez pas les zones de cuisson et n'y posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert



fermé

- Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir fait cuire ou rôti vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
- L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Le plan de cuisson doit être sous tension si vous souhaitez utiliser la minuterie.

La minuterie a deux fonctions. Utilisez-la :

- pour régler un temps de minuterie ;
- pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9,5 heures (9.h) heures. Pour une durée supérieure à 99 minutes (99), le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.

La touche sensitive - vous permet de raccourcir la durée de 9.h à 00 et la touche sensitive + vous permet de prolonger le temps de 00 à 9.h. Un arrêt se fait respectivement après 2 h ou 99. Pour poursuivre le réglage, retirez brièvement le doigt de la touche sensitive, puis effleurez-la à nouveau.

Une fois le temps réglé écoulé, 00 apparaît dans le champ d'affichage de la minuterie et un signal retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, effleurez la touche sensitive ⊖.

Minuterie

Réglage

- Effleurez la touche sensitive ⊖.

00 et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans le champ d'affichage de la minuterie.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage de la minuterie.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ⊖.
- Réglez le temps souhaité à l'aide des touches sensibles - ou +.

Suppression

- Effleurez la touche sensitive ⊖.
- Effleurez simultanément les touches sensibles - et +.

Arrêt automatique de la zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez programmer simultanément toutes les zones de cuisson.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, le dispositif d'arrêt de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

⏻ et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans le champ d'affichage de la minuterie.

- Effleurez à nouveau la touche sensitive ⏻.

Dans le champ d'affichage de la minuterie, le témoin lumineux de la minuterie s'éteint et celui de l'agencement des zones de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont activées, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ⏻, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée (zone arrière droite) clignote.

Les témoins lumineux des zones de cuisson activées apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage de la minuterie.

Si vous souhaitez utiliser la fonction d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.



Si vous sélectionnez plusieurs délais différents pour la fonction d'arrêt automatique, le plus court délai restant s'affiche et le témoin lumineux de la zone de cuisson concernée clignote. Les autres témoins lumineux demeurent statiques. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.
- Réglez le temps souhaité à l'aide des touches - ou +.

Utilisation simultanée des fonctions de minuterie

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions de minuterie et d'arrêt automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais d'arrêt automatique et vous souhaitez **en plus** utiliser la **minuterie** : effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie clignote.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez **en plus** régler une ou plusieurs **durées d'arrêt automatique** : effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage de la minuterie passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.

Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

À partir du temps restant le plus court affiché, toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont passées en revue.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage et d'une sécurité enfants destinées à empêcher la mise en marche inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est en marche. S'il est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions :

- Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie.
- Vous pouvez uniquement éteindre la minuterie, ainsi que le plan et les zones de cuisson, et une fois ceux-ci éteints, vous ne pouvez plus les rallumer.

La **sécurité enfants** est activée lorsque le plan de cuisson est arrêté. Si elle est activée, vous ne pouvez ni allumer l'appareil ni utiliser la minuterie.

L'appareil est programmé de manière à ce que vous deviez activer manuellement la sécurité enfants.

Vous pouvez configurer l'appareil de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson si vous ne procédez pas à un verrouillage manuel (voir chapitre " Programmation ").

Si la fonction de verrouillage ou la sécurité enfants est activée et que vous effleurez une touche sensible non autorisée, la lettre **L** apparaît pendant trois secondes dans le champ d'affichage de la zone de cuisson avant gauche et la lettre **£** dans le champ d'affichage de la zone de cuisson avant droite.

La fonction de verrouillage et la sécurité enfants sont désactivées en cas de coupure de courant.

Activation

- Effleurez **simultanément** les touches sensibles - et + jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Désactivation

- Effleurez **simultanément** les touches sensibles - et + jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Dispositifs de sécurité

Arrêt de sécurité

En cas de durée de fonctionnement trop longue

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

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

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

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

En cas de recouvrement des touches sensibles

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 13 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus.

Un **F** apparaît dans tous les champs d'affichage des zones de cuisson. Simultanément, un signal sonore retentit toutes les 30 secondes (pendant dix minutes maximum).

■ Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le.

Le signal sonore s'interrompt et la lettre **F** disparaît. Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Protection contre la surchauffe

Bobine d'induction / refroidisseur

Les bobines d'induction et les refroidisseurs du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque les bobines d'induction ou les refroidisseurs sont sur le point de surchauffer, l'un des événements suivants se produit :

Bobine d'induction

- si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue ;
- le niveau de puissance réglé est réduit ;
- la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Le message d'erreur **FE44** s'affiche.

Vous pouvez à nouveau utiliser normalement la zone de cuisson une fois que le message d'erreur disparaît.

Refroidisseur

- si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue ;
- le niveau de puissance réglé est réduit ;
- les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Ce n'est que lorsque le refroidisseur a suffisamment refroidi que vous pouvez remettre les zones de cuisson concernées en service.

Dispositifs de sécurité

La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

- vous chauffez un récipient vide ;
- vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé ;
- la face inférieure de l'appareil n'est pas assez ventilée.
- une zone de cuisson chaude est de nouveau activée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se remet en marche bien que vous ayez supprimé toutes les causes possibles, contactez le service après-vente.

Panneau de commande

Le système électronique du panneau de commande est équipé d'une protection contre la surchauffe. Cette dernière arrête automatiquement la zone de cuisson avant que le système électronique ne surchauffe.

Le message d'erreur **FE37** s'affiche.

Ce n'est que lorsque le système électronique a suffisamment refroidi que le message d'erreur s'éteint et que vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson.

La protection contre la surchauffe peut se déclencher lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps pendant une période prolongée et à une puissance élevée.+

 N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le d'abord refroidir. Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

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

- de détergents de vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

Vitrocéramique

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramiques et inox (voir chapitre "Accessoires en option ") et un papier essuie-tout ou un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Référez-vous aux indications du fabricant du produit de nettoyage.

Pour terminer, rincez le plan de cuisson et séchez-le. Veillez à éliminer tous les résidus de produit de nettoyage. Les résidus s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramiques et inox.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre. Attention, vous risquez de vous brûler !

Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Fonctions complémentaires

Réinitialisation

Votre appareil est doté d'une fonction de réinitialisation. Cette fonction vous permet de réinitialiser tous les réglages que vous avez programmés pour revenir au réglage d'usine.

Exécution d'une réinitialisation

- Activez le plan de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles des zones de cuisson avant gauche et avant droite jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent (environ 10 secondes).

La réinitialisation dure environ 1 minute. Elle est terminée lorsque le témoin lumineux de la fonction Booster s'allume brièvement.

Ne mettez le plan de cuisson en marche qu'une fois la réinitialisation terminée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau). Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.

Après la sélection de la programmation, les lettres **P** (programme) et **5** (état) et des chiffres apparaissent dans les champs d'affichage des zones de cuisson. Elles indiquent les réglages actifs.

Lorsque vous quittez la programmation une réinitialisation automatique est exécutée. Elle est terminée lorsque le témoin lumineux de la fonction Booster s'allume brièvement.

Ne mettez le plan de cuisson en marche qu'une fois la réinitialisation terminée.

Sélection de la programmation

- Le plan de cuisson étant éteint, effleurez **simultanément** les touches sensibles ① et **B I/II** jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant clignote.

Réglage d'un programme et d'un statut

- Plans de cuisson avec quatre zones de cuisson ou plus
Effleurez la touche sensible de la zone de cuisson **avant gauche**.
- Plans de cuisson avec trois zones de cuisson :
Effleurez la touche sensible de la zone de cuisson **gauche**.
- Réglez le **programme** souhaité en effleurant la touche sensible **+** ou **-**.
- Effleurez la touche sensible de la zone de cuisson **avant droite**.
- Définissez l'**état** souhaité en effleurant la touche sensible **+** ou **-**.

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

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

Fonctions complémentaires

Downloaded from www.kundenborre.be

Programme*	État**	Réglage
P 0 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé (après la mise sous tension du plan de cuisson, la lettre <i>d</i> apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage avant gauche et la lettre <i>E</i> dans le champ d'affichage avant droit).
	S 1 S 9	Mode de démonstration désactivé Rétablissement des réglages d'usine
P 2 Étendue des 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 ... jusqu'à 9) Ensuite : indication du démarrage automatique par clignotement de la puissance de poursuite de la cuisson, en alternance avec la lettre <i>R</i>
P 3 Signal sonore de l'induction en cas de récipient manquant ou inapproprié	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	moyen
	S 3	fort
P 4 Signal sonore de confirmation d'actionnement d'une touche sensitive	S 0	désactivé
	S 1	faible
	S 2	moyen
	S 3	fort
P 5 Signal sonore de la minuterie	S 0	désactivé
	S 1	faible, durée du signal : dix secondes
	S 2	moyen, durée du signal : dix secondes
	S 3	fort, durée du signal : dix secondes

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Fonctions complémentaires

Programme*	État**	Réglage
P 7 Sécurité enfants	S 0	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
	S 1	Activation manuelle et automatique de la sécurité enfants
P 5. Signal sonore en cas de recouvrement des touches sensibles	S 0	désactivé
	S 1	activé
P 6. Vitesse de réaction des touches sensibles	S 0	lente
	S 1	normale
	S 2	rapide

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Que faire si . . . ?

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

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver la solution. Prenez garde aux points suivants :

 Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau : - en arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible ou - en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez le service après-vente.

Que faire si . . . ?

Problème	Cause	Solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.		Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.
Le symbole \mathcal{U} apparaît dans le champ d'affichage d'une zone de cuisson.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas adéquate.	Utilisez une casserole adéquate (voir chapitre " Ustensiles de cuisine ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, la lettre \mathcal{L} apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage avant gauche et la lettre \mathcal{L} dans le champ d'affichage avant droit.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre " Verrouillage Sécurité enfants ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, la lettre \mathcal{d} apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage avant gauche et la lettre \mathcal{E} dans le champ d'affichage avant droit. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil est en mode de démonstration.	Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre " Programmation ").
Une zone de cuisson ou l'ensemble de l'appareil s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson est trop longue.	Vous pouvez à nouveau activer la zone de cuisson normalement (voir chapitre " Arrêt de sécurité ").
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
La fonction Booster est interrompue automatiquement avant le moment prévu.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe ".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.		

Que faire si . . . ?

Problème	Cause	Solution
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement si vous sélectionnez aussi le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson et/ou de rôtissage interconnectée.	La puissance totale admise serait dépassée en cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9.	
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement, un F apparaît dans tous les champs d'affichage des zones de cuisson et un signal sonore retentit.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre " Arrêt de sécurité ").
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.	Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.	
La soufflerie de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.	La soufflerie continue de fonctionner tant que l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, puis elle s'éteint automatiquement.	

Downloaded from www.fondedeborre.be

Problème	Cause	Solution
Les touches sensibles sont trop ou pas assez sensibles.	La sensibilité des touches sensibles est déréglée.	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensibles ne soient pas couverts. Éloignez tout ustensile de cuisine et dégagez le plan de cuisson (nettoyez les résidus éventuels). Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Un F clignote dans le champ d'affichage arrière gauche, un E dans le champ d'affichage arrière droit et des chiffres dans les champs d'affichage avant.		
gauche	droite	
9	0	Une erreur d'ajustement s'est produite après l'exécution d'une réinitialisation ou après une coupure de courant. Si le champ d'affichage ne s'éteint pas au bout de cinq minutes, suivez la procédure décrite dans la colonne de droite.
9	1	
9	2	
9	3	
3	7	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.
4	4	
4	7	Le ventilateur est défectueux.
4	8	
Tous les autres messages d'erreur	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

Les appareils Miele sont conçus pour vous offrir les meilleurs résultats possibles et satisfaire les clients le plus longtemps possible. Cet objectif sera atteint par une combinaison parfaite de tous les facteurs. C'est pourquoi Miele a développé une large gamme d'accessoires qui s'harmonisent au mieux avec votre appareil.

Les produits d'entretien sont de même adaptés à chaque appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet, à l'adresse



Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Vaisselle de cuisson

Casseroles, disponibles dans différentes tailles

Sauteuse avec couvercle

Poêle antiadhésive

Poêle wok

Cocotte

Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable

250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon en microfibre multi-usage

Élimine les traces de doigts et les salissures normales

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté l'armoire supérieure et la hotte.

► Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, pour éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► L'installation et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, en respect des conditions garantissant un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

► N'installez pas l'appareil au-dessus d'un frigo, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

► Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus des foyers et des fours à gaz équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

► Après avoir encastré l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique ne touche pas la plaque de fond et n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

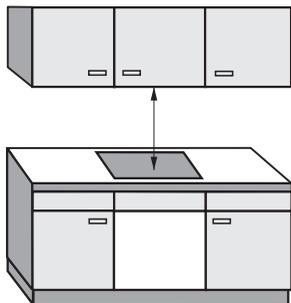
► Respectez scrupuleusement les distances de sécurité indiquées dans les pages ci-après.

► N'utilisez aucun produit pour boucher les interstices, à moins que cela soit expressément demandé. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail (voir chapitre " Instructions générales de montage ").

Toutes les mesures sont en mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité verticale



Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple un brûleur wok et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi stipulent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.

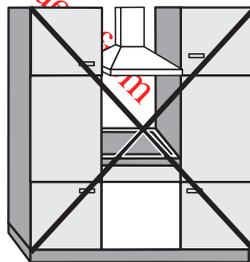
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

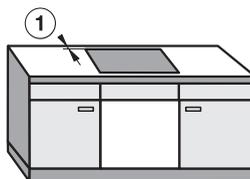
Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

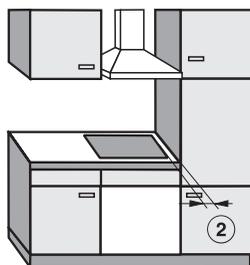
- ① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord du plan de travail.
- ② Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.
- ③ Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à gauche**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.



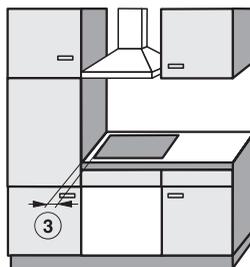
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité en dessous de l'appareil

Pour garantir l'aération de l'appareil, vous devez respecter une distance minimale en dessous de l'appareil par rapport à un four, à un plan de séparation ou à un tiroir.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

- le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.
- le bord supérieur du **plan de séparation** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75mm**.

Plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson n'est pas nécessaire.

Un espace de 10 mm est requis à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique.

Pour assurer une aération optimale du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

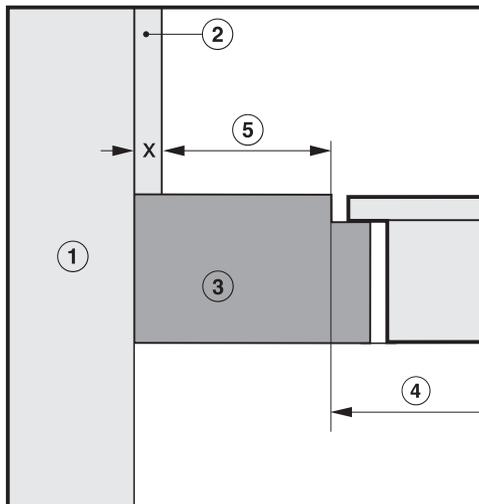
Si le revêtement mural est constitué de **matériaux inflammables** (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de **matériaux ininflammables** (par exemple, revêtement en métal, en pierre naturelle, en carreaux de céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

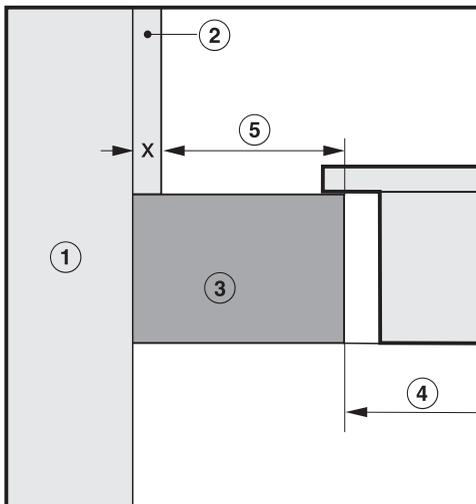
Exemple : épaisseur du revêtement mural : 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm

Plan de cuisson plat



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

② Revêtement mural

Dimension x = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

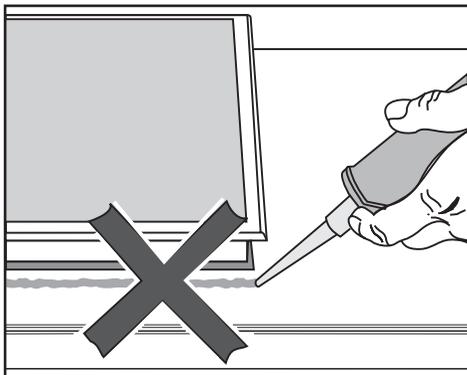
④ Découpe du plan de travail

⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** de 50 mm
- dimension x pour les matériaux **ininflammables**

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Plans de cuisson à cadre/façettes

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail

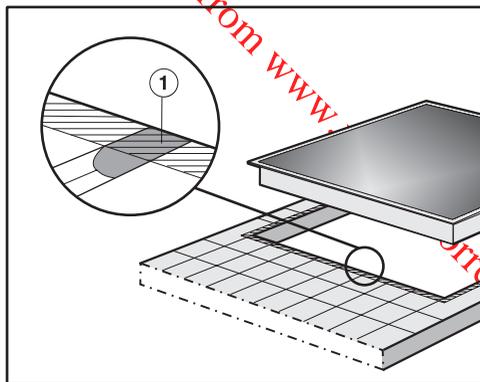


Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).

Le plan de cuisson et le plan de travail risquent d'être endommagés si le plan de cuisson doit être démonté.

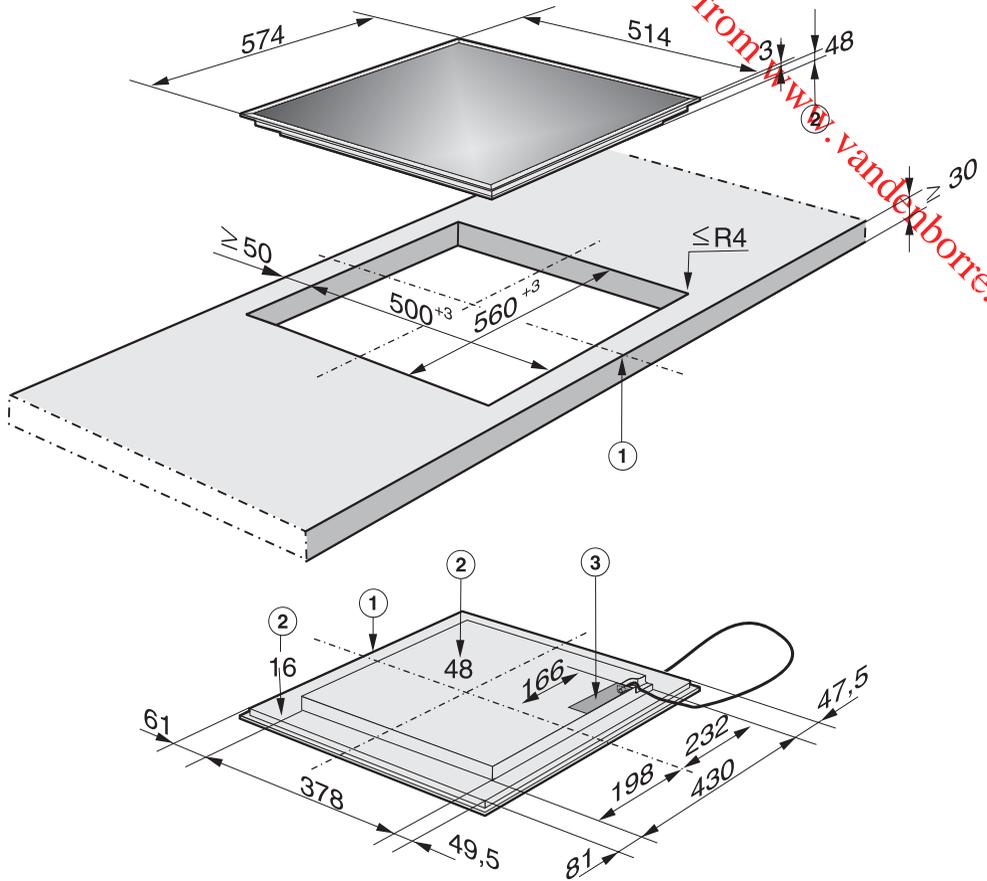
Plan de travail carrelé



Les interstices ① et la zone rayée sous la surface de support du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Dimensions d'encastrement

KM 6112



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

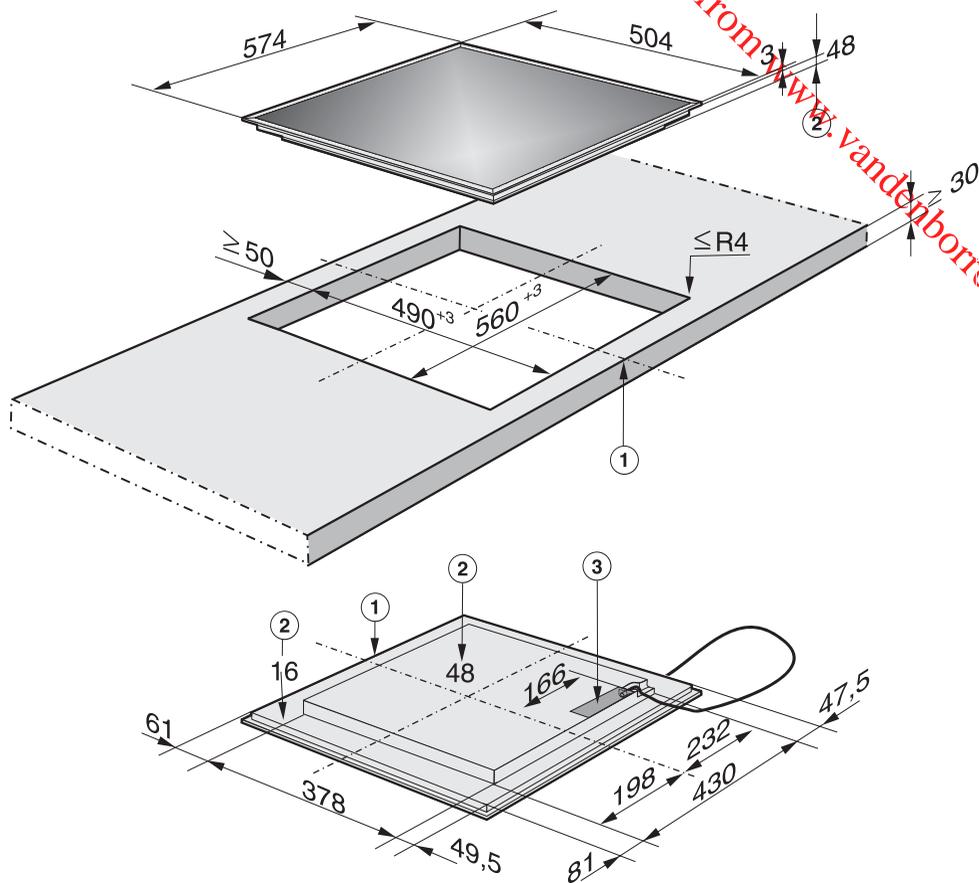
③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Dimensions d'encastrement

KM 6113

Downloaded from www.vandenborre.be



① Face avant

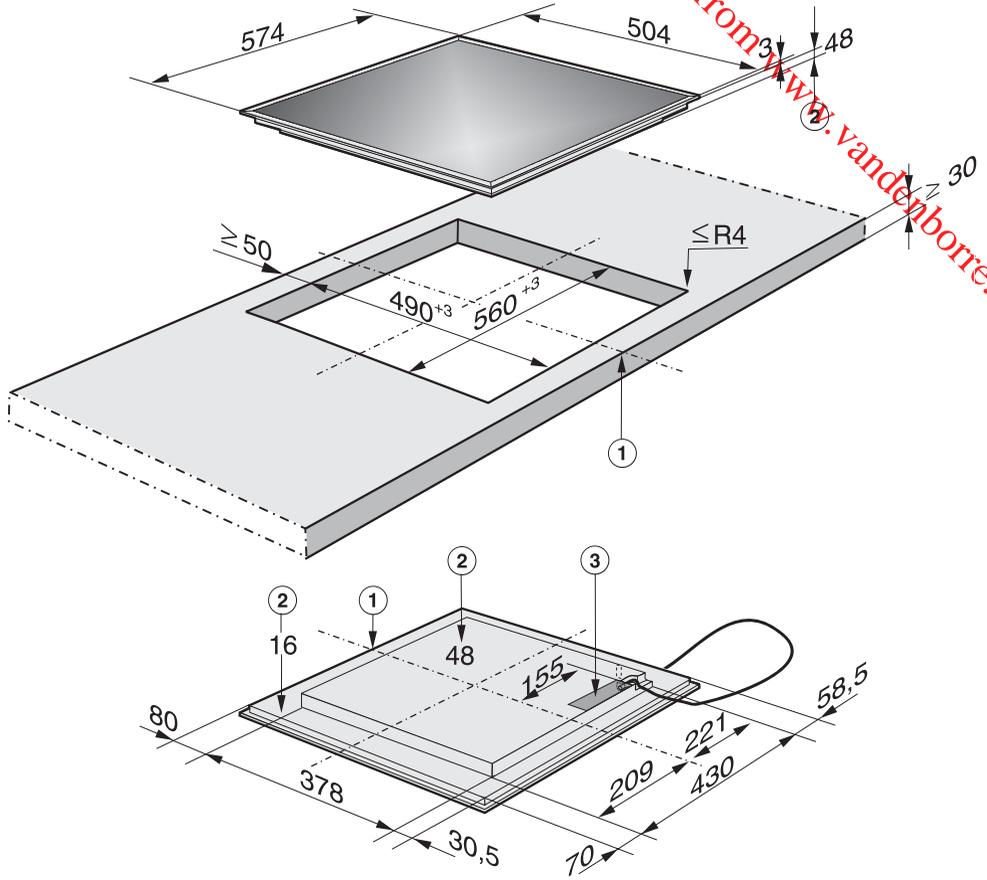
② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Dimensions d'encastement

KM 6115



① Face avant

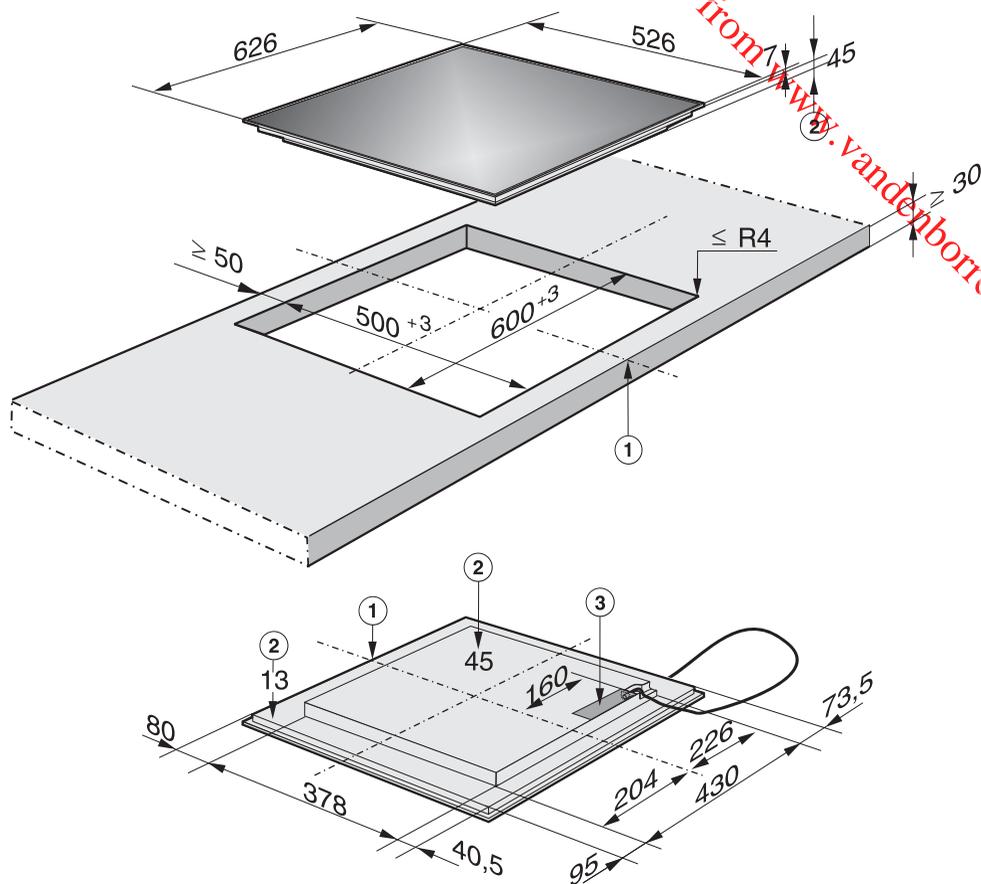
② Hauteur d'encastement

③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Dimensions d'encastrement

KM 6116



① Face avant

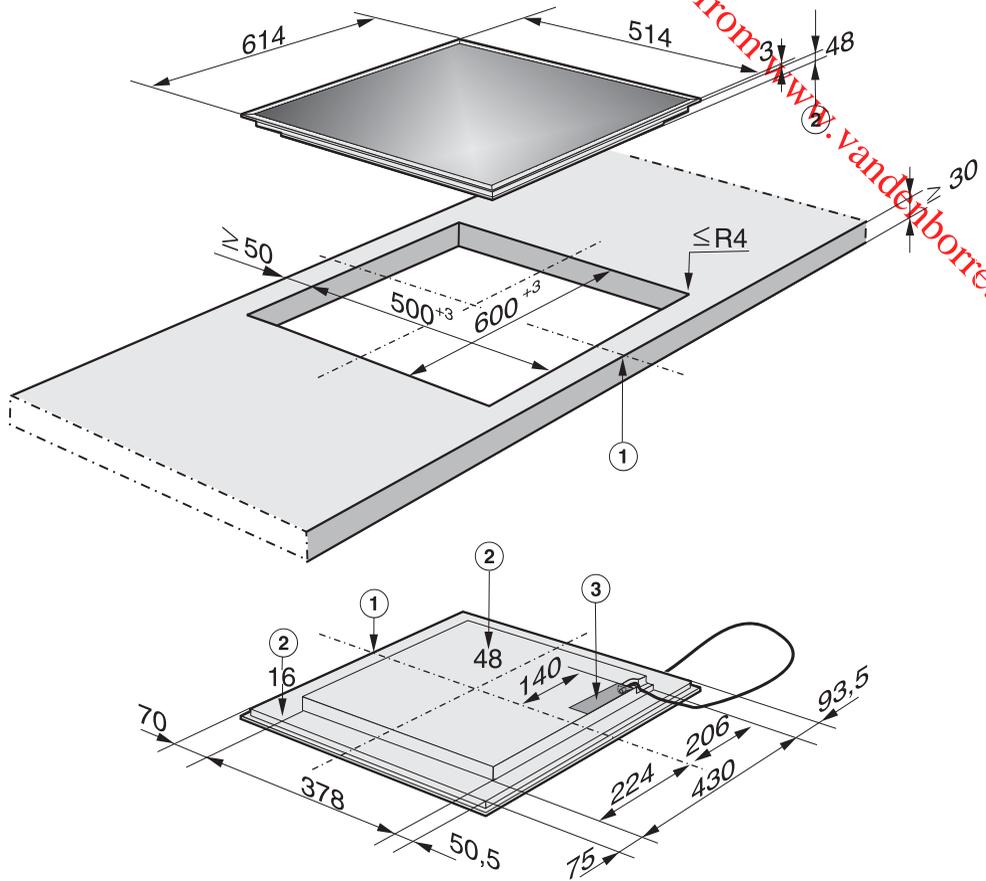
② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Dimensions d'encastrement

KM 6117



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

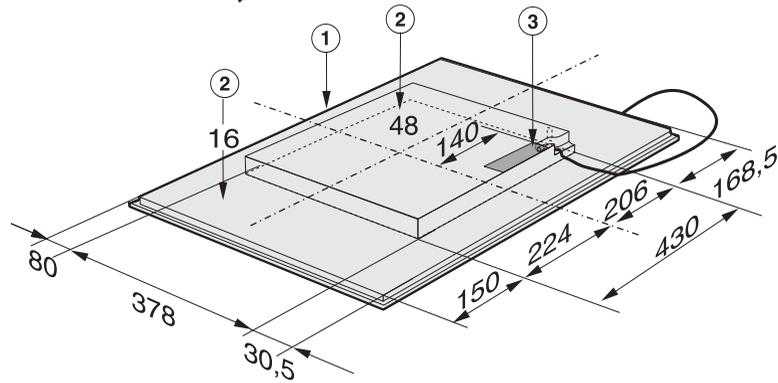
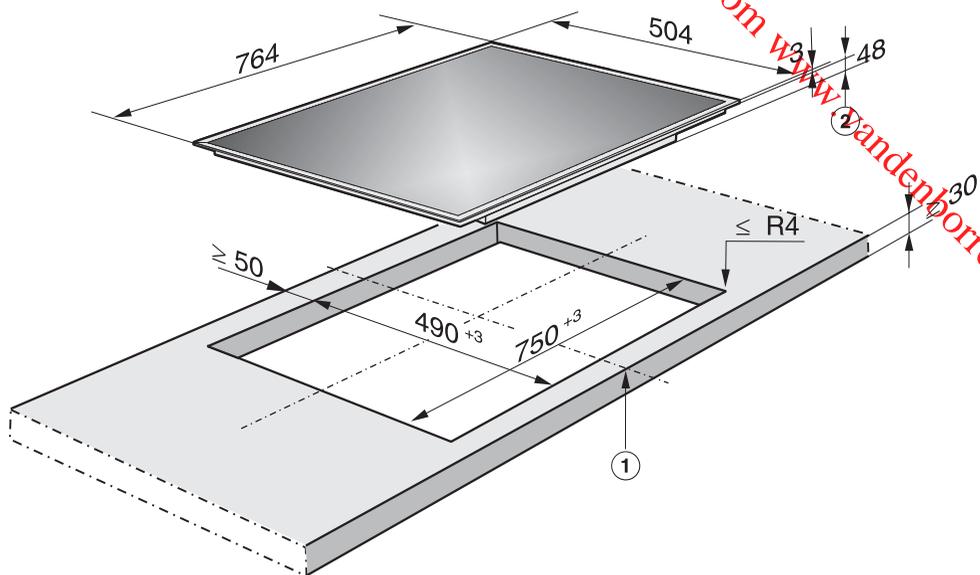
③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Dimensions d'encastrement

KM 6118

Downloaded from www.vandenorre.be



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement au réseau d'alimentation électrique

Le cordon d'alimentation électrique (l = 1 440 mm) est joint séparément.

Préparation du plan de travail

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celui-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Aucune attache n'est nécessaire pour encastrement l'appareil, un joint correspondant assure une fixation du plan de cuisson dans l'espace réservé sans qu'il puisse glisser. Au bout d'un certain temps, l'espace entre le cadre et le plan de travail se réduit.

Raccordement du cordon d'alimentation à l'appareil

Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du cordon d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre " Raccordement électrique / Schéma électrique ").

Encastrement du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le. Veillez à ce que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail. N'utilisez en aucun cas du produit pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

Si vous constatez 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 de la scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

Raccordement électrique

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.

Miele décile toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés à Miele (décharge électrique, par exemple).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Tension par phase c.a. 230 V, 50 Hz

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Instructions complémentaires pour l'Autriche

En cas d'anomalie, les composants électroniques peuvent provoquer un courant différentiel résiduel comportant une composante de courant continu de plus de 6 mA ou de plus de 20 % du courant différentiel résiduel total. De ce fait, il est donc impératif d'utiliser des disjoncteurs différentiels résiduels sensibles au courant continu.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **sectionneurs** omni-polaires (distance minimale entre les **contacts** d'au moins **3 mm**). Les sectionneurs sont des organes de protection contre les courants de surcharge et des disjoncteurs.-{}-

Déconnexion du réseau

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

– Fusibles

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

ou :

– Fusibles avec réarmement

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

ou :

– Fusibles à réarmement automatique

(Protection de ligne au minimum de type B ou C) : Basculez 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, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation P.V.C.) d'une section suffisante conformément au schéma électrique.

Consultez 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

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

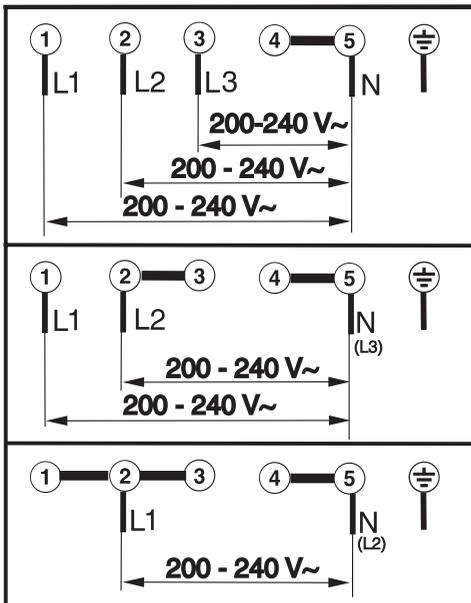
Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

La mise à la terre doit être vissée à la borne .

Raccordement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma électrique



Service après-vente, plaque signalétique

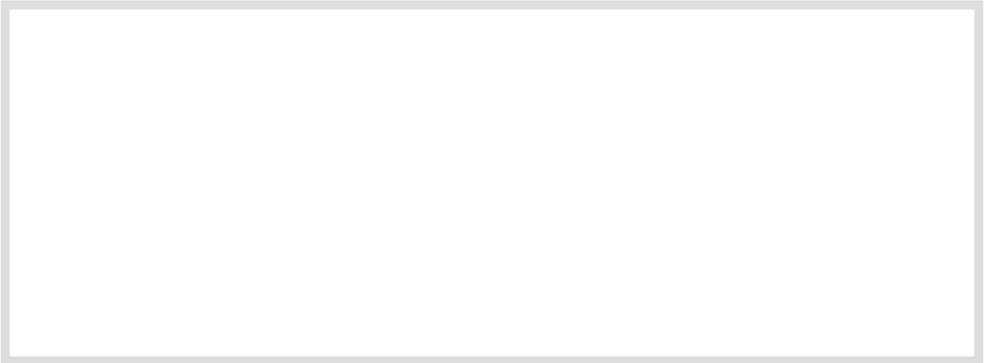
Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ;
- au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.



Miele

S.A. Miele Belgique

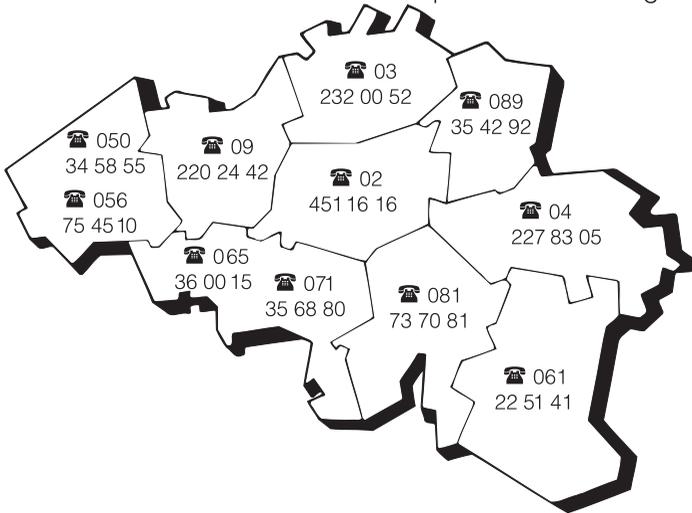
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh