

Mode d'emploi et instructions de montage Tables de cuisson à induction



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

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Développement durable et protection de l'environnement	16
Présentation	17
Plan de cuisson	17
KM 6328-1	17
KM 6366-1, KM 6367-1	18
Éléments de commande et d'affichage	19
Données des zones de cuisson	21
Gestion de puissance	23
Principe de fonctionnement	24
Mise en réseau	25
Connexion directe avec la hotte aspirante	25
Fonctions	25
Con@ctivity 2.0	25
Détection de casserole et de la taille des casseroles	25
Zone de cuisson PowerFlex	25
Booster	26
Stop & Go	26
Début de cuisson automatique	26
Minuteur	26
Verrouillage de la mise en marche	26
Fonction de rappel	26
Maintien au chaud	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Arrêt de sécurité	27
Sécurité anti-surchauffe	28
Mise en service	29
Déballage du plan de cuisson	29
Premier nettoyage du plan de cuisson	29
Première mise en service du plan de cuisson	29
Configuration de la connexion directe avec la hotte aspirante	30
Utilisation	32
Consignes de sécurité pour l'utilisation	32
Enclenchement du plan de cuisson	33
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	33
Placer les récipients	33
Niveau de puissance	34
Réglage du niveau de puissance	34
Modifier le niveau de puissance	34

Table des matières

Espace de cuisson PowerFlex	34
Interconnecter les zones de cuisson PowerFlex	34
Séparation des zones de cuisson PowerFlex	34
Booster	35
Activer le booster	35
Désactiver le Booster	35
Activation/désactivation de Stop & Go	36
Début de cuisson automatique	37
Activer le début de cuisson automatique.....	37
Désactiver la saisie automatique.....	37
Minuteur	38
Réglage des durées de minuterie.....	38
Réglage la minuterie	38
Modifier la minuterie.....	38
Supprimer la minuterie	38
Réglage de la durée de désactivation.....	39
Modification de la durée de désactivation	39
Suppression du délai de désactivation	39
Réglage de plusieurs durées de désactivation	39
Affichage de la durée de désactivation	39
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur	40
Verrouillage de la mise en marche	41
Activer la sécurité enfants	41
Désactiver la sécurité enfants	41
Activation de la fonction de rappel.....	41
Activer/désactiver le maintien au chaud	41
Plages de réglage	42
Bon à savoir	43
Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	43
Bruits	43
Récipients.....	44
Nettoyage et entretien	46
Correction des problèmes	48
Messages dans les affichages/à l'écran	48
Comportement inattendu	50
Résultat insatisfaisant	52
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	52
Service après-vente	54
Contact en cas d'anomalies.....	54

Table des matières

Plaque signalétique	54
Garantie.....	54
Accessoires en option	55
Installation	56
Consignes de sécurité pour le montage	56
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	58
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan .	59
Distances de sécurité	60
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	68
KM 6328-1 EDST	68
KM 6366-1 EDST	69
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	70
KM 6367-1 FL.BDG.....	70
Encastrement standard du plan de cuisson.....	71
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson	72
Raccordement électrique	73
Fiches techniques des produits	76

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du plan de cuisson et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre 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 le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

► Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.

Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :
 - désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
 - débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.
- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent adhérer. Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en 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.

Prescriptions 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 le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ Ne faites pas chauffer 2 récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur un seul espace de cuisson PowerFlex.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Mise au rebut de l'ancien appareil

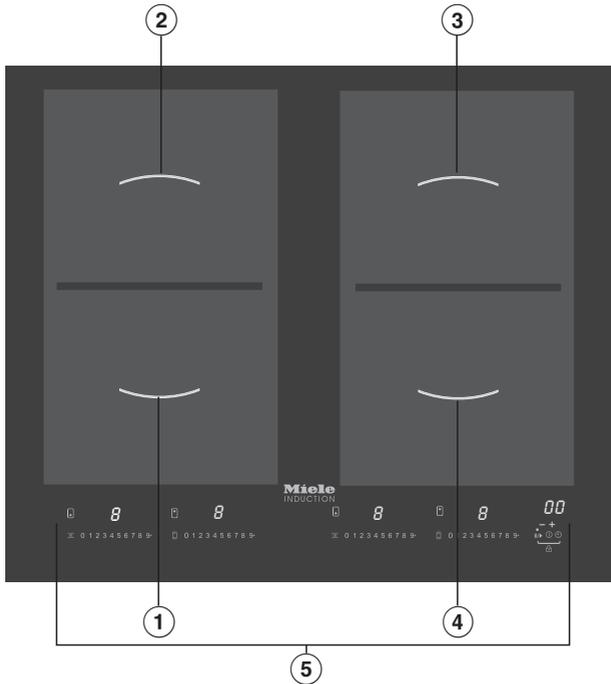
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Plan de cuisson

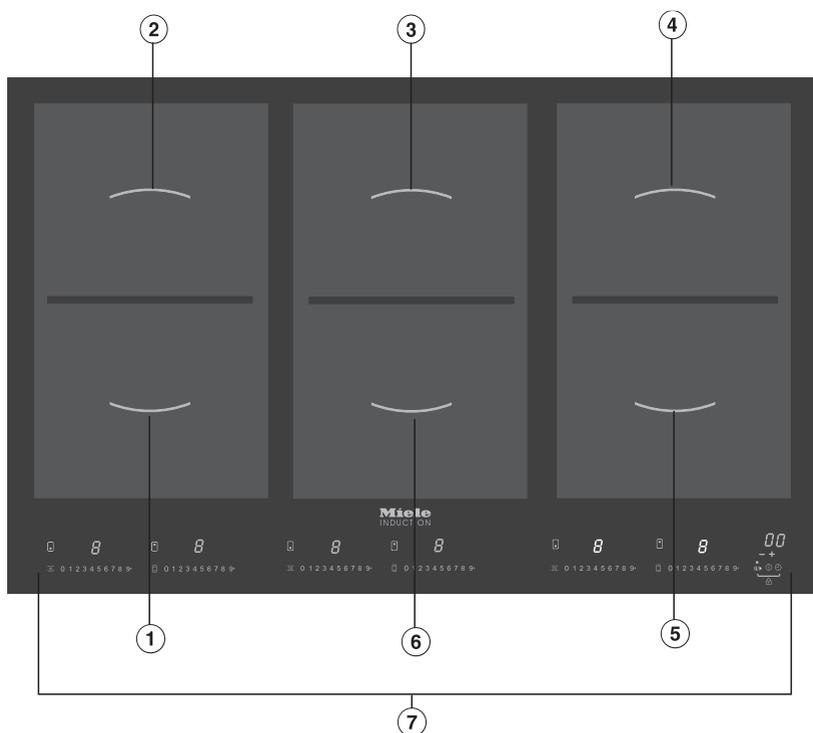
KM 6328-1



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en espace de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ④ en espace de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

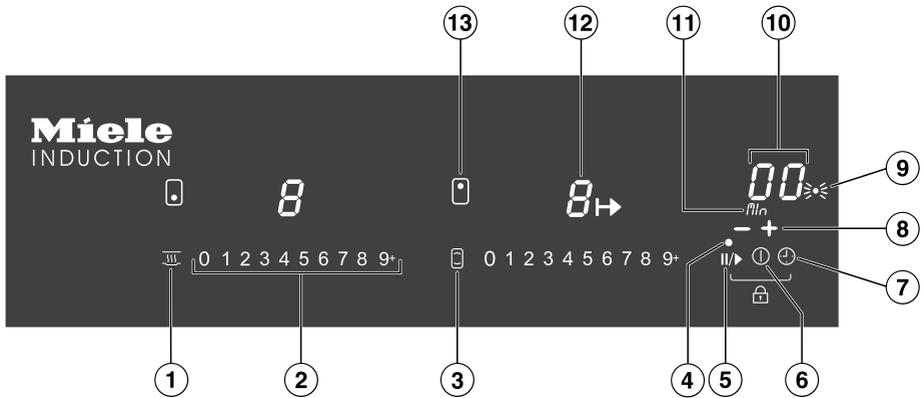
Présentation

KM 6366-1, KM 6367-1



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en espace de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑥ en espace de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en espace de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑦ Éléments de commande et d'affichage

Eléments de commande et d'affichage



- ① Touche sensitive du plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive Stop&Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ③ Touche sensitive du minuteur
 - Marche/Arrêt
 - Commutation entre les fonctions du minuteur
 - Sélection d'une zone de cuisson
- ④ Touches sensibles durée de la minuterie/arrêt automatique
 - Pour régler une durée de minuterie
 - Pour régler la durée de désactivation
- ⑤ Touche sensitive Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ⑥ Touches sensibles clavier numérique
Pour régler un niveau de puissance
- ⑦ Touche sensitive des zones de cuisson PowerFlex
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex
- ⑧ Affichage du verrouillage de la mise en marche
Le verrouillage de la mise en marche est activé

Présentation

⑨ Affichage des zones de cuisson

	Zone de cuisson opérationnelle
	Niveau de puissance
	Chaleur résiduelle
	Début de cuisson automatique
	Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
	TwinBooster niveau 1
	Booster/TwinBooster niveau 2
	Maintien au chaud
	L'arrêt automatique pour la zone de cuisson est activé

⑩ Affichage de la durée en minutes

⑪ Affichage du minuteur

⑫ Affichage de la minuterie

⑬ Affichage de l'affectation des zones de cuisson

Données des zones de cuisson

KM 6328-1					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson associée ³
	∅				
①	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	④
②	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	③
③	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	②
④	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	①
① + ② ③ + ④	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3'400 4'800 7'300	-
			Total	7'300	

¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de cuisson de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau de la batterie de cuisine.

³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir chapitre "Présentation", section "Gestion de puissance").

Présentation

KM 6366-1, KM 6367-1					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	∅				
①	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	②
②	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	①
③	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	④
④	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	③
⑤	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	⑥
⑥	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	⑤
① + ②	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale Booster	3'400 3'650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3'400 4'800 7'300	-
			Total	11'000	

¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de cuisson de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau de la batterie de cuisine.

³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir chapitre "Présentation", section "Gestion de puissance").

Gestion de puissance

Puissance totale

Le plan de cuisson dispose d'une puissance totale maximale, qui ne peut pas être dépassée pour des raisons de sécurité.

Plus la puissance totale du plan de cuisson est élevée, plus le nombre de niveaux de puissance/fonctions peuvent être utilisé(e)s simultanément sur toutes les zones de cuisson.

Si les niveaux de puissance/fonctions réglé(e)s requièrent plus de puissance que celle qui est mise à disposition par la puissance totale, le plan de cuisson répartit la puissance disponible sur les zones de cuisson.

Répartition de la puissance

Deux zones de cuisson peuvent être couplées entre elles sur le plan de cuisson. La connexion permet de transférer la puissance d'une zone de cuisson (A) à une autre zone de cuisson (B). Le transfert réduit la puissance de la zone de cuisson (A).

Exemple : le Booster de la zone de cuisson (B) est activé.

La zone de cuisson (B), qui requière la puissance, est déterminée par le dernier réglage effectué sur le plan de cuisson.

La puissance totale maximale et les zones de cuisson couplées les unes aux autres se trouvent au chapitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson".

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Conséquences de la répartition de la puissance

Lorsqu'une zone de cuisson délivre de la puissance, cela peut avoir les conséquences suivantes sur la puissance de la zone de cuisson donnée :

- le niveau de puissance réglé est réduit.
- La fonction "Début de cuisson automatique" est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance réglé. Si la puissance n'est pas atteinte, le niveau de puissance est réduit.
- Le booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

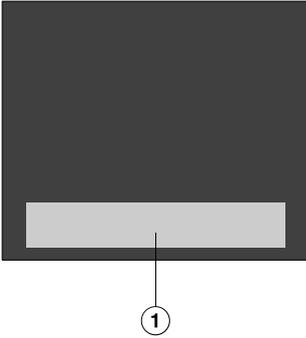
Si la zone de cuisson ne fournit plus de puissance, le niveau de puissance peut à nouveau être augmenté.

Conseil : Si vous souhaitez préparer des grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, placez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance plus bas.

Présentation

Principe de fonctionnement

Commande



- ① Emplacement des touches sensibles et affichages

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensibles qui réagissent au contact du doigt.

Chaque réaction des touches sensibles est signalée par un signal sonore.

Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensitive Marche/Arrêt ① un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.

Mise en réseau

Votre plan de cuisson est joint à la clé Wi-Fi lors de la livraison. Le plan de cuisson peut être connecté à votre hotte aspirante Miele.

Connexion directe avec la hotte aspirante

Après avoir établi une connexion directe avec une hotte aspirante Miele, vous pouvez effectuer les actions suivantes :

- Commander automatiquement une hotte aspirante Miele connectée grâce aux réglages du plan de cuisson (Con@ctivity 2.0)

Fonctions

Con@ctivity 2.0

La fonction Con@ctivity 2.0 correspond à une méthode de communication directe entre votre plan de cuisson et une hotte aspirante Miele. La communication est possible grâce à une mise en réseau. Con@ctivity 2.0 permet la commande automatique de la hotte aspirante en fonction de l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations à ce propos dans le mode d'emploi et les instructions de montage de votre hotte aspirante.

Détection de casserole et de la taille des casseroles

Le récipient de cuisson et sa taille sont détectés dans une zone de cuisson. L'émission d'énergie est adapté à la taille de la casserole.

Zone de cuisson PowerFlex

2 zones de cuisson PowerFlex sont associées pour former une grande zone de cuisson PowerFlex. Cela permet d'utiliser un récipient de cuisson plus grand.

Les zones de cuisson PowerFlex sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson PowerFlex, si vous positionnez un récipient de cuisson assez grand (voir chapitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson"). Vous pouvez aussi interconnecter ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

Présentation

Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par ex. de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire.

Stop & Go

Pour l'activation du Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1. Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

Conseil : Utilisez la fonction lorsque vous devez nettoyer rapidement le panneau de commande ou lorsqu'il y a un risque de débordement.

Début de cuisson automatique

Si le début de cuisson automatique est activé, la puissance de chauffe est automatiquement la plus élevée (puissance de début de cuisson) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (puissance de mijotage).

Minuteur

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :

- régler une durée de minuterie,
- enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

Vous pouvez régler une alarme pour des opérations indépendantes du plan de cuisson.

Arrêt automatique

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

Verrouillage de la mise en marche

Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, le plan de cuisson ne peut pas être enclenché.

Fonction de rappel

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre 6 secondes puis rallumer le plan de cuisson.

Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud juste après la cuisson.

La durée maximale de maintien au chaud est de deux heures.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Les barres de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. La dernière barre s'efface lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Arrêt de sécurité

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensitive pendant plus de dix secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. Le symbole \prime apparaît dans l'affichage de chaque zone de cuisson et un signal retentit.

Lorsque les objets gênants ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole \prime apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle est à nouveau opérationnelle.

Présentation

Sécurité anti-surchauffe

Pour prévenir tout dommage sur le plan de cuisson dû à des températures trop élevées, la protection anti-surchauffe assure l'une des mesures de protection mentionnées ci-après :

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Une zone de cuisson s'éteint. *E2* clignote dans l'affichage du minuteur.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- La batterie de cuisine posée sur la zone de cuisson est chauffée à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Déballage du plan de cuisson

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet dans le chapitre "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre plan de cuisson avec un chiffon humide.
- Séchez le plan de cuisson.

Première mise en service du plan de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Mise en service

Configuration de la connexion directe avec la hotte aspirante

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le plan de cuisson nécessite au maximum 2 W.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Configuration de la connexion directe avec la hotte aspirante

Vous trouverez les informations nécessaires à l'intégration de la hotte dans les instructions d'utilisation et d'installation correspondantes.

- Hotte aspirante Miele avec Con@ctivity 2.0
- Aucune batterie de cuisine sur le plan de cuisson

- Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique.
- Branchez la clé Wi-Fi sur le plan de cuisson, voir instructions de montage de la clé Wi-Fi.
- Remettez en route l'alimentation électrique.

La clé Wi-Fi est installée.

Dans les dix minutes après la réinitialisation de l'alimentation électrique, vous pouvez vous connecter.

- Démarrez la connexion sur la hotte, voir mode d'emploi et instructions de montage de la hotte.
- Mettez le plan de cuisson sous tension ①.
- Pour toutes les zones de cuisson, réglez le niveau de puissance 1.

Le symbole  clignote.

- Attendez au moins un minute et éteignez le plan de cuisson à l'aide de la touche sensitive ①.
- Terminez la connexion sur la hotte aspirante, voir mode d'emploi et instructions de montage de la hotte.

La fonction Con@ctivity 2.0 est désormais activée.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.

Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.

N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets.

Arrêtez le plan de cuisson après l'avoir utilisé avec la touche sensitive .

 Un récipient de cuisson posé sur les touches sensibles et les témoins peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Cela entraîne des actions involontaires.

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").

Ne déposez pas de récipients de cuisson sur les touches sensibles et l'affichage.

Enclenchement du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

① s'affiche pour toutes les zones de cuisson.

Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêter le plan de cuisson

- Pour éteindre le plan de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

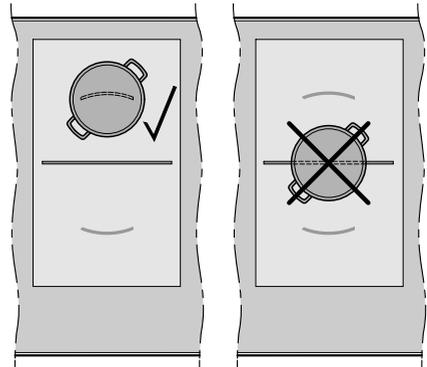
Déclenchement d'une zone de cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres correspondante.

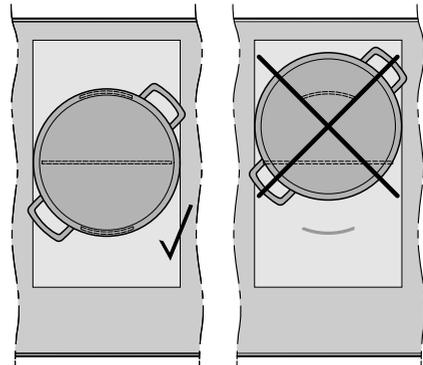
Placer les récipients

Repérez l'affectation de la taille du récipient de cuisson et la position des informations sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson").

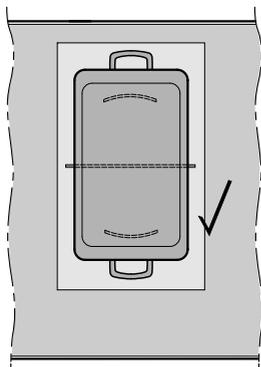
- Positionnez le récipient de cuisson comme illustré ci-dessous :



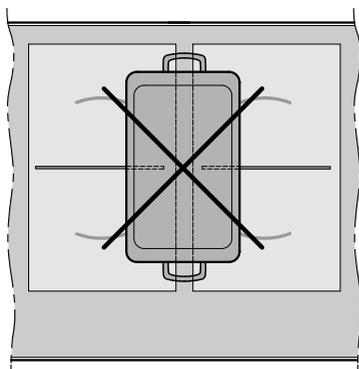
Zone de cuisson PowerFlex



Espace de cuisson PowerFlex



Espace de cuisson PowerFlex



Espace de cuisson PowerFlex

Niveau de puissance

Réglage du niveau de puissance

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Sur la rangée de chiffres correspondante, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Modifier le niveau de puissance

- Sur le clavier numérique, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Espace de cuisson PowerFlex

Interconnecter les zones de cuisson PowerFlex

Les réglages pour la zone de cuisson sont commandés à l'aide de la zone de cuisson PowerFlex avant ou gauche.

- Effleurez la touche sensitive  ou  selon le modèle.

 s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson arrière ou droite.

- En appuyant sur la touche sensitive correspondante sur la rangée de chiffres, réglez le niveau de puissance souhaité de la zone de cuisson avant ou gauche.

Séparation des zones de cuisson PowerFlex

- Effleurez la touche sensitive  ou  selon le modèle.

Booster

Activer le booster

Lorsque le Booster est activé, le réglage de la zone de cuisson couplée peut changer, voir chapitre “Présentation”, section “Gestion de puissance”.

Pour un plan de cuisson avec au moins cinq zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum ou une zone de cuisson PowerFlex.

Pour un plan de cuisson avec six zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster comme suit :

- les deux zones de cuisson milieu et droite en même temps, et le Booster pour la première zone de cuisson gauche ou la zone de cuisson PowerFlex gauche

ou

- la zone de cuisson Power Flex milieu et droite, et le Booster pour la 1ere zone de cuisson gauche ou la zone de cuisson PowerFlex gauche

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

TwinBooster niveau 1

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le voyant de contrôle ● du TwinBooster niveau 1 s’allume.

TwinBooster niveau 2

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B**.

Le voyant de contrôle ● du TwinBooster niveau 2 s’allume.

Désactiver le Booster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu’à ce que les voyants de contrôle s’éteignent.

ou

- réglez un autre niveau de puissance.

Si vous désactivez le Booster ou à la fin du temps d’activation du Booster et si

- aucun niveau de puissance n’était réglé avant l’activation du Booster, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 ;
- un niveau de puissance était réglé avant l’activation du Booster, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Activation/désactivation de Stop & Go

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur, le plan de cuisson peut uniquement être arrêté. La minuterie, les délais de désactivation, les délais de booster et les délais pour la phase de saisie continuent de s'écouler.

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai de dix minutes, le plan de cuisson se met hors tension.

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Début de cuisson automatique

La durée de saisie dépend de la puissance de mijotage sélectionnée :

Niveau pour la suite de la cuisson	Durée de saisie [min : s]
1	env. 00:15
2	env. 00:15
3	env. 00:25
4	env. 00:50
5	env. 2:00
6	env. 5:50
7	env. 2:50
8	env. 2:50
9	–

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de mijotage commence à clignoter dans l'affichage de la zone de cuisson.

Pendant la durée de saisie des aliments, voir tableau, le niveau réglé pour la suite de la cuisson clignote en alternance avec *R*.

Désactiver la saisie automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage réglée jusqu'à ce que l'affichage s'allume de manière constante.

ou

- réglez un autre niveau de puissance.

Utilisation

Minuteur

Réglage des durées de minuterie

Vous pouvez sélectionner une durée allant de une minute (01) à 99 minutes (99).

- Réglez les heures via les touches sensibles + et -.

Conseil : Lorsque vous touchez l'une des touches sensibles plus longtemps, le temps est réglé en incréments de cinq minutes.

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensible .

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, la minuterie démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensible .

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, la minuterie démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensible .
- Effleurez la touche sensible - jusqu'à ce que 00 s'affiche dans l'affichage de la minuterie

ou

- appuyez simultanément sur les touches sensibles - et + simultanément jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie 00 apparaisse.

Réglage de la durée de désactivation

Si la durée de fonctionnement maximale est atteinte, une zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un temps d'arrêt réglé (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").

Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson sélectionnée.

- Effleurez la touche sensitive ☺ jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée.

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, le délai de désactivation démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Modification de la durée de désactivation

- Effleurez la touche sensitive ☺ jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée.

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, le délai de désactivation démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Suppression du délai de désactivation

- Effleurez la touche sensitive ☺ jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée.

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Effleurez la touche sensitive - jusqu'à ce que $\square\square$ s'affiche dans l'affichage de la minuterie

ou

- appuyez simultanément sur les touches sensibles - et + simultanément jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie $\square\square$ apparaisse.

Réglage de plusieurs durées de désactivation

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit dans le chapitre "Utilisation", section "Réglage de la durée de désactivation".

Si plusieurs délais de désactivation sont programmés, le temps restant le plus court s'affiche, et la zone de cuisson \rightarrow s'éclaire dans l'affichage.

Affichage de la durée de désactivation

- Afin d'afficher les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ☺ jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

Le temps restant **arrondi** s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

Réglage de la minuterie en plus des durées de désactivation

Un ou plusieurs arrêts automatiques sont paramétrés.

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que **00** et **min** s'affiche dans l'affichage de la minuterie.

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée de la minuterie (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, la minuterie démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Réglage des durées de désactivation en plus de la minuterie

Un minuterie est réglée.

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que **→** apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée.

L'affichage du minuteur clignote. Un point clignote en bas à droite.

- Réglez la durée de désactivation (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez cinq secondes, la durée de désactivation démarre. Le point en bas à droite ne clignote plus.

Peu après la dernière entrée, l'affichage du minuteur bascule pour afficher la fonction dont le temps restant est le plus court.

Verrouillage de la mise en marche

Activer la sécurité enfants

Toutes les touches sensibles sont verrouillées. La minuterie réglée continue de s'écouler.

- Mettez le plan de cuisson sous tension ①.
- Appuyez simultanément sur les touches sensibles II/▶ et ⊕ jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie LC apparaisse.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé et qu'une touche sensible non autorisée est effleurée, LC s'affiche pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.

Désactiver la sécurité enfants

- Mettez le plan de cuisson sous tension ①.
- Appuyez simultanément sur les touches sensibles II/▶ et ⊕ jusqu'à ce que LC disparaisse de l'affichage de la minuterie.

Activation de la fonction de rappel

- Réactivez le plan de cuisson.
- Effleurez la touche sensible II/▶ directement après la mise sous tension.

Activer/désactiver le maintien au chaud

- Effleurez la touche sensible $\overline{\text{III}}$ de la zone de cuisson souhaitée.

Astuces concernant le maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans le récipient de cuisson (casserole/poêle). Couvrez la batterie de cuisine avec un couvercle.
- Remuez régulièrement les plats solides ou semi-liquides (purée de pomme de terre, potée).
- 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 donc être aussi courte que possible.

Plages de réglage

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1–2
Faire cuire de la bouillie au lait	2
Faire chauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz Décongeler des légumes surgelés en bloc Faire gonfler des céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes/des œufs au plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée Cuire des pâtes	4
Cuire des légumes/du poisson à l'étuvée, décongeler et réchauffer des produits surgelés	5
Porter à ébullition de grandes quantités, par ex. de la soupe Monter des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou sauce hollandaise Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) omelettes	6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir cuisson de galettes de pommes de terre, omelettes, blinis	7
Faire revenir des plats à l'étuvée	8
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	9

Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Pour cette raison, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour votre batterie de cuisine. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour votre batterie de cuisine. Pour les nouvelles batteries de cuisine dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le niveau de puissance immédiatement inférieur au niveau indiqué.

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Une bobine à induction se trouve sous chaque zone de cuisson à induction. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez un récipient de cuisson dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Bon à savoir", section "Batterie de cuisine"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la batterie de cuisine.

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans le récipient de cuisson, selon le matériau et la fabrication du fond du récipient :

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

un crépitement lors de l'emploi d'une batterie de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

des sifflements peuvent se produire si vous posez des récipients de cuissons à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Utilisation", section "Booster"),

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement si le niveau de puissance est bas,

un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement. Ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction du plan de cuisson.

Bon à savoir

Récipients

Récipients de cuisson adaptés

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

La nature du fond du récipient peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes). Le fond du récipient doit répartir uniformément la chaleur. Les batteries de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsule) sont bien adaptées.

Récipients de cuisson non adaptés

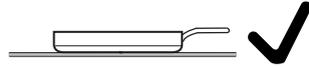
- inox avec fond non magnétisable,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou grès.

Vérifier les récipients de cuisson

Si vous n'êtes pas certain que votre casserole convient à l'induction, approchez un aimant du fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

Conseils relatifs au récipient de cuisson

- Positionnez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine de diamètre adapté (voir chapitre “Présentation”, section “Données sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
- N’utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez la batterie de cuisine pour la déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière de la batterie de cuisine n’entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d’usure normales et ne peuvent faire l’objet d’une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c’est le diamètre (en général plus petit) du fond.



- Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l’induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore ou le revêtement s’écaille.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Après la cuisson, l'ensemble des parties du plan de cuisson peuvent être très chaudes.

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés ou si des résidus de produits de nettoyage appropriés sont chauffés sur le plan de cuisson, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le plan de cuisson.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Intervalle de nettoyage

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.

Élimination des salissures légères

- Nettoyez l'ensemble de la surface vitrocéramique avec un chiffon doux et humide et du liquide vaisselle dilué. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Élimination des salissures tenaces

- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", section "Produits de nettoyage et d'entretien") et un peu de produit nettoyant pour vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Clôture du nettoyage

- Retirez tous les résidus de produit de lavage à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la surface vitrocéramique après chaque nettoyage.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore
- de produits détachants ou antirouille
- de détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage
- de produits de lavage contenant des solvants
- de produits de lavage pour lave-vaisselle
- de décapants pour four et grill
- de brosses abrasives
- des gommes détachantes
- d'éponges

Correction des problèmes

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
U et des chiffres clignotent sur l'affichage des zones de cuisson, et un signal sonore retentit.	<p>Le plan de cuisson est mal raccordé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente. Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique conformément au schéma de raccordement.
Le symbole U s'éclaire ou clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans le champ d'affichage d'une zone de cuisson ou R.	<p>Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur la zone de cuisson. Une batterie de cuisine inadaptée se trouve sur la zone de cuisson. Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit La vaisselle appropriée a été retirée de la zone de cuisson. Si aucune batterie de cuisine adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Placer une batterie de cuisine adaptée dans les 3 minutes. <p>U s'éteint. La cuisson démarre/se poursuit avec les réglages effectués auparavant.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous utilisez une autre batterie de cuisine et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.
Une fois le plan de cuisson enclenché, LL apparaît pendant quelques secondes à l'affichage de la minuterie.	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Utilisation", section "Verrouillage de la mise en marche").
Dans un ou plusieurs affichages de zone de cuisson apparaît le symbole 7 et le plan de cuisson s'éteint automatiquement.	<p>Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par ex. par votre doigt, par des aliments qui ont débordé ou des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").
E2 clignote sur l'affichage des zones de cuisson.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Voir le chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe".

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
L'écran des zones de cuisson affiche un message non répertorié dans ce tableau.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ.■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le SAV.

Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le niveau Booster s'interrompt automatiquement.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.	De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer. <ul style="list-style-type: none">■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. <ul style="list-style-type: none">■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ<ul style="list-style-type: none">– en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser, par exemple, à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique ou voir chapitre "Utilisation", section "Données du plan de cuisson".

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Réceptier de cuisson/Plat à rô-tir

Miele propose un vaste choix de réci-pients de cuisson et plats à rôtir. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Inter-net Miele.

Produits de nettoyage et d'en-tretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

 limine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les r sidual'alu-minium.

Chiffon microfibr s

Elimine les traces de doigts et les pe-tites salissures.

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson. Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un professionnel qualifié.

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions. Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique exclusivement par un électricien professionnel.

 Dommages dus à la chute d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage d'armoires supérieures ou d'une hotte aspirante.

Installez le plan de cuisson après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

Si le plan de cuisson est démonté lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord du plan de cuisson peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

► Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

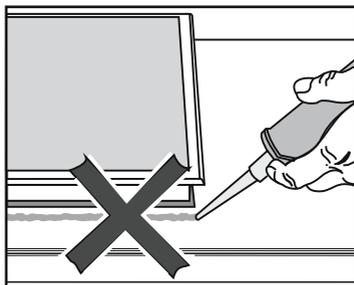
► Ce plan de cuisson peut uniquement être monté au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

► Après l'encastrement, assurez-vous qu'il n'y ait aucun contact possible avec le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson.

- ▶ Le câble d'alimentation secteur ne doit pas être en contact, après l'installation du plan de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

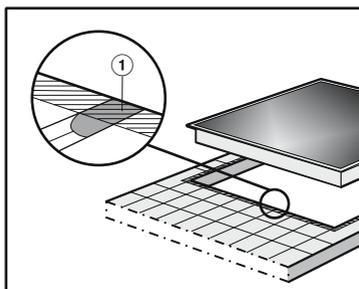


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.



► La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de la table de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le plan de cuisson repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

► La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage pour le montage à fleur de plan") pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si une fois le plan de cuisson encastré, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez le plan de cuisson.

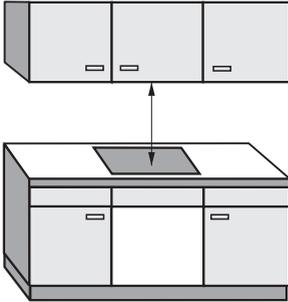
► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

- Plans de travail en pierre naturelle : le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.
- Plans de travail en bois massif, carrelés : le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



La distance de sécurité entre le plan de cuisson et la hotte prescrite par le fabricant de la hotte aspirante doit être respectée.

Si plusieurs appareils, avec plusieurs distances de sécurité recommandées, sont encastrés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus grande exigée.

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 500 mm minimum.

Distance de sécurité derrière et sur le côté du plan de cuisson

Les distances minimales suivantes doivent être respectées par rapport à un meuble haut ou à un mur :

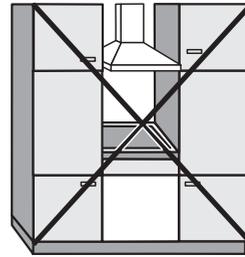
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

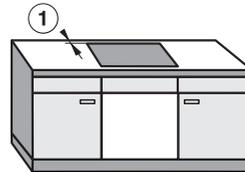
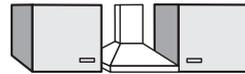
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

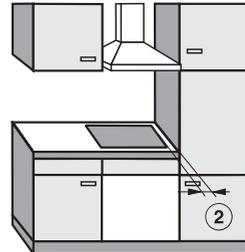
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



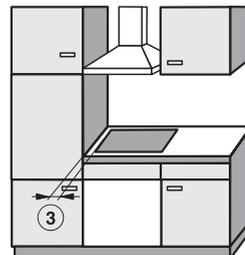
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

Distance minimale sous le plan de cuisson

Pour installer le plan de cuisson et respecter les écarts minimum, vous pouvez choisir parmi trois variantes :

1. sans tablette ou fond
2. avec tablette
3. avec fond optimisé pour l'arrivée d'air

Pour chaque coupe, les directives suivantes sont décrites.

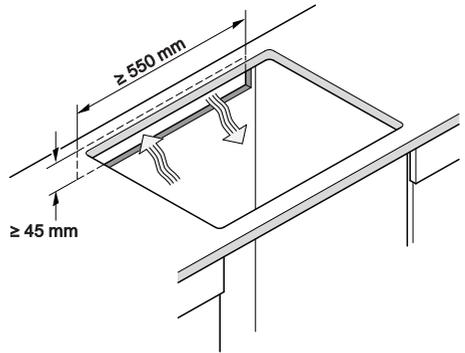
Un fond optimisé pour l'arrivée d'air et une tablette ne peuvent pas être associés.

Lors d'une association, l'air chaud est de nouveau aspiré. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Découpe de la paroi arrière

Pour l'aération et pour **passer le câble d'alimentation**, vous devez découper la paroi arrière.

Effectuez une découpe dans la paroi arrière selon les directives suivantes :



1. Sans tablette ou fond

Pour garantir la bonne aération du plan de cuisson, respecter une distance de sécurité minimale entre le plan de cuisson et un tiroir ou un four.

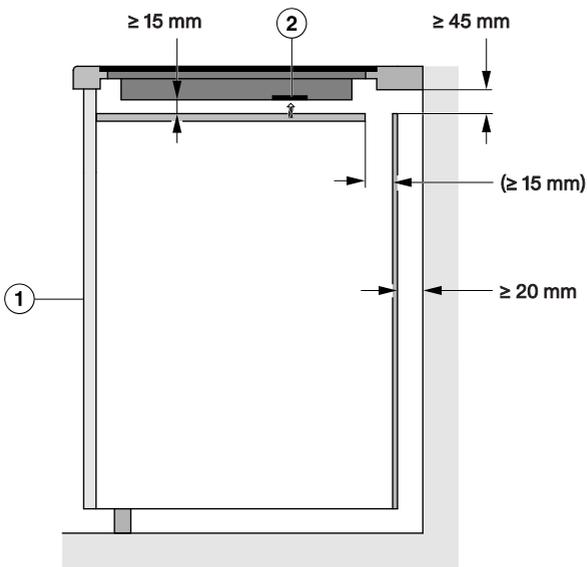
Distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson et :

- bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- fond du tiroir : ≥ 75 mm
- bord supérieur du four : ≥ 15 mm

¹ Le bas représente l'extérieur du boîtier du dessous du plan de cuisson. Les structures plus profondes comme les boîtiers de raccordement, tôle d'écartement etc., ne sont pas comptées comme point le plus profond et ne sont pas importantes pour le calcul de la distance minimale.

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.



Vue latérale

① Avant

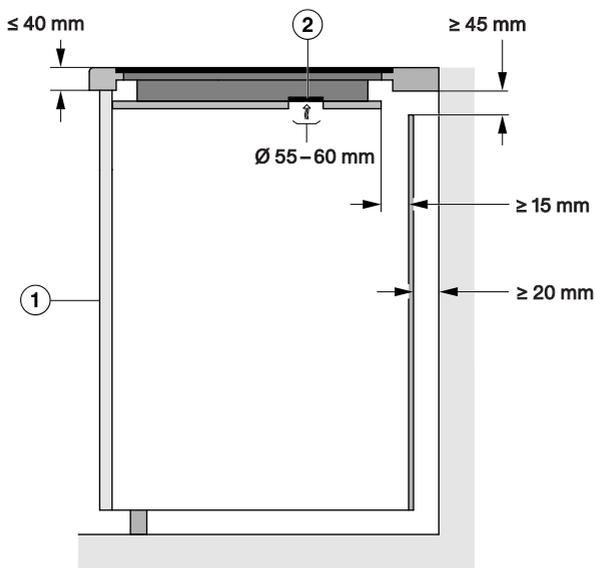
② Ventilateur

Installation

3. Fond optimisé pour l'arrivée d'air

La puissance du plan de cuisson dépend de l'aération.

Le fond optimisé pour l'arrivée d'air présente des ouvertures sur les positions de l'aérateur. Vous trouverez les directives pour la création d'un fond optimisé pour l'arrivée d'air dans cette section.



Vue latérale

① Avant

② Ventilateur

Pour garantir la bonne aération du plan de cuisson, il faut respecter une distance de sécurité minimale entre le dessous du fond optimisé pour l'arrivée d'air et un tiroir.

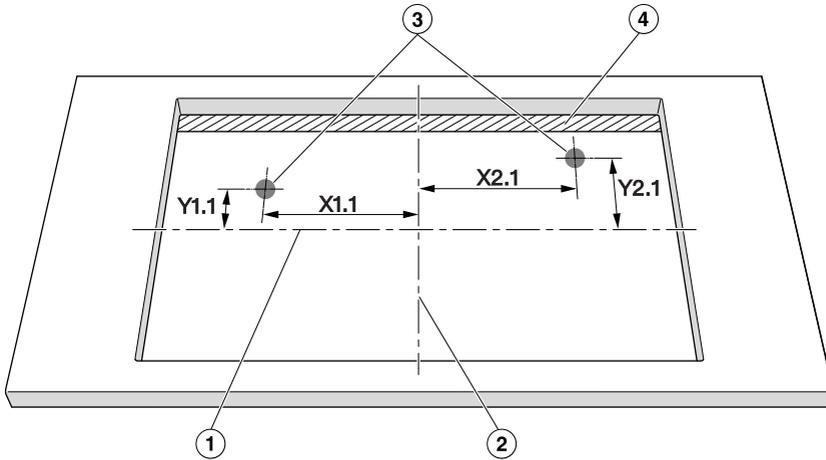
Distance minimum à partir de la **partie inférieure du dessous du fond optimisé pour l'arrivée d'air** jusqu'au :

- bord supérieur du tiroir : $\geq 5 \text{ mm}$
- fond du tiroir : $\geq 75 \text{ mm}$
- bord supérieur de la tablette : non permis

Il ne doit pas y avoir d'espace entre le fond optimisé pour l'arrivée d'air et le plan de cuisson.

Un écart provoquerait une nouvelle aspiration de l'air chaud. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Positions et découpes des ouvertures d'aération : KM 6328-1 EDST



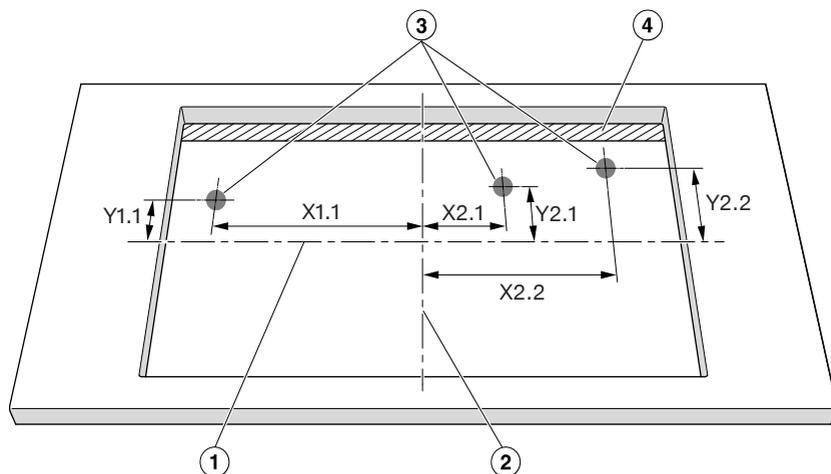
Vue du haut pas à l'échelle. Découpe standard représentée.
Également valable pour la pose à fleur de plan.

- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe des aérateurs, ronde (\varnothing 55–60 mm)
- ④ Espace (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distance par rapport au centre de la découpe en mm			
KM 6328-1 EDST	184	94	147	79

Installation

Positions et découpes des ouvertures d'aération: KM 6366-1 EDST, KM 6367-1 FL.BDG.



Vue du haut pas à l'échelle. Découpe standard représentée.
Également valable pour la pose à fleur de plan.

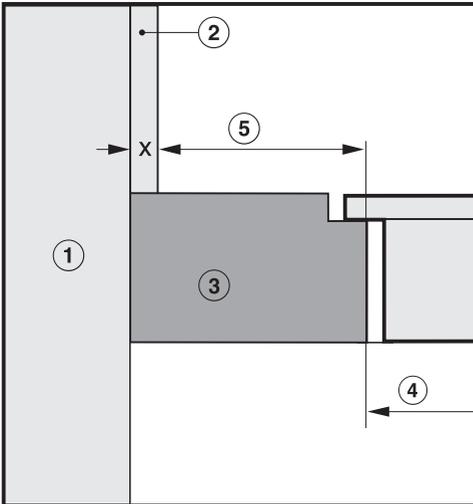
- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe des aérateurs, ronde (\varnothing 55–60 mm)
- ④ Espace (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X2.2	Y2.2
	Distance par rapport au centre de la découpe en mm					
KM 6366-1 EDST	156	89	64	104	268	88
KM 6367-1 FL.BDG.	156	89	64	104	268	88

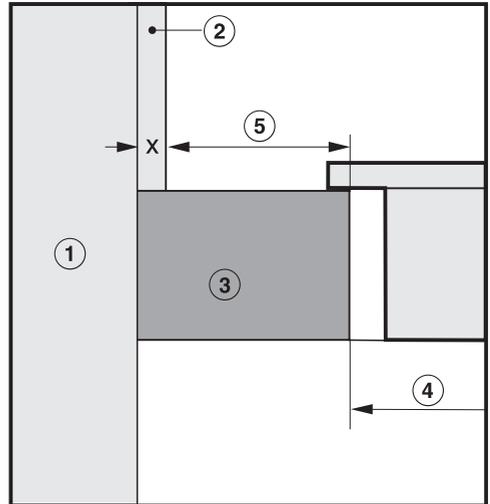
Distance de sécurité avec la crédence

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. Des températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



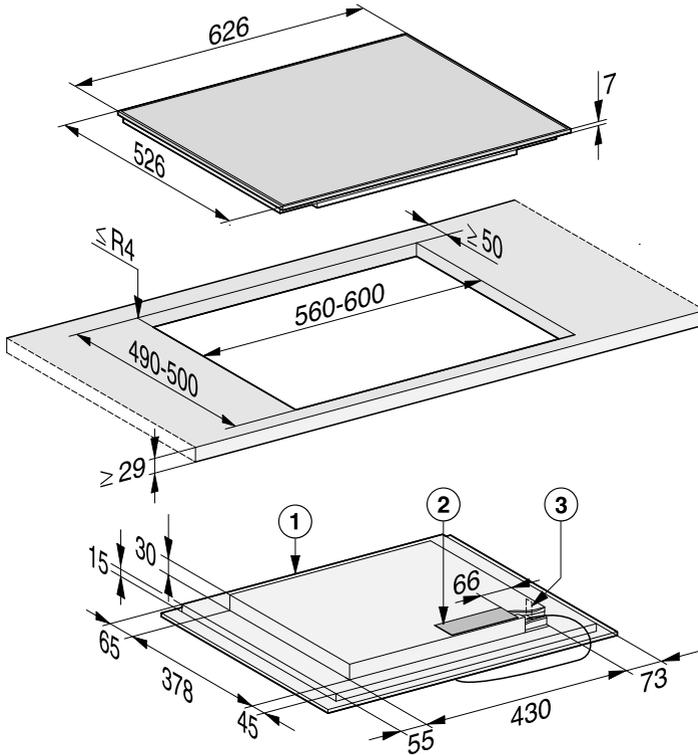
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** (par ex. bois) et de $50 \text{ mm} - \text{dimension } x$ pour les matériaux **non inflammables**

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

Installation

Dimensions d'encastement pour encastrement standard

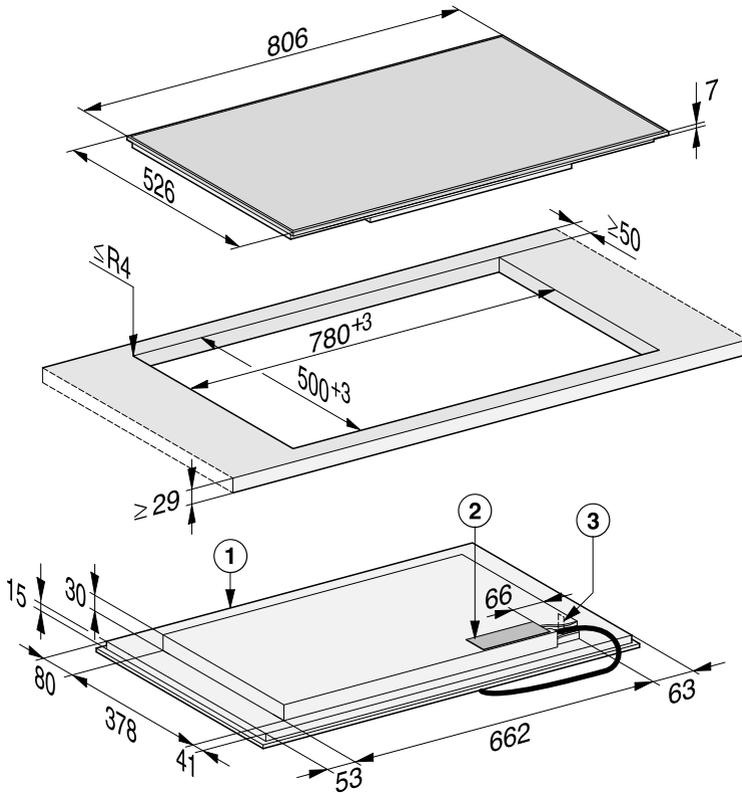
KM 6328-1 EDST



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Raccordement module WiFi

KM 6366-1 EDST



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Raccordement module WiFi

Encastrement standard du plan de cuisson

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

L'électronique du plan de cuisson peut être endommagée par un court-circuit.

Faites raccorder le plan de cuisson au câble d'alimentation secteur par un électricien professionnel.

- Raccordez le câble de raccordement au plan de cuisson conformément au schéma de raccordement (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Faites passer le câble de raccordement au réseau du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

- Déposez le plan 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.
- 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.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Installation

Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Plan de travail en bois massif/plan de travail carrelé/plan de travail en verre : fixez les baguettes en bois 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

L'électronique du plan de cuisson peut être endommagée par un court-circuit.

Faites raccorder le plan de cuisson au câble d'alimentation secteur par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble de raccordement secteur au plan de cuisson conformément au schéma de raccordement (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble de raccordement au réseau du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

Le joint entre la plaque vitrocéramique et le plan de travail est d'au moins 2 mm de large. Il est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien qualifié doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez 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) :

Fusible(s)

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : commutiez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

Câble de raccordement au réseau

Le plan de cuisson doit être raccordé avec un câble de raccordement au réseau de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec ferrite à rabat de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de branchement admissible pour votre plan de cuisson et la puissance correspondante figurent sur la plaque signalétique.

Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

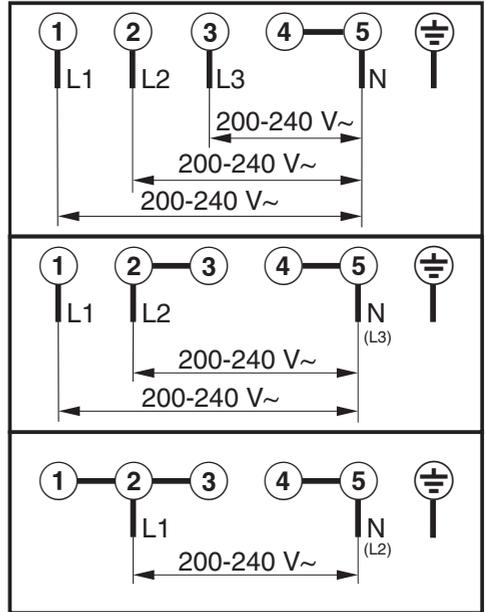
Schéma de raccordement

Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

Respectez les directives locales, nationales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

La charge maximale par conducteur de phase raccordé est de 3'650 W.

Pour le raccordement du plan de cuisson, le 1er et le 2e conducteur de phase sont nécessaires. D'autres appareils peuvent être raccordés au conducteur de phase 3.



Installation

Fiches techniques des produits

Les fiches techniques des modèles décrits dans les présents mode d'emploi et 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 6328-1 EDST
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,6 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6366-1 EDST
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,6 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6367-1 FL,BDG,
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	193,6 Wh/kg

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 6367-1 FL.BDG.

fr-CH

M.-Nr. 10 023 470 / 05