

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



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	16
Schéma descriptif	17
Table de cuisson.....	17
Symboles des boutons de commande	18
Affichage des zones de cuisson.....	18
Données des zones de cuisson	19
Première mise en service	20
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	20
Première mise en service du plan de cuisson	20
Fonctionnement	21
Bruits	21
Gestion de puissance.....	22
Récipients	23
Conseils pour économiser de l'énergie	25
Plages de réglage	26
Commande	27
Boutons de commande.....	27
Mise en marche	27
Arrêt.....	27
Témoin de chaleur résiduelle.....	27
Espace de cuisson PowerFlex	28
Saisie automatique.....	30
Booster	31
Maintien au chaud.....	32
Dispositifs de sécurité	33
Verrouillage de la mise en marche	33
Déclenchement de sécurité.....	33
Sécurité anti-surchauffe	34
Fonctionnement de la zone de cuisson pendant le mode pyrolyse de la cuisinière.....	35
Nettoyage et entretien	36
Que faire si ... ?	38
Messages dans les affichages/à l'écran	38
Comportement inattendu	40

Table des matières

Résultat insatisfaisant	40
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	41
Accessoires en option	42
Service après-vente	43
Contact en cas d'anomalies	43
Plaque signalétique	43
Garantie	43
Installation	44
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	44
Distances de sécurité	45
Conseils pour l'encastrement	48
Cotes d'encastrement	49
Encastrement	50
Raccordement électrique	51
Fiches techniques des produits	53

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

► Ce plan de cuisson peut être combiné exclusivement avec les modèles de cuisinières spécifiés par Miele. En cas de combinaison avec d'autres cuisinières, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions pour le bon fonctionnement de la table de cuisson ne seront plus réunies.

► 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.

► Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson à la cuisinière (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Les objets chauds posés sur les affichages des zones de cuisson peuvent endommager l'électronique en-dessous de celles-ci. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau des affichages des zones de cuisson.

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.
- ▶ 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.

Votre contribution à la protection de l'environnement

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.

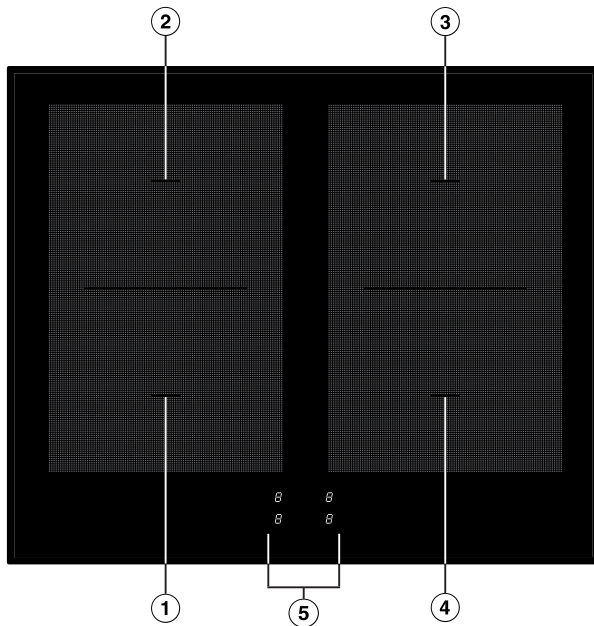
Mise au rebut de l'ancien appareil

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.



Table de cuisson



- 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 Affichage des zones de cuisson

Schéma descriptif


Symboles des boutons de commande

Symbole	Description
	Zone de cuisson éteinte
	Mise en marche du Maintien au chaud ou de la zone de cuisson PowerFlex
B I	Activer le Booster/TwinBooster
	Barre de progression
⏪	Activer le début de cuisson automatique

Affichage des zones de cuisson

Symbole	Description
<i>h</i>	Maintien au chaud
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>A</i>	Début de cuisson automatique
<i>,</i>	TwinBooster niveau 1
<i>„</i>	Booster/TwinBooster niveau 2
<i>⏟</i>	Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
<i>≡</i>	Chaleur résiduelle
<i>LC</i>	Le verrouillage de la mise en marche est activé
<i>dE</i>	Mode démonstration activé
<i>0000</i>	Le mode démonstration est désactivé

Données des zones de cuisson

KM 7005				
Zone de cuisson	Dimensions en cm		Puissance max. en watts à 230 V ³	Zone de cuisson couplée ⁴
	∅ ¹	 ²		
①	15–23	19 x 23	normale 2'100 TwinBooster, niveau un 3'000 TwinBooster, niveau deux 3'650	④
②	15–23	19 x 23	normale 2'100 TwinBooster, niveau un 3'000 TwinBooster, niveau deux 3'650	③
③	15–23	19 x 23	normale 2'100 TwinBooster, niveau un 3'000 TwinBooster, niveau deux 3'650	②
④	15–23	19 x 23	normale 2'100 TwinBooster, niveau un 3'000 TwinBooster, niveau deux 3'650	①
① + ② ③ + ④	22–23	19 x 23	normale 3'400 TwinBooster, niveau un 4'800 TwinBooster, niveau deux 7'300	-
			Total	7'300

¹ Vous pouvez choisir tous les diamètres de batteries de cuisine dans la limite des dimensions indiquées.

² Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

³ La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

⁴ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir le chapitre "Fonctionnement", section "Powermanagement (Gestion de puissance)".

Première mise en service

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Première mise en service du plan de cuisson

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent, au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront 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.

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Une bobine à induction se trouve sous chaque zone de cuisson. 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 des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Récipients"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

 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.

Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en positionnant le bouton de commande sur **0**.

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'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple),

des sifflements peuvent se produire si vous posez des casseroles 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 à puissance réduite,

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 de refroidissement après extinction de ce dernier.

Fonctionnement

Gestion de puissance

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

Deux zones de cuisson peuvent être couplées entre elles sur la table de cuisson. La connexion permet de transférer la puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à l'autre.

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

Si la puissance est transférée d'une zone de cuisson (A) à l'autre (B), la puissance de la zone de cuisson (A) est réduite.

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

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

- 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.

Réipients de cuisson adaptés

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

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


Réipients de cuisson non adaptés

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

Vérifier les réipients 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 réipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

Affichage : pas de réipient de cuisson/réipient non adapté

Le symbole  clignote à l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné si :

- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple) ;
- le diamètre du fond du réipient de cuisson est trop petit ;
- vous enlevez le réipient de cuisson de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

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

Utilisation de la zone de cuisson

- Placer un réipient de cuisson adapté dans les 3 minutes.

 s'éteint. La cuisson se poursuit avec les réglages effectués auparavant.

- Si vous utilisez un autre réipient de cuisson et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.

Arrêt de l'utilisation de la zone de cuisson

- Éteignez la zone de cuisson.

Récipients

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, section “Informations sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
- Positionnez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
- 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 les récipients pour les 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.


Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, recouvrez 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 de cuisson en utilisant un autocuiseur.

Plages de réglage

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Faire fondre du chocolat Dissoudre de la gélatine	1–2
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintien au chaud de plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz, cuisson de bouillies Décongeler des légumes surgelés en bloc	2–4
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Cuire des fruits à l'étuvée Cuire des pommes de terre après la saisie (récipient avec couvercle)	4–6
Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Cuire des boulettes de viande Cuire des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Décongeler et réchauffer des plats surgelés Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise	5–7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, omelettes	6–8
Cuire des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7–8
Porter de grands volumes d'eau à ébullition Saisir des aliments Rôtir de grandes quantités de viande	9–Booster

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.

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Boutons de commande

Les boutons de commande ne doivent pas être tournés sur **▷** ou **0** en passant par les positions **B I**.

Mise en marche

- Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance de votre choix apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.

Arrêt


- Tournez le bouton de commande vers la gauche sur **0**.

Le niveau de puissance sur l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

Témoin de chaleur résiduelle

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

Les barres 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.

 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 témoins de chaleur résiduelle sont allumés.


Commande

Espace de cuisson PowerFlex

Vous pouvez réunir plusieurs zones de cuisson PowerFlex (voir chapitre “Description de l’appareil”, section “Plan de cuisson”) en un même espace de cuisson PowerFlex. Les réglages pour l’espace de cuisson sont commandés à l’aide du bouton de commande de la zone de cuisson PowerFlex avant.

Placez toujours le récipient au milieu de l’aire de cuisson PowerFlex.

Mise en marche

- Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson arrière vers la droite sur .

Il s’allume dans l’affichage de la zone de cuisson arrière.

- Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson avant vers la droite, jusqu’à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse dans l’affichage de la zone de cuisson.

Si un niveau de puissance a été réglé avant d’activer l’espace de cuisson PowerFlex pour la zone de cuisson avant, faites d’abord tourner le bouton de commande en position **0**. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance de l’espace de cuisson PowerFlex.

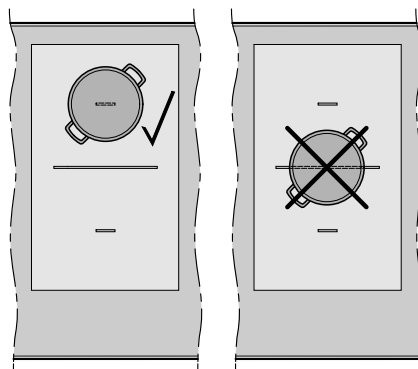
Arrêt

- Tournez les deux bouton de commande vers la gauche sur **0**.

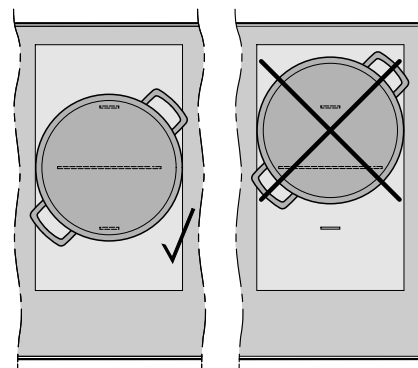
Placer les récipients

Repérer 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 “Description”, section “Informations sur les zones de cuisson”).

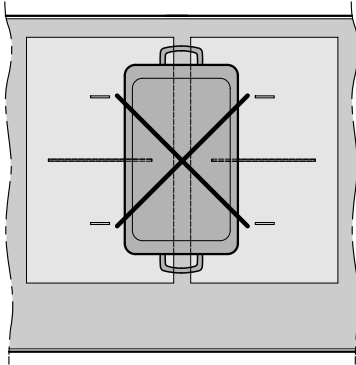
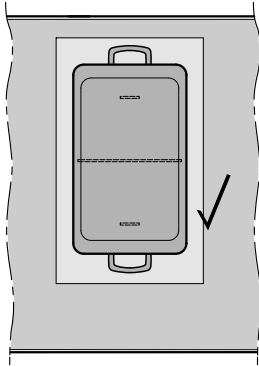
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex (casserole)



Zone de cuisson PowerFlex (plat à rôtir)



Commande

Saisie automatique

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

Activer

- Tournez le bouton de commande vers la gauche sur \triangleright et maintenez-le jusqu'à ce que \mathcal{P} clignote une fois dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Tournez le bouton de commande immédiatement vers la droite, jusqu'à ce que le niveau souhaité pour la suite de la cuisson apparaisse à 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 \mathcal{P} .

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant la durée de saisie des aliments, vous désactivez le début de cuisson automatique.

Désactiver

- Réglez un autre niveau de puissance.

Niveau de poursuite de la cuisson	Durée de saisie [min : s]
1	env. 0:15
2	env. 0:15
3	env. 0:25
4	env. 0:50
5	env. 2:00
6	env. 5:50
7	env. 2:50
8	env. 2:50
9	–

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster (voir chapitre "Description de l'appareil", section "Plan de cuisson").

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson reste activé pendant 15 minutes au maximum.

Lorsque le booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson active peut changer, voir chapitre "Induction", section "Powermanagement (Gestion de l'énergie)".

Vous pouvez utiliser le booster pour un maximum de deux zones de cuisson simultanément. L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 dès que la durée de fonctionnement du Booster est écoulée.

Activer le booster

- Tournez le bouton de commande vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

// apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Activer TwinBooster

Niveau 1

- Tournez le bouton de commande vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

, apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Niveau 2

- Tournez le bouton de commande vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.
- Tournez à nouveau le bouton de commande vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

// apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Désactiver Booster/TwinBooster

- Réglez un autre niveau de puissance.

Le symbole du Booster s'éteint.

Commande

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation, mais pas à réchauffer des plats froids.

La durée maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans la casserole/poêle de cuisson. Couvrez la casserole/poêle de cuisson 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.

Régler le Maintien au chaud

Les zones de cuisson PowerFlex du fond ne disposent pas de la fonction Maintien au chaud.

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur .

h apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé en cas de panne de courant.

Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient mises en marche par mégarde, le plan de cuisson a été équipé d'un dispositif de verrouillage de la mise en marche.

Si un niveau de puissance est réglé alors que le verrouillage de la mise en marche est activé, *LL* s'affiche pendant quelques secondes sur l'affichage des zones de cuisson.

Activer

- Tournez simultanément les boutons de commande des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que *LL* apparaisse sur la zone d'affichage.

Désactiver

- Tournez simultanément les boutons de commande des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que *LL* s'éteigne la zone d'affichage.

Déclenchement de sécurité

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 la chaleur résiduelle s'allume. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle est à nouveau opérationnelle.

Dispositifs de sécurité

Sécurité anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les blocs de refroidissement du système électronique sont équipés d'une protection thermique. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
 - Réduction du niveau de puissance réglé.
 - Désactivation automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson.
- Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson concernée sur la position **0**.

Pour utiliser de nouveau ces zones de cuisson concernées, vous devez attendre que les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique aient suffisamment refroidi.

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé 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.

Si la protection antisurchauffe réagit de nouveau après élimination des causes de la surchauffe, contactez le SAV.

Fonctionnement de la zone de cuisson pendant le mode pyrolyse de la cuisinière

Il est impossible d'utiliser à la fois les zones de cuisson et le mode pyrolyse (voir instructions d'utilisation et de montage de la cuisinière), si votre plan de cuisson est associé à l'une des cuisinières suivantes :

- H 2455 IP
- H 2457 IP


Zones de cuisson en fonctionnement en mode pyrolyse

Si une zone de cuisson est en marche et que le mode pyrolyse est en marche, la zone de cuisson s'éteint. Le niveau de puissance sur l'affichage de la zone de cuisson correspondant s'éteint, sur l'affichage de la zone de cuisson en bas à gauche *P* s'allume, et en bas à droite, *Y* s'allume.

Si besoin, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche dans les affichages des zones de cuisson en alternance avec l'information en mode pyrolyse (voir chapitre "Commande", section "Indicateur de chaleur résiduelle").

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson sur **0**, ou interrompez le mode pyrolyse (voir la notice de montage et d'utilisation de la cuisinière).


Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

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

Retirer immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.


- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez le plan de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de produit vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore ;
- de produits de lavage anticalcaires ;
- de produits détachants ou anti-rouille ;
- 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 gril ;
- de nettoyants pour le verre ;
- de brosses abrasives ;
- d'éponges,
- de gommes détachantes.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le plan de cuisson et le plan de travail peut être endommagé.

La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagé.

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Il forme de plus une pellicule invisible qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique et en altère définitivement l'apparence.


Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- 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 spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option", paragraphe "Produits de nettoyage et d'entretien") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

- Retirez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

Si vous ne le faites pas, les dépôts de produit nettoyant vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est d'endommager la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

- Si **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** se déposent sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre le plan de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à verre pendant que la surface est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
Le symbole \cup clignote à l'affichage d'une zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou R.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson. Le récipient de cuisson approprié a été retiré de la zone de cuisson ■ Utilisez des récipients de cuisson appropriés (voir chapitre "Récipients de cuisson").
Le bouton de commande de la zone de cuisson n'est pas sur 0. La zone de cuisson ne chauffe pas. Dans l'affichage de la zone de cuisson, O s'allume ou clignote en alternance avec E.	Une coupure de courant est survenue alors que l'appareil était en marche. La zone de cuisson est enclenchée depuis plus de trois minutes et vous n'y avez pas posé de récipient. La durée maximale de fonctionnement d'une zone de cuisson est dépassée. ■ Tournez le bouton de commande sur 0. La zone de cuisson peut de nouveau être utilisée.
Dès que vous activez la zone de cuisson, L apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage des zones de cuisson avant gauche et L dans l'affichage des zones de cuisson avant droite.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir le chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Verrouillage de la mise en marche").

Problème	Cause et dépannage
<p>Dès que vous activez la zone de cuisson, <i>d</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage des zones de cuisson avant gauche et <i>E</i> dans l'affichage des zones de cuisson avant droite. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le mode de démonstration est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez vers la gauche le bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche et laissez-le en position. ■ Tournez deux fois vers la gauche le régulateur de la zone de cuisson avant droite. Continuez jusqu'à ce que <i>0000</i> apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.
<p><i>F</i> clignote dans un affichage de la zone de cuisson.</p>	<p>Le bouton de commande a été tourné vers la gauche ou la droite pendant plus de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de commande sur 0. Si le message d'erreur ne disparaît pas, cela signifie qu'il y a un problème technique. Contactez le SAV Miele.
<p>L'écran des zones de cuisson affiche un message non répertorié dans ce tableau.</p>	<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.

Que faire si ... ?

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. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").
À la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
La fonction booster s'interrompt automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

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. ■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
<p>Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <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). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez les boutons de commande sur 0. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ : <ul style="list-style-type: none"> – en coupant le(s) disjoncteur(s) correspondant(s) ou en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou – en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ 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.
<p>Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.</p>	<p>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.</p>
<p>Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>

Accessoires en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipient de cuisson/Plat à rô-tir

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson et plats à rô-tir. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Produits de nettoyage et d'en-tretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibrés

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

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 SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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.

Installation

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter et raccorder le plan de cuisson à la cuisinière exclusivement par un technicien qualifié.

 Dommages dus à des chutes d'objets.

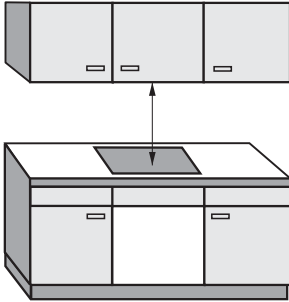
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ 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.
- ▶ Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

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 doit être respectée.

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.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Distance minimale sous l'appareil

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

La distance minimale entre l'arête inférieure du plan de cuisson et l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**.

Installation

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

La table de cuisson doit être installée de préférence avec assez de place à droite et à gauche.

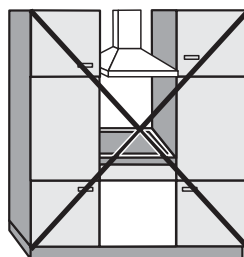
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche ou à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③ par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

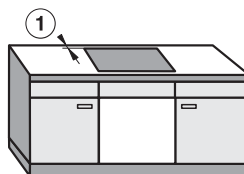
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.

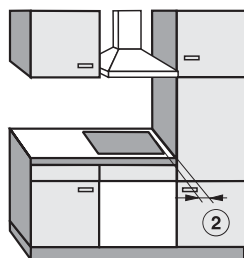
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



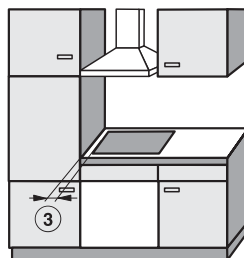
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

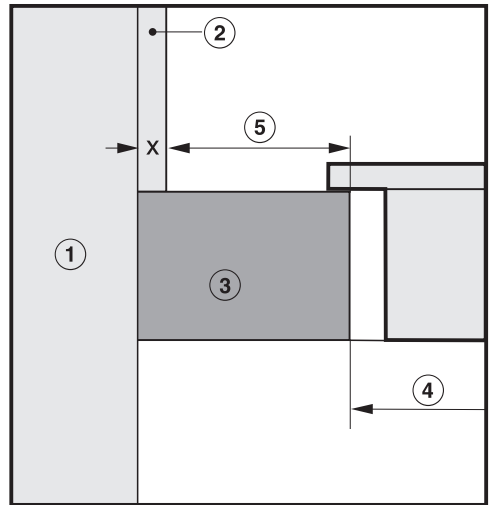
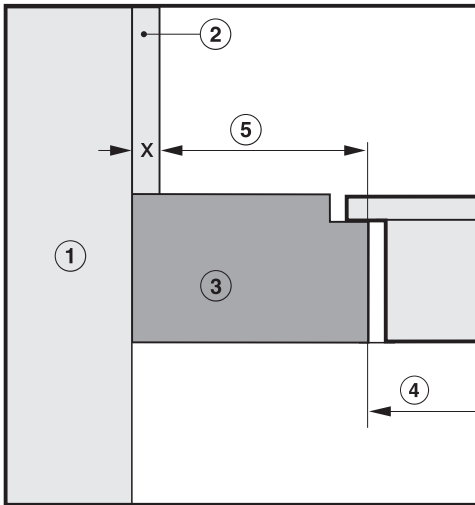
Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Encastrement à fleur de plan

Encastrement avec cadre

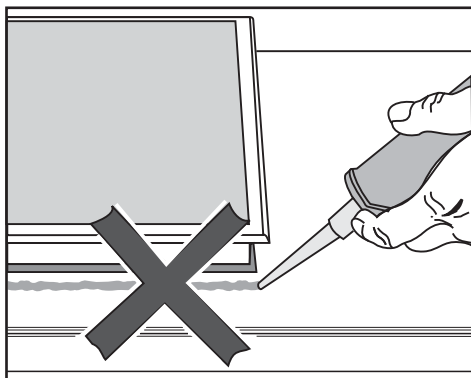



- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm – cote x

Installation

Conseils pour l'encastrement

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



 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.

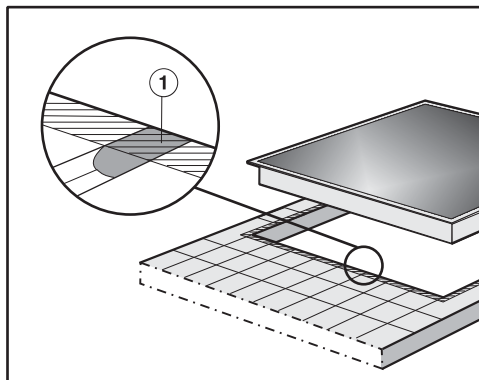
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Joint d'étanchéité

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.

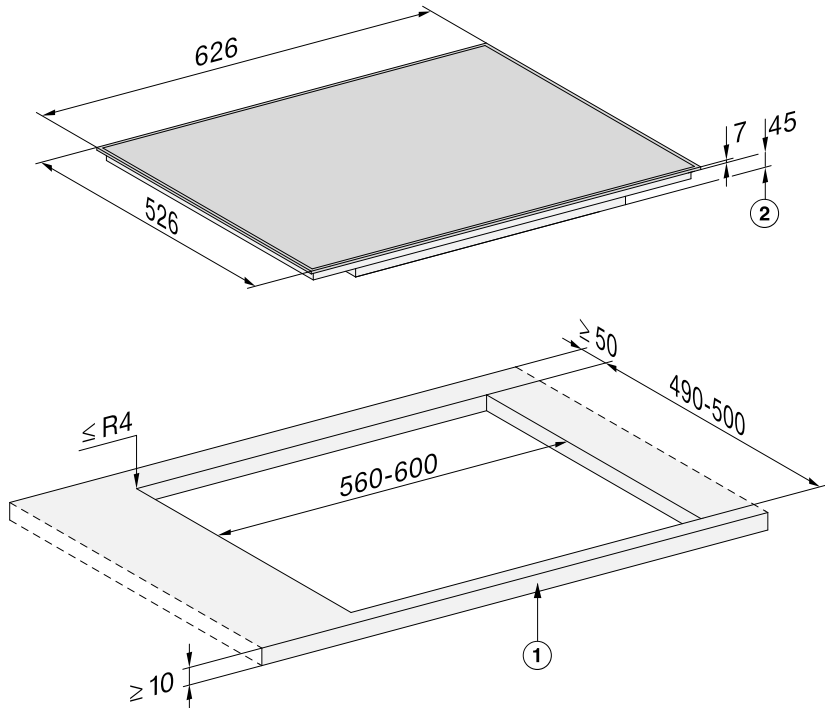
Plan de travail carrelé



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 la table 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.

Cotes d'encastrement

Toutes les cotes sont en mm.



① Avant

② Hauteur du plan de cuisson

Installation

Encastrement

- 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.
- Faites passer le câble d'alimentation du plan de cuisson par la découpe.
- 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.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.


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.

- Connectez les boîtiers de connexion qui se trouvent à l'extrémité du câble de raccordement à la cuisinière.

Les boîtiers de connexion et les connecteurs femelles sont munis de détrompeurs. Ne forcez pas pour insérer les fiches. Le fil de mise à la terre doit être également inséré dans le boîtier de connexion.

- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

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 à la cuisinière 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 avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Raccordement

Les données de raccordement obligatoires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

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.

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 7005
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. = 4. = 5. = 6. =
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
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 7005

fr-CH

M.-Nr. 11 188 850 / 03