

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans 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 assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	15
Aperçu	16
Plan de cuisson	16
KM 6328-1.....	16
KM 6366-1, KM 6367-1.....	17
Panneau de commande/témoins	18
Caractéristiques des zones de cuisson.....	20
Première mise en marche	22
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	22
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois.....	22
Induction	23
Mode de fonctionnement	23
Récipients de cuisson	23
Bruits	25
Conseils pour économiser de l'énergie	26
Plages de réglage	27
Commande	28
Principe de commande	28
Activation.....	29
Réglage/modification d'un niveau de puissance	29
Désactiver.....	29
Indicateur de chaleur résiduelle	29
Section de cuisson PowerFlex	30
Démarrage automatique de la cuisson.....	31
Booster	32
Maintien au chaud.....	34
Timer	35
Minuterie.....	35
Coupure automatique d'une zone de cuisson	35
Utilisation simultanée des deux fonctions du timer	36
Fonctions supplémentaires	37
Stop & Go.....	37
Recall.....	37
Dispositifs de sécurité	38
Sécurité enfants	38

Arrêt de sécurité	39
Protection contre la surchauffe	40
Nettoyage et entretien	41
Que faire si	43
Accessoires en option	46
Con@ctivity	47
Service après-vente	48
Contact en cas d'anomalies.....	48
Plaque signalétique	48
Garantie.....	48
Installation	49
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	49
Distances de sécurité	50
Instructions d'encastrement.....	54
Encastrement avec cadre.....	54
Encastrement à fleur du plan de travail.....	55
Dimensions de montage – en applique.....	56
KM 6328-1.....	56
KM 6366-1.....	57
Encastrement avec cadre.....	58
Dimensions de montage – affleurant.....	59
KM 6367-1.....	59
Encastrement à fleur de plan	60
Encastrement à fleur du plan de travail.....	61
Raccordement électrique	62
Fiches de données de produits	65

Consignes 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.

Miele ne peut être tenu 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.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser 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. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson 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 manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ Risques de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil 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. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche.

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers 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 le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti si ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Ne branchez pas le plan de cuisson sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome, par ex. **alimentation en énergie solaire**. Sinon, des pics de tension peuvent se produire lors de la mise en marche du plan de cuisson et entraîner un arrêt de sécurité. Cela peut endommager l'électronique.
- ▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.
Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).
- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou 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 d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
 - déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

Consignes 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 dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson. Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.
- ▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensibles, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles et les afficheurs.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, 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 à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute maximum sans utiliser le Booster.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.
- ▶ 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.
- ▶ La 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.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément 2 récipients de cuisson sur une zone de cuisson, une zone rôtisserie ou une section de cuisson PowerFlex.
- ▶ Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez toujours correctement la casserole / poêle sur la zone de cuisson !
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant) risquerait d'être déclenchée.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Recyclage de votre ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

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

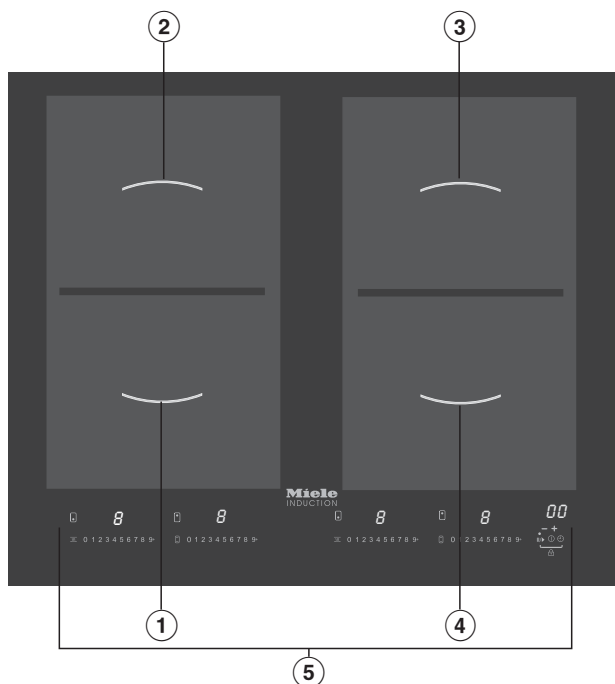
- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- la société Recupel, au 0800/15 880, site web: www.recupel.be ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

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

Aperçu

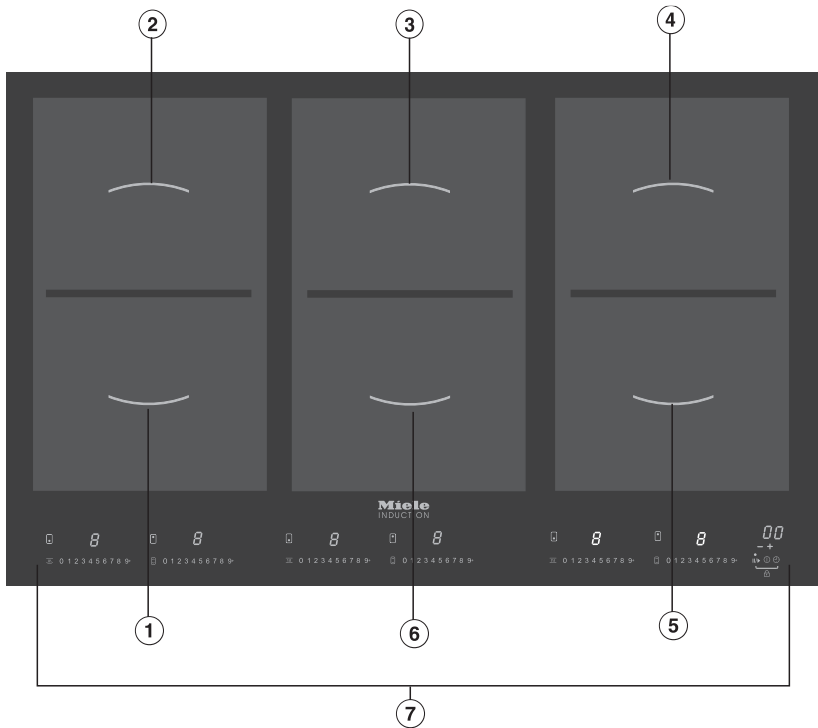
Plan de cuisson

KM 6328-1



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ①② combinable en une section de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ③④ combinable en une section de cuisson PowerFlex
- ⑤ Panneau de commande/témoins

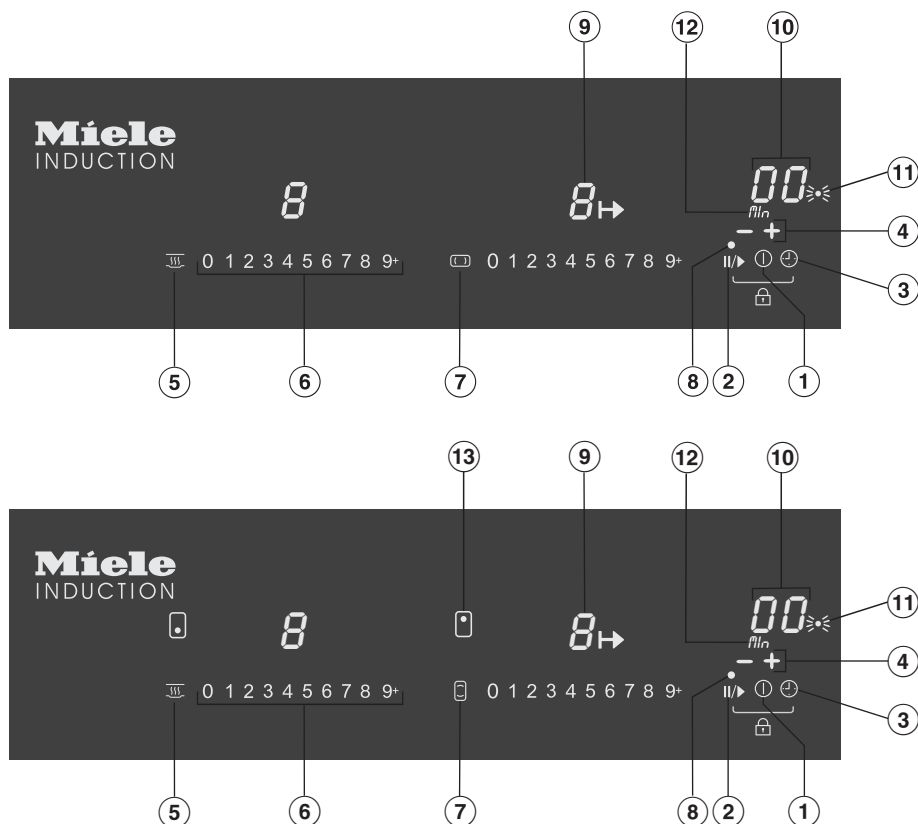
KM 6366-1, KM 6367-1



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ①② combinable en une section de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ③⑥ combinable en une section de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ④⑤ combinable en une section de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑦ Panneau de commande/témoins

Aperçu

Panneau de commande/témoins



Touches sensibles










- ① Activer/arrêter le plan de cuisson
- ② Activer / désactiver le Stop and Go
- ①② Activation et désactivation de la sécurité enfants/du verrouillage
- ③ Timer
 - Mise en marche/arrêt
 - Basculement entre les fonctions du timer
 - Sélection d'une zone de cuisson (voir chapitre "Arrêt automatique de la zone de cuisson")
- ④ Réglage du minuteur/délai d'arrêt automatique
- ⑤ Activation/arrêt du maintien au chaud

- ⑥ Réglage du niveau de puissance
- ⑦ Activer/désactiver la section de cuisson PowerFlex

Témoins

- ⑧ Sécurité enfants activée
- ⑪ Timer

⑨ Affichage des zones de cuisson

	Zone de cuisson prête à fonctionner
	Maintien au chaud
	Niveau de puissance
	TwinBooster niveau 1
	Booster / niveau 2 TwinBooster
	Récipient manquant ou inapproprié (voir chapitre “Induction”)
	Chaleur résiduelle
	Démarrage automatique de la cuisson
	Coupure automatique programmée

Affichage du timer

- ⑩ Durée en minutes
- ⑫ Minuterie









 Sécurité enfants/verrouillage activé(e)

Symboles

- ⑬ Attribution des zones de cuisson (en fonction du modèle)













Aperçu

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6328-1	
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
 +   + 	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7300
		Total 7300

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de n'importe quel diamètre de base.

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

Zone de cuisson	KM 6366-1, KM 6367-1	
	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3300 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3300 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
	15–23	normal 2100 TwinBooster, niveau 1 3000 TwinBooster, niveau 2 3650
 + 	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 Booster 3650
 +   + 	22–23 / 15x23 – 23 x 39	normal 3400 TwinBooster, niveau 1 4800 TwinBooster, niveau 2 7300
		Total 11000

* Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de n'importe quel diamètre de base.

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

Première mise en marche

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

Les éléments métalliques du plan de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. Les bobines d'induction peuvent également dégager des odeurs lors des premières heures de la mise en service à cause de la chaleur. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement.

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

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

Mode de fonctionnement

Une bobine à induction est placée 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 "Induction" "Récipients de cuisson"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient de cuisson.



Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

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

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

Récipients de cuisson

Récipient de cuisson adapté

- en acier inoxydable avec base métallique magnétisable,
- en acier émaillé,
- en fonte.

Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir la chaleur de manière homogène. Un fond sandwich en inox est bien adapté.

Récipients de cuisson non adaptés


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

Contrôler le récipient de cuisson


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

Induction

Affichage pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

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

- aucun récipient de cuisson adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple) ;
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit ;
- le récipient de cuisson a été retiré de la zone de cuisson toujours en marche.

Si vous déposez de nouveau une casserole adéquate sur le plan de cuisson dans les 3 minutes, le symbole  s'éteint et vous pouvez poursuivre la cuisson normalement.

Si aucun récipient de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine 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 la batterie de cuisine 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 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.

Bruits

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

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

Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si le récipient de cuisson est pourvu d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.).

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

Un cliquetis peut se faire entendre lorsque s'opèrent les connexions électroniques, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

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 de cette dernière.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

Plages de réglage

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1-2
Cuire de la bouillie de lait	2
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz Décongeler les légumes en bloc Faire gonfler les 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 Faire gonfler des pâtes	4
Cuire des légumes à l'étuvée, décongeler du poisson et réchauffer des produits surgelés	5
Porter à ébullition de grandes quantités, de la soupe par ex. Fouetter des crèmes et des sauces, par ex. le sabayon ou la sauce hollandaise Cuire en douceur les œufs au plat (sans surchauffer la graisse)	6
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7
Rôtir des viandes en daube	8
Cuire des grands volumes d'eau Cuire à feu vif	9


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

Commande

Principe de commande

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensible Marche/arrêt ① un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.

Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.


 Dysfonctionnement provoqué par des touches sensibles sales et / ou couvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le plan de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensibles / l'affichage peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensibles et l'affichage.

Ne déposez pas de vaisselle chaude sur les touches sensibles et l'affichage.

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.


Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

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

Activation

- Effleurez la touche sensitive .


Sur le champ d'affichage de toutes les zones de cuisson,  s'affiche. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Réglage/modification d'un niveau de puissance

- Sur la commande graduée, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Dans le champ d'affichage de la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné s'affiche.


Désactiver

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez la touche sensitive 0 sur la commande graduée correspondante.
- Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive .

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé après l'arrêt ou si elle n'est plus utilisée.

Les barres indiquant le témoin 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 indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Commande

Section de cuisson PowerFlex

Vous pouvez interconnecter les zones de cuisson PowerFlex pour en faire une section de cuisson PowerFlex (voir chapitre "Aperçu - plan de cuisson"). Les réglages de la section de cuisson sont effectués avec la zone de cuisson PowerFlex avant et/ou de gauche.

Activation

■ Effleurez la touche sensitive  ou .

☐ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson arrière ou de droite.

■ Réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant la touche sensitive correspondante sur la commande graduée de la zone de cuisson avant ou gauche.

Désactiver

■ Effleurez la touche sensitive  ou .

Démarrage automatique de la cuisson

En mode de démarrage de cuisson automatique, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement au niveau de puissance maximal (puissance de saisie) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (puissance de poursuite de la cuisson). Le temps de démarrage automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (cf. tableau).

Activer

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive correspondante à la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée commence à clignoter dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Pendant la durée du démarrage de cuisson automatique (voir tableau) la puissance de poursuite de la cuisson réglée clignote en alternance avec *R*.

Si vous modifiez la puissance de poursuite de la cuisson pendant la phase de démarrage, vous désactivez le démarrage automatique.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de la poursuite de cuisson réglée jusqu'à ce que l'indicateur s'allume en continu.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [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	–

Commande

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster à un niveau, d'un Water-Boost à deux niveaux, ou d'un Twin-Booster (voir chapitre "Aperçu", paragraphe "Table de cuisson").

Le Booster renforce la puissance pour que vous puissiez réchauffer rapidement de grandes quantités, par exemple, de l'eau pour préparer des pâtes. L'augmentation de la puissance dure 15 minutes maximum.

Vous ne pouvez utiliser la fonction booster que pour deux zones de cuisson simultanément.

Lorsque vous activez la fonction Booster et

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

Deux zones de cuisson sont respectivement reliées pour pouvoir mettre à disposition la puissance nécessaire à la fonction booster. Quand le Booster fonctionne, une partie de la puissance nécessaire est prélevée sur la zone de cuisson associée, ce qui entraîne les conséquences suivantes :

- la phase de début de cuisson automatique est désactivée ;
- le niveau de puissance est réduit ;
- la zone de cuisson reliée est arrêtée.

Activation du Booster

- Effleurez deux fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

// apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Activation du TwinBooster, niveau 1

- Effleurez deux fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

, apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Activation du TwinBooster, niveau 2

- Effleurez trois fois la touche sensitive 9 sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

// apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation du Booster/TwinBooster

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Commande


Maintien au chaud

Cette puissance de maintien au chaud n'est cependant pas conçue pour réchauffer des plats refroidis, mais pour maintenir au chaud des plats chauds juste après leur préparation.

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/désactiver le maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le timer a deux fonctions. Utilisez-le :

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

Minuterie

Régler

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive - ou +.

Modification

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Réglez la durée de votre choix avec la touche sensitive - ou +.

Supprimer

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Effleurez simultanément les touches sensibles - et + jusqu'à ce que $\square\square$ apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Coupure automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, la coupure de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez la touche sensitive \odot jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la durée souhaitée.
- Si vous souhaitez régler un délai d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si plusieurs délais d'arrêt automatique sont programmés, le plus court délai restant s'affiche et \rightarrow s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

- Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez plusieurs fois la touche sensitive \odot jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans le champ d'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

Timer

Utilisation simultanée des deux fonctions du timer

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction de coupure automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique et vous souhaitez en plus utiliser la minuterie :

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que *00* et *min* s'affichent dans le champ d'affichage du timer.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez en plus régler un ou plusieurs temps de coupure automatique :

- Effleurez la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

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

Si vous souhaitez afficher les autres délais restants :

- Effleurez la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse.

Stop & Go

Lorsque Stop & Go est activé, les niveaux de puissance des zones de cuisson allumées sont réduits au niveau 1. Les niveaux de puissance des zones de cuisson et le réglage du timer ne peuvent être modifiés, il est seulement possible d'éteindre le plan de cuisson. Les réglages de la minuterie, de la phase de Booster et de saisie, ainsi que les durées de désactivation automatique réglées sont maintenus.

Lorsque vous désactivez la fonction, les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné et toutes les durées s'écoulent à nouveau.

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

Activation/Désactivation

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

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

Recall

Si vous avez éteint par inadvertance le plan de cuisson en fonctionnement, cette fonction vous permet de rétablir tous les réglages. Le plan de cuisson doit être réactivé 6 secondes après la désactivation.

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive II/▶ directement après la mise sous tension (dans un délai de six secondes).

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant.

Pour éviter la mise en route inopinée du plan de cuisson, l'appareil est doté d'une sécurité enfants.

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants est activée, *LC* apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.

Activer

- Mettez le plan de cuisson sous tension ①.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **II/▶** et **⌚** jusqu'à ce que *LC* apparaisse dans le champ d'affichage du timer.

Désactiver



- Mettez le plan de cuisson sous tension ①.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **II/▶** et **⌚** jusqu'à ce que *LC* s'éteigne dans le champ d'affichage du timer.

Arrêt 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.

Sécurité antidébordement

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 10 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus. Le symbole  apparaît dans le champ d'affichage de la zone de cuisson concernée et un signal retentit. Lorsque vous retirez les objets ou nettoyez les salissures,  s'éteint et le plan de cuisson est à nouveau prêt à l'emploi.

Dispositifs de sécurité

Protection contre la surchauffe


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

- Si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement. *E2* clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

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

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


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

 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.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

- Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Éliminez toute trace d'humidité sur le plan de cuisson après un nettoyage pour éviter les résidus de calcaire.


Détergents à ne pas utiliser

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

- de produit vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anticalcaires,
- de détachant et de produit antirouille
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle
- de décapant four en bombe
- de produit à vitres
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage

Nettoyage et entretien

Nettoyer 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 ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.

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


- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- 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 ce produit sur la surface vitrocéramique chaude, faute de quoi des tâches

peuvent apparaître. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.

- Nettoyez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon doux et séchez ensuite la surface vitrocéramique.

Des résidus de produits nettoyant peuvent brûler lors des prochains processus de cuisson et endommager la vitrocéramique. Veuillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

- Éliminez les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

 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 des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la surface vitrocéramique chaude à l'aide d'un grattoir.

- Si du **sucre, du plastique ou du papier aluminium** atteint la surface vitrocéramique, éteignez le plan de cuisson.
- Grattez **immédiatement** minutieusement ces substances, c'est-à-dire lorsqu'elles sont chaudes, avec un racloir.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

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

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	<p>Le plan de cuisson n'est pas alimentée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique 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 peut y avoir une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– 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 fusible 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.
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un 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. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.</p>

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Le symbole L clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans le champ d'affichage d'une zone de cuisson ou R.</p>	<p>Ou aucun récipient ou un récipient inadéquat se trouve sur la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez un récipient de cuisson adéquat (voir chapitre "Induction", paragraphe "Récipients de cuisson").
<p>Après la mise sous tension du plan de cuisson, LC apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du timer.</p>	<p>Le blocage de la mise en service est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le blocage de la mise en service (voir chapitre "Sécurité enfants").
<p>Le symbole r apparaît dans un ou plusieurs affichages de zones de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p>Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Arrêt de sécurité").
<p>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>	<p>La durée de fonctionnement était trop longue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").
<p>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>	<p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
<p>Le niveau de puissance Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu.</p>	<p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe".
<p>La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.</p>	<p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe".

Problème	Cause et solution
<p>Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement si vous sélectionnez aussi le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson interconnectée.</p>	<p>La puissance totale admise serait dépassée en cas de fonctionnement simultané au niveau de puissance 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
<p>Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.</p>	<p>La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	<p>Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.
<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>
<p><i>U</i> et des chiffres clignotent dans les champs d'affichage des zones de cuisson et un signal sonore retentit.</p>	<p>Le raccordement du plan de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adressez-vous au service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
<p><i>E</i> ou <i>ER</i> et des chiffres clignotent dans les champs d'affichage des zones de cuisson.</p>	<p><i>E2</i></p> <p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Protection contre la surchauffe".
	<p><i>E</i> ou <i>ER</i> et d'autres chiffres.</p> <p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson et plats à rôtir. Celle-ci est parfaitement adaptée aux appareils Miele, en termes de fonction et de dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

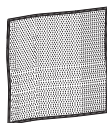
Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



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

Chiffon en microfibras



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Votre plan de cuisson est équipé d'un dispositif de communication et peut communiquer avec la hotte via la clé WiFi fournie avec les hottes sélectionnées (Con@ctivity).

Le plan de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement à la hotte. Le fonctionnement de la hotte est automatiquement commandé en fonction de l'état de fonctionnement du plan de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations sur Con@ctivity sur le site Internet de Miele ainsi que dans les modes d'emploi de chacun des composants.

Connexion

Si vous souhaitez connecter le plan de cuisson à Con@ctivity, vous devez d'abord connecter la hotte.


- Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique.
- Branchez la clé WiFi au plan de cuisson (voir les instructions de montage de la clé WiFi).
- Rebranchez le plan de cuisson.

La connexion doit être effectuée dans les 10 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique.

- Lancez la connexion à la hotte aspirante (voir le mode d'emploi et les instructions de montage de la hotte).
- Éloignez les récipients de cuisson du plan de cuisson.

Lors de la connexion, aucun récipient de cuisson ne doit se trouver sur les zones de cuisson !

- 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 1 minute et éteignez le plan de cuisson avec la touche sensitive ①.
- Arrêtez la connexion à la hotte aspirante (voir le mode d'emploi et les instructions de montage de la hotte).

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous 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 sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez 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 après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.


Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non conforme.
Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.
Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien 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 qualifié.

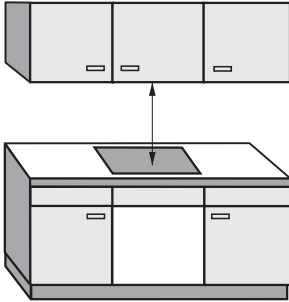
 Dommages dus à des chutes d'objets.
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.
Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- ▶ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après l'encastrement.
- ▶ Après l'encastrement du plan de cuisson, le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

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

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 de sécurité latérale/arrière

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

① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :

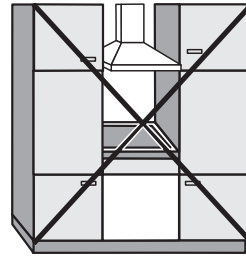
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :

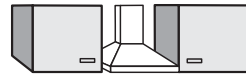
50 mm.

③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :

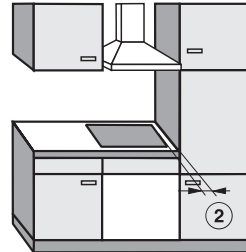
50 mm.



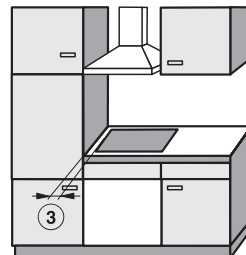
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

Distance minimale inférieure

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

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

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

Plan de séparation

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

Un espace de 10 mm est requis à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique. Pour assurer une meilleure aération du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

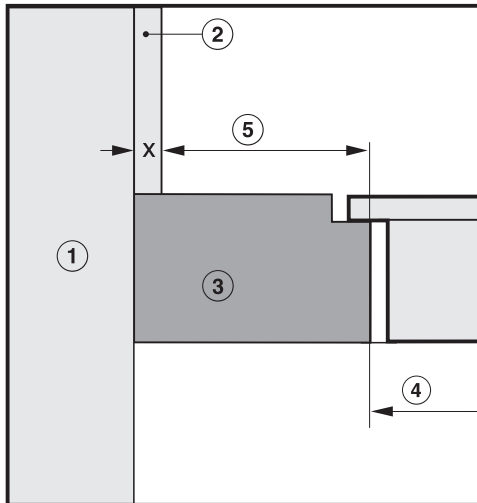
Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

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

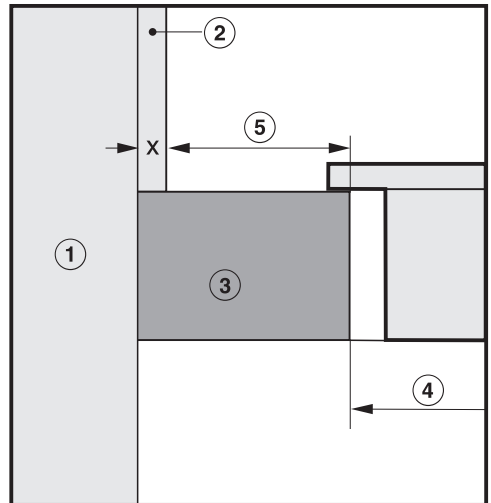
Si le revêtement est constitué de matériaux non inflammables (par exemple, métal, pierre naturelle, carreaux en céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

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

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson à cadre/facettes



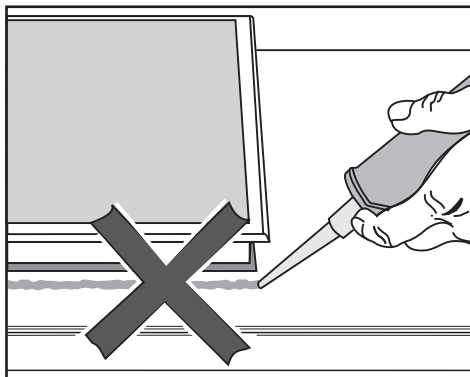
- ① Mur
- ② Dimension x revêtement mural = épaisseur du revêtement mural
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe du plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - dimension x.


Installation

Instructions d'encastrement

Encastrement avec cadre

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 cette dernière en cas de démontage éventuel.

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

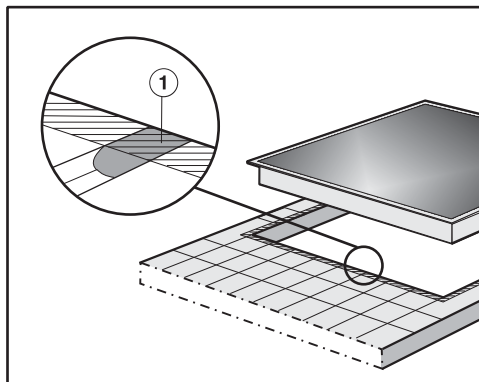
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

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



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Encastrement à fleur du plan de travail

Une pose à fleur de plan n'est possible que dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Les plans de cuisson avec la mention correspondante peuvent aussi être encastrés dans un plan de travail en verre. Pour les plans de travail dans d'autres matières, demandez au fabricant concerné si elles conviennent au montage de ce type de plan de cuisson.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Cotes d'encastrement – à fleur de plan") pour garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

Plans de travail en pierre naturelle

Le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.

Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

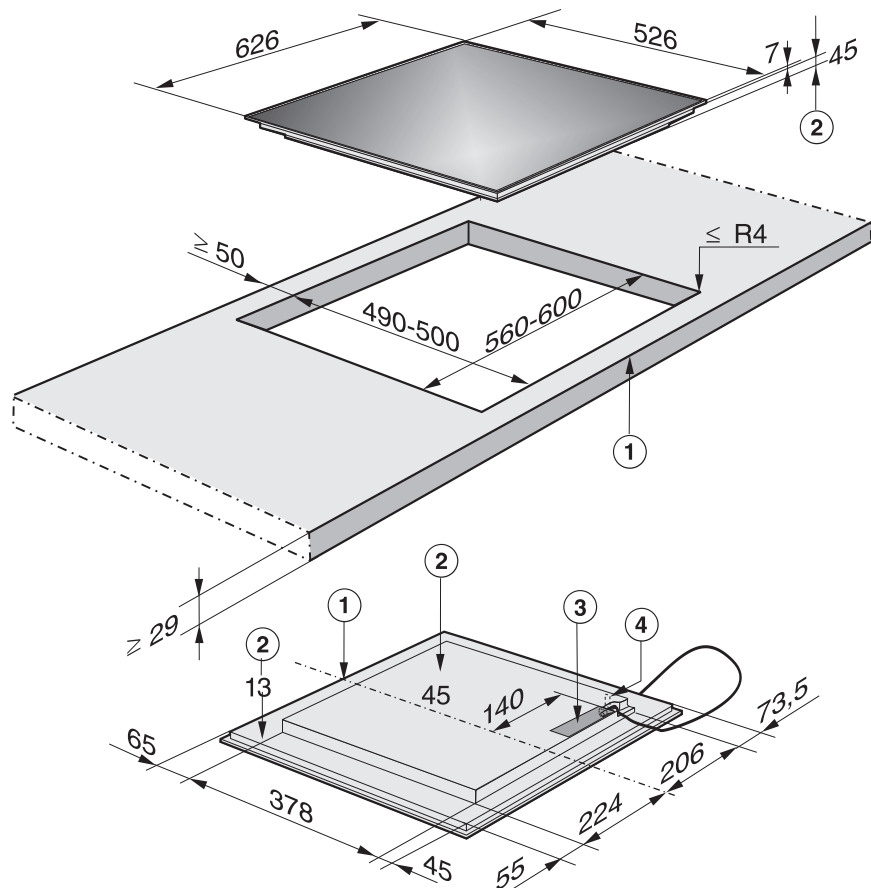
Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Installation

Dimensions de montage – en applique

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

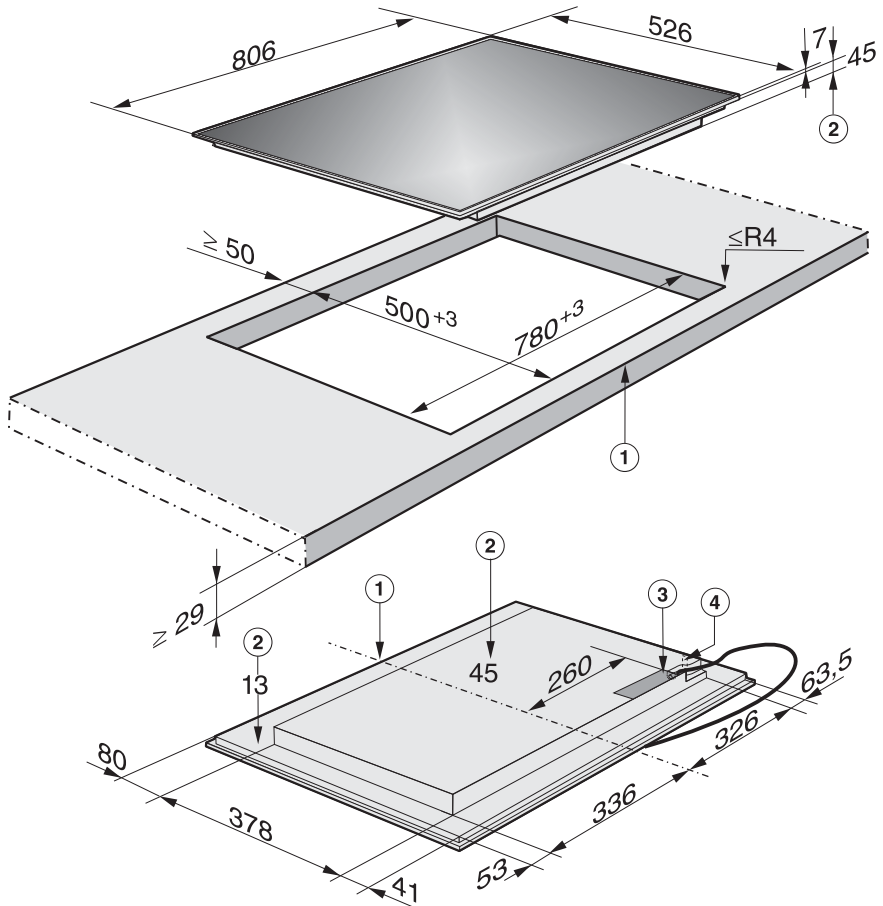
KM 6328-1



- ① A l'avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique
- ④ Raccordement Con@ctivity

Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.

KM 6366-1



- ① A l'avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique
- ④ Raccordement Con@ctivity

Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.


Installation

Encastrement avec cadre

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Pour éviter tout gonflement dû à l’humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être résistant aux températures.

Assurez-vous 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 de façon à ce qu’il soit tendu.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Faites raccorder le câble d’alimentation au réseau au plan de cuisson par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble d’alimentation au plan de cuisson, conformément au schéma électrique (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Faites passer le cordon d’alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.

- Placez le plan de cuisson au milieu de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, contrôlez que le joint de l’appareil repose bien sur le plan de travail.

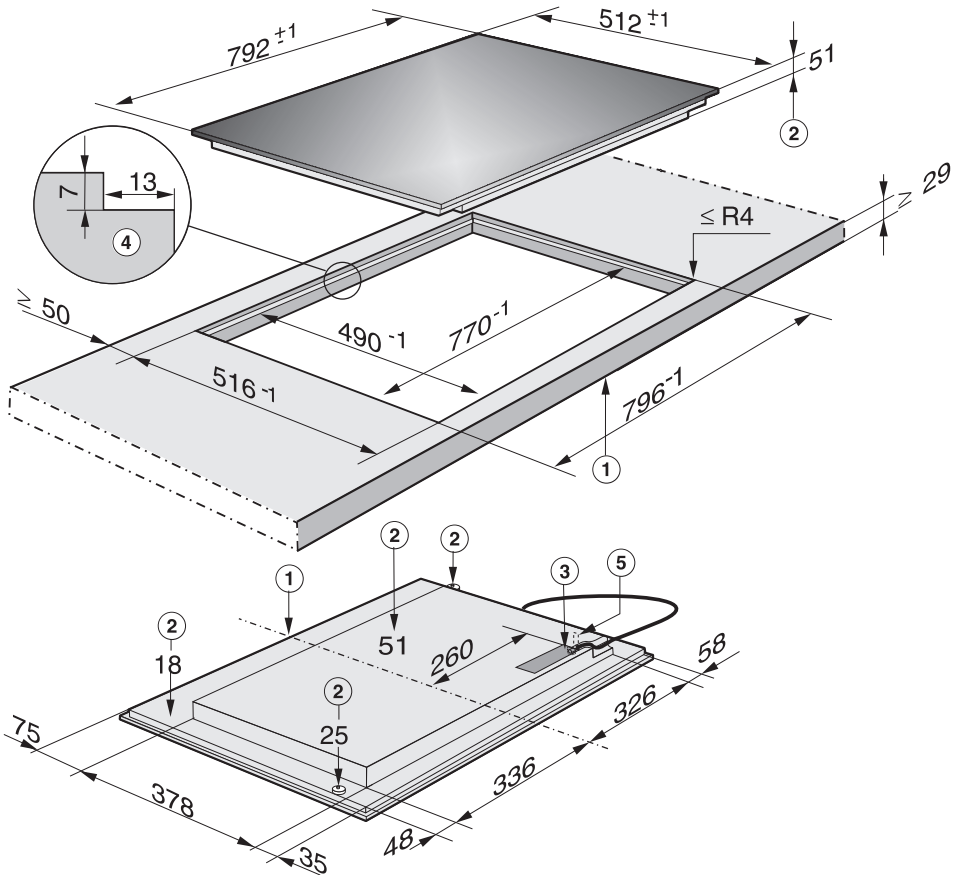
Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ($\leq R4$) à l’aide de la scie sauteuse.

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Contrôlez le fonctionnement du plan de cuisson.

Dimensions de montage – affleurant

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

KM 6367-1



- ① A l'avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Boîtier de raccordement électrique
- ④ Découpe en cascade
- ⑤ Raccordement Con@ctivity

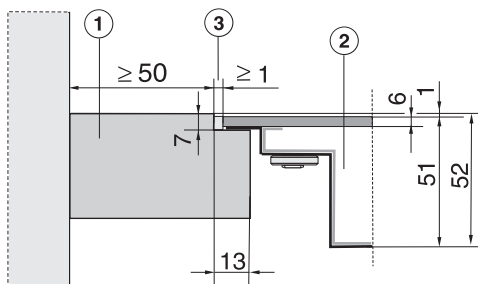
Le cordon d'alimentation (L = 1440 mm) est joint séparément.

Veillez à respecter les schémas pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Installation

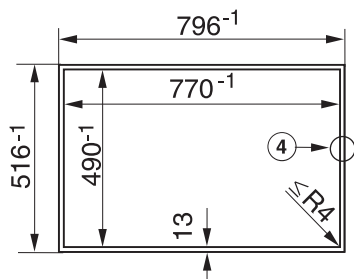
Encastrement à fleur de plan

Plan de travail en pierre naturelle



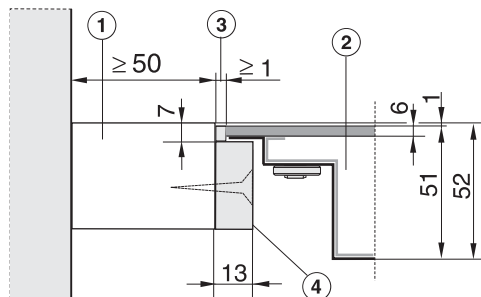
- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint

Étant donné que les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).



- ④ Fraisure à gradins

Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre




- ① Plan de travail
- ② Plan de cuisson
- ③ Joint
- ④ Taquets en bois de 13 mm (non compris dans la livraison)

Étant donné que les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, le joint ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

Encastrement à fleur du plan de travail


- 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 câble d'alimentation au réseau au plan de cuisson par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble d'alimentation au plan de cuisson, conformément au schéma électrique (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 de façon à ce qu'il soit tendu.
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-la.


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

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Contrôlez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez de la silicone thermorésistante (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.

 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.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. 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 caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.


Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Disjoncteurs

Le plan de cuisson doit pouvoir être coupé du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

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) :

Fusibles

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


Raccordement au secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique indique la tension admissible pour votre plan de cuisson, ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

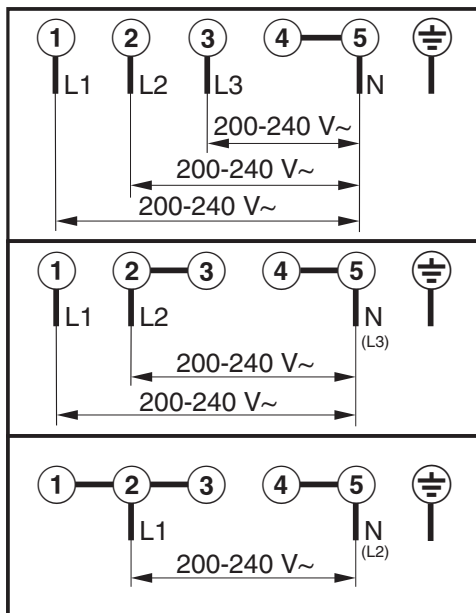
Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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 avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Installation

Schéma électrique



Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6328-1
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. = 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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6366-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	6
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 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 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	193,6 Wh/kg

Fiches de données de produits

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	6
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 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 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	193,6 Wh/kg

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KM 6328-1, KM 6366-1, KM 6367-1