

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 éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	4
Développement durable et protection de l'environnement	12
Présentation	13
Votre plan de cuisson	13
KM 6328-1.....	13
KM 6366-1, KM 6367-1.....	14
Éléments de commande et indicateurs	15
Gestion de puissance	17
Principe de fonctionnement	17
Mise en réseau	18
Connexion avec la hotte aspirante uniquement.....	18
Fonctions spéciales.....	18
Con@ctivity 2.0.....	18
Booster du plan de cuisson.....	18
Début de cuisson automatique	18
Verrouillage de la mise en marche.....	18
Maintien au chaud	18
Arrêt de sécurité	20
Sécurité anti-surchauffe	21
Mise en service	22
Déballage du plan de cuisson.....	22
Premier nettoyage du plan de cuisson	22
Première mise en service du plan de cuisson	22
Utilisation	23
Consignes de sécurité pour l'utilisation	23
Enclenchement du plan de cuisson	24
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	25
Niveaux de puissance du plan de cuisson	25
Réglage du niveau de puissance.....	25
Modification du niveau de puissance	25
Espace de cuisson PowerFlex	26
Interconnecter les zones de cuisson PowerFlex.....	26
Séparation des zones de cuisson PowerFlex	26
Booster	27
Activer le booster.....	27
Désactiver le Booster.....	27
Activation/désactivation de Stop & Go	28
Début de cuisson automatique	29
Activer le début de cuisson automatique.....	29
Désactiver la saisie automatique	29

Verrouillage de la mise en marche	30
Activer la sécurité enfants	30
Désactiver la sécurité enfants	30
Activation de la fonction de rappel	31
Plages de réglage	32
Bon à savoir	33
Récipient de cuisson.....	33
Nettoyage et entretien	35
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	35
Intervalle de nettoyage	36
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	36
Détergents à ne pas utiliser	36
Correction des problèmes	38
Messages dans les affichages/à l'écran.....	38
Comportement inattendu	38
Résultat insatisfaisant	39
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	39
Service après-vente.....	40
Contact en cas d'anomalies.....	40
Plaque signalétique	40
Garantie	40
Accessoires en option.....	41
Installation	42
Consignes de sécurité pour le montage	42
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	44
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..	45
Distances de sécurité	46
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard.....	50
KM 6328-1 EDST	50
KM 6366-1 EDST	51
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	52
KM 6367-1 FLBDG.....	52
Encastrement standard du plan de cuisson	53
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson.....	54
Raccordement électrique.....	55
Fiches techniques produit.....	57

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson est conforme aux réglementations 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 nouveau détenteur ou toute nouvelle détentrice de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Utilisez le plan de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ 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 le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ 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 ait refroidi.
- ▶ 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 le plan 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 tirer dessus et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par ex.) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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 techniciens agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un plan de cuisson 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 du plan de cuisson n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.

Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez donc pas le plan de cuisson à une rallonge ou une multiprise.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. bateaux).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ 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 n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ 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 encastré derrière une façade de meuble (par 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, l'armoire d'encastrement et le sol. Ne refermez la façade de meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient 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 le plan de cuisson. Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte aspirante qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte aspirante.
- ▶ Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous le plan de cuisson. Si des range-couverts sont placés là, ils doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- ▶ Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le plan de cuisson pour mettre en conserve ou réchauffer des conserves.
- ▶ 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 en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un chiffon ou un film de protection.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Pour toutes les manipulations sur le plan de cuisson chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne touche pas le plan de cuisson brûlant. Vous risqueriez d'abîmer le câble d'alimentation secteur du câble électrique.

► Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de la placer sur le plan de cuisson.

► La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures au niveau de la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.

► Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou du papier aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à verre. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.

► Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

► Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

► Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

► Du fait de la montée en température très rapide, le fond de la batterie de cuisine peut 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate du plan de cuisson lorsqu'il est allumé. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique entraîne une détérioration de votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- Ne faites pas chauffer 2 récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtiage ou sur un seul espace de cuisson PowerFlex.
- Si vous utilisez un disque relais induction pour batterie de cuisine, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur 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.
- ▶ 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 dix ans minimum allant jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

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

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

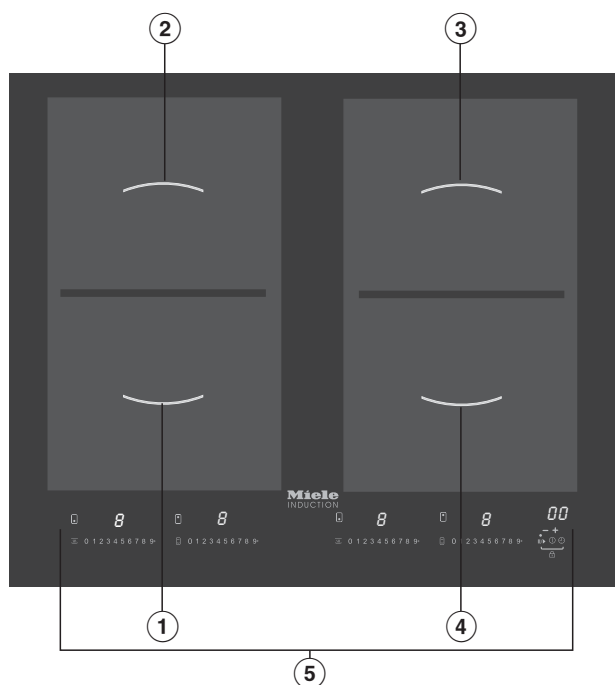
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



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

Votre plan de cuisson

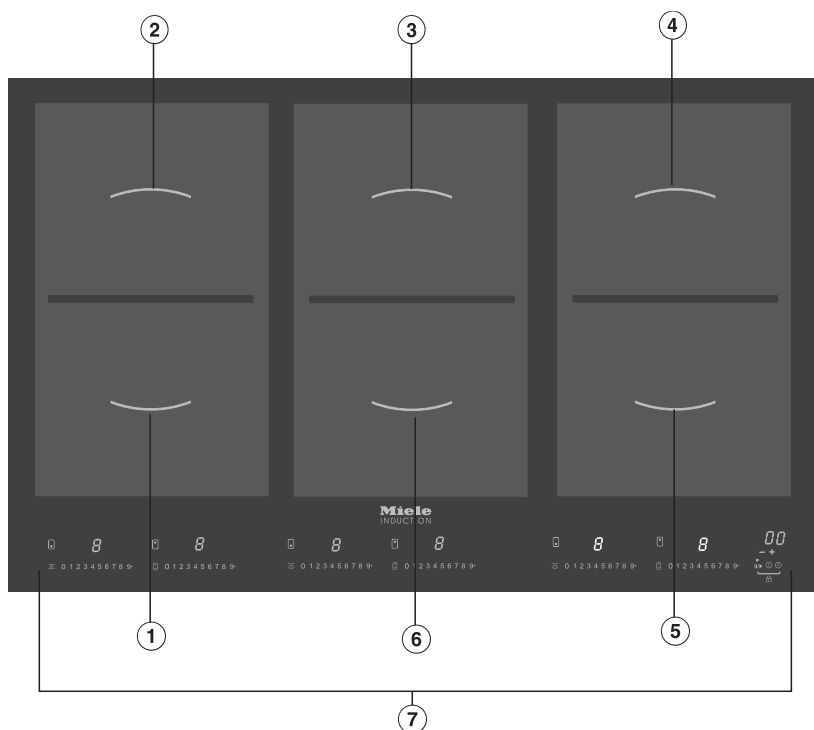
KM 6328-1



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

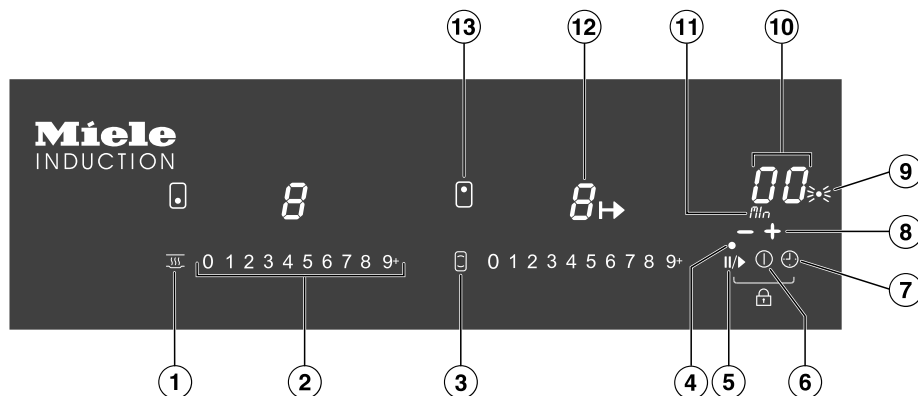
Présentation

KM 6366-1, KM 6367-1



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

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche sensible Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ② Touches sensibles clavier numérique
Pour régler un niveau de puissance
- ③ Touche sensible des zones de cuisson PowerFlex
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex
- ④ Affichage du verrouillage de la mise en marche
Le verrouillage de la mise en marche est activé
- ⑤ Touche sensible Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑥ Touche sensible du plan de cuisson Marche/Arrêt
- ⑦ Touche sensible du minuteur
 - Marche/Arrêt
 - Commutation entre les fonctions du minuteur
 - Sélection d'une zone de cuisson
- ⑧ Touches sensibles durée de la minuterie/arrêt automatique
 - Pour régler une durée de minuterie
 - Pour régler la durée de désactivation
- ⑨ Affichage du minuteur
- ⑩ Affichage de la durée en minutes
- ⑪ Affichage de la minuterie

Présentation

⑫ Affichage des zones de cuisson

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

⑬ Affichage de l'affectation des zones de cuisson

Gestion de puissance

Principe de fonctionnement

Présentation

Mise en réseau

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

Connexion avec la hotte aspirante uniquement

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

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

Fonctions spéciales

Con@ctivity 2.0

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

Les versions Con@ctivity du plan de cuisson et de la hotte aspirante doivent correspondre.

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

Booster du plan de cuisson

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement de grandes quantités, par ex. de l'eau pour les pâtes.

Début de cuisson automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Maintien au chaud

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

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

Présentation

Arrêt de sécurité

Touches sensibles recouvertes

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

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

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

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

Mise en service

Déballage du plan de cuisson

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation



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.

Utilisation

Enclenchement du plan de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ①.

① s'affiche pour toutes les zones de cuisson.

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

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt du plan de cuisson

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

Arrêt d'une zone de cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique correspondant.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance

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

Modification du niveau de puissance

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

Utilisation

Espace de cuisson PowerFlex

Interconnecter les zones de cuisson PowerFlex

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

- Effleurez la touche sensitive  ou  selon le modèle.
└ s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson arrière ou droite.
- En appuyant sur la touche sensitive correspondante sur la rangée de chiffres, réglez le niveau de puissance souhaité de la zone de cuisson avant ou gauche.

Séparation des zones de cuisson PowerFlex

- Effleurez la touche sensitive  ou  selon le modèle.

Booster

Activer le booster

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

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

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

- les deux zones de cuisson milieu et droite en même temps, et le Booster pour la première zone de cuisson gauche ou la zone de cuisson PowerFlex gauche
ou
- la zone de cuisson Power Flex milieu et droite, et le Booster pour la 1ere zone de cuisson gauche ou la zone de cuisson PowerFlex gauche

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

TwinBooster niveau 1

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

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

TwinBooster niveau 2

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

Le voyant de contrôle ☉ du TwinBooster niveau 2 s'allume.

Désactiver le Booster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.
ou
- réglez un autre niveau de puissance.

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

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

Activation/désactivation de Stop & Go

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

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

■ Effleurez la touche sensitive II/▶.

Début de cuisson automatique

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

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

Activer le début de cuisson automatique

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

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

Désactiver la saisie automatique

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

ou

- réglez un autre niveau de puissance.

Utilisation

Verrouillage de la mise en marche

Activer la sécurité enfants

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

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

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

Désactiver la sécurité enfants

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

Activation de la fonction de rappel

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

Plages de réglage

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

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

Récipient de cuisson

Bon à savoir

Batteries de cuisine non adaptées

- Inox avec fond non magnétisable
- Aluminium ou cuivre
- Verre, céramique ou grès

Vérification des batteries de cuisine

Si vous n'êtes pas certain(e) que votre casserole convient à l'induction, approchez un aimant du fond de la batterie de cuisine. En règle générale, si l'aimant reste collé, la batterie de cuisine peut être utilisée avec l'induction.

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

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

Nettoyage et entretien

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson.
- Une fois par semaine : pour éviter que les résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre “Accessoires en option”, section “Produits de nettoyage et d’entretien”) ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique disponible dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

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

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d’ammoniac, d’acide ou de chlore,
- de produits détachants ou antirouille,
- de détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapants pour four et gril,

- de brosses abrasives,
- de gommes détachantes,
- d'éponges.

Correction des problèmes

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
U et des chiffres cli- gnotent sur l'affichage des zones de cuisson, et un signal sonore retentit.	Le plan de cuisson est mal raccordé. ■ Contactez le service après-vente. Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique conformément au schéma de raccordement.
Une fois le plan de cui- sson enclenché, LL appa- raît pendant quelques secondes à l'affichage de la minuterie.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Utilisation", section "Verrouillage de la mise en marche").
Dans un ou plusieurs af- fichages de zone de cuisson apparaît le sym- bole r' et le plan de cui- sson s'éteint automati- quement.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par ex. par votre doigt, par des aliments qui ont débordé ou des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécu- rité").
E2 clignote sur l'affi- chage des zones de cuisson.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir le chapitre "Présentation", section "Sécurité an- ti-surchauffe".

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puis- sance 9 est automati- quement réduit si vous réglez également le ni- veau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puis- sance 9, la puissance totale possible est dépassée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir cha- pitre "Présentation", section "Sécurité anti-sur- chauffe"). ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correcte- ment. ■ Si le problème persiste, contactez le service après- vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le niveau Booster s'interrompt automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe"). ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu de le récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.	Une grande quantité d'aliment est chauffée. ■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du gril avant de disparaître complètement. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.

Service après-vente

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence du modèle 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.

Récipient de cuisson

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson. 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'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

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

Chiffon microfibre

Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un montage incorrect.

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

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

 Dommages dus à la chute d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage d'armoires supérieures ou d'une hotte aspirante.
Installez le plan de cuisson après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

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

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

► Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

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

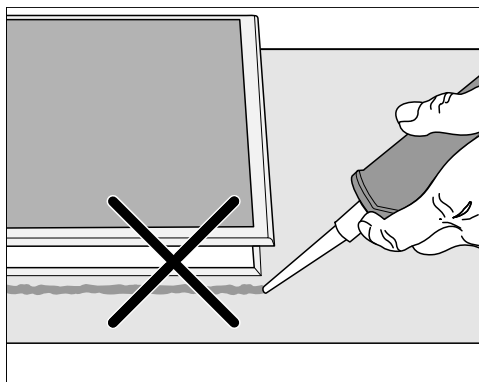
► Assurez-vous qu'une fois le plan de cuisson encastré, le câble d'alimentation secteur ne peut pas être touché.

► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

- Les feuilles de placage du plan de travail doivent être traitées avec une colle thermo-réfractaire (100 °C) pour éviter qu'elles ne se décolent ou se déforment. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

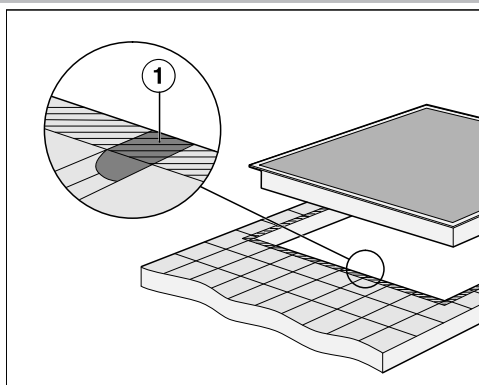


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité à base de silicone thermorésistant (min. 160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

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

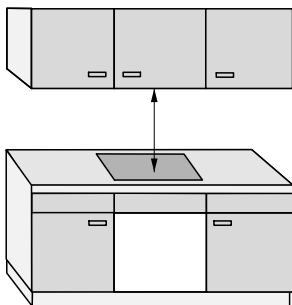
► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de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

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

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



Entre le plan de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus :

- la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée
- lorsque plusieurs appareils sont installés sous une hotte aspirante et que des distances de sécurité différentes sont indiquées pour chacun d'eux, c'est la distance de sécurité requise la plus grande qui doit être respectée

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (par ex. étagère) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être de 500 mm minimum.

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

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

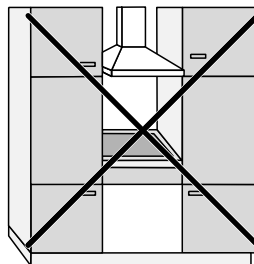
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail : 50 mm

et

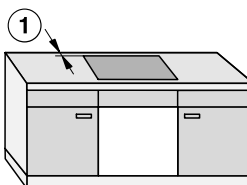
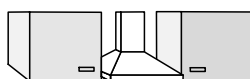
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

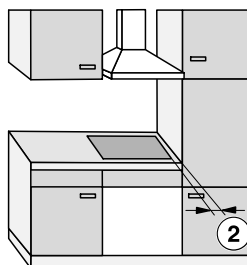
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



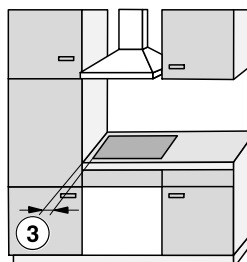
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



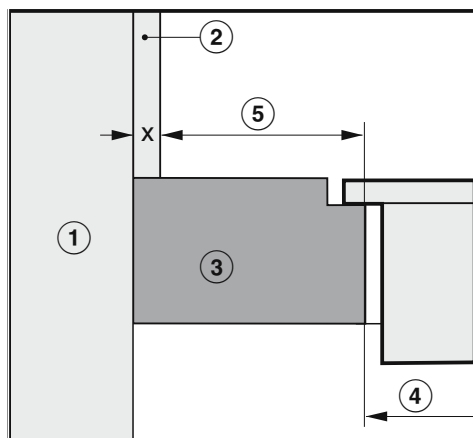
Déconseillé

Installation

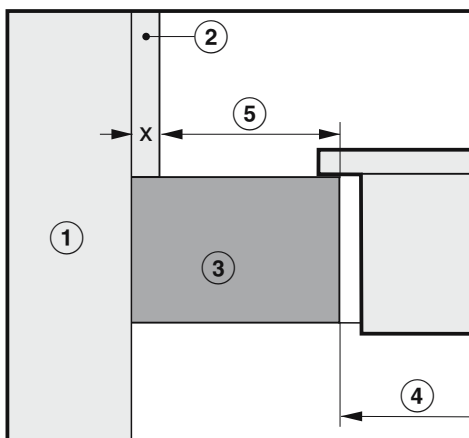
Distance de sécurité avec la crédence

Lorsqu'une crédence est posée, une distance minimale doit être respectée entre la découpe du plan de travail et la crédence. Des températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale pour des
matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

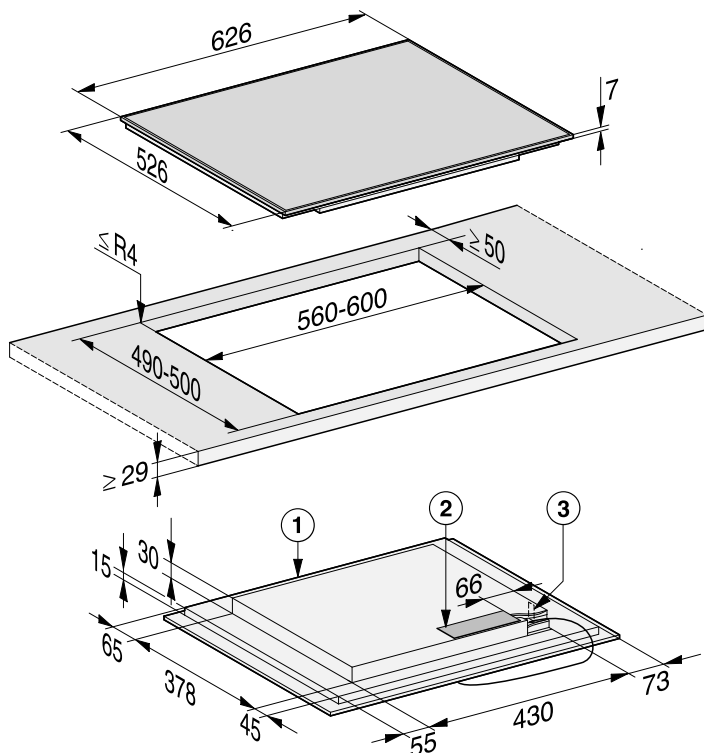
Matériau	Côté		Côté opposé	
	Inflam-mable	Non inflammable	Inflam-mable	Non inflammable
Arrière	50 mm	50 mm – Dimen-sion x	–	–
Droite	50 mm	50 mm – Dimen-sion x	200 mm	200 mm – Dimen-sion x
Gauche	50 mm	50 mm – Dimen-sion x	200 mm	200 mm – Dimen-sion x

voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”
Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm
 $50\text{ mm} - 15\text{ mm} = \text{distance minimale } 35\text{ mm}$

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

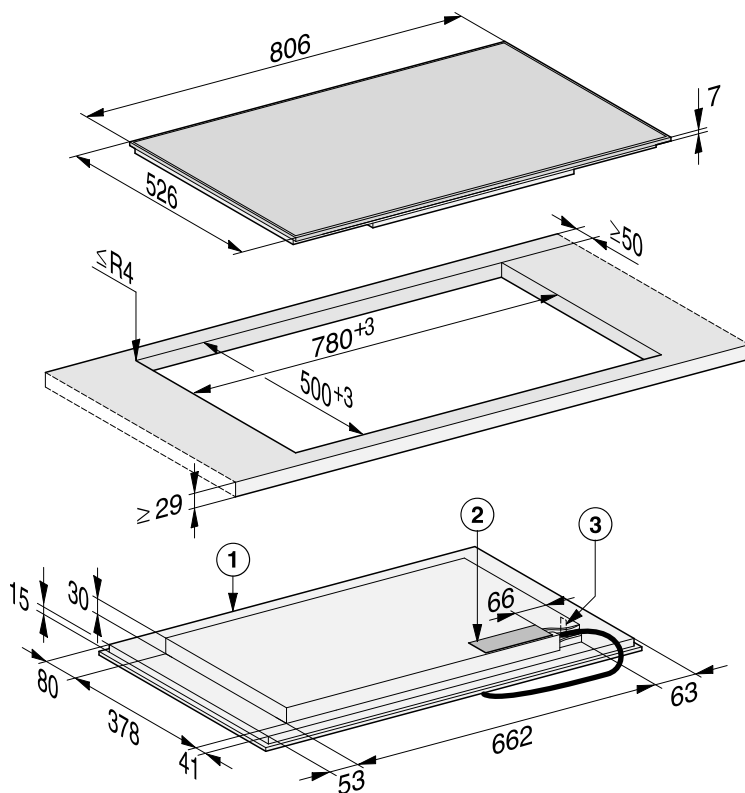
KM 6328-1 EDST



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

KM 6366-1 EDST



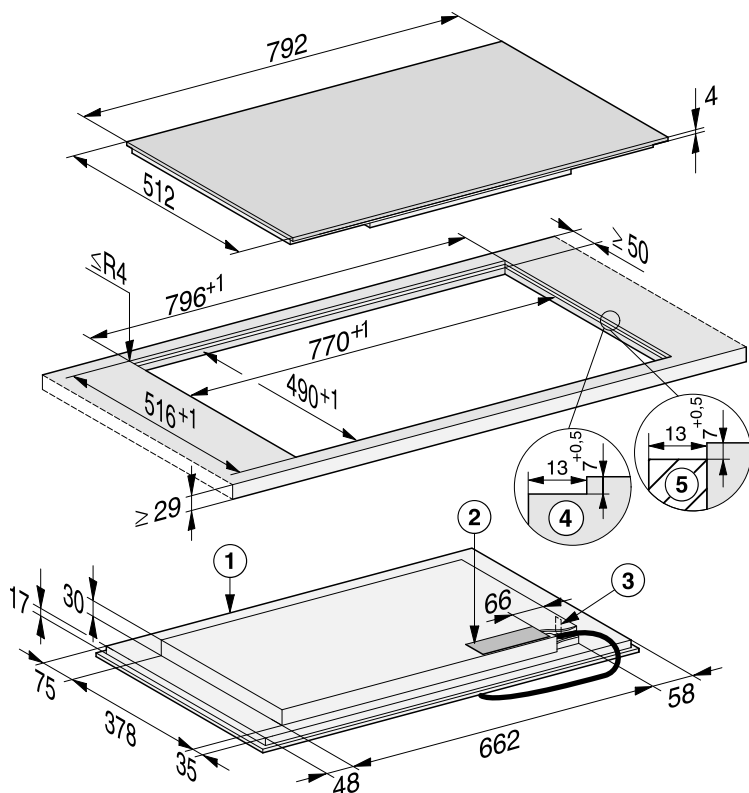
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

KM 6367-1 FL.BDG.



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Raccordement module WiFi
- ④ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ⑤ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Encastrement standard du plan de cuisson

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

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

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



⚠ Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Installation

Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson

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



Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

Raccordement électrique

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Installation

Mise hors tension



Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension réseau 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

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

Disjoncteur différentiel

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

Remplacement du câble d'alimentation secteur



Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le câble d'alimentation secteur exclusivement par un électricien professionnel.

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

Fiches techniques produit

Les fiches techniques produit des modèles décrits dans ces instructions d'utilisation et de montage sont jointes ci-dessous.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6328-1 EDST
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,6 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6366-1 EDST
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,6 Wh/kg

Installation

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6367-1 FL,BDG,
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	193,6 Wh/kg

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KM 6367-1 FL.BDG.