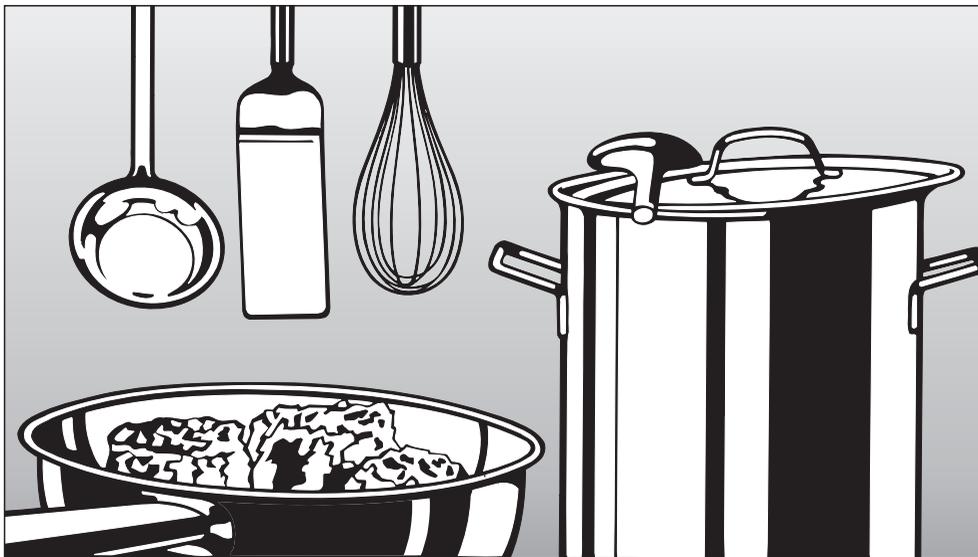


## Notice d'utilisation et de montage



### Tables de cuisson vitrocéramique

KM 5600 / KM 5603

KM 5604 / KM 5607

KM 5612 / KM 5613

KM 5617 / KM 5618

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur [www.boutique.miele.fr](http://www.boutique.miele.fr)

Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR



<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	5
Modèles . . . . .	5
KM 5600 . . . . .	5
KM 5603 . . . . .	6
KM 5604 . . . . .	7
KM 5607 . . . . .	8
KM 5612 . . . . .	9
KM 5613 . . . . .	10
KM 5617 / KM 5618 . . . . .	11
Panneaux de commande . . . . .	12
Caractéristiques des zones de cuisson . . . . .	14
<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	15
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	21
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	22
Premier nettoyage . . . . .	22
Mise en service . . . . .	22
<b>Fonctionnement des zones de cuisson</b> . . . . .	23
<b>Commande</b> . . . . .	24
Principe de commande . . . . .	24
Mise en marche de l'appareil . . . . .	25
Choisir le nombre de niveaux de puissance . . . . .	26
Mijotage automatique . . . . .	27
Extension au grand diamètre . . . . .	29
Arrêt et affichage de chaleur résiduelle . . . . .	30
<b>Ustensiles de cuisson à utiliser</b> . . . . .	31
Conseils d'économie d'énergie . . . . .	32
<b>Timer</b> . . . . .	33
Minuterie indépendante . . . . .	33
Arrêt automatique d'une zone de cuisson . . . . .	34
Utiliser simultanément les deux fonctions du timer . . . . .	35
<b>Dispositifs de sécurité</b> . . . . .	36
Verrouillage / sécurité enfants . . . . .	36
Sécurité "oubli" . . . . .	38
Protection anti-surchauffe . . . . .	39
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	40

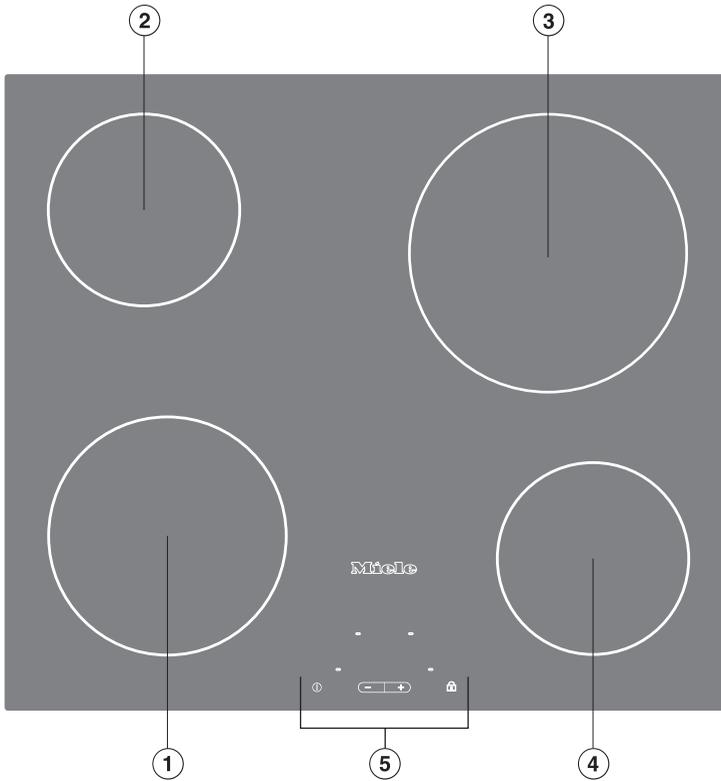
# Table des matières

---

<b>Fonctions additionnelles</b> .....	42
Reset .....	42
Programmation .....	43
<b>Que faire si ...</b> .....	45
<b>Vérifier la puissance de chauffe</b> .....	49
<b>Accessoires en option</b> .....	51
<b>Conseils de sécurité relatifs au montage</b> .....	52
<b>Tables de cuisson à cadre inox / biseautées</b> .....	57
Cotes d'encastrement .....	57
KM 5600 .....	57
KM 5603 / KM 5612 / KM 5613 .....	58
KM 5604 .....	59
KM 5607 / KM 5617 .....	60
Montage .....	61
Boîtier de raccordement électrique externe .....	64
<b>Tables de cuisson à fleur de plan</b> .....	65
Cotes d'encastrement .....	65
KM 5618 .....	65
Montage .....	66
<b>Branchement électrique</b> .....	69
Cordon d'alimentation .....	70
Schéma électrique .....	71
<b>Service après-vente, plaque signalétique</b> .....	72

## Modèles

KM 5600



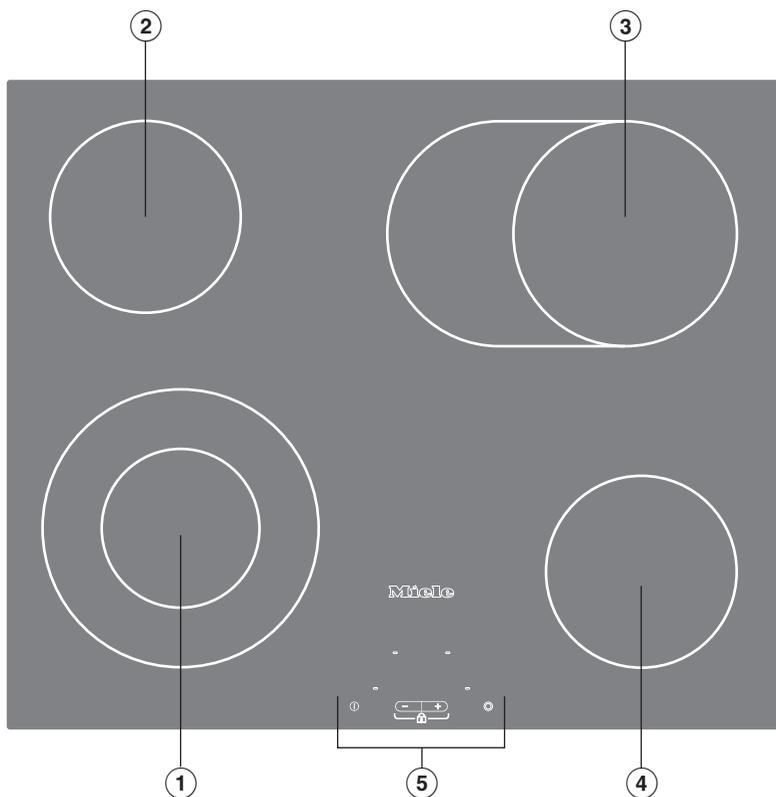
①②③④ Zones de cuisson à diamètre fixe

⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

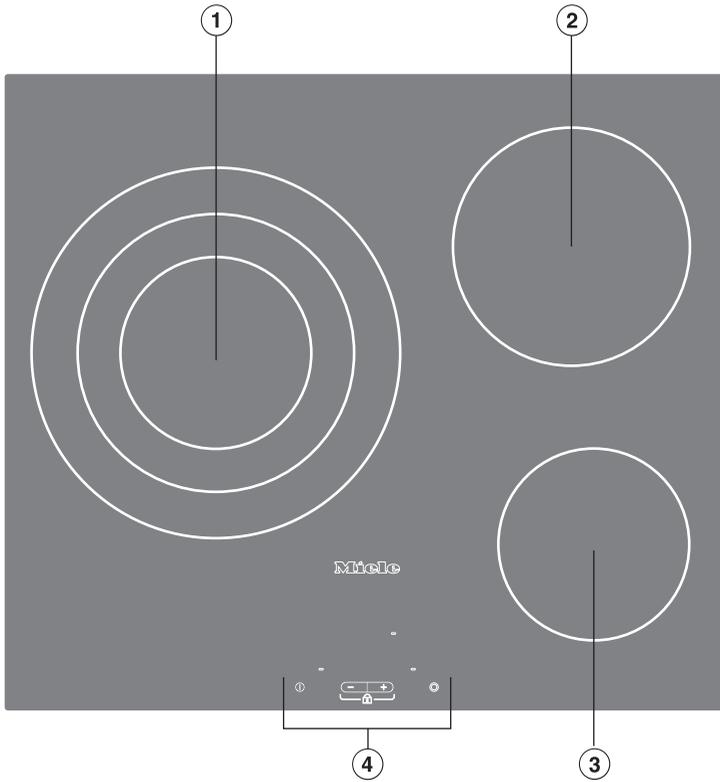
---

KM 5603



- ① Zone de cuisson à diamètre variable
- ②④ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ③ Zone de cuisson extensible ronde/ovale
- ⑤ Bandeau de commande

KM 5604

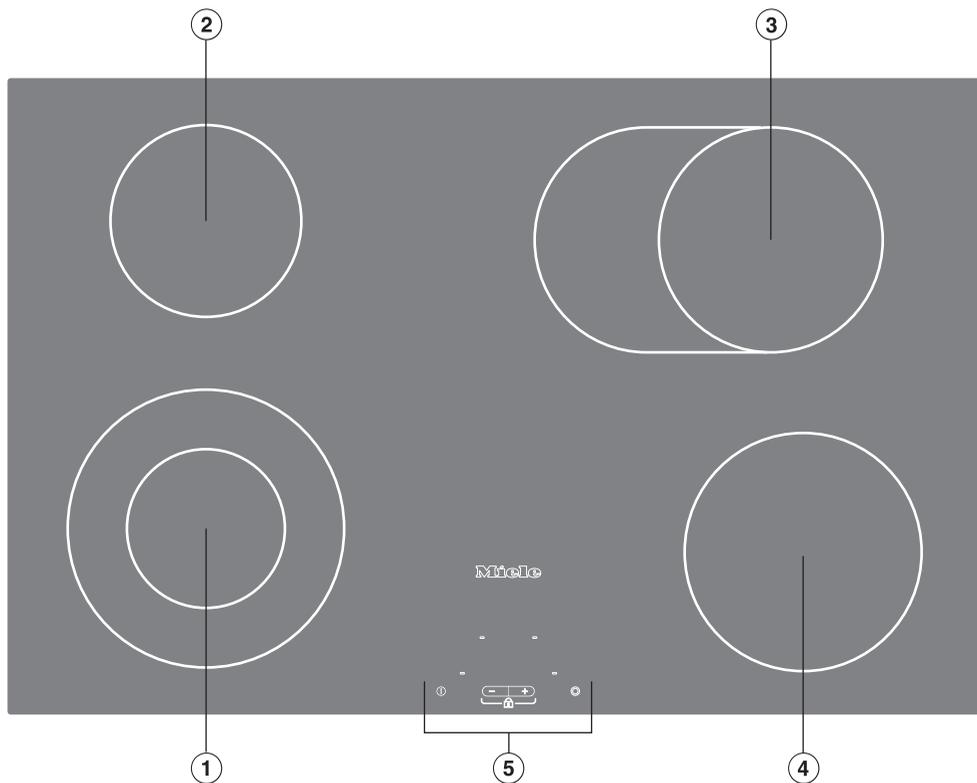


- ① Zone de cuisson à diamètre variable
- ②③ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ④ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

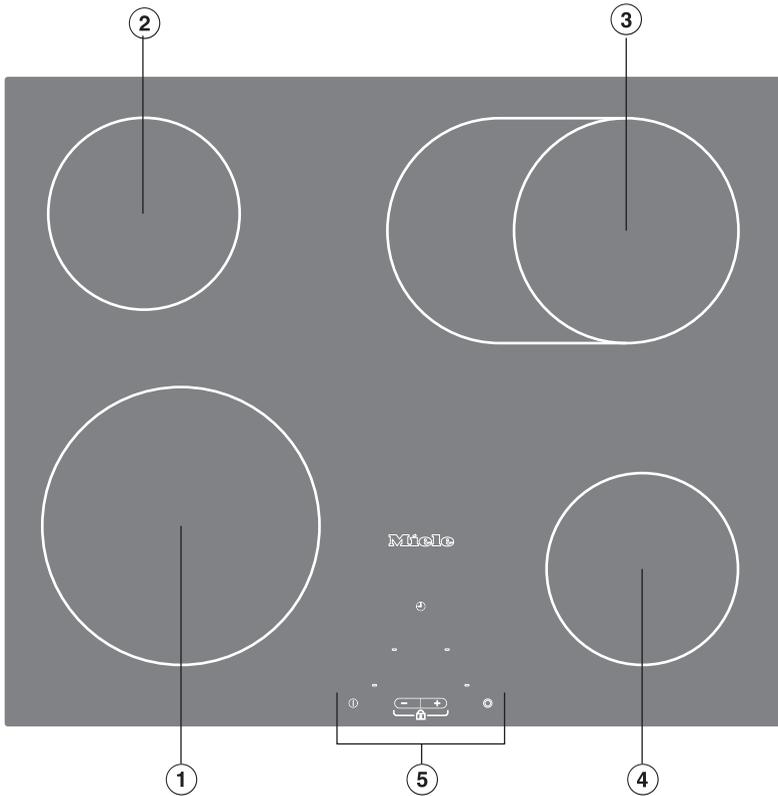
---

KM 5607



- ① Zone de cuisson à diamètre variable
- ②④ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ③ Zone de cuisson extensible ronde/ovale
- ⑤ Bandeau de commande

KM 5612

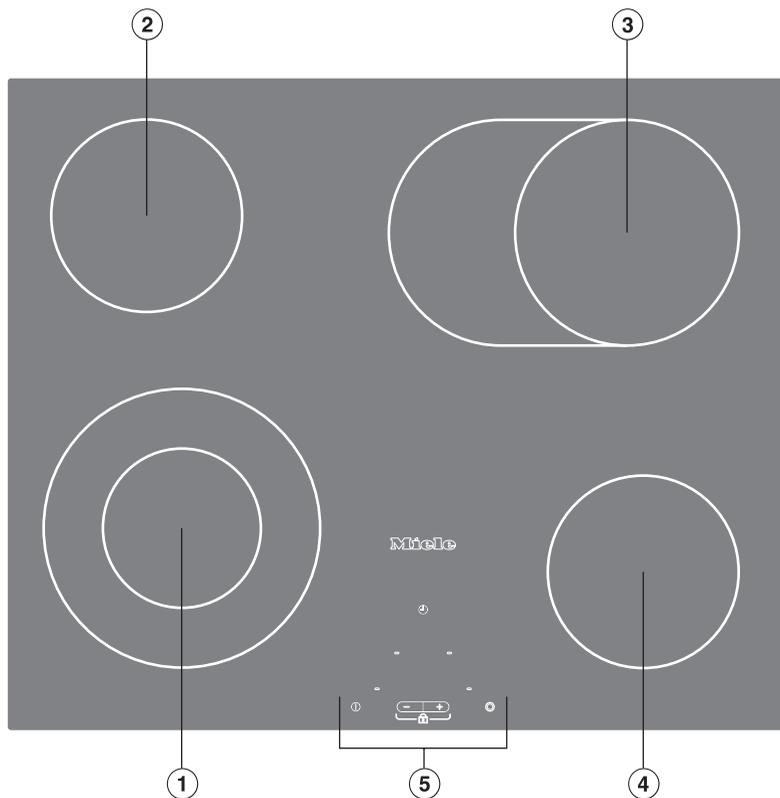


- ①②④ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ③ Zone de cuisson extensible ronde/ovale
- ⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

---

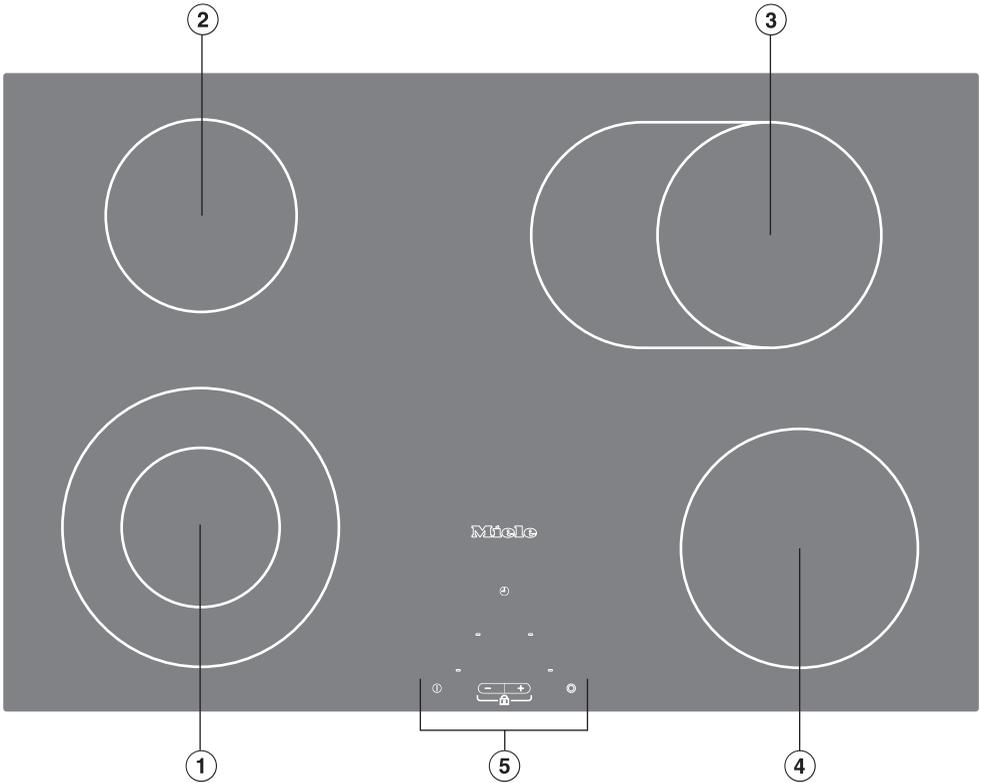
KM 5613



- ① Zone de cuisson à diamètre variable
- ②④ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ③ Zone de cuisson extensible ronde/ovale
- ⑤ Bandeau de commande

# Description de l'appareil

KM 5617 / KM 5618

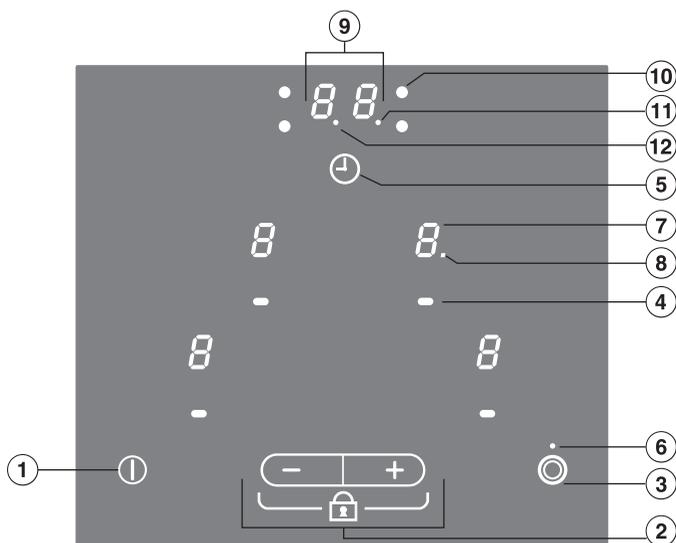


- ① Zone de cuisson à diamètre variable
- ②④ Zones de cuisson à diamètre fixe
- ③ Zone de cuisson extensible ronde/ovale
- ⑤ Bandeau de commande

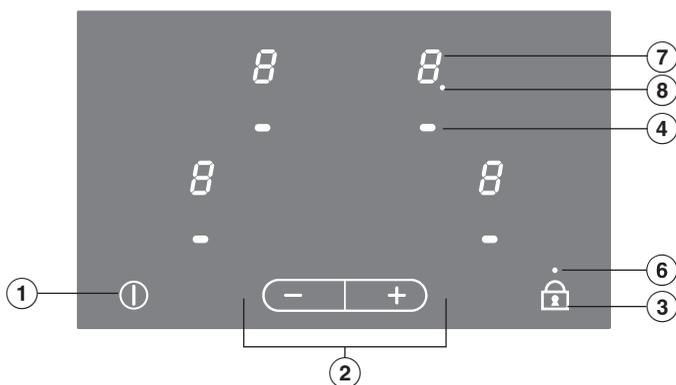
# Description de l'appareil

## Panneaux de commande

### Tables de cuisson avec zones de cuisson à diamètre extensible/variable



### Tables de cuisson à zones de cuisson fixes



## Touches sensibles

- ① Marche / Arrêt de la table de cuisson
- ② - Réglage du niveau de puissance
  - Verrouillage (tables de cuisson avec zones à diamètre variable)
  - Réglage du temps (tables de cuisson avec timer)
- ③  Extension au grand diamètre
  -  Verrouillage
- ④ Sélection de la zone de cuisson
- ⑤ - Sélection du timer
  - Pour passer d'une fonction du timer à l'autre
  - Sélection d'un temps d'arrêt (voir chapitre "Arrêt automatique d'une zone de cuisson")

## Diodes de contrôle

- ⑥ - Verrouillage (sur la table sans zone de cuisson à diamètre variable)
- Extension au grand diamètre (tables avec zone de cuisson à diamètre variable)

## Affichage des zones de cuisson

- ⑦
  - O* = zone de cuisson prête à fonctionner
  - 1* à *9* = niveau de puissance
  - E* = chaleur résiduelle
  - F* = message d'erreur (voir chapitre "Sécurité oublié")
  - R* = mijotage automatique en cas d'extension des puissances programmables
- ⑧ Voyant démarrage de cuisson automatique ou extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"), par ex. la zone de cuisson arrière droite

## Affichage du timer

- ⑨ Durée
- ⑩ Voyant de localisation des zones de cuisson, par exemple la table de cuisson arrière droite
- ⑪ Voyant de la minuterie
- ⑫ Voyant indicateur de demi-heure pour un temps de minuterie indépendante supérieur à 99 minutes.

# Description de l'appareil

## Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 5600		KM 5612	
	Ø en cm	Puissance en Watts à 230 V	Ø en cm	Puissance en Watts à 230 V
	18,0	1800	21,0	2200
	14,5	1200	14,5	1200
	21,0	2200	17,0 / 17,0 × 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	14,5	1200
		Total : 6400		Total : 7000

Zone de cuisson	KM 5603 / KM 5613		KM 5607 / KM 5617 / KM 5618	
	Ø en cm	Puissance en Watts à 230 V	Ø en cm	Puissance en Watts à 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	17,0 / 17,0 × 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 × 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	18,0	1800
		Total : 7000		Total : 7600

Zone de cuisson	KM 5604	
	Ø en cm	Puissance en Watts à 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1050 / 1950 / 2700
	18,0	1800
	14,5	1200
		Total : 5700

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez cette notice d'utilisation et de montage avec attention avant de mettre votre appareil en service. Elle vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

## Utilisation conforme

► Cette table de cuisson est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple

- dans les magasins, dans les bureaux ou autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de plats.

Tous les autres types d'utilisation sont interdits. Miele n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser cette table de cuisson en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

► Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson ou modifier des réglages, utilisez le verrouillage.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

► Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de l'appareil. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

► Veillez également à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Tournez les poignées de casseroles sur le côté, au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'ébouillantage. Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.

► Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

## Sécurité technique

► Vérifiez avant le montage que la table de cuisson n'est pas abîmée. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► La sécurité électrique de cette table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Il est primordial que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie.

En cas de doute faites vérifier l'installation domestique par un professionnel. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Avant de brancher la table, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Utilisez uniquement la table de cuisson encastrée afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent entraîner un fonctionnement anormal de la table de cuisson.

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont le fabricant garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente. Le remplacement doit être effectué par un électricien.

► Ne branchez pas cette table de cuisson avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

► En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez-la de l'alimentation électrique. Sinon vous encourrez un risque d'électrocution !

### Utilisation et installation

► L'appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Lorsque les affichages de chaleur résiduelle s'éteignent, il n'y a plus de danger de brûlure.

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Si vous faites chauffer des casseroles à vide, la vitrocéramique pourrait être abîmée. Dans ce cas, le fabricant se dégage de toute responsabilité. La graisse ou l'huile surchauffée peut prendre feu et occasionner un incendie.

► Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur. La durée de vie de l'appareil s'en trouverait également réduite.

► Le panneau de commande et le cadre de la table de cuisson, voire le rebord dans le cas des tables de cuisson biseautées, peuvent chauffer en fonction des facteurs suivants : durée de fonctionnement, niveau de puissance élevé, grandes casseroles et nombre de zones de cuisson en fonctionnement.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil est chaud. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.

► Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.

► N'utilisez pas la table de cuisson comme repose-plats.

Les objets métalliques risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).

Les autres objets peuvent en fonction du matériau fondre ou prendre feu.

Les couvercles de casserole humides peuvent rester collés à la plaque par effet ventouse.

Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

► Ne recouvrez jamais la table de cuisson d'un torchon ou d'une feuille de protection pour fours. Si elle est chaude, il y a risque d'incendie.

► N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.

► Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !

► N'utilisez que des poêles et casseroles avec fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers raient la plaque vitrocéramique.

► Les casseroles en aluminium ou avec un fond aluminium peuvent provoquer des taches à reflets métalliques. Ces taches peuvent être enlevées avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "nettoyage et entretien").

► Ne faites jamais chauffer de casserole à vide sauf si le fabricant l'autorise expressément. Dans le cas contraire, vous pourriez abîmer votre table de cuisson.

► La table de cuisson doit toujours être propre. Le sel, le sucre ou le sable provenant par exemple du nettoyage des légumes peuvent rayer la surface.

► Ne déposez en aucun cas de casseroles ou poêles chaudes au niveau du bandeau de commande. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

► Prenez garde ne pas laisser tomber des ustensiles de cuisson ou des objets sur la vitrocéramique. Même des objets légers (une salière, par ex.) peuvent provoquer des fissures dans la plaque.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Nettoyez les salissures dès que possible afin d'éviter qu'elles soient calcinées et s'incrument. Lorsque vous posez un récipient sur la plaque, vérifiez que celui-ci est propre, non gras et sec.
- ▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces produits de la table de cuisson pendant qu'ils sont chauds avec un racloir pour verre. En refroidissant ils abîmeraient la plaque vitrocéramique. Attention, risque de brûlure !  
Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi.
- ▶ En cas d'utilisation d'une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas en contact avec l'appareil en cours de fonctionnement. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !
- ▶ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.
- ▶ Si l'appareil est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte. Fermez la porte du meuble une fois la table de cuisson arrêtée et les témoins de chaleur résiduelle éteints.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

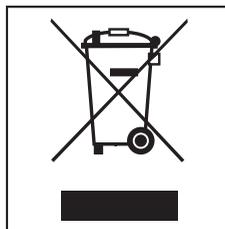
## Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

## Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

## Avant la première utilisation

---

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

### Premier nettoyage

Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

Avant la première utilisation, nettoyez votre appareil avec un tissu humide puis séchez-le.

N'utilisez pas de liquide vaisselle car il pourrait laisser des traces bleuâtres sur la plaque vitrocéramique.

### Mise en service

Tables de cuisson biseautées uniquement (avec bord en verre poli) :  
dans les premiers jours suivant le montage, une mince fente peut être détectée entre la table de cuisson et le plan de travail. Cette fente va se réduire au fur et à mesure des utilisations. La sécurité électrique de votre table de cuisson est néanmoins assurée.

Les éléments en métal sont protégés par un produit d'entretien spécial. C'est pourquoi votre appareil dégage une odeur particulière la première fois que vous le faites fonctionner.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement. Elles ne sont pas nocives.

# Fonctionnement des zones de cuisson

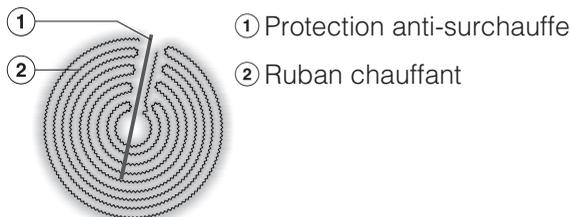
Les zones de cuisson à diamètre fixe sont équipées d'un ruban chauffant, les zones de cuisson à diamètre variable et les zones de cuisson extensibles ronde/ovale de deux rubans chauffants. Sur certains modèles, les rubans chauffants sont séparés par un anneau.

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection anti-surchauffe (limiteur de température interne) qui évite la surchauffe de la plaque vitrocéramique (voir chapitre "Protection antisurchauffe").

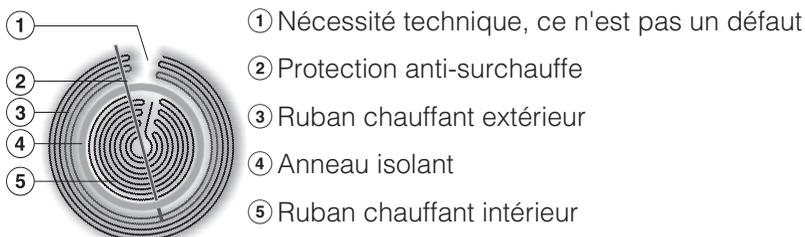
Lorsqu'un niveau de puissance est sélectionné, le chauffage est enclenché et le ruban chauffant devient visible à travers la plaque vitrocéramique.

La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulé électroniquement. Pour la synchronisation de la table de cuisson le chauffage est enclenché puis déclenché.

## Zone de cuisson à diamètre fixe



## Zone de cuisson à diamètre variable



# Commande

---

## Principe de commande

Votre table de cuisson vitrocéramique est dotée de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt.

Pour commander la table de cuisson, effleurez les touches sensibles correspondantes avec le doigt. L'activation de la touche sensible est confirmée par un signal sonore.

Les zones de cuisson et le timer doivent être "actifs" pour pouvoir régler/modifier le niveau de puissance ou la durée. Pour activer une zone de cuisson ou le timer, effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante ou du timer. Une fois que vous avez effleuré la touche de sélection, l'affichage de zone de cuisson ou de timer correspondant commence à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson ou le timer sont "actifs" et vous pouvez sélectionner un niveau de puissance ou une durée.

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

Ne posez surtout pas de casseroles chaudes sur les touches sensibles. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

## Mise en marche de l'appareil

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

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

## Mettre la table de cuisson en marche

- Effleurez la touche sensitive .

Dans les affichages de toutes les zones de cuisson, un  s'affiche,  s'affiche dans l'affichage timer. Si aucune touche n'est activée, la table de cuisson est mise hors tension automatiquement par mesure de sécurité après quelques secondes.

## Enclencher une zone de cuisson, régler le niveau de puissance

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le  dans l'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Tant que  clignote, réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant les touches sensitives - ou +.

Si vous commencez avec la touche -, vous sélectionnez la cuisson **avec** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique"). Si vous commencez avec la touche +, vous sélectionnez la cuisson **sans** démarrage automatique (voir chapitre "Démarrage automatique").

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes puis reste allumé continûment.

## Modifier le niveau de puissance

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches sensitives - ou +.

# Commande

## Choisir le nombre de niveaux de puissance

Cette table de cuisson est programmée avec 9 niveaux de puissance en usine. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation"). Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

Cuisson	Plage de réglage*	
	en usine (9 niveaux de puissance)	étendu (17 niveaux de puissance)
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer un yaourt	1 - 2	1 - 2.
Fouetter une sauce au jaune d'oeuf et au beurre Chauffer une petite quantité de liquide Maintenir des plats qui se figent facilement au chaud Cuire le riz par absorption d'eau	1 - 3	1 - 3.
Faire chauffer des plats liquides et semi-solides Fouetter des crèmes et des sauces par ex. la sauce hollandaise Cuisson de riz au lait Préparation d'omelette et d'oeufs au plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée	2 - 4	2 - 4.
Décongeler des produits surgelés Cuire à l'étuvée des légumes et du poisson Cuire les pâtes, les légumes secs Cuire les céréales	3 - 5	3 - 5.
Pour saisir et poursuivre la cuisson de grosses quantités d'aliments	5	5.
Cuisson douce (sans surchauffer la graisse) de poisson, escalopes, saucisses, oeufs au plat, etc.	6 - 7	6 - 7.
Cuisson de croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7 - 8	7 - 8.
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	8 - 9	8. - 9

\* Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles se basent sur des portions normales pour 4 personnes. Choisissez un niveau de puissance supérieur si la casserole est profonde, si vous ne mettez pas de couvercle et si vous cuisinez de grandes quantités. Au contraire, si vous cuisez de plus petites quantités, sélectionnez un niveau plus faible.

## Mijotage automatique

Lorsque le mijotage automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale puis revient à la puissance de mijotage réglée. La durée de la phase de montée en température dépend du niveau de puissance réglé pour le mijotage (voir tableau).

En cas de puissance de mijotage élevée, un temps de démarrage de cuisson automatique court suffit, car en général pour ce genre de réglage la casserole est chauffée à vide pour saisir les aliments.

### Activer

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Réglez la puissance de mijotage souhaitée en effleurant la touche -, par ex. 5

Pendant le démarrage du mijotage automatique, un voyant en forme de point s'allume à droite à côté de la puissance de mijotage. Il s'éteint ensuite.

Si les niveaux de puissance sont **étendus**, (voir chapitre "Programmation") **R** clignote en alternance avec la puissance de mijotage jusqu'à la fin du démarrage automatique.

La modification de la puissance de mijotage permet de désactiver le démarrage automatique.

### Désactiver

Vous pouvez désactiver le mijotage automatique avant la fin du démarrage de cuisson.

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez un autre niveau de puissance.

# Commande

---

<b>Puissance de mijotage*</b>	<b>Mijotage automatique en minutes et en secondes (env.)</b>
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

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

## Extension au grand diamètre

En cas d'utilisation de casseroles de grande taille, vous pouvez enclencher un deuxième voire un troisième cercle chauffant sur les zones de cuisson à diamètre variable (voir "Description de l'appareil").

En cas d'extension au diamètre supérieur, le voyant reste allumé tant que le niveau de puissance clignote dans l'affichage de zone de cuisson. Dès que le niveau de puissance reste allumé sans clignoter, le voyant s'éteint. Dans le cas de la zone de cuisson à trois cercles chauffants, il n'y a pas de différence à l'affichage entre le deuxième et le troisième cercle chauffant.

Lorsque la zone de cuisson est arrêtée, le deuxième/troisième cercle chauffant est également arrêté.

### Zone de cuisson à 2 cercles chauffants / zone pour plat ovale

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Tant que le niveau de puissance clignote, effleurez la touche sensitive .

### Zone de cuisson à trois cercles chauffants

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Tant que le niveau de puissance clignote, effleurez la touche sensitive  plusieurs fois jusqu'à ce que le nombre de cercles chauffants allumés vous convienne.

### Désactiver l'extension de diamètre

- Effleurez la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Le niveau de puissance et le voyant d'extension clignotent.

- Effleurez la touche  jusqu'à extinction du voyant.

# Commande

---

## Arrêt et affichage de chaleur résiduelle

### Arrêter une zone de cuisson

- Effleurez deux fois la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Un  clignote pendant quelques instants dans l'affichage de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est affichée.

### Arrêter la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive .

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Le symbole chaleur résiduelle est indiqué dans les affichages des zones de cuisson encore chaudes.

### Voyant de chaleur résiduelle

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

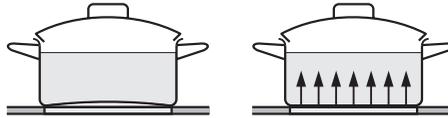
Tant que les affichages de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur.  
Risque de brûlure et d'incendie !

Après une coupure de courant, les affichages de chaleur résiduelle clignotent.

## Ustensiles de cuisson à utiliser

---

- Les casseroles et poêles avec un fond épais légèrement concave à l'état froid **conviennent particulièrement bien**. En chauffant, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson. La chaleur est parfaitement répartie.



froid

chaud

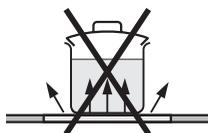
- Les casseroles en verre, céramique ou en faïence **conviennent moins bien**, car elles ne transmettent pas bien la chaleur.
- Les récipients en plastique ou en aluminium **ne conviennent pas**. Ce matériau fond à température élevée.
- Les casseroles en aluminium ou avec un fond aluminium peuvent provoquer des taches à reflets métalliques. Ces taches peuvent être enlevées avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et inox (voir chapitre "nettoyage et entretien").
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers raient la plaque vitrocéramique.
- Pour déplacer une casserole, ne la faites pas glisser, soulevez-la. Vous éviterez de rayer ou d'user la surface de la plaque.
- Lorsque vous achetez une casserole ou un poêle, gardez présent à l'esprit que c'est souvent le diamètre maximal ou le diamètre du haut de la casserole ou de la poêle qui est indiqué. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui importe.

# Ustensiles de cuisson à utiliser

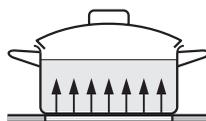
---

## Conseils d'économie d'énergie

- Vérifiez que le fond de la casserole ou de la poêle correspond à la taille de la zone de cuisson ou est un peu plus grand. Ceci afin d'éviter la déperdition de chaleur.

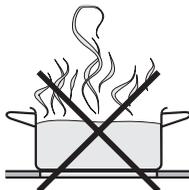


trop petite



adaptée

- Cuisez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.



à découvert



sous un couvercle

- Choisissez une petite casserole pour les petites quantités. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson dépense moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Cuisez avec peu d'eau. Une fois que l'eau bout ou que le plat est saisi, repassez sur un niveau de puissance plus faible.
- En cas de cuisson prolongée, vous pouvez arrêter la zone de cuisson déjà 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permet d'utiliser la chaleur résiduelle.

La table de cuisson doit être activée si vous souhaitez utiliser le timer.

Le timer a deux fonctions :

- minuterie indépendante
- arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> (9.h) heures. Si le temps dépasse 99 minutes (99) le réglage s'effectue ensuite par pas d'une demi-heure. Les demi-heures sont représentées par un point derrière les chiffres.

Vous pouvez réduire le temps de 9.h à 00 avec la touche - ou l'augmenter de 00 à 9.h avec la touche sensitive +. A deux heures ou 99 un arrêt est marqué. Pour poursuivre le réglage, retirez le doigt de la touche sensitive et effleurez-la de nouveau.

Une fois le temps réglé écoulé, 00 s'affiche pendant quelques secondes et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, touchez la touche sensitive ⊖.

## Minuterie indépendante

### Réglage

- Effleurez la touche sensitive ⊖.

00 est indiqué dans l'affichage du timer et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'affichage du timer.

### Modifier

- Effleurez la touche sensitive ⊖.
- Réglez la durée souhaitée avec les touches sensibles - ou +.

### Supprimer

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

# Timer

## Arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée après laquelle une zone de cuisson est automatiquement arrêtée. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées en même temps.

Si le temps programmé est supérieur à la durée de fonctionnement maximale autorisée, la zone de cuisson est arrêtée par la sécurité oubli (voir chapitre Sécurité oubli).

- Réglez un niveau de puissance sur la zone de cuisson souhaitée.

- Effleurez la touche sensitive .

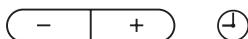
 est indiqué dans l'affichage du timer et le voyant de contrôle de la minuterie clignote.

- Effleurez la touche sensitive  de nouveau.

Dans l'affichage du timer, le voyant de la minuterie et le voyant d'attribution des zones de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont enclenchées, effleurez la touche sensitive  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume (arrière droite).

15 



Les voyants des zones de cuisson enclenchées apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre en commençant par la zone avant gauche.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans l'affichage du timer.

Si vous désirez arrêter automatiquement une autre zone de cuisson, procédez comme déjà décrit.

Si plusieurs temps d'arrêt automatique sont programmés, le temps restant le plus court est affiché et le voyant de la zone de cuisson correspondante clignote. Les autres voyants restent allumés sans clignoter. Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.

## Modifier

- Effleurez la touche sensitive ⊖ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant souhaité s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec les touches sensibles - ou +.

## Utiliser simultanément les deux fonctions du timer

Les fonctions minuterie et arrêt automatique peuvent être utilisées simultanément.

Vous avez programmé un ou plusieurs arrêts automatiques et voudriez **également** utiliser la **minuterie** : effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le voyant de la minuterie clignote.

Vous avez programmé la minuterie et voudriez **également** programmer un ou plusieurs **arrêts automatiques** : effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu avant la dernière programmation, l'affichage du timer passe à la fonction avec le temps restant le plus court.

Si vous souhaitez afficher les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⊖ jusqu'à ce que le voyant souhaité clignote.

Les zones de cuisson enclenchées et la minuterie indépendante sont sélectionnées dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du temps restant le plus court.

# Dispositifs de sécurité

---

## Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'un verrouillage qui empêche tout enclenchement intempestif de la table et des zones de cuisson et toute modification de programmation.

Le **verrouillage** est activé lorsque la table de cuisson est en marche. Lorsqu'il est activé, seules certaines fonctions peuvent être modifiées :

- il est alors impossible de modifier le niveau de puissance des zones de cuisson et la minuterie.
- Les zones de cuisson, la table de cuisson et le timer peuvent uniquement être arrêtés. Leur réenclenchement est impossible.

La **sécurité enfants** est activée lorsque la table de cuisson est arrêtée. Si elle est activée, la table ne peut pas être mise en marche et la minuterie ne fonctionne pas.

L'activation de la sécurité enfants doit être effectuée manuellement selon la programmation d'usine. Vous pouvez cependant modifier le réglage de telle sorte que la sécurité enfants soit activée automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre "Programmation").

Si lorsque le verrouillage/la sécurité enfants est actif une touche sensitive non autorisée est activée,

- **L** et **E** sont affichés à l'avant gauche et à l'avant droite de l'affichage des zones de cuisson pendant environ 3 s.
- le bip de validation est un peu plus long que le bip de validation normal (tables de cuisson avec zones à diamètre variable).
- le voyant apparaît (tables de cuisson sans zone à diamètre variable).

Après une panne de courant, le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés.

## Tables de cuisson sans enclenchement du diamètre supérieur

### Activer

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume et un signal retentisse.

Le voyant s'éteint après un bref instant.

### Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

## Tables de cuisson avec enclenchement du diamètre supérieur

### Activer

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

### Désactiver

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

# Dispositifs de sécurité

---

## Sécurité "oubli"

### Si la durée de fonctionnement est trop longue

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

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

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

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

### Si les touches sensibles sont couvertes

Votre table de cuisson s'arrête automatiquement si une ou plusieurs touches sensibles restent couvertes pendant plus de 13s, par exemple avec un doigt, un aliment qui déborde ou un objet.

Un **F** clignote sur toutes les zones de cuisson. Un signal retentit en même temps toutes les 30 secondes (pendant maxi 10 minutes),

■ Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le.

Le signal sonore s'arrête et le **F** disparaît. Vous pouvez mettre en marche la table de cuisson en marche comme d'habitude.

## Protection anti-surchauffe

### Zones de cuisson

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection anti-surchauffe (limiteur de température interne). Celle-ci arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson pour éviter que le plateau vitrocéramique surchauffe.

Lorsque la protection anti-surchauffe se déclenche, le chauffage s'enclenche et se déclenche, même au niveau de puissance maximal.

Le chauffage se réenclenche automatiquement lorsque la surface vitrocéramique a refroidi.

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

- enclenchement de la zone de cuisson sans récipient.
- la casserole chauffée est vide.
- mauvaise adhérence du fond du récipient sur la zone de cuisson (fond irrégulier...)
- une mauvaise conduction de chaleur du récipient.

### Panneau de commande

La platine du panneau de commande est équipée d'une protection anti-surchauffe. Celle-ci arrête automatiquement le chauffage avant que l'électronique surchauffe.

Le message de défaut **FE37** est affiché.

Dès que l'électronique a suffisamment refroidi, le message de défaut disparaît et vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson.

La protection anti-surchauffe peut se déclencher lorsque plusieurs zones de cuissons fonctionnent pendant un certain temps à un niveau de puissance élevé.

## Nettoyage et entretien

---

 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.

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

- de liquide vaisselle
- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- des produits anticalcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- des détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour gril et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gomme de nettoyage,
- d'objet pointu  
(pour ne pas abîmer les joints entre la plaque vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.)

## Vitrocéramique

Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour verre.

Nettoyez ensuite la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox (voir chapitre "Accessoires en option"), une feuille d'essuie-tout ou un chiffon propre. Ne pas appliquer le produit nettoyant sur une zone encore chaude, ceci pourrait laisser des traces. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Rincez la table avec une éponge humide puis essuyez-la. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant. Dans le cas contraire, les restes calcinés par les cuissons deviennent indélébiles et abîment la vitrocéramique.

Les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches à reflet métallique) s'enlèvent avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

Si vous renversez du **sucre** par mégarde ou que vous posez **un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. Attention, risque de brûlure ! Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

# Fonctions additionnelles

---

## Reset

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction reset. Avec cette fonction, vous pouvez restaurer le réglage d'usine de tous les réglages de la programmation.

### Activer le reset

- Enclenchez la table de cuisson.
- Effleurez les touches de sélection des zones avant gauche et droite pendant 10 secondes.

## Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre table de cuisson (voir tableau). Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.

Après ouverture de la programmation, **P** (Programm), **5** (état) et des chiffres sont affichés. Ils indiquent le réglage actuel.

### Ouvrir le mode programmation

- Table de cuisson éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensibles  et  ou  jusqu'à ce que le voyant clignote.

### Régler le programme et l'état

- Tables de cuisson avec 4 zones de cuisson et plus : Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **avant gauche**.
- Tables de cuisson avec 3 zones de cuisson : Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson **gauche**.
- Réglez le **programme** souhaité avec les touches sensibles **+** ou **-**.
- Effleurez la touche sensible de la zone de cuisson **avant droite**.
- Réglez l'état souhaité avec les touches sensibles **+** ou **-** (voir tableau).

### Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensible  jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

### Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensible  ou  jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

## Fonctions additionnelles

Programme*	Etat**	Réglage
<b>P 0</b> Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé (après enclenchement de la table de cuisson "d" et "E" apparaissent à l'avant gauche et l'avant droite de l'affichage des zones de cuisson pendant quelques secondes.
	<b>S 1</b>	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Retour aux réglages d'usine
<b>P 2</b> Nombre de niveaux de puissance	<b>S 0</b>	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Conséquence : Affichage du démarrage automatique signalé par le clignotement de la puissance de mijotage en alternance avec <i>R</i>
<b>P 4</b> Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	S 0	désactivé
	S 1	faible
	<b>S 2</b>	intermédiaire
	S 3	fort
<b>P 5</b> Signal d'avertissement du timer	S 0	désactivé
	S 1	faible, 10 secondes
	<b>S 2</b>	intermédiaire, 10 secondes
	S 3	fort, 10 secondes
<b>P 7</b> Sécurité enfants	<b>S 0</b>	Activation manuelle de la sécurité enfants
	S 1	Activation automatique de la sécurité enfants
<b>P 6.</b> Vitesse de réaction des touches sensibles	S 0	lente
	<b>S 1</b>	normale (300 ms)
	S 2	rapide

\* Les programmes/états affichés mais non explicités ici n'ont aucune fonction.

\*\* L'état réglé en usine est représenté en gras.

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

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Attention :

 La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
<b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson</b>	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
	Le fusible a sauté.	Réenclenchez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir une anomalie technique.	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant env. 1 minute, en <ul style="list-style-type: none"><li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt</li><li>– arrêtant le disjoncteur de différentiel.</li></ul> Si après avoir remis le fusible, vous ne parvenez pas à faire fonctionner la table de cuisson, contactez un électricien ou le SAV.

## Que faire si ...

Problème	Cause	Solution
<b>Après enclenchement de la table de cuisson "d" et "E" apparaissent à l'avant gauche et l'avant droite de l'affichage des zones de cuisson pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactivez le mode démonstration (voir chapitre "Programmation").
<b>La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation.</b>	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson était probablement trop longue.	Aucune opération n'est nécessaire ! Vous pouvez remettre les zones de cuisson en fonctionnement (voir chapitre "Sécurité oubli").
<b>Le chauffage d'une zone de cuisson se met en marche puis s'arrête.</b>	Niveaux de puissance 1 à 8 : Ce n'est pas un défaut.	Aucune opération n'est nécessaire ! Ces interruptions de chauffage sont normales pour la régulation de la chaleur. C'est la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre "Fonctionnement des zones de cuisson").
	Niveau de puissance 9 : anomalie ! La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est déclenchée.	Aucune opération n'est nécessaire ! Le chauffage se réenclenche automatiquement lorsque la surface vitrocéramique a refroidi (voir chapitre "Protection anti-surchauffe".)

Problème	Cause	Solution
<b>La table de cuisson s'arrête pendant l'utilisation, un F apparaît dans toutes les zones de cuisson et un signal retentit.</b>	Une ou plusieurs touches sont couvertes, soit par un doigt, soit par un plat qui a débordé, soit par un objet.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre "Sécurité anti-oubli").
<b>Alors que le mijotage automatique est activé, le contenu de la casserole ne bout pas ?</b>	Grande quantité d'aliments à cuire.	Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé puis réduisez le niveau de puissance manuellement.
	Mauvaise conduction de chaleur de la casserole.	
<b>Un ou plusieurs affichages de chaleur résiduelle clignotent.</b>	Le courant a été coupé pendant le fonctionnement, la table de cuisson s'est arrêtée.	Aucune opération n'est nécessaire. Vous pouvez remettre en marche la table de cuisson comme d'habitude.  Avant d'activer les zones de cuisson, vérifiez que les plats n'ont pas été affectés par la panne de courant.
	Les affichages de chaleur résiduelle se sont allumés pendant que vous étiez en mode de programmation.	Aucune opération n'est nécessaire. L'affichage clignote jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de la chaleur résiduelle ou que la zone de cuisson soit remise en marche
<b>Vous avez l'impression que le contenu de la casserole met trop de temps à bouillir</b>		Vous pouvez vérifier la puissance de chauffe d'une zone de cuisson (voir chapitre "Vérifier la puissance de chauffe").

## Que faire si ...

Problème	Cause	Solution										
<b>Les touches sensibles réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.</b>	La sensibilité des touches sensibles est déréglée.	Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson soit dans un endroit trop sombre.										
<b>F et E apparaissent à l'arrière gauche et l'arrière droite de l'affichage des zones de cuisson et des chiffres dans les affichages de devant.</b>		La table de cuisson et les touches sensibles doivent être parfaitement dégagées. Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.										
<table border="0"> <tr> <td>à gauche</td> <td>à droite</td> </tr> <tr> <td><b>9</b></td> <td><b>0</b></td> </tr> <tr> <td><b>9</b></td> <td><b>1</b></td> </tr> <tr> <td><b>9</b></td> <td><b>2</b></td> </tr> <tr> <td><b>9</b></td> <td><b>3</b></td> </tr> </table>	à gauche	à droite	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	Après exécution du reset ou après une panne de courant, un défaut d'équilibrage s'est produit. Si l'affichage ne s'est pas éteint après 5 min, procédez comme décrit à droite.	Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
à gauche	à droite											
<b>9</b>	<b>0</b>											
<b>9</b>	<b>1</b>											
<b>9</b>	<b>2</b>											
<b>9</b>	<b>3</b>											
<table border="0"> <tr> <td><b>3</b></td> <td><b>7</b></td> </tr> </table>	<b>3</b>	<b>7</b>	La protection anti-surchauffe d'un panneau de cuisson s'est déclenchée.	Aucune opération n'est nécessaire ! Dès que le message de défaut est éteint vous pouvez remettre en marche la table de cuisson (voir chapitre "Protection anti-surchauffe").								
<b>3</b>	<b>7</b>											
<b>Tous les autres messages de défaut</b>	Un défaut s'est produit au niveau de l'électronique.	Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème se reproduit une fois la table de cuisson remise sous tension, contactez le service après-vente.										

## Vérifier la puissance de chauffe

---

Vous pouvez vérifier la puissance de chauffe d'une zone de cuisson. A cet effet, il suffit de verser une certaine quantité d'eau dans une casserole et de chronométrer le temps qu'elle met à bouillir.

La casserole (avec couvercle) doit être en inox ou émaillée. Son diamètre doit correspondre à la zone de cuisson et le fond doit être soit bien plat soit très légèrement creux.

- Notez le diamètre et la puissance de la zone de cuisson à contrôler (voir chapitre "Description de l'appareil").
- Remplissez la casserole avec la quantité d'eau indiquée dans le tableau. L'eau doit avoir une température d'env. 20 °C.
- Posez la casserole sur la zone de cuisson et couvrez-la.
- Réglez le niveau de puissance le plus élevé.
- Chronométrez le temps jusqu'à ce que l'eau soit en ébullition.

La puissance de la zone de cuisson est conforme lorsque l'eau bout dans le temps indiqué sur le tableau qui suit.

Le temps peut varier si

- l'alimentation électrique est sujette à des sous- et surtensions
- de l'eau très froide est utilisée,
- une casserole non appropriée est utilisée,
- la mesure est effectuée sans couvercle.

## Vérifier la puissance de chauffe

---

<b>Ø Zone de cuisson in cm</b>	<b>Puissance en Watts à 230 V</b>	<b>Quantité d'eau en litres</b>	<b>Durée* en minutes</b>
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0

\* temps maximum dans de mauvaises conditions.

## Accessoires en option

---

Les appareils Miele sont développés dans le souci de satisfaire l'utilisateur le plus longtemps possible, avec des résultats de qualité. Pour parvenir à cet objectif, tous les facteurs doivent être réunis. Miele a donc élaboré une gamme d'accessoires qui conviennent parfaitement à nos appareils. Les produits d'entretien sont adaptés aux appareils.

Vous pouvez commander ces articles sur Internet :

Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele (voir page arrière du mode d'emploi) et chez votre revendeur Miele .



### Produits d'entretien

#### **Produit nettoyant pour vitrocéramique et pour acier inoxydable 250 ml**

Enlève les salissures, traces de tartre et d'aluminium.

#### **Chiffon microfibras tous usages**

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères

## Conseils de sécurité relatifs au montage

---

L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par un électricien qualifié.

Afin d'éviter tout dégât sur l'appareil, celui-ci ne doit être intégré qu'une fois le montage des meubles supérieurs et de la hotte effectué.

► Les bois de placage des plans de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment.

Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

► Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

► Il est interdit de monter la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge et d'un sèche-linge.

► Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la plaque n'est pas en contact avec la tôle de fond ni exposé à des contraintes mécaniques après le montage, par exemple à cause d'un tiroir.

► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

## Conseils de sécurité relatifs au montage

### Distance de sécurité avec la tablette

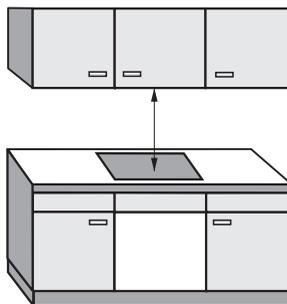
Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire.

Si une tablette est posée sous la table de cuisson, la distance entre le dessus du plan de travail et le dessus de la tablette doit être de 110 mm minimum.

Entre l'arrière de la tablette et la paroi arrière, une fente de min. 10 mm doit être prévue pour le passage du cordon électrique.

Si la table de cuisson est dotée d'un boîtier de connexion externe, la fente doit être de 30 mm minimum.

### Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs



La distance de sécurité entre la hotte et la table de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux inflammables sont montés (portique par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

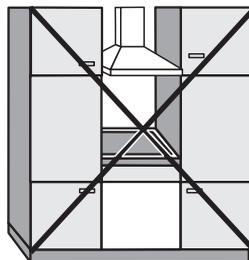
Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandés dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastrés sous une hotte, par exemple un wok et ou une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

# Conseils de sécurité relatifs au montage

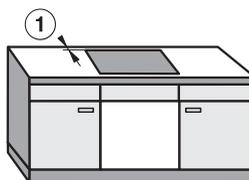
## Distance de sécurité latérale / arrière

Il peut y avoir des parois ou un mur derrière la table de cuisson ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

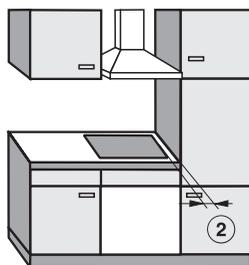
- ① 50 mm de distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail.
- ② 50 mm de distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.
- ③ 50 mm de distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur.



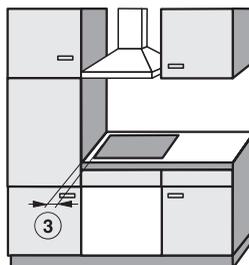
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé

# Conseils de sécurité relatifs au montage

## Distance de sécurité avec une crédence

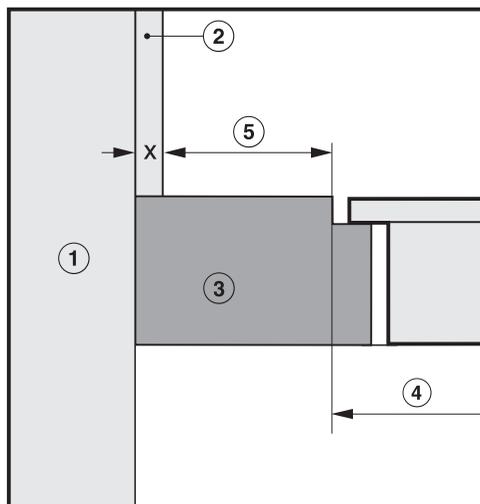
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

En cas de crédence en **matériau inflammable** (par ex. bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

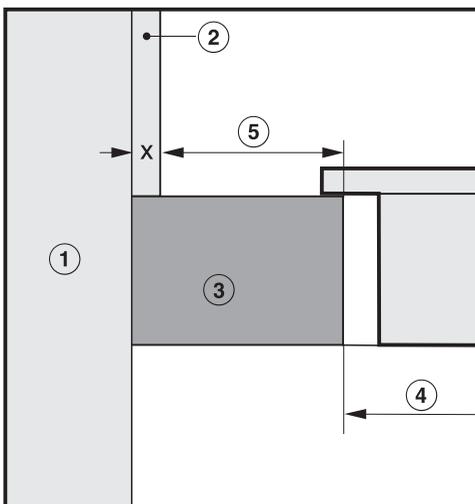
En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

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

## Tables de cuisson à fleur de plan



## Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence  
cote x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

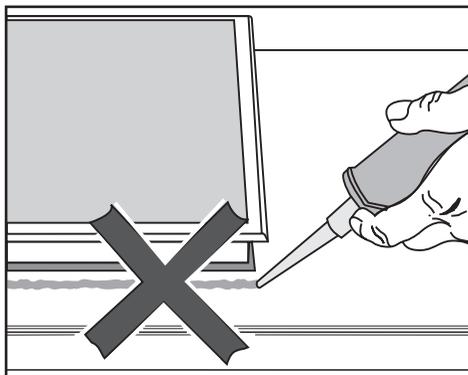
④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimum  
en cas de matériau **inflammable** 50 mm  
en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

# Conseils de sécurité relatifs au montage

## Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

### Joint entre la table de cuisson et le plan de travail

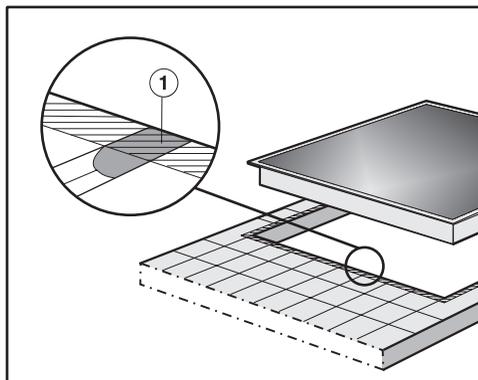


La bande sous le rebord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre le cadre de la partie supérieure de la table de cuisson et le plan de travail.

La table de cuisson et le plan de travail pourraient sinon être abîmés si la table de cuisson doit être déposée.

## Plan de travail carrelé



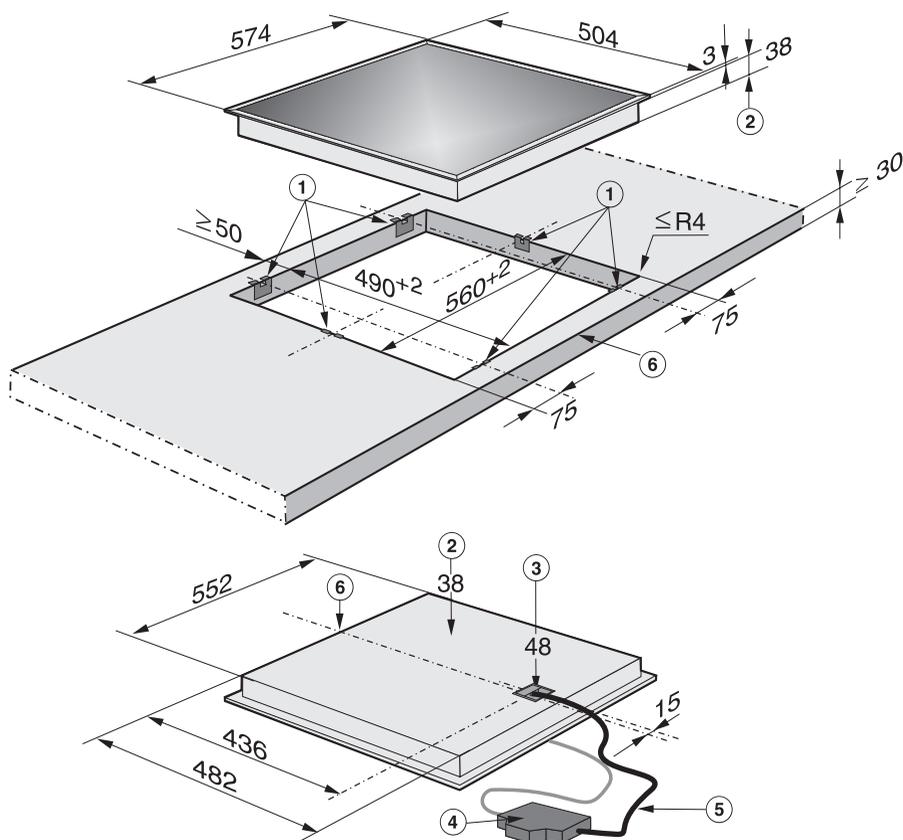
Les joints ① et la zone hachurée sous la surface de support de l'appareil doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.





# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

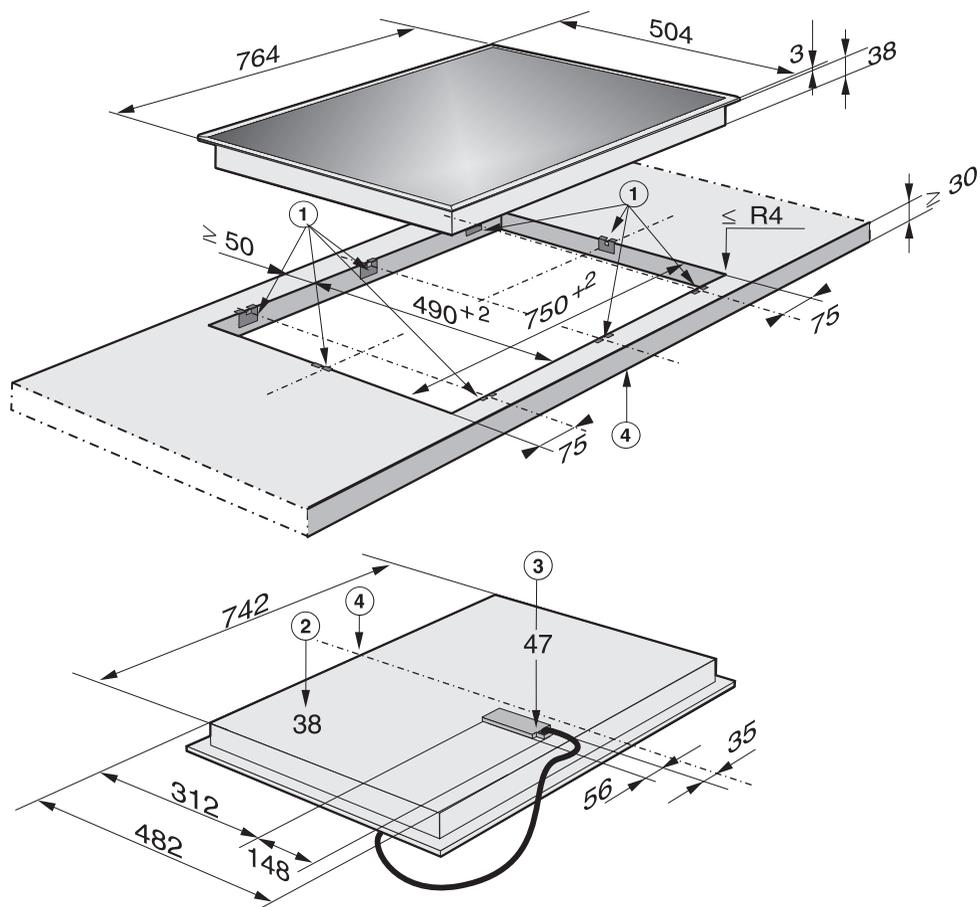
KM 5604



- ① Ressorts de blocage
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur d'encastrement sortie câble
- ④ Hauteur boîtier raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 1440 mm
- ⑤ Toron, L = 1550 mm
- ⑥ Avant

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

KM 5607 / KM 5617



- ① Ressorts de blocage
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur boîtier raccordement électrique avec cordon d'alimentation,  
L = 1440 mm
- ④ Avant

# Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

## Montage

Les positions exactes des ressorts de blocage et des équerres de fixation (table de cuisson biseautées uniquement) sont indiquées dans le croquis coté de la table de cuisson correspondante.

Tables de cuisson à bords biseautés :

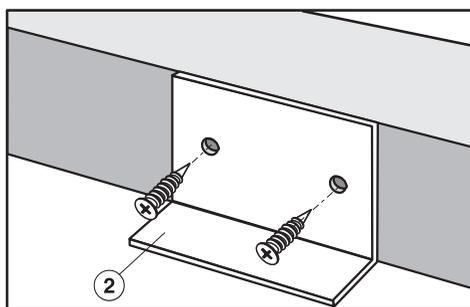
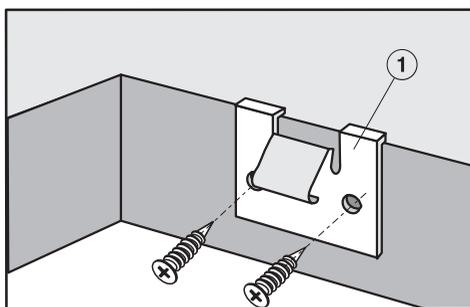
Une bande d'étanchéité cale fermement la table de cuisson dans la découpe. La fente entre le plan de travail et le cadre se réduira après quelque temps.

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après le croquis coté. Respectez les **distances de sécurité** (voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage").

## Plan de travail en bois

- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité.

Attention à ne pas répandre ces matériaux sur le dessus du plan de travail.

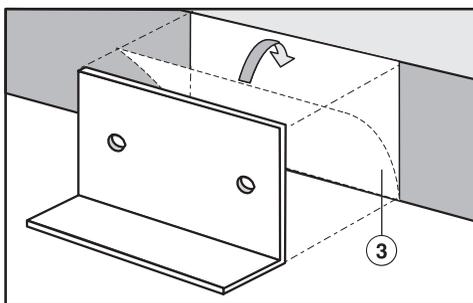
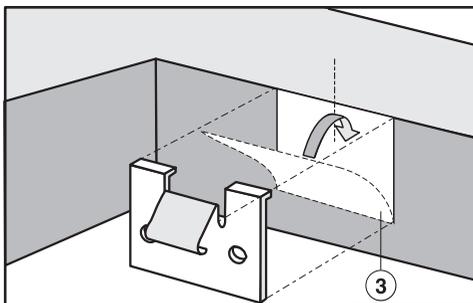


- Posez les ressorts de blocage et les équerres de fixation fournis (pour les tables à cadre biseauté uniquement) sur/contre le rebord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de blocage ① et les équerres de fixation ② avec les vis à bois fournies 3,5 x 25 mm.

## Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

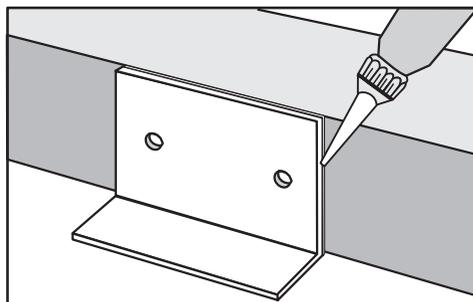
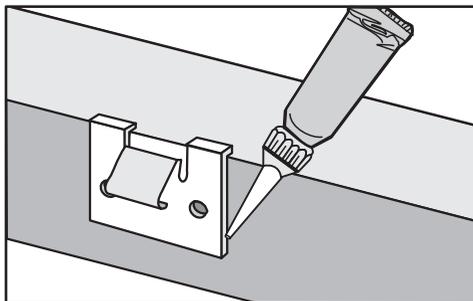
### Plan de travail en pierre naturelle

Pour le montage, de la bande adhésive double face forte et du silicone sont nécessaires (non fournis).



- Fixez les ressorts de blocage et les équerres de fixation (plaques à cadre biseauté uniquement) avec la bande adhésive ③.

Les ressorts de blocage et les équerres de fixation doivent être posés sur le rebord ou contre le haut de la découpe.



- Appliquez un cordon de silicone sur les côtés et le bas des ressorts de blocage et des équerres de fixation.

## Pose de la table de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Posez la table de cuisson sans la presser sur les ressorts de blocage.
- Pressez ensuite la table de cuisson des deux mains sur les côtés vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. Vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail après enclenchement dans les ressorts, de sorte que l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail soit étanche. Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, retouchez les angles de la découpe ( $\leq R4$ ) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

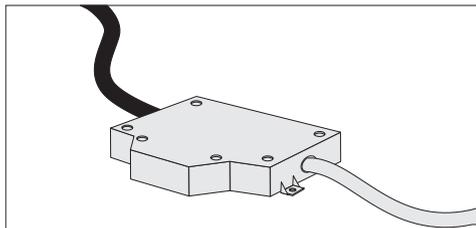
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.

Pour soulever la table de cuisson, vous devez disposer d'un outil spécial.

## Tables de cuisson à cadre inox / biseautées

---

### Boîtier de raccordement électrique externe



Le boîtier de raccordement peut être fixé aux endroits suivants :

- soit sans fixation dans le meuble bas en-dessous de la table de cuisson.
- sur une cloison latérale dans le meuble bas sous la table de cuisson.
- sur la cloison derrière le meuble bas.
- dans un placard latéral.

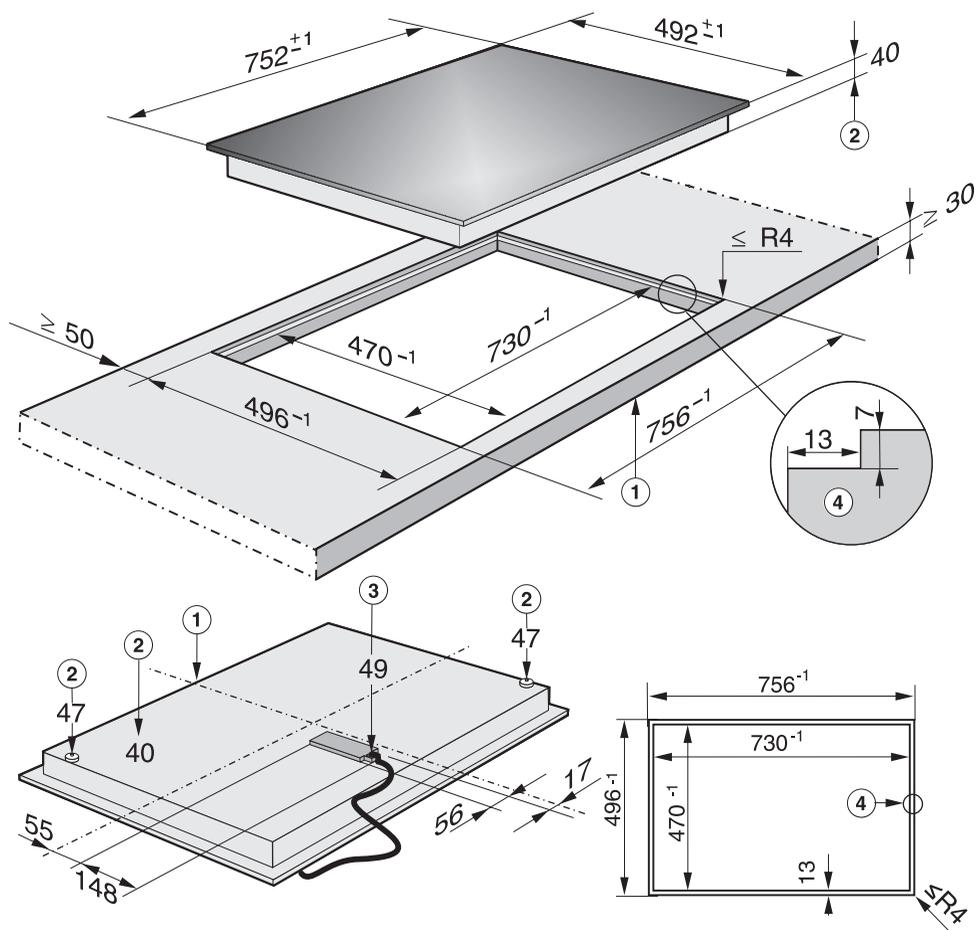
Entre le boîtier de raccordement et la table de cuisson ainsi qu'une autre source de chaleur (four, cuisinière, etc), une distance minimum de 150 mm doit être respectée.

Si une tablette est posée sous la table de cuisson, ne poser en aucun cas le boîtier de raccordement entre la table de cuisson et la tablette.

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Cotes d'encastrement

KM 5618



- ① Avant
- ② Hauteur d'encastrement
- ③ Hauteur boîtier raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 1440 mm
- ④ Fraisage à gradins

**Veillez impérativement respecter les croquis cotés pour découper le plan de travail en pierre naturelle.**

# Tables de cuisson à fleur de plan

---

## Montage

Les tables de cuisson à fleur de plan sont prévues pour le montage dans les plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre), surfaces carrelées et bois massif.

Certaines tables de cuisson conviennent au montage dans des plans de travail en verre. Ceci est indiqué au chapitre "Cotes d'encastrement".

Pour les plans de travail dans d'autres matériaux, demandez au fabricant du plan de travail s'il convient au montage de tables de cuisson à fleur de plan.

La largeur intérieure du meuble bas doit être au moins aussi large que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Cotes de montage"), afin que la table de cuisson soit accessible par le bas et que le châssis puisse être retiré pour des travaux de maintenance.

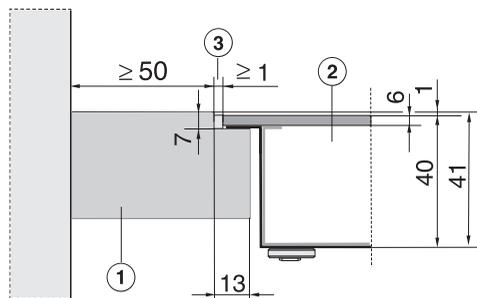
Si la table de cuisson n'est pas accessible par le bas, la pâte à joint doit être enlevée afin que la table de cuisson puisse être démontée.

La table de cuisson est

- posée directement dans un plan de travail en pierre naturelle découpée.
- fixée dans la découpe dans le cas d'un plan en bois massif, d'une surface carrelée ou d'un plan de travail en verre, avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux ne sont pas fournis avec la table de cuisson.

## Découpe du plan de travail et encastrement

### Plan de travail en pierre naturelle



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

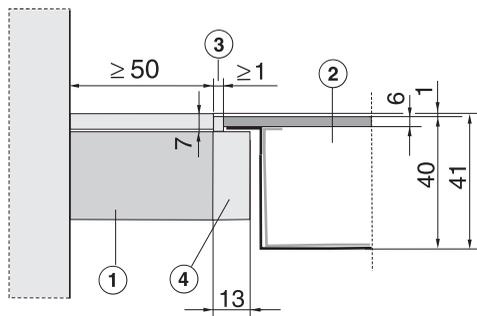
- Effectuez la découpe du plan de travail d'après les croquis.
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Utilisez uniquement un mastic pour joint en silicone convenant à la pierre naturelle et tenez compte des conseils du fabricant du mastic.

Etant donné que le plateau en vitro-céramique et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

# Tables de cuisson à fleur de plan

## Bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre



- ① Plan de travail
- ② Table de cuisson
- ③ Joint
- ④ Tasseaux 13 mm (non fourni)

Etant donné que le plateau en vitro-céramique et la découpe du plan de travail sont soumis à une certaine tolérance, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

- Effectuez la découpe du plan de travail d'après les croquis.
- Fixez les tasseaux ④ à 7 mm sous l'arête supérieure du plan de travail (voir croquis).
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Posez la table de cuisson ② dans la découpe et centrez-la.
- Raccordez la table de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Dans la fente restante ③, injectez le matériau d'étanchéité en silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Veuillez suivre les instructions du fabricant du mastic pour joint d'étanchéité silicone.

Pour les **carrelages en pierre naturelle** n'utilisez que du mastic pour joint en silicone pour pierre naturelle.

Cette table de cuisson doit impérativement être installée par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects liés à une installation, un entretien ou une réparation effectués de façon non conforme.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique).

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

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Raccordement et protection

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**.

Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Protection de surintensité 32 A avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

# Branchement électrique

## Disjoncteurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **disjoncteurs multipolaires ! (distance minimale entre les contacts d'au moins 3 mm !)** Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités.

### Comment mettre hors tension

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

- **Fusibles**  
Enlevez les fusibles de protection.
- **Disjoncteurs avec réarmement :**  
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.
- **Fusibles à réarmement automatique :**  
Basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt). ou :
- **Disjoncteur différentiel**  
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

## Cordon d'alimentation

La table de cuisson doit être raccordée avec un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée en suivant le schéma électrique.

Consulter le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

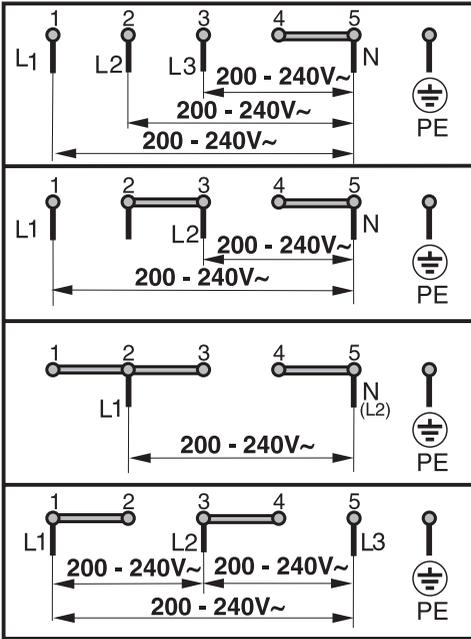
### Remplacement du cordon d'alimentation

En cas de remplacement du cordon d'alimentation il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Le cordon d'alimentation doit exclusivement être remplacé par un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement. Vous trouverez les données de raccordement sur la plaquette signalétique.

La terre doit être vissée à la borne .

## Schéma électrique



## Service après-vente, plaque signalétique

---

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

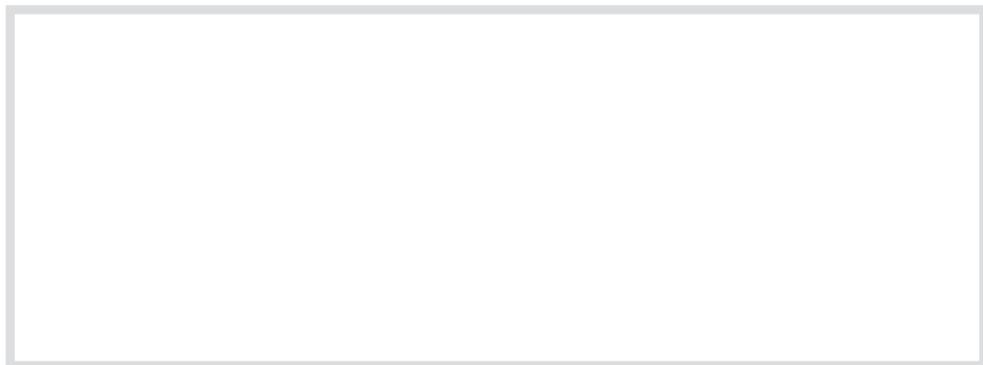
- contactez votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele (voir au dos de cette notice)

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site [www.miele.fr](http://www.miele.fr) dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.









## **MIELE France**

### **Siège social**

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray  
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Galerie Miele Paris**

55, Boulevard Malesherbes  
75008 Paris



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh