

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 veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	6	Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan	37
Développement durable et protection de l'environnement	14	Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan	37
Installation	15	Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan	37
Consignes de sécurité pour le montage	15	Raccordement électrique	38
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard	16	Découvrir	41
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan	16	Votre plan de cuisson	41
Distances de sécurité	17	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	41
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	25	KM 8575 FL	42
KM 8565 FR	25	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	43
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	26	KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	44
KM 8575 FL	27	Éléments de commande et indicateurs	45
KM 8585 FR	28	Caractéristiques des zones de cuisson	47
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	29	Gestion de puissance	50
KM 8595 FR	30	Principe de fonctionnement	50
KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	31	Mise en réseau	51
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	32		
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	32		
KM 8575 FL	33		
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	34		
KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	35		
Encastrement standard du plan de cuisson	36		
Préparation du plan de travail pour montage standard	36		
Encastrement standard du plan de cuisson	36		

Fonctions spéciales.....	51	Mise en réseau	56
Batterie de cuisine M Sense		Conditions requises pour la	
prête.....	51	mise en réseau avec le réseau	
Commande d'une hotte	52	domestique	56
Détection permanente de casse-		Utilisation de la fonction NFC	56
serole	52	Exécution d'un Scan & Connect	57
Détection de la taille des casse-		Conditions pour la mise en ré-	
roles	52	seau directe avec votre hotte	
Zone de cuisson PowerFlex	52	Miele.....	57
Puissance absorbée	52	Mise en réseau de votre plan de	
Booster du plan de cuisson.....	52	cuisson avec votre hotte Miele ..	57
Stop & Go.....	52	Réinitialisation des réglages	58
Niveaux de puissance du plan		Utilisation	59
de cuisson.....	53	Consignes de sécurité pour l'utili-	
Début de cuisson automatique .	53	sation	59
Fonctions de Minuterie.....	53	Allumage du plan de cuisson.....	59
Verrouillage de la mise en		Arrêt du plan de cuisson/de la zone	
marche.....	53	de cuisson	59
Verrouillage touches.....	53	Positionnement des batteries de	
Fonction de rappel.....	53	cuisine sur les zones de cuis-	
Maintien au chaud.....	53	son PowerFlex	60
Protection nettoyage.....	53	Niveaux de puissance du plan de	
Réglages.....	53	cuisson.....	60
Mode démonstration	53	Réglage du niveau de puissance	
Indicateur de chaleur résiduelle.	54	d'une zone de cuisson	60
Arrêt de sécurité	54	Réglage du niveau de puissance	
Sécurité anti-surchauffe	55	d'une zone de cuisson – sans	
Référence du modèle et numéro		niveaux intermédiaires	61
de fabrication.....	55	Modification du niveau de puis-	
Version du logiciel.....	55	sance d'une zone de cuisson.....	61
Mise à jour du logiciel	55	Zone de cuisson PowerFlex.....	61
Accessoires en option	55	Combinaison manuelle des	
Mise en service	56	zones de cuisson PowerFlex.....	61
Déballage du plan de cuisson.....	56	Séparation manuelle des zones	
Premier nettoyage du plan de cuis-		de cuisson PowerFlex	62
son	56	Booster	62
Première mise en service du plan		Activation du Booster	62
de cuisson	56	Désactivation du Booster.....	62
		Activation/désactivation de	
		Stop & Go	63

Contenu

Début de cuisson automatique	63	Fonction de rappel	68
Activation du début de cuisson automatique	63	Activation de la fonction de rappel	68
Désactivation du début de cuisson automatique	64	Désactivation de la fonction de rappel	68
Fonctions de Minuterie	64	Protection nettoyage	68
Réglage du minuteur	64	Activation de la protection nettoyage.....	68
Réglage de la minuterie.....	64	Désactivation de la protection nettoyage	68
Modification de la minuterie	64	Utilisation de la batterie de cuisine M Sense	68
Suppression du minuteur	65	Batterie de cuisine M Sense : activation des fonctions spéciales du plan de cuisson	69
Réglage de la durée	65	Batterie de cuisine M Sense : désactivation des fonctions spéciales du plan de cuisson.....	69
Réglage de la durée d'un cycle de cuisson.....	65	Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense	69
Modification de la durée d'un cycle de cuisson.....	65	Données du plan de cuisson	69
Suppression de la durée d'un cycle de cuisson.....	66	Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication...	69
Réglage d'une durée pour les cuissons suivantes.....	66	Affichage de la version du logiciel	69
Démarrage du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson	66	Activation/désactivation du mode démonstration	70
Fin du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson.....	66	Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	71
Démarrage du calcul du temps écoulé pour d'autres cycles de cuisson	66	Données destinées aux instituts de contrôle.....	72
Modification de l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie	66	Bon à savoir.....	73
Verrouillage de la mise en marche ..	67	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	73
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	67	Bruits.....	73
Désactivation du verrouillage de la mise en marche.....	67	Récipients de cuisson	73
Verrouillage touches.....	67	Adaptation des réglages.....	75
Activation du verrouillage des touches.....	67	Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication	81
Désactivation du verrouillage des touches	68	Affichage de la version du logiciel....	81
		Mise à jour du logiciel.....	82

Nettoyage et entretien	83
Surfaces	83
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL	83
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	83
Intervalle de nettoyage.....	84
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	84
Produits de lavage à ne pas utiliser	84
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8565 FL MattFinish, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FL MattFinish	84
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	85
Intervalle de nettoyage.....	85
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish	86
Détergents à ne pas utiliser	86
Correction des problèmes	87
Messages sur les afficheurs/l'écran	87
Comportement inattendu	89
Résultat peu satisfaisant.....	90
Problèmes généraux ou anomalies techniques	90
Service après-vente	92
Contact en cas d'anomalies.....	92
Plaque signalétique	92
Garantie	92
Caractéristiques techniques	93
Caractéristiques techniques.....	93
Fiches de données de produits	93
Déclaration de conformité	95

Consignes 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 la maintenance 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 mises en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ 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, ou derrière. 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 les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire du plan de cuisson. Lorsque vous utilisez le plan de cuisson, activez le verrouillage des touches afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme 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 être impérativement respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.

► 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-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

► N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

► 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).

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ S'adresser à un électricien qualifié afin de faire raccorder le plan de cuisson au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial posé par un électricien qualifié.
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
 - déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-le dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

- ▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson. Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Éteignez le plan de cuisson après utilisation. N'attendez pas que le plan de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson dessus. Les aliments peuvent s'enflammer.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermo-conducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.
- ▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches et les affichages.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou la batterie de cuisine. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute maximum sans utiliser le Booster.
- ▶ 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.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément 2 batteries de cuisine sur une zone de cuisson ou une section de cuisson PowerFlex.
- ▶ Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez toujours correctement la casserole / poêle sur la zone de cuisson !
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

▶ Si le plan de cuisson a été encastré au-dessus d'un four ou une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le plan de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la sécurité anti-surchauffe du plan de cuisson.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

▶ Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre dépoli. Si des produits cosmétiques ont sali la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibrilles propre.

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Réduisez le temps 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.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil


Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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.




Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un encastrement non conforme.


Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.

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

 Dommages dus à des chutes d'objets.

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

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

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 peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

► Ce plan de cuisson 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 électrique ne peut pas être touché.

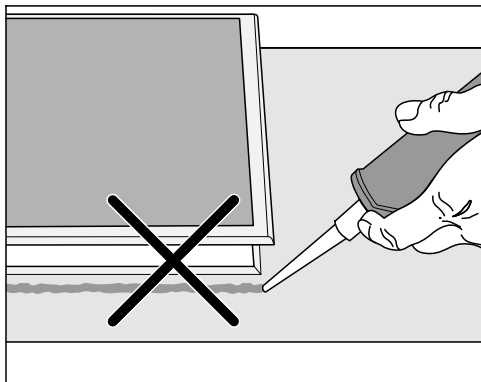
► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

► Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► Respectez les distances de sécurité.

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

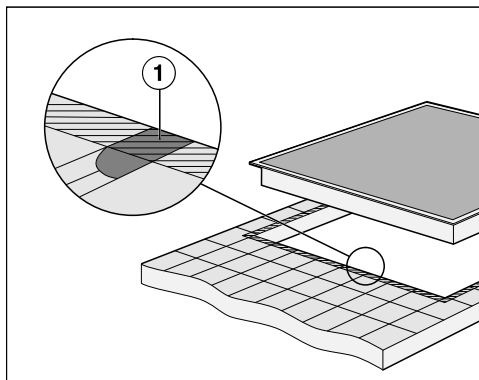


⚠ Dommages dus à un encastrement incorrect.

Si un produit d'étanchéité pour joint a été appliqué entre le plan de travail et le plan de cuisson, ce dernier risque d'être endommagé en cas de démontage.

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.



► Les joints ① et la zone hachurée sous le plan de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que le plan de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour du plan de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le 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 peut 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 résistant à la température (min. 160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

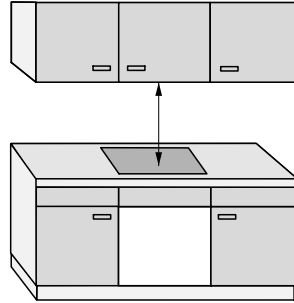
► La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

► 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. Pour des plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant s'ils se prêtent au montage d'un plan de cuisson à fleur de plan.

- 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.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



Entre le plan de cuisson et une hotte 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 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 (par ex. une étagère) sont montés au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 500 mm.

Installation

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 un mur :

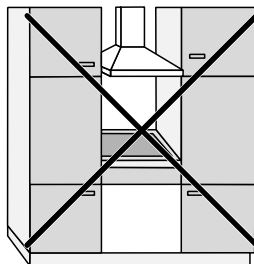
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

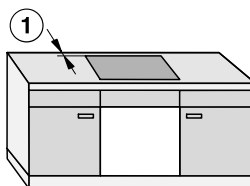
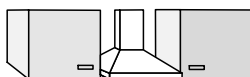
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

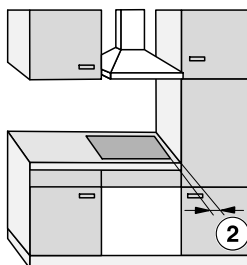
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



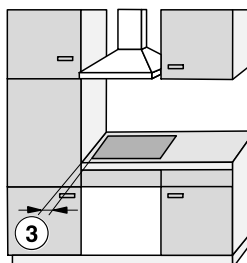
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



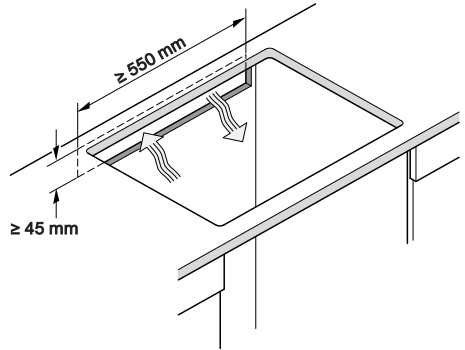
Déconseillé

Distance de sécurité sous le plan de cuisson

Pour encastrer le plan de cuisson et respecter les distances minimales, vous pouvez choisir parmi 3 variantes :

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

Les autres exigences sont décrites dans la section correspondante.



Il n'est pas possible de combiner un socle optimisé pour l'arrivée d'air et une tablette.

S'il sont combinés, l'air chaud est réaspiré. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

La ventilation du plan de cuisson se fait par le bas.

Un tiroir situé sous le plan de cuisson est chauffé.

Si vous souhaitez installer un tiroir sous le plan de cuisson, nous vous recommandons d'installer le plan de cuisson avec un socle optimisé pour l'arrivée d'air afin de réduire la chaleur dégagée par le plan de cuisson.

Découpe de la paroi arrière

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

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

Installation

1. Sans tablette ni socle

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

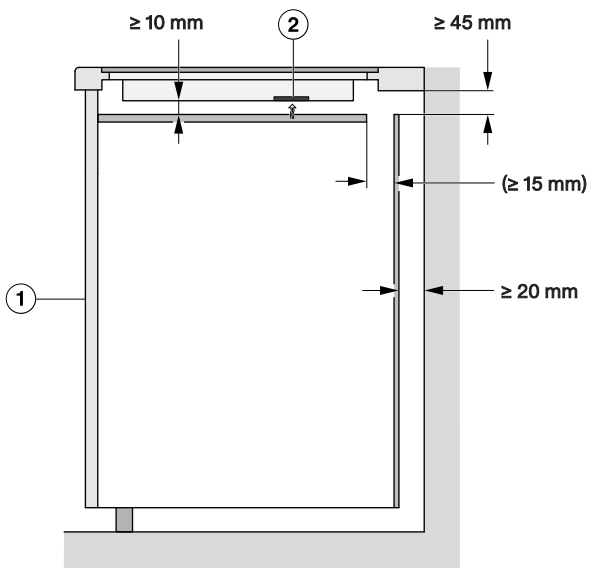
La distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson comme suit :

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

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

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.



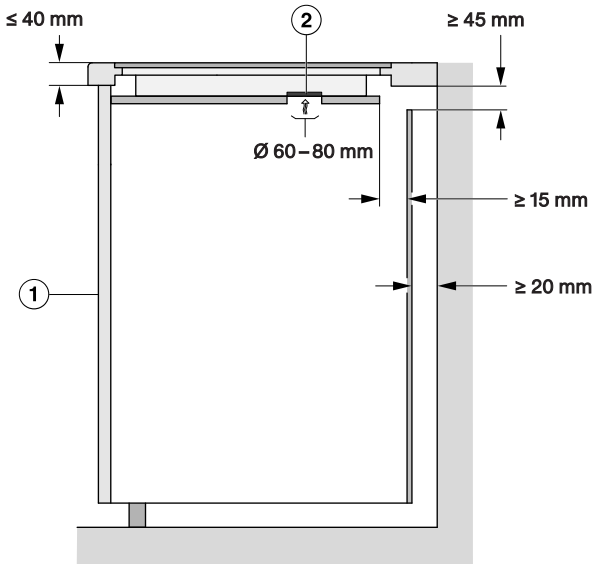
Vue latérale

- ① Avant
- ② Ventilateur

3. Socle optimisé pour l'arrivée d'air

Les performances du plan de cuisson dépendent de la ventilation.

Le socle optimisé pour l'arrivée d'air est doté d'ouvertures à l'emplacement des ventilateurs. Vous trouverez les directives pour la création d'un socle optimisé pour l'arrivée d'air dans cette section.



Vue latérale

- ① Avant
- ② Ventilateur

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

Distance minimale entre la **partie inférieure du socle optimisé pour l'arrivée d'air** et :

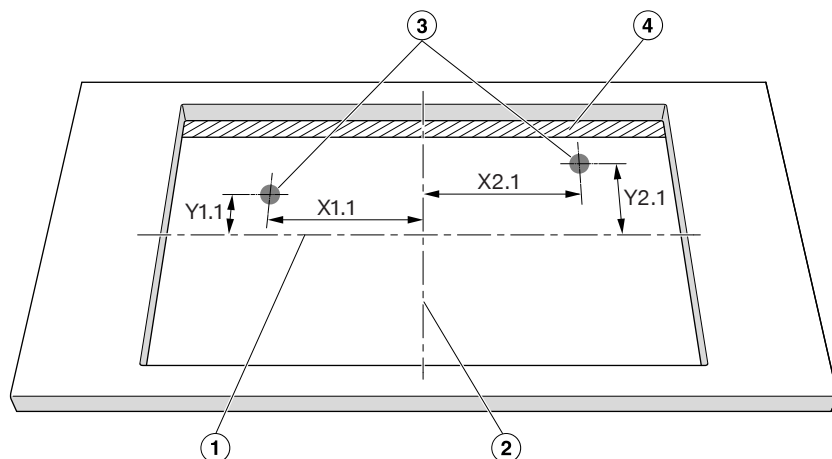
- le bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- le fond du tiroir : ≥ 75 mm
- le bord supérieur de la tablette : non autorisé

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

Un écart provoquerait une réaspiration de l'air chaud. Le plan de cuisson ne serait donc pas suffisamment refroidi.

Installation

Positions et découpes des orifices d'aération : KM 8565 FR/FL/FL MattFinish, KM 8575 FL



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

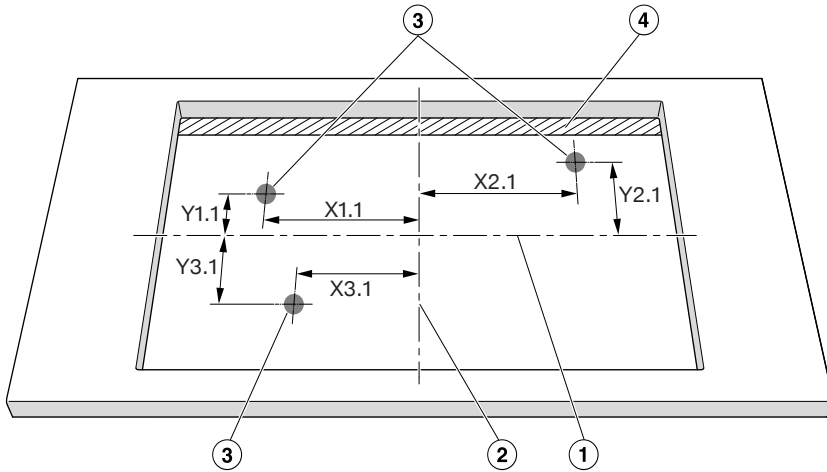
- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe ventilateur, ronde (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Espace (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distance par rapport au centre de la découpe en mm			
KM 8565 FR/FL/FL MattFinish	184	107	147	92
KM 8575 FL	184	107	147	92

Positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au dessus des découpes.

Si les aérateurs ne se trouvent pas au dessus des découpes, cela peut empêcher la circulation de l'air. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Positions et découpes des orifices d'aération : KM 8585 FR/FL/FL MattFinish, KM 8595 FR/FL/FL MattFinish



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

- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe ventilateur, ronde (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Espace (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X3.1	Y3.1
	Distance par rapport au centre de la découpe en mm					
KM 8585 FR/FL/FL MattFinish	304	107	28	92	282	97
KM 8595 FR/FL/FL MattFinish	304	107	28	92	282	97

Positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au dessus des découpes.

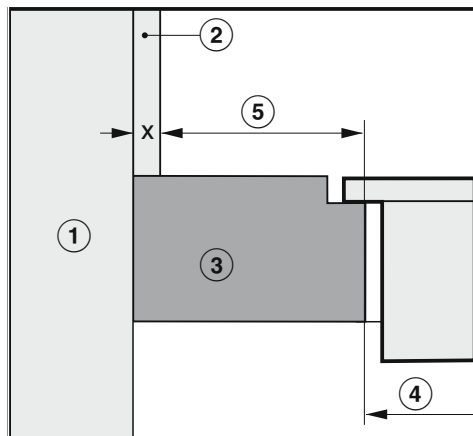
Si les aérateurs ne se trouvent pas au dessus des découpes, cela peut empêcher la circulation de l'air. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Installation

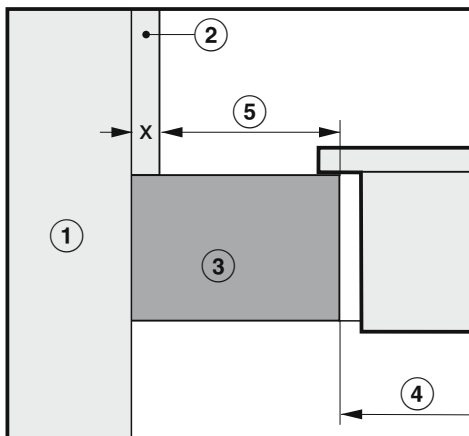
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



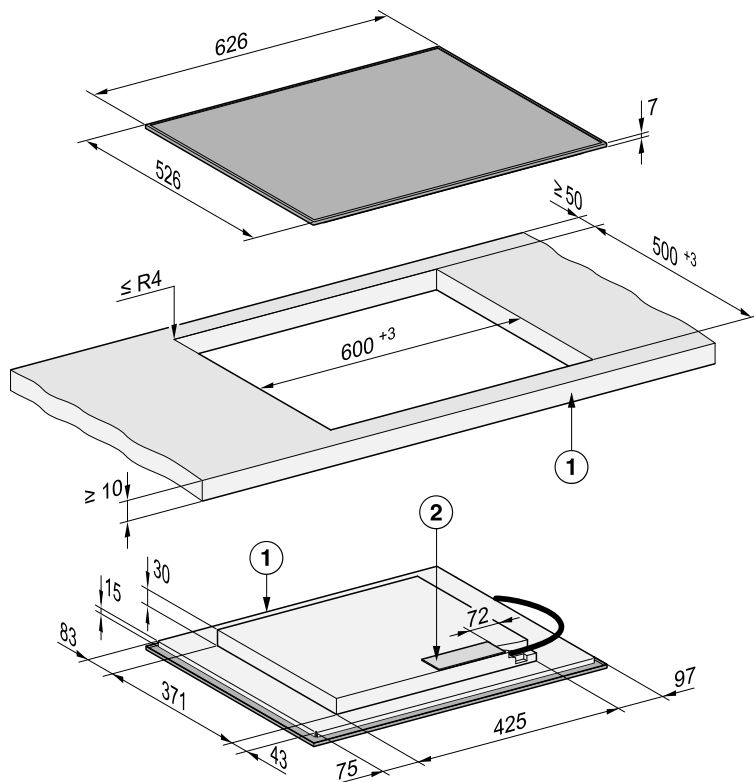
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

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

Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm
50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

KM 8565 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

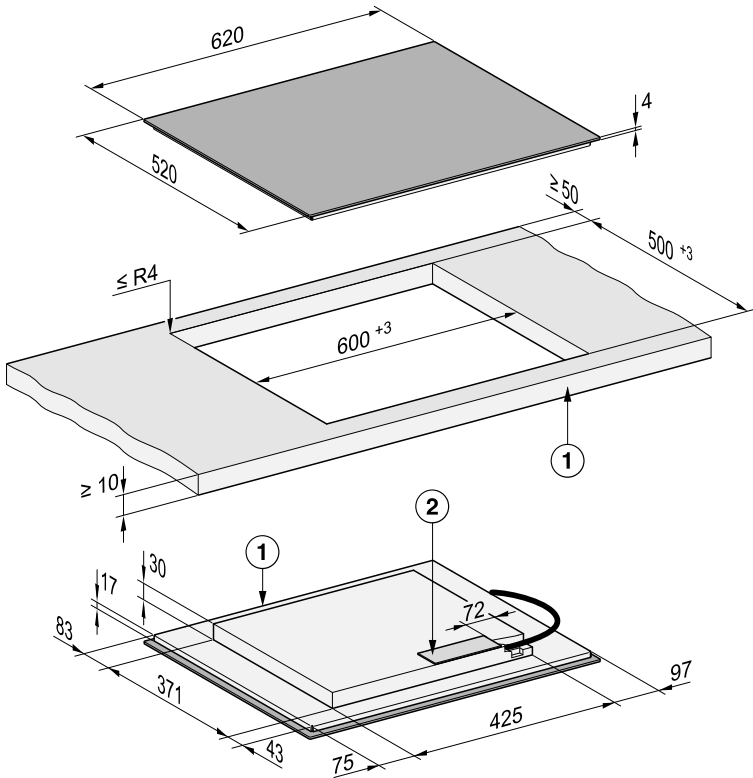
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

Installation

KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



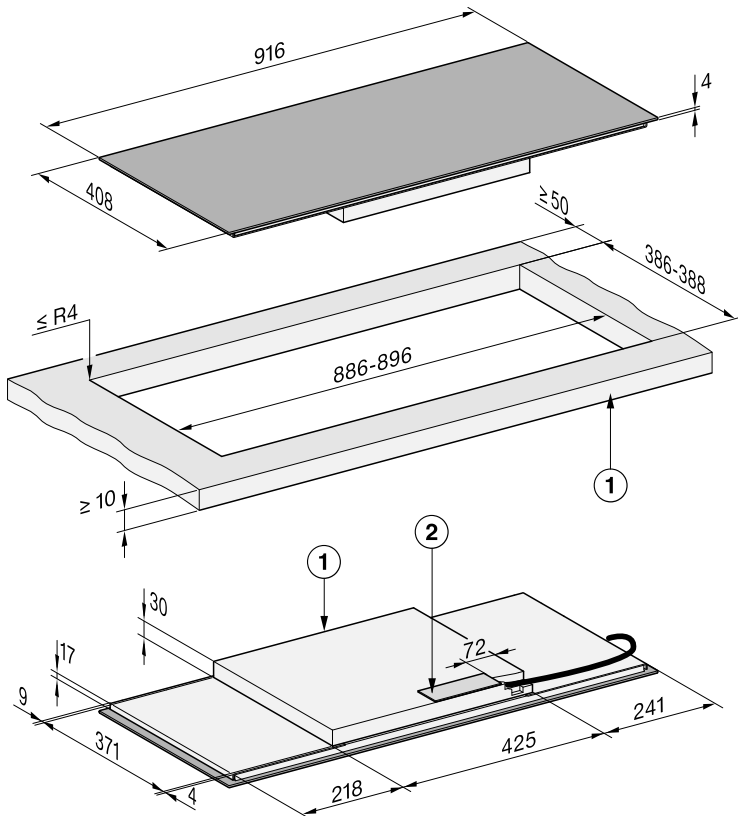
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

KM 8575 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

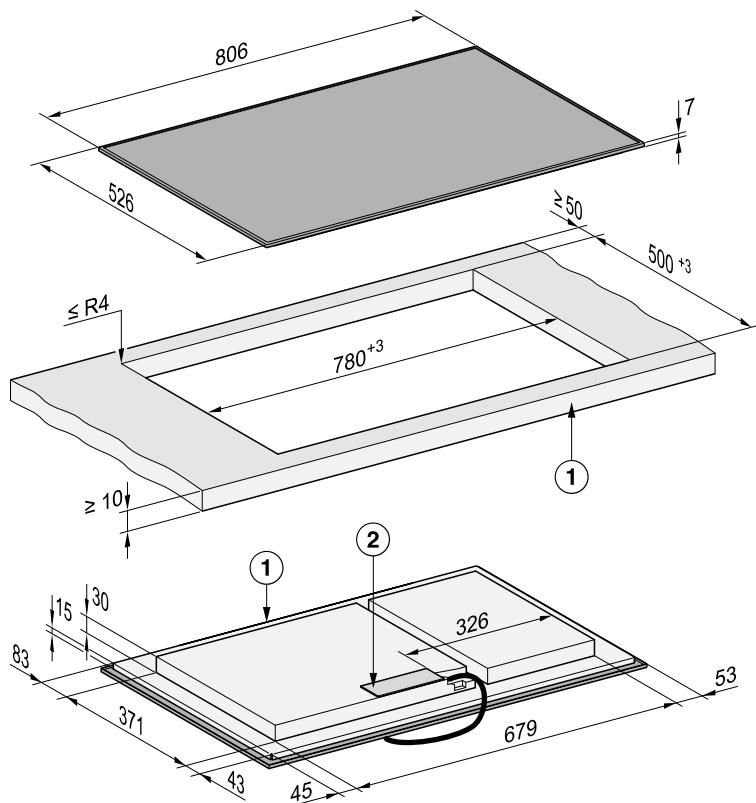
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

Installation

KM 8585 FR



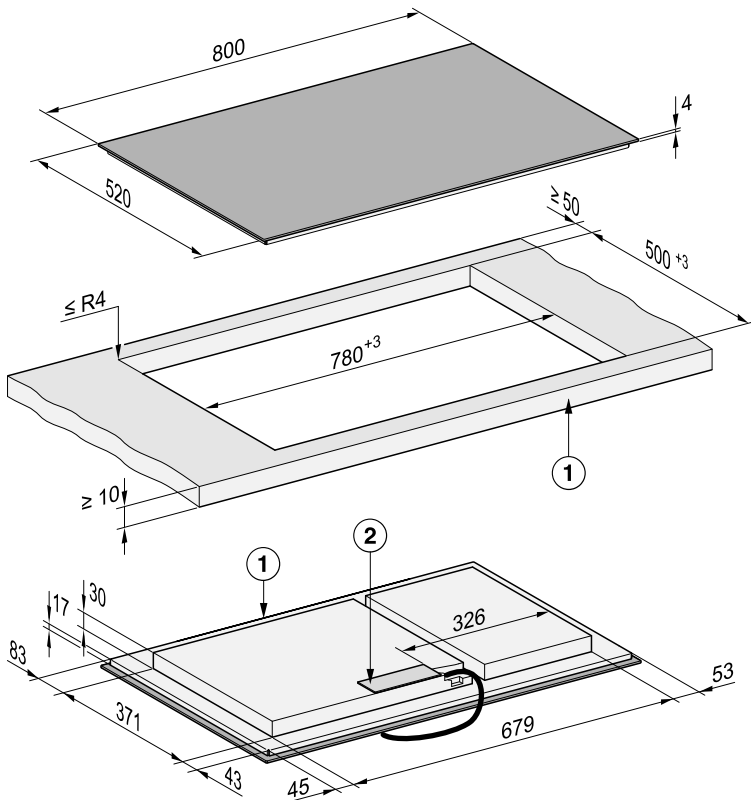
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

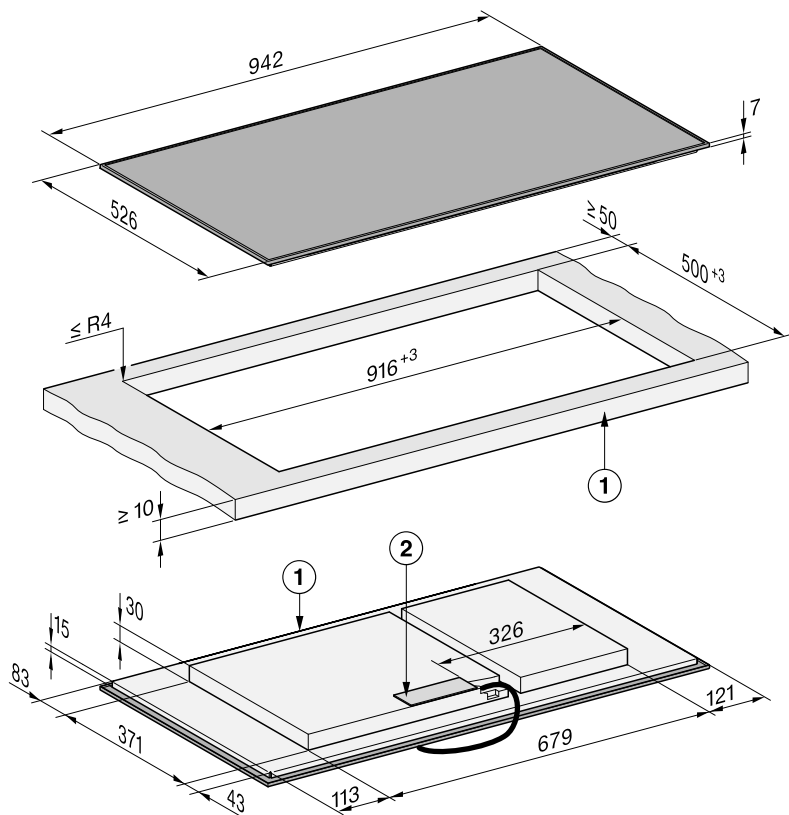
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

Installation

KM 8595 FR



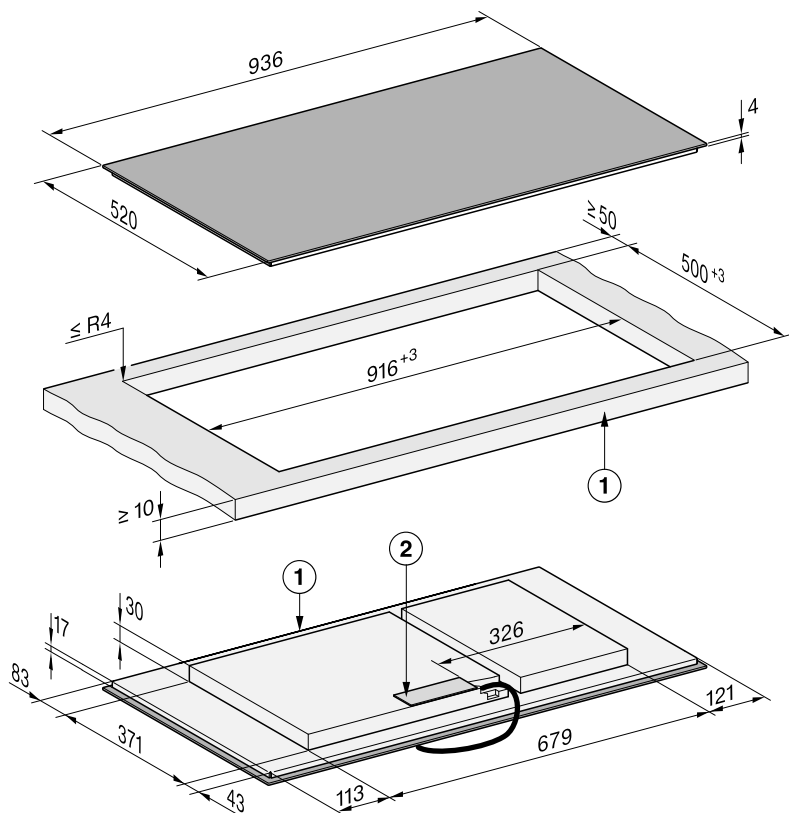
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

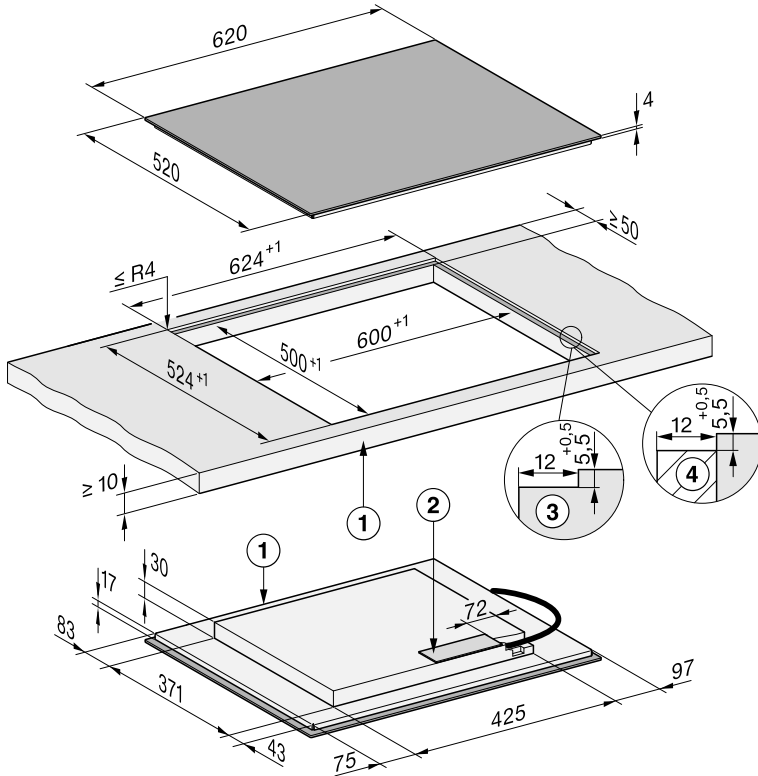
② Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté

Installation

Dimensions d'encastement pour encastrement à fleur de plan

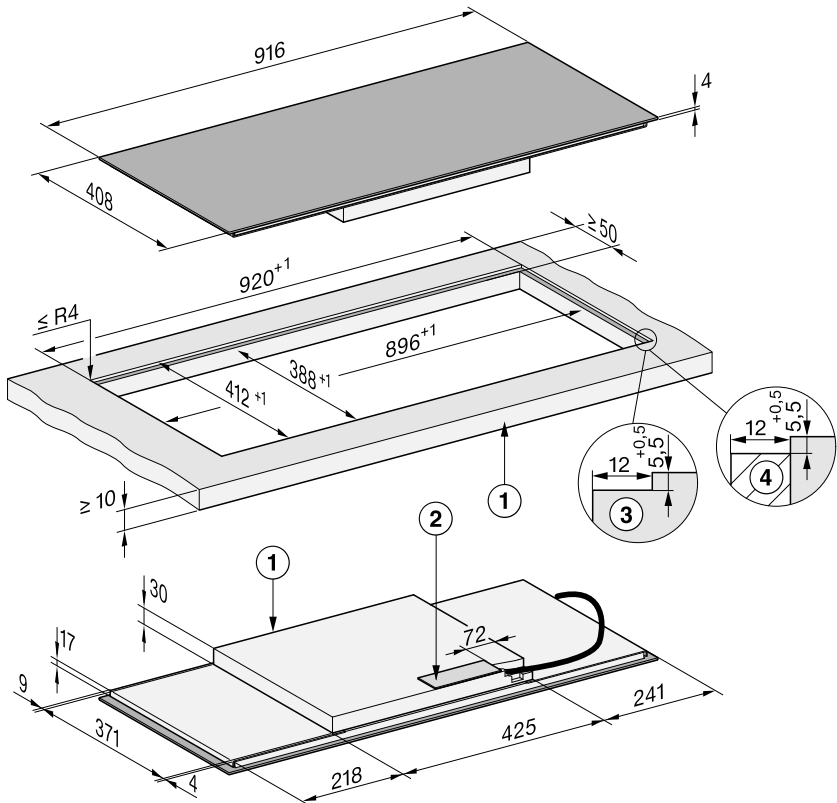
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier d'alimentation électrique
Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

KM 8575 FL

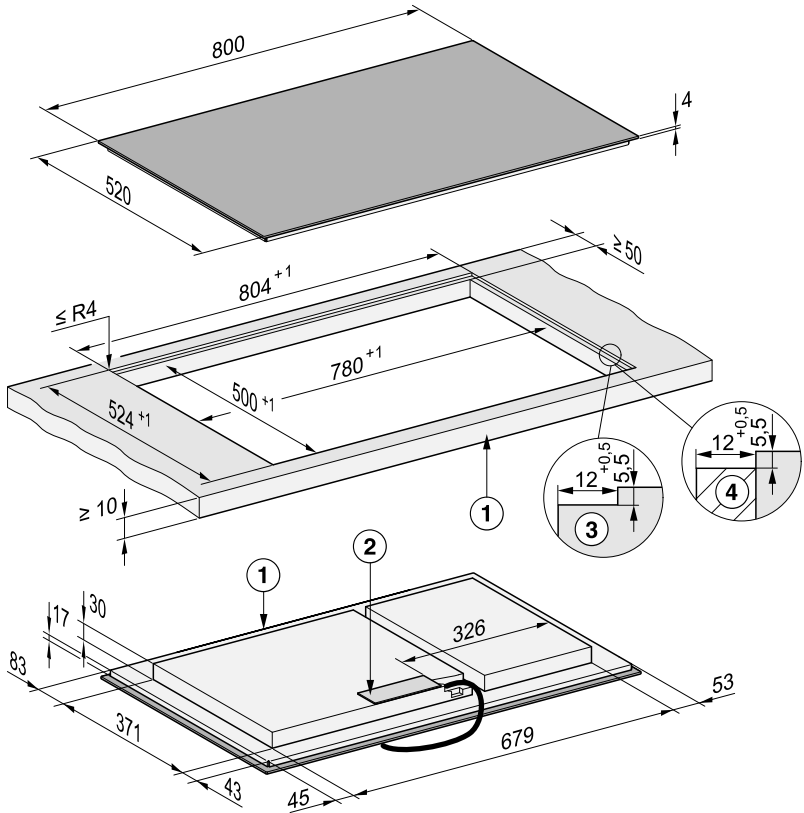


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier d'alimentation électrique
Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

Installation

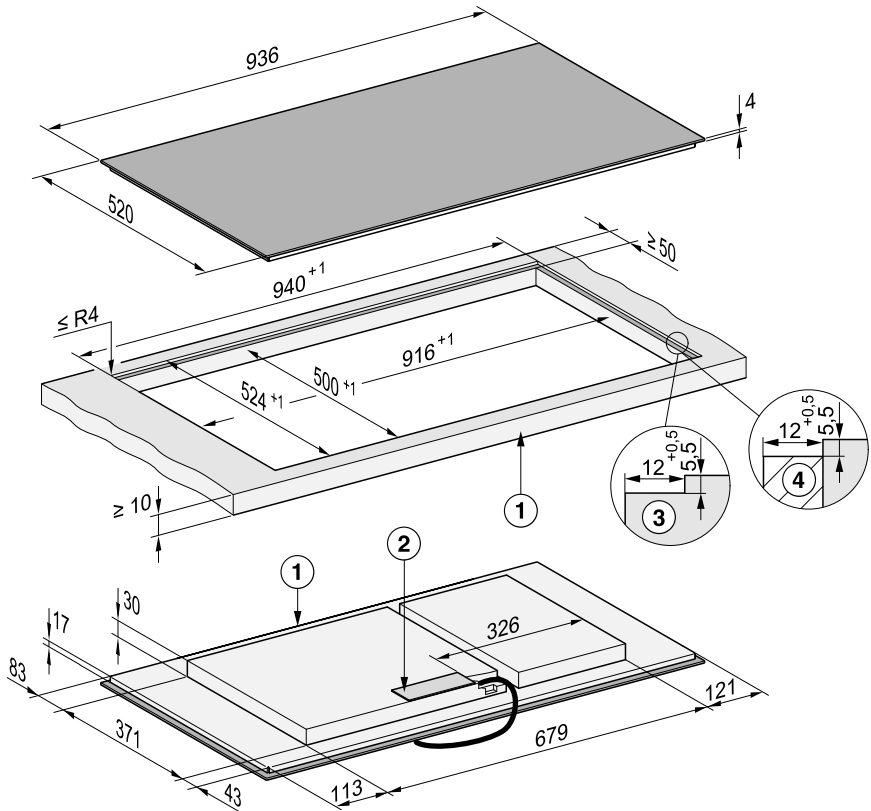
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier d'alimentation électrique
Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier d'alimentation électrique
Le câble d'alimentation électrique (L = 1.440 mm) est fourni non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

Installation

Encastrement standard du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour montage standard


- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plans de travail en bois :
Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe avec un vernis spécial, du caoutchouc de silicone ou de la résine. Le matériau du joint utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Encastrement standard du plan de cuisson

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre le plan de travail et le cadre va se réduire au bout de quelques temps.

- Collez la bande d'étanchéité fournie sous le bord du plan de cuisson. Le rebord (début et fin) de la bande d'étanchéité ne doit pas se trouver dans un coin. Appliquez un peu de produit d'étanchéité pour joints en silicone sur le bord de la bande d'étanchéité. Ne collez pas la bande 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 câble d'alimentation électrique au plan de cuisson par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble d'alimentation électrique au plan de cuisson conformément au schéma électrique.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au milieu de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.
- Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon au niveau des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.
- Si un socle optimisé pour l'arrivée d'air est installé, positionnez le plan de cuisson de manière à ce que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne.

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plan de travail en bois massif/plan de travail carrelé :
Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre le plan de travail et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

- Collez la bande d'étanchéité fournie sous le bord du plan de cuisson. Le rebord (début et fin) de la bande d'étanchéité ne doit pas se trouver dans un coin. Appliquez un peu de produit d'étanchéité pour joints en silicone sur le bord de la bande d'étanchéité. Ne collez pas la bande 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 câble d'alimentation électrique au plan de cuisson par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble d'alimentation électrique au plan de cuisson conformément au schéma électrique.

- Faites passer le câble d'alimentation électrique 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.

Le joint 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 socle optimisé pour l'arrivée d'air est installé, positionnez le plan de cuisson de manière à ce que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne.
- Appliquez du silicone thermorésistant (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

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

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

La protection contre le contact des éléments sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.


Disjoncteur différentiel

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

Disjoncteurs

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

Mise hors tension

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Une remise sous tension pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

Fusibles

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

Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyez 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 de protection contre les courants de défaut

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


Câble de raccordement au réseau

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

Schéma électrique

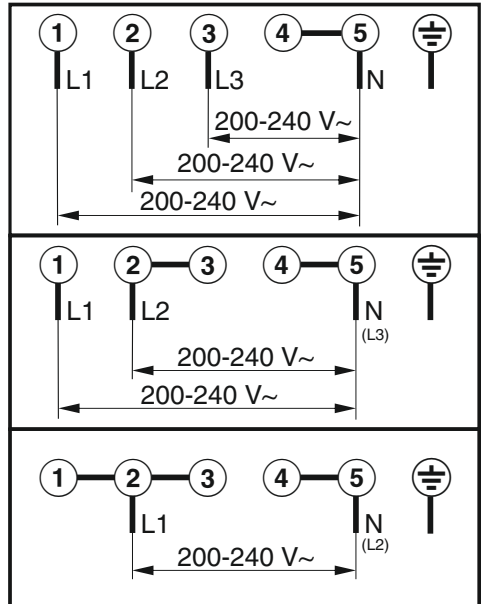
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

Respectez les prescriptions nationales et les recommandations du fournisseur d'électricité.

La charge maximale par conducteur extérieur raccordé est de 3.650 W.

Plan de cuisson avec < 5 zones de cuisson (≤ 7.400 W)

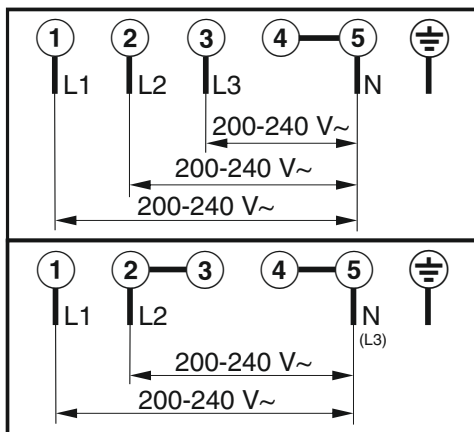
Pour le raccordement du plan de cuisson, le premier et le deuxième conducteur extérieur sont nécessaires. D'autres appareils peuvent être raccordés au troisième conducteur extérieur.



Plan de cuisson avec ≥ 5 zones de cuisson (> 7.400 W)

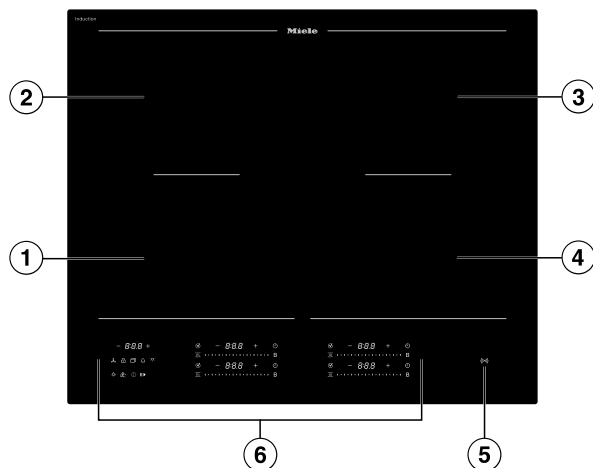
Installation

Pour le raccordement du plan de cuisson, les 3 conducteurs extérieurs sont nécessaires. Aucun autre appareil ne peut être raccordé aux conducteurs extérieurs.



Votre plan de cuisson

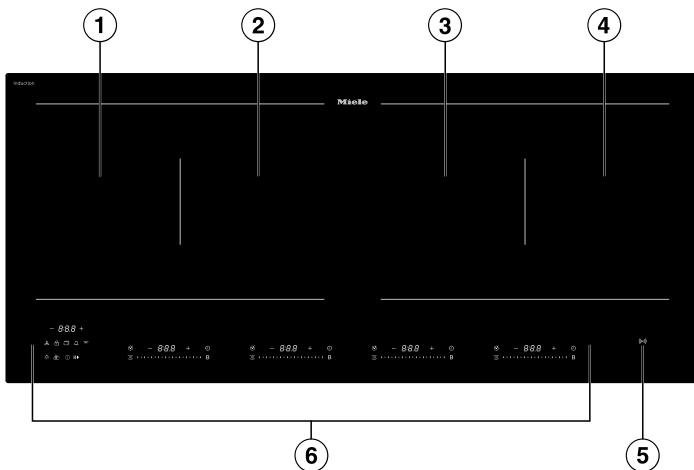
KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ③ en zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Affichage *Symbole NFC* ((••))
- ⑥ Éléments de commande et d'affichage

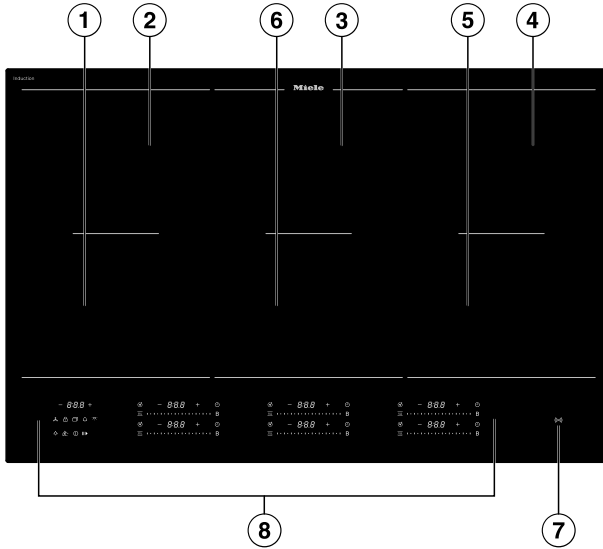
Découvrir

KM 8575 FL



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ③ en zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Affichage *Symbole NFC* (NFC)
- ⑥ Éléments de commande et d'affichage

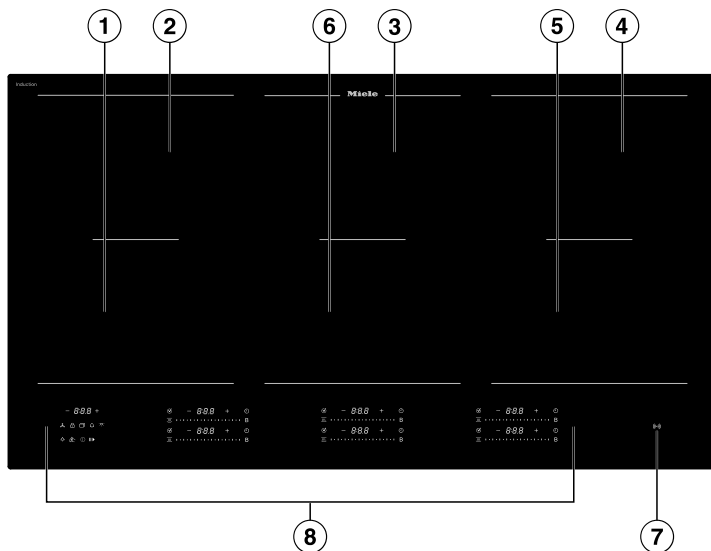
KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑥ en zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑦ Affichage *Symbole NFC* (☎)
- ⑧ Éléments de commande et d'affichage

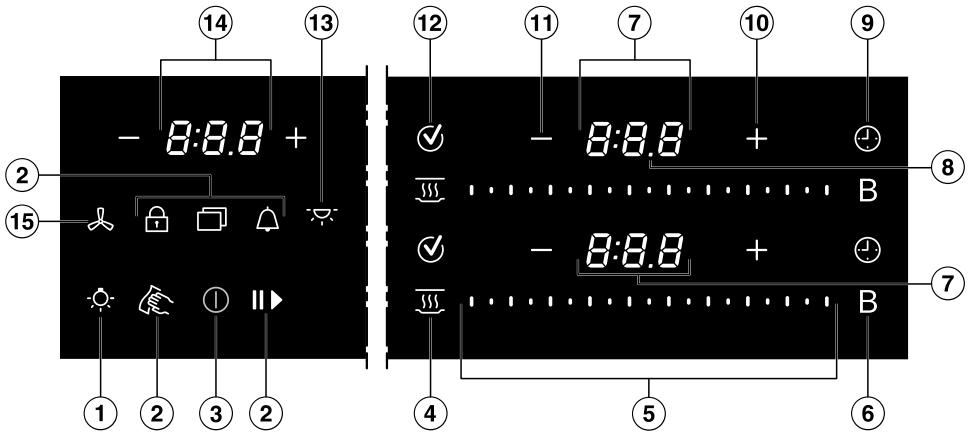
Découvrir

KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish





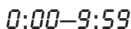











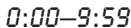




- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑥ en zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑦ Affichage *Symbole NFC* (☞)
- ⑧ Éléments de commande et d'affichage

Éléments de commande et indicateurs




- ① Touche *Éclairage du plan de cuisson d'une hotte Miele* ☀️
- ② Touche *Menu* □ pour afficher les touches suivantes
 - Touche *Pro*-Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage pendant 20 secondes
 - nettoyage* 🧤
 - Touche *Mi*- Une alarme pour les opérations indépendantes du plan de cuisson *nutritive* 🔔
 - Touche *Sto* Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours *p & Go* ||▶
 - Touche *Ver*-Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage *rouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches* 🔒
- ③ Touche *Activé/Désactivé* ①
- ④ Touche *Maintien au chaud* ☰
Pour activer/désactiver la fonction spéciale *Maintien au chaud*
- ⑤ *Curseur*
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ⑥ Touche *Booster* B

Découvrir

- ⑦ Touche/affichage Affichage des zones de cuisson
-  Zone de cuisson opérationnelle
 -  Niveau de puissance
 -  Temps
 -  Chaleur résiduelle niveau 1
 -  Chaleur résiduelle niveau 2
 -  Chaleur résiduelle niveau 3
 -  Zone de cuisson PowerFlex reliée à une zone de cuisson PowerFlex
 -  Assistance par Récipient de cuisson M Sense
 -  Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
 -  Booster
 -  Maintien au chaud
- ⑧ Affichage des séparateurs
Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance
- ⑨ Touche Durée pour le cycle de cuisson 
Éteint automatiquement les zones de cuisson après une durée programmée
Calcule la durée d'un cycle de cuisson
- ⑩ Touche *Plus* +
– Pour modifier les réglages
– Pour ajuster les durées
- ⑪ Touche *Moins* –
– Pour modifier les réglages
– Pour ajuster les durées
- ⑫ Touche *OK* 
- ⑬ Touche *Éclairage d'ambiance d'une hotte Miele* 
- ⑭ Affichage du plan de cuisson
-  Temps
 -  *LOC On/OFF* Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches est activé/désactivé
 -  *dE On/OFF* Le mode démonstration est activé/désactivé
 -  *UP* Une mise à jour du logiciel est disponible.
- ⑮ Touche *Hotte* 
Pour sélectionner une hotte afin de régler un niveau de puissance

Caractéristiques des zones de cuisson


KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	∅				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	④
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normal Booster	3.400 7.300	-
			Total	7.300	

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

² La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau de la batterie de cuisine.

³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

Découvrir

KM 8575 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	∅				
①	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normal Booster	2.100 3.650	④
②	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normal Booster	2.100 3.650	③
③	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 19 x 23	Normal Booster	2.100 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 39 x 23	Normal Booster	3.400 7.300	-
			Total	7.300	

- ¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser une batterie de cuisine de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau de la batterie de cuisine.
- ³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	∅	□			
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	②
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	①
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	④
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	③
⑤	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	⑥
⑥	12–23	12 x 12 – 23 x 19	Normal Booster	2.100 3.650	⑤
① + ②	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normal Booster	3.150 3.650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23	22 x 22 – 23 x 39	Normal Booster	3.400 7.300	-
			Total	11.000	

- ¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser une batterie de cuisine de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau de la batterie de cuisine.
- ³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

Découvrir

Gestion de puissance

Puissance totale

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

Plus la puissance totale du plan de cuisson est élevée, plus le nombre de niveaux de puissance/fonctions spéciales pouvant être utilisés simultanément sur toutes les zones de cuisson est important.

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

Répartition de la puissance

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

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

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

La Récipient de cuisson M Sense est préférée à tous les autres réglages et récipients de cuisson :

1. Récipient de cuisson M Sense avant récipient de cuisson standard
2. Récipient de cuisson M Sense avec le temps restant le plus court avant Récipient de cuisson M Sense avec des temps restants plus longs

La puissance totale maximale et les zones de cuisson couplées les unes aux autres sont renseignées dans les données sur les zones de cuisson.

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

Conséquences de la répartition de la puissance

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


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

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

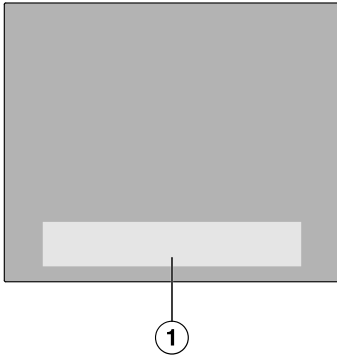
Remarque : Si vous souhaitez préparer des grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, placez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance plus bas.

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Lorsque le plan de cuisson est éteint, seul le symbole sérigraphié de la touche  *Activé/Désactivé* est visible. Si vous allumez le plan de cuisson, toutes les autres touches s'allument.

Commande



- ① Emplacement des touches et affichages

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

Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.

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

Mise en réseau

Votre plan de cuisson est équipé d'un module Wi-Fi intégré. Le plan de cuisson peut être connecté à votre réseau domestique ou uniquement à votre hotte Miele. Le module Wi-Fi permet d'utiliser l'App Miele sur un terminal mobile.

Une fois votre plan de cuisson connecté via Wi-Fi, la connexion est automatiquement rétablie à chaque allumage.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre plan de cuisson.

En connectant le plan de cuisson à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le plan de cuisson est désactivé.

Smart Extras via l'App Miele*

La mise en réseau via l'App Miele vous permet d'accéder à de nombreuses options intelligentes, entre autres :

- appeler des informations sur l'état,
- profiter de fonctions supplémentaires utiles,
- maintenir le plan de cuisson au niveau de développement actuel de Miele grâce aux mises à jour du logiciel (uniquement possible via une connexion Wi-Fi).

Vous trouverez plus de détails sur les Smart Extras sur le site internet de Miele, dans l'App Store® d'Apple ou dans le Google Play Store™.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Fonctions spéciales

Batterie de cuisine M Sense prête

Le plan de cuisson est adapté aux batteries de cuisine M Sense.

Découvrir

Les batteries de cuisine M Sense sont dotées de capteurs. Ces capteurs simplifient le cycle de cuisson.

La batterie de cuisine M Sense est un accessoire qui peut être acheté ultérieurement. Vous pouvez la commander dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou d'un revendeur Miele.

Commande d'une hotte

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 est une méthode de communication directe entre votre plan de cuisson et une hotte Miele. La communication est possible grâce à une mise en réseau. Con@ctivity 3.0 permet de commander automatiquement la hotte en fonction de l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson.

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

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

Détection permanente de casserole

Lorsque vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, la touche Curseur de la zone de cuisson est automatiquement activée.

Détection de la taille des casseroles

La taille de la batterie de cuisine est automatiquement détectée sur la zone de cuisson. L'émission d'énergie est adaptée à la taille de la casserole.

Zone de cuisson PowerFlex

Une grande zone de cuisson PowerFlex est composée de 2 zones de cuisson PowerFlex réunies. Cela permet d'utiliser une batterie de cuisine plus grande.

Les zones de cuisson PowerFlex se combinent automatiquement en une seule zone de cuisson PowerFlex si vous y placez une batterie de cuisine assez grande. Vous pouvez également combiner manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

Puissance absorbée

Si batterie de cuisine placée sur le plan de cuisson est déplacée vers une autre zone de cuisson dans les 20 secondes, les réglages sont automatiquement transférés vers la nouvelle position. Une confirmation n'est pas nécessaire. Toutes les fonctions de Minuterie paramétrées continuent de fonctionner.

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.

Stop & Go

Lorsque la fonction Stop & Go est activée, tous les niveaux de puissance sont réduits à 1.

Une fois la fonction désactivée, l'appareil reviendra au dernier niveau de puissance réglé.

Remarque : Utilisez cette fonction spéciale lorsqu'il y a un risque de débordement.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Vous pouvez régler la puissance de chauffe pour la batterie de cuisine par palier, de 1 à 9.

Il y a un niveau intermédiaire entre chaque niveau de puissance. Les niveaux intermédiaires permettent un réglage plus précis de la puissance.

Si vous n'avez pas besoin des niveaux intermédiaires, vous pouvez les désactiver dans les réglages.

Début de cuisson automatique

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

Fonctions de Minuterie

Il existe 3 fonctions de Minuterie :

- Minuteur
- Durée d'un cycle de cuisson
- Temps écoulé d'un cycle de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Minuteur

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

Durée d'un cycle de cuisson

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Temps écoulé d'un cycle de cuisson

Vous pouvez calculer la durée d'un cycle 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 allumé.

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches est activé lorsque le plan de cuisson est allumé. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'utilisation du plan de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions.

Fonction de rappel

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction spéciale permet de restaurer tous les réglages.

Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

Vous pouvez bloquer les touches du plan de cuisson pendant 20 secondes, par ex. pour retirer des salissures.

① *Activé/Désactivé* n'est pas verrouillé.

Réglages

Vous pouvez adapter les réglages du plan de cuisson à vos besoins personnels.

Mode démonstration

Cette fonction spéciale permet à un revendeur de présenter le plan de cuisson sans qu'il chauffe.

Découvrir

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois toutes les zones arrêtées.

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

Arrêt de sécurité

Les touches sont recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une ou plusieurs touches pendant plus de 10 secondes, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, le plan de cuisson s'arrête instantanément. \mathcal{L} cli-gnote brièvement sur le Affichage du plan de cuisson et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets et/ou les salissures sont retiré(e)s, \mathcal{L} s'éteint, 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. La zone de cuisson concernée sera de nouveau opérationnelle après avoir redémarré la table de cuisson.

Vous pouvez adapter l'arrêt de sécurité en modifiant le niveau de sécurité.

Fonction spéciale/niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale [h:min]		
	Niveau de sécurité		
	0 ¹	1	2
Maintien au chaud	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10
Assistance par batterie de cuisine M Sense – aucun programme actif	12:00	12:00	12:00
Assistance par batterie de cuisine M Sense – programme actif	12:00	3:00	1:00

¹ Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson s'éteint. *Err* clignote en alternance avec *044* dans l'affichage du temps.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- La face inférieure de plan de cuisson n'est pas assez ventilée.
- Une zone de cuisson très chaude est réactivée après une panne de courant.

Référence du modèle et numéro de fabrication

Votre plan de cuisson peut afficher la référence du modèle et le numéro de fabrication.

Version du logiciel

Votre plan de cuisson peut afficher la version du logiciel de votre plan de cuisson.

Mise à jour du logiciel

Pour recevoir les mises à jour, une connexion à votre réseau domestique doit être établie.

Un message apparaît sur le Affichage du plan de cuisson dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Les mises à jour :

- peuvent être exécutées immédiatement
- peuvent être reportées et effectuées ultérieurement
- désactivées définitivement

Vous pouvez utiliser votre plan de cuisson normalement même si vous n'installez pas de mise à jour ou que vous l'installez ultérieurement. Miele recommande d'installer les mises à jour dès que possible.

Accessoires en option

Dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele, vous trouverez des produits spécialement adaptés au plan de cuisson, par ex. des batteries de cuisine et des produits de lavage.

Pour accéder à la boutique en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :



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 sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

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.

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

Mise en réseau

Votre plan de cuisson :

- peut être connecté à votre terminal mobile via le réseau domestique
- peut être mis en réseau directement avec votre hotte Miele

Les deux types de mise en réseau vous permettent de contrôler votre hotte.

La mise en réseau avec votre terminal mobile vous permet d'utiliser des fonctions supplémentaires. Pour plus d'informations, consultez le chapitre "Prise en main", section "Mise en réseau".

Conditions requises pour la mise en réseau avec le réseau domestique

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau :

1. Un réseau domestique est disponible sur le lieu d'installation. Munissez-vous du mot de passe du réseau Wi-Fi.
2. L'App Miele est installée sur un terminal mobile.
3. Vous disposez d'un compte utilisateur dans l'App Miele.
4. Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et votre hotte Miele.

Vous avez 2 possibilités pour connecter votre plan de cuisson au réseau domestique :

- par NFC
- par Scan & Connect

Les deux possibilités aboutissent au même résultat.

Utilisation de la fonction NFC

Les 20 premières fois que la table de cuisson est allumée, l'affichage (📶) *Symbole NFC* est automatiquement activé. Si vous allumez la table de cuisson pour la 21e fois, l'affichage (📶) *Symbole NFC* doit être activé manuellement.

La fonction NFC de votre terminal mobile est activée.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Déplacez légèrement votre terminal mobile au-dessus de l'affichage (☎) *Symbole NFC*, à une distance de ≤ 1 cm.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

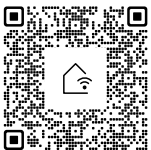
Si vous n'avez pas encore installé l'application Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte utilisateur.
- Déplacez une nouvelle fois légèrement votre terminal mobile au-dessus de l'affichage (☎) *Symbole NFC*, à une distance de >1 cm.

L'App Miele vous guide dans l'établissement de la connexion.

Remarque : Si vous ne trouvez pas l'affichage (☎) *Symbole NFC* sur votre plan de cuisson, consultez la référence du modèle. L'affichage (☎) *Symbole NFC* s'allume alors.

Exécution d'un Scan & Connect



- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'établissement de la connexion.

Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte Miele

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau :

1. Votre hotte Miele est dotée de Con@ctivity 3.0.
2. Le plan de cuisson n'est pas connecté à votre réseau domestique.

Mise en réseau de votre plan de cuisson avec votre hotte Miele

Vous trouverez les informations nécessaires à la connexion avec la hotte dans les instructions d'utilisation et d'installation correspondantes.

- Lancez le processus de connexion sur la hotte.
- Mettez le plan de cuisson sous tension.

Si la connexion a réussi, le code `C:02` apparaît sur le Affichage du plan de cuisson. Si la connexion a échoué, le code `C:01` apparaît sur le Affichage du plan de cuisson. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.


Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Mise en service

Réinitialisation des réglages

- Réinitialisez les réglages lorsque vous passez d'une option de mise en réseau à une autre option de mise en réseau.
- Réinitialisez les réglages lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un plan de cuisson d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au plan de cuisson.

Une réinitialisation n'est pas nécessaire en cas de remplacement du routeur.


- Éteignez le plan de cuisson.
- Maintenez  *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :


- P et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :
 - P et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage  *Symbole NFC* s'allume en clair.


- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\text{P}09$
- Effleurez  *OK*.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en bas à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\text{P}01$

- Appuyez sur  *OK* en bas à droite du Affichage du plan de cuisson.


Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés. $\text{P}01$ s'affiche sur les Affichages des zones de cuisson.

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.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.


Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.


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

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

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

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

Éteignez le plan de cuisson après l'utilisation avec la touche .

 Une batterie de cuisine chaude posée sur les touches et l'affichage peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Les touches ne répondent pas. Cela entraîne des actions involontaires.

Le plan de cuisson s'éteint tout seul.

Ne déposez pas de batterie de cuisine chaude sur les touches et l'affichage.

► Ne chauffez jamais les poêles avec revêtement anti-adhésif avec le Booster.

Allumage du plan de cuisson


■ Effleurez  *Activé/Désactivé*.

D'autres touches s'allument.


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 donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche *Activé/Désactivé* .

Arrêt de la zone de cuisson

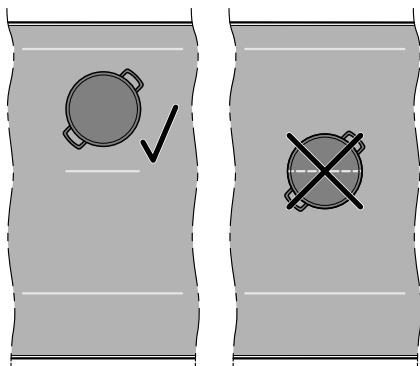
■ Effleurez la position  sur la touche correspondante *Curseur*.

Utilisation

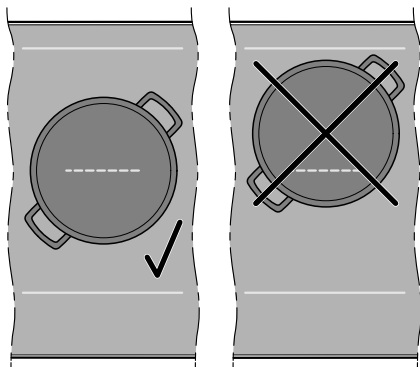
Positionnement des batteries de cuisine sur les zones de cuisson PowerFlex

Reportez-vous aux données de la zone de cuisson de votre modèle de plan de cuisson pour l'attribution de la taille et de la position des batteries de cuisine.

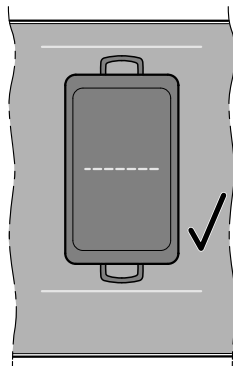
- Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-dessous :



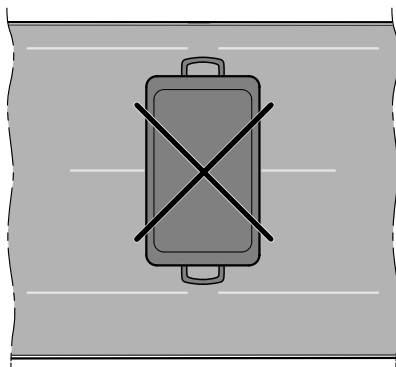
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex

- ¹ La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Si vous positionnez correctement la batterie de cuisine, vous pouvez contrôler la grande zone de cuisson PowerFlex à l'aide des commandes de la zone de cuisson avant.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque le plan de cuisson est allumé et

qu'un récipient de cuisson est placé sur une zone de cuisson, la touche/l'affichage Affichage des zones de cuisson s'allume en clair.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson s'allume en clair.

- Faites glisser le Curseur correspondant vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson indique le niveau de puissance.

Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson – sans niveaux intermédiaires

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque le plan de cuisson est allumé et qu'un récipient de cuisson est placé sur une zone de cuisson, la touche/l'affichage Affichage des zones de cuisson s'allume en clair.

La plage de réglage des niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires est sélectionnée dans les réglages.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson s'allume en clair.

- Faites glisser le Curseur correspondant vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson indique le niveau de puissance.

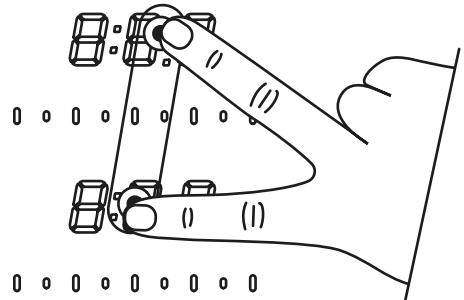
Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Sur la touche correspondante Curseur, touchez la position correspondant au niveau de puissance souhaité.

Zone de cuisson PowerFlex

Combinaison manuelle des zones de cuisson PowerFlex

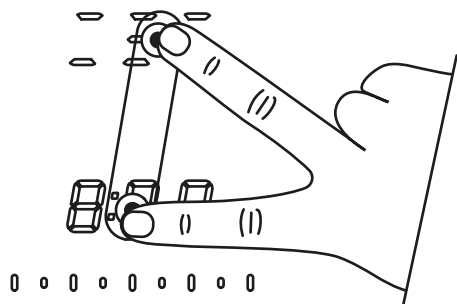
La fonction spéciale PowerFlex ne peut pas être utilisée avec une Récipient de cuisson M Sense activée.



- Si vous souhaitez combiner manuellement les zones de cuisson PowerFlex, effleurez simultanément au centre les deux touches/affichages Affichage des zones de cuisson des zones de cuisson que vous souhaitez combiner.

Utilisation

Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex



- Si vous souhaitez séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex, effleurez simultanément au centre les deux touches/affichagees Affichage des zones de cuisson des zones de cuisson que vous souhaitez séparer.

Booster

Activation du Booster

La fonction spéciale Booster ne peut pas être utilisée avec une Récipient de cuisson M Sense activée.

Lorsque le Booster est activé, le réglage de la zone de cuisson couplée peut changer.

Pour un plan de cuisson avec au moins 5 zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur 2 zones de cuisson au maximum ou sur 1 zone de cuisson PowerFlex.

Pour un plan de cuisson avec 6 zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster comme suit :

- les deux zones de cuisson du milieu ou de droite en même temps, et le Booster pour 1 zone de cuisson de gauche ou la grande zone de cuisson PowerFlex de gauche
ou
- la zone de cuisson PowerFlex du milieu ou de droite, et le Booster pour 1 zone de cuisson de gauche ou la grande zone de cuisson PowerFlex de gauche

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

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

La touche/l'affichage Affichage des zones de cuisson indique *b*.

Désactivation du Booster

- Effleurez *B Booster*.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Si vous désactivez le Booster, ou si la durée du Booster est écoulée

- et aucun niveau de puissance n'était réglé avant l'activation du Booster, le système revient automatiquement au niveau de puissance 9 ;
- et un niveau de puissance était réglé avant l'activation du Booster, le système revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Activation/désactivation de Stop & Go

Cette fonction ne fonctionne pas avec les batteries de cuisine M Sense.

Toutes les fonctions de Minuterie, les durées de Booster et les durées pour une phase de saisie continuent de s'écouler. Les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés. Le plan de cuisson peut uniquement être éteint.

La fonction spéciale Stop & Go est active pendant 3 minutes sur Récipient de cuisson M Sense.

Si vous ne désactivez pas la fonction spéciale dans un délai d'1 heure, le plan de cuisson se met hors tension.

■ Effleurez  *Menu*.

■ Effleurez la touche Stop & Go .

Les zones de cuisson actives sont réduites du niveau de puissance réglé au niveau de puissance 1.0 ou sont remises en marche.

Les zones de cuisson avec fonction Maintien au chaud ne sont pas modifiées.

Début de cuisson automatique

La durée de début de cuisson dépend du niveau de poursuite de cuisson sélectionné :

Niveau de poursuite de cuisson	Durée de début de cuisson [min:s] ¹
1.0	env. 0:15
1.5	env. 0:15
2.0	env. 0:15
2.5	env. 0:15
3.0	env. 0:25
3.5	env. 0:25
4.0	env. 0:50
4.5	env. 0:50
5.0	env. 2:00
5.5	env. 5:50
6.0	env. 5:50
6.5	env. 2:50
7.0	env. 2:50
7.5	env. 2:50
8.0	env. 2:50
8.5	env. 2:50
9.0	—

¹ Si, pendant la durée de début de cuisson, la batterie de cuisine est temporairement retirée de la zone de cuisson, la durée de début de cuisson est prolongée du temps passé sans batterie de cuisine.

Activation du début de cuisson automatique

Cette fonction ne fonctionne pas avec les batteries de cuisine M Sense.

Utilisation

Aucune fonction de Minuterie ne peut être réglée pendant la durée de début de cuisson. L'affichage existant du temps écoulé s'interrompt.

- Sur la touche Curseur, maintenez enfoncé le niveau de poursuite de cuisson souhaité (environ 3 secondes) jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le niveau de puissance clignote pendant la phase de saisie (niveau de puissance 9).

Désactivation du début de cuisson automatique

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

Fonctions de Minuterie

Il existe 3 fonctions de Minuterie :

- Minuteur
- Durée d'un cycle de cuisson
- Temps écoulé d'un cycle de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Réglage du minuteur

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

- Les durées jusqu'à 10 minutes sont saisies en minutes et en secondes.
- Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes..
- Les durées à partir de 60 minutes en heures et minutes.



La durée de la minuterie est saisie avec la touche Plus + et la touche Moins -.


- Effleurez la touche Plus + et la touche Moins - jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse dans l'affichage Affichage du plan de cuisson.

Exemple :


59 minutes = 0:59 heure,
80 minutes = 1:20 heure


Réglage de la minuterie

- Effleurez  Menu.
- Effleurez  Minuterie.

Le Affichage du plan de cuisson s'allume.  Minuterie s'allume en clair et clignote. D'autres touches et affichages s'allument faiblement.


- Réglez la durée souhaitée pour le minuteur.

Si vous effleurez  Minuterie ou la maintenez pendant 5 secondes, la minuterie démarre.


10 secondes avant la fin d'une minuterie,  Minuterie se met à clignoter.

Modification de la minuterie


- Effleurez  Minuterie.

Le Affichage du plan de cuisson s'allume.  Minuterie s'allume en clair et clignote. D'autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée pour le minuteur.

Si vous effleurez  Minuterie ou la maintenez pendant 5 secondes, la minuterie démarre.

Suppression du minuteur

- Maintenez  *Minuterie* jusqu'à ce que la durée réglée n'apparaisse plus sur le Affichage du plan de cuisson.

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes (0:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes.

La durée est saisie à l'aide du Curseur e peut être ajustée à l'aide de la touche + *Plus* correspondante et de la touche - *Moins* correspondante.

- Faites glisser le curseur vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche sur la Affichage des zones de cuisson correspondante.

Exemple :


59 minutes = 0:59 heure,


80 minutes = 1:20 heure

Réglage de la durée d'un cycle de cuisson


Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson est désactivée. Indépendamment de toute durée réglée.


- Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson souhaitée.
- Le temps écoulé n'est pas mesuré.


- Effleurez brièvement (< 1,5 seconde) la touche Durée  à côté de la touche/de l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson s'allume en clair et la touche Durée  clignote. D'autres touches/affichages s'allument de manière atténuée.


- Réglez la durée souhaitée.


Si vous maintenez la touche Durée  ou patientez 5 secondes, la minuterie démarre.

La durée d'un cycle de cuisson s'écoule et la touche Durée  s'allume sans clignoter.


10 secondes avant la fin d'une minuterie, la touche correspondante Durée  se met à clignoter.

Modification de la durée d'un cycle de cuisson


- Effleurez brièvement (< 1,5 seconde) la touche Durée  de la zone de cuisson souhaitée.

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson s'allume en clair et la touche Durée  clignote. D'autres touches/affichages s'allument de manière atténuée.



- Réglez la durée souhaitée.

Si vous maintenez la touche Durée  ou patientez 5 secondes, la minuterie démarre.


Utilisation

La durée d'un cycle de cuisson s'écoule et la touche Durée  s'allume sans cliquer.


Suppression de la durée d'un cycle de cuisson

- Effleurez la touche Durée  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que  apparaisse sur la touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson.

ou

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

La touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson s'allume en clair. D'autres touches/affichages s'allument de manière atténuée.


- Effleurez la position  sur la touche correspondante Curseur.

Réglage d'une durée pour les cuissons suivantes

- Pour régler la durée d'un autre cycle de cuisson, procédez comme indiqué au chapitre "Utilisation", section "Réglage de la durée d'un cycle de cuisson".



Démarrage du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson

- Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson souhaitée.
- Aucune durée ne doit être réglée pour la zone de cuisson.

- Maintenez enfoncée (> 1,5 seconde) la touche Durée  à côté de la touche/de l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson.

La touche/l'affichage Affichage des zones de cuisson indique le temps écoulé depuis l'activation.

Fin du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson

- Effleurez la touche Durée  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que  apparaisse sur la touche/l'affichage correspondant(e) Affichage des zones de cuisson.

Démarrage du calcul du temps écoulé pour d'autres cycles de cuisson

- Pour régler le calcul du temps écoulé pour d'autres cycles de cuisson, procédez comme indiqué au chapitre "Utilisation", section "Démarrer le calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson".

Modification de l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie

- Effleurez la touche/l'affichage souhaité(e) Affichage des zones de cuisson pour passer de l'affichage de la fonction de temps à l'affichage d'un niveau de puissance pour une zone de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche


Activation du verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche n'a aucune incidence sur Récipient de cuisson M Sense.

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

- Le plan de cuisson est activé.
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

■ Effleurez  *Menu*.


■ Maintenez la touche Verrouillage de la mise en marche  enfoncée pendant 6 secondes.

L'affichage Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'affichage Affichage du plan de cuisson indique ce qui suit : *LDC* en alternance avec *On*. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé et qu'une touche non autorisée est effleurée, l'affichage Affichage du plan de cuisson indique ce qui suit pendant quelques secondes : *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson.

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

■ Maintenez enfoncée la touche  *Verrouillage de la mise en marche* pendant 6 secondes.

Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, le Affichage du plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *OFF*. Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Verrouillage touches

Activation du verrouillage des touches


Cette fonction ne fonctionne pas avec les batteries de cuisine M Sense.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, seules les actions suivantes sont possibles :

- les zones de cuisson et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés ;
- la minuterie réglée peut être modifiée.

Au moins une zone de cuisson est allumée.

■ Effleurez  *Menu*.

■ Maintenez la touche Verrouillage des touches  enfoncée pendant 6 secondes.


L'affichage Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'affichage Affichage du plan de cuisson indique ce qui suit : *LDC* en alternance avec *On*. Le verrouillage des touches est activé.

Si le verrouillage des touches est activé et qu'une touche non autorisée est effleurée, l'affichage Affichage du plan de

Utilisation

cuisson indique ce qui suit pendant quelques secondes : *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

Désactivation du verrouillage des touches

- Maintenez enfoncée la touche  *Verrouillage des touches* pendant 6 secondes.


Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, le Affichage du plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *OFF*. Le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction de rappel

Activation de la fonction de rappel

Cette fonction ne fonctionne pas avec les batteries de cuisine M Sense.

Le plan de cuisson doit être rallumé dans les 10 secondes suivant la désactivation.

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche clignotante  *OK* directement après la mise sous tension.

Tous les réglages sont restaurés.

Désactivation de la fonction de rappel



- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez ensuite immédiatement un des Affichages des zones de cuisson qui ne clignotent **PAS**.

Le nouveau réglage est enregistré, tous les autres réglages sont annulés.

Protection nettoyage


Activation de la protection nettoyage

Cette fonction ne fonctionne pas avec les batteries de cuisine M Sense.

- Effleurez  *Menu*.
- Effleurez  *Protection nettoyage*.

La durée de la protection nettoyage est décomptée sur le Affichage du plan de cuisson.

Désactivation de la protection nettoyage

- Maintenez enfoncée la touche  *Protection nettoyage* jusqu'à ce que le Affichage du plan de cuisson s'éteigne.

Utilisation de la batterie de cuisine M Sense

L'utilisation de la batterie de cuisine M Sense est décrite dans les instructions d'utilisation et de montage correspondantes.

La batterie de cuisine M Sense vous permet d'utiliser toutes les fonctions spéciales de votre plan de cuisson, sauf indication contraire dans les instructions d'utilisation et de montage.

Les entrées effectuées sur le plan de cuisson ont la priorité sur les entrées effectuées sur la batterie de cuisine et peuvent désactiver des actions de la batterie de cuisine.

Batterie de cuisine M Sense : activation des fonctions spéciales du plan de cuisson

- Activez un programme sur la batterie de cuisine.
- Activez les fonctions spéciales sur le plan de cuisson.

La Affichage des zones de cuisson correspondant sur le plan de cuisson affiche l'indication correspondant aux fonctions spéciales. L'assistance par batterie de cuisine M Sense s'affiche en alternance.

Batterie de cuisine M Sense : désactivation des fonctions spéciales du plan de cuisson

- Désactivez la fonction spéciale sur le plan de cuisson.

L'assistance par batterie de cuisine M Sense est désactivée. Le plan de cuisson se comporte conformément aux derniers réglages.

Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense

Nous recommandons de toujours utiliser la batterie de cuisine M Sense en mode assistance.


- Éteignez la batterie de cuisine M Sense.

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.


- Maintenez  *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- *9* et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :
 - ∟* et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage  *Symbole NFC* s'allume en clair.

- Effleurez *+* *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : *903*
- Effleurez  *OK*.

Une succession de chiffres séparés par un tiret apparaît sur le Affichage du plan de cuisson.

Exemple : *12 34* (référence du modèle KM 1234) – *1 23 45 57 89* (numéro de fabrication)

Affichage de la version du logiciel

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.

Utilisation

- Maintenez $\text{\textcircled{1}}$ *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- $\text{\textcircled{9}}$ et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :

$\text{\textcircled{L}}$ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage $\text{\textcircled{NFC}}$ *Symbole NFC* s'allume en clair.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\text{\textcircled{902}}$

- Effleurez $\text{\textcircled{OK}}$ *OK*.

3 chiffres apparaissent sur le Affichage du plan de cuisson :

Exemple : $\text{\textcircled{1.23}}$ = version logicielle 1.23.

Activation/désactivation du mode démonstration

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.

- Maintenez $\text{\textcircled{1}}$ *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- $\text{\textcircled{9}}$ et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné

- selon modèle :

$\text{\textcircled{L}}$ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage $\text{\textcircled{NFC}}$ *Symbole NFC* s'allume en clair.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\text{\textcircled{910}}$

- Effleurez $\text{\textcircled{OK}}$ *OK*.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en bas à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\text{\textcircled{L01}}$

- Appuyez sur $\text{\textcircled{OK}}$ *OK* en bas à droite du Affichage du plan de cuisson.

Ce qui suit clignote pendant quelques secondes sur le Affichage du plan de cuisson :

- $\text{\textcircled{dE}}$ en alternance avec $\text{\textcircled{On}}$ (mode démonstration activé)

ou

- $\text{\textcircled{dE}}$ en alternance avec $\text{\textcircled{OFF}}$ (mode démonstration désactivé)

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

9 niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires sont programmés en usine sur le plan de cuisson. Si vous souhaitez régler les niveaux de puissance sur des valeurs entières, vous pouvez désactiver les niveaux intermédiaires dans les réglages.

	Batteries de cuisine recommandées ¹	Plage de réglage ²	
		d'usine 9 niveaux avec niveaux in- termédiaires	au total 9 niveaux sans niveaux in- termédiaires
Faire fondre le beurre	Casserole	1.0–1.5	1–2
Faire fondre du chocolat			
Dissoudre de la gélatine			
Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement			
Chauffer de petites quantités de liquide		2.0–3.5	2–4
Faire gonfler du riz			
Décongeler des blocs de légumes surgelés			
Cuire de la bouillie de lait		3.5–5.5	4–6
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides			
Cuire des fruits à l'étuvée			
Cuire des pommes de terre après la saisie			
Faire suer du lard	Poêle		
Préparer des crêpes, des omelettes, des œufs au plat sans croûte, etc.	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	5.0–6.0	5–6
Faire revenir le poisson	Casserole	4.5–6.5	5–7
Faire suer les légumes			
Faire gonfler des pâtes et des légumineuses			
Émulsionner des sauces et des crèmes, par ex. sabayon ou sauce hollandaise	voir les indications du fabricant		
Décongeler et réchauffer des produits surgelés			
Cuire en douceur (par ex. poisson entier)	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	6.0–6.5	6
Cuire en douceur (par ex. boulettes de viande, poitrine de poulet)	Poêle	6.0–7.0	6–7
Rôtir (par ex. filet de poisson, viande panée, œufs au plat)			
Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steak, petites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre)			
Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steak, petites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre)	Casserole à rebord haut	7.0–8.5	7–8
Faire frire, par ex. des frites			
Rôtir de grandes quantités de viande	Casserole à rebord haut ou plat à rôtir	8.5–9.0	9

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

	Batteries de cuisine recommandées ¹	Plage de réglage ²	
		d'usine 9 niveaux avec niveaux in- termédiaires	au total 9 niveaux sans niveaux in- termédiaires
Faire bouillir de l'eau	Casserole	Booster	Booster

¹ Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.

² Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine à induction varie selon la taille et le matériau du fond de la batterie de cuisine. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon la batterie de cuisine utilisée. 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.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

Plat testé	Ø Fond de la batterie de cuisine (mm)	Couvercle	Plage de réglage	
			Préchauffage	Préparation
Chauffer de l'huile	150	non	–	1.0–1.5
Crêpes	180 (fond sandwich)	non	9.0	5.0–6.0
Cuire des frites surgelées	180 mm (pot d'huile)	non	9.0	9.0
Maintenir au chaud un ragoût de lentilles	150 (fond sandwich)	oui (en cas de maintien au chaud)	7.0	Maintien au chaud

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la batterie de cuisine et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond de la batterie de cuisine réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des batteries de cuisine dont le fond est magnétisable. Le plan de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la batterie de cuisine.

Bruits

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

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

Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si la batterie de cuisine est pourvue d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

Des sifflements peuvent se produire si on pose des batteries de cuisine à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont combinées,

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

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

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir la chaleur de manière homogène. Une batterie de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsulé) est adaptée.

Récipients de cuisson non adaptés

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

Contrôler le récipient de cuisson

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

Bon à savoir

Conseils concernant les batteries de cuisine

- Positionnez la batterie de cuisine si possible au milieu de la zone de cuisson correspondante.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine dont le diamètre correspond. Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser une batterie de cuisine qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
- Soulevez votre batterie de cuisine avant de la déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures provoquées par des mouvements de va-et-vient de la batterie de cuisine n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Accès aux réglages

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.
- Maintenez ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :
 - ⌈ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (☞) *Symbole NFC* s'allume en clair.

- Effleurez II ▶ *Stop & Go*.

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*⌈.

Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- *P* et un numéro indiquent le paramètre sélectionné.

Réglage des paramètres

Consultez les réglages.

- Effleurez plusieurs fois la touche + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche le numéro du paramètre souhaité.

- Effleurez ✓ *OK*.

Le Curseur, ✓ *OK* et + *Plus* en bas à droite du Affichage du plan de cuisson s'allument.

Dans la Affichage des zones de cuisson en bas à droite du Affichage du plan de cuisson s'affiche le numéro de code actuellement réglé.

Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

- Effleurez la touche + *Plus* en bas à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que le numéro de code souhaité s'affiche dans la Affichage des zones de cuisson correspondante.
- Effleurez ✓ *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous pouvez maintenant quitter les réglages ou en ajuster d'autres.

Sortie du menu réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez ① *Activé/Désactivé*.

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P01	Connexion Wi-Fi	C00	non active/désactivée
		C01	active sans configuration
		C02	active et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie avec succès)
		C03	Démarrer la connexion via Bluetooth
		C04	Wi-Fi réinitialisé sur les valeurs par défaut (C01)
		C05	Redémarrer le module radio
P03	Plage de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	C00	9 niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster
		C01	9 niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
P04	Bip de touches en cas d'actionnement d'une touche	C00	désactivé ³
		C01	silencieux
		C02	moyen
		C03	fort
P05	Signal sonore des fonctions de minuterie	C00	désactivé
		C01	silencieux
		C02	moyen
		C03	fort
		C04	très fort
P06	Signaux sonores pour les remarques et les erreurs	C00	désactivé (possible uniquement pour les remarques)
		C01	faible (volume minimal pour les erreurs)
		C02	moyen
		C03	fort
P07	Durée de fonctionnement maximale	C00	Niveau de sécurité 0
		C01	Niveau de sécurité 1
		C02	Niveau de sécurité 2

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P08	Verrouillage de la mise en marche	C00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P09	Vitesse de réaction des touches	C00	rapide
		C01	normale
		C02	lente
P10	Vitesse de réaction de la touche Curseur	C00	rapide
		C01	normale
		C02	lente
P11	Détection permanente de casserole	C00	Détection permanente de casserole désactivée
		C01	Détection permanente de casserole activée ⁴
P12	Température du niveau de maintien au chaud	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P14	Commande de la hotte via le plan de cuisson – Con@ctivity 3.0	C00	Activée
		C01	Désactivée
P15	Contraste de l'éclairage des touches	C00	10%
		C01	20%
		C02	40%
P16	Réinitialisation des réglages	C00	ne rien réinitialiser
		C01	réinitialiser tous les réglages
		C02	réinitialiser la connexion Wi-Fi
		C04	réinitialiser la connexion de la Réceptacle de cuisson M Sense
P17	Réglage d'usine	C00	Réglages d'usine non restaurés
		C01	Réglages d'usine restaurés

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P21	Gestion de puissance ⁵	C00	désactivé
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W
		C10	7.400 W
		C11	8.000 W
		C12	9.000 W
		C13	10.000 W
P40	Récipient de cuisson M Sense : hauteur d'installation	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1.200 m
		C04	1.201–1.500 m
		C05	1.501–1.800 m
		C06	>1.800 m
		C07	0–1.800 m

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P41	Casserole M Sense : température cible Rôtir	C00	140 °C
		C01	145 °C
		C02	150 °C
		C03	155 °C
		C04	160 °C
		C05	165 °C
		C06	170 °C
		C07	175 °C
		C08	180 °C
P42	Poêle M Sense : température cible Rôtir I	C00	130 °C
		C01	135 °C
		C02	140 °C
		C03	145 °C
		C04	150 °C
		C05	155 °C
		C06	160 °C
		C07	165 °C
		C08	170 °C
P43	Poêle M Sense : température cible Rôtir II	C00	170 °C
		C01	175 °C
		C02	180 °C
		C03	185 °C
		C04	190 °C
		C05	195 °C
		C06	200 °C
		C07	205 °C
		C08	210 °C

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P44	Poêle M Sense : température cible Rôtir III	C00	190 °C
		C01	195 °C
		C02	200 °C
		C03	205 °C
		C04	210 °C
		C05	215 °C
		C06	220 °C
		C07	225 °C
		C08	230 °C

¹ Les paramètres non proposés ne sont pas attribués.

² Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

³ Le bip de touches de la touche Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

⁴ Ne peut pas être désactivé lorsque le mode démonstration est activé (P52/C01).

⁵ Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale du plan de cuisson soit limitée.


Les codes avec des valeurs supérieures à la puissance connectée du plan de cuisson ne sont pas affichés.

⁶ Après la mise sous tension du plan de cuisson, *dE* apparaît en alternance avec *On* pendant quelques secondes dans l'affichage du temps.

Ne peut pas être activé si la détection permanente de casserole (P11/C00) est désactivée.

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.
- Maintenez  *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.


Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- \mathcal{P} et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :

\mathcal{L} et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage  *Symbole NFC* s'allume en clair.


- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\mathcal{P}03$
- Effleurez  *OK*.

Une succession de chiffres séparés par un tiret apparaît sur le Affichage du plan de cuisson.

Exemple : $12\ 34$ (référence du modèle KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (numéro de fabrication)

Affichage de la version du logiciel

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Éteignez le plan de cuisson.
- Maintenez  *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Le Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes.


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.


Les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit :

- \mathcal{P} et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- selon modèle :

\mathcal{L} et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage  *Symbole NFC* s'allume en clair.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson correspondante affiche ce qui suit : $\mathcal{P}02$
- Effleurez  *OK*.

3 chiffres apparaissent sur le Affichage du plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version logicielle 1.23.

Adaptation des réglages

Mise à jour du logiciel

Installation de la mise à jour du logiciel

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'App Miele.

1. Votre plan de cuisson n'est pas connecté à votre réseau domestique
2. Le Affichage du plan de cuisson affiche *UP*.

■ Effleurez + *Plus*.

Le Affichage du plan de cuisson affiche *UP* et peu après *L*...*L*...*L*...

Si le plan de cuisson s'éteint, la mise à jour est terminée. Vous pouvez à nouveau utiliser votre plan de cuisson normalement.

Report de la mise à jour du logiciel

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'App Miele.

Miele recommande d'installer les mises à jour dès que possible.

1. Votre plan de cuisson n'est pas connecté à votre réseau domestique
2. Le Affichage du plan de cuisson affiche *UP*.

■ Effleurez – *Moins*.

Vous pouvez utiliser votre plan de cuisson normalement.

Si vous redémarrez votre plan de cuisson et qu'aucun indicateur de chaleur résiduelle n'est allumé, il vous sera à nouveau proposé d'effectuer la mise à jour.

Désactivation de la mise à jour du logiciel

Miele recommande d'installer les mises à jour.

- Pour désactiver définitivement les mises à jour, allez dans l'App Miele ou contactez le service après-vente Miele.


Surfaces

Les modèles de plans de cuisson portant le suffixe MattFinish sont équipés d'une vitrocéramique noire mate. Les plans de cuisson en vitrocéramique MattFinish se distinguent des plans de cuisson en vitrocéramique standard par une structure plus rugueuse et moins de reflets lumineux. En raison des particularités de la vitrocéramique MattFinish, il convient de respecter des instructions de nettoyage particulières.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL


Le nettoyage des vitrocéramiques MattFinish est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien", paragraphe "Nettoyer le plan de cuisson en vitrocéramique MattFinish".

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Lorsqu'elles sont nettoyées comme les vitrocéramiques MattFinish,

les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées.

Nettoyez les vitrocéramiques standard conformément aux instructions de nettoyage des plans de cuisson standard en vitrocéramique.

 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.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage non appropriés ou réchauffez des résidus de détergents adaptés sur le plan de cuisson. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Le produit vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.

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

Nettoyage et entretien

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

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

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation :
Nettoyez l'ensemble du plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :
Nettoyez tout le plan de cuisson.
- 1 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 ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

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 de lavage.

Élimination des dépôts incrustés

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele, un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce ou une

crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniac, d'acide ou de chlore
- de détachant ou de produit antirouille
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour lave-vaisselle
- de décapant four en bombe
- de brosses abrasives
- de gommes de nettoyage
- d'éponges


Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8565 FL MattFinish, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FL MattFinish

Le nettoyage des vitrocéramiques standard est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien", paragraphe "Nettoyer le plan de cuisson en vitrocéramique".

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

Si vous nettoyez les vitrocéramiques MattFinish comme des vitrocéramiques standard, elles peuvent ne pas être propres.

Nettoyez les vitrocéramiques MattFinish conformément aux instructions de nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique MattFinish.

 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.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage non appropriés ou réchauffez des résidus de détergents adaptés sur le plan de cuisson.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

 Attention à la manipulation des produits chimiques ! Ce sont des produits irritants et corrosifs.

Respecter les prescriptions de sécurité en vigueur et les fiches de données de sécurité des fabricants de produits chimiques !

Utiliser des gants !

Les cosmétiques, notamment les crèmes solaires et les gels de désinfection pour les mains, peuvent provoquer des taches indélébiles sur les surfaces en verre mat.

Retirez immédiatement les éventuels résidus de cosmétiques sur les surfaces en verre mat avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un chiffon en microfibres.

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

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

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation :
Nettoyez l'ensemble du plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :
Nettoyez tout le plan de cuisson.
- 1 fois par semaine :
Pour éviter que les résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la

Nettoyage et entretien

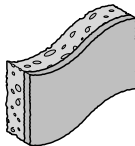
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

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 de lavage.

Élimination des dépôts incrustés



1. Exemple d'éponge de nettoyage avec face abrasive douce.

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele, un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce ou une crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.
- Laissez agir la crème à récurer pendant 15 minutes sur les zones très sales pour ramollir les salissures.

- Nettoyez les zones concernées avec une éponge de nettoyage au côté abrasif doux (1) pendant 2 à 5 minutes.
- S'il y a encore des résidus, répétez l'opération jusqu'à 3 fois.

Élimination des dépôts très incrustés

- En cas de salissures extrêmes, utilisez un nettoyant pour four ou un produit nettoyant pour barbecue fortement alcalin adapté aux plans de cuisson. Laissez agir le produit de lavage pendant au moins 30 minutes.

Fin 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 nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure ;
- de détachant et de produit antirouille ;
- de poudre à récurer et pierres à nettoyer ;
- de détergent contenant des solvants ;
- de détergents pour lave-vaisselle ;
- de brosses abrasives ;
- de gommes de nettoyage.

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

Sur www.miele.be/fr/support/customer-assistance, vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
Le symbole \cup clignote dans l'affichage de l'une des zones de cuisson.	<p>Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.</p> <p>Le récipient approprié a été retiré de la zone de cuisson.</p> <p>Si aucun récipient de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson ou si le récipient n'est pas adapté, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.</p> <p>■ Posez un récipient de cuisson adapté dans les 3 minutes.</p> <p>\cup s'éteint. La cuisson démarre/se poursuit avec les réglages précédents.</p> <p>■ Si le récipient de cuisson et/ou les aliments utilisés changent, ajustez les réglages.</p>
Après la mise sous tension du plan de cuisson ou après avoir effleuré une touche, LOC clignote en alternance avec D_n pendant quelques secondes sur le Affichage du plan de cuisson.	<p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <p>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche.</p> <p>Le verrouillage des touches est activé.</p> <p>■ Désactivez le verrouillage des touches.</p>

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
<p>Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît en alternance avec <i>On</i> pendant quelques secondes dans l'affichage du plan de cuisson. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le plan de cuisson est en mode expo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo.
<p><i>C</i> clignote sur le Affichage du plan de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p>Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation débordé ou si vous laissez des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les objets ou salissures.
<p>Le Affichage du plan de cuisson affiche <i>UP</i></p>	<p>Une mise à jour du logiciel est disponible pour votre plan de cuisson. Effleurez la touche — <i>Moins</i> pour reporter la mise à jour. Installez la mise à jour dès que possible ou désactivez définitivement les mises à jour.</p>
<p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>044</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le message d'erreur réapparaît, contactez le service après-vente.
<p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>710, 711, 712</i> ou <i>713</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p>	<p>Le plan de cuisson est mal raccordé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Contactez le service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
<p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>726, 727, 728</i> ou <i>729</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur est bloqué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet. ■ Enlevez l'objet ■ Si le message d'erreur réapparaît sur le Affichage du plan de cuisson, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Le Affichage du plan de cuisson affiche un message ne figurant pas dans le tableau.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement lorsque vous réglez le niveau de puissance 9 de la zone de cuisson associée.	<p>En cas de fonctionnement simultané sur le niveau de puissance 9, la puissance totale possible sera dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson. <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Le niveau Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas alimenté. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une anomalie technique s'est peut-être produite. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien qualifié ou au service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
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 exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.
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.
Différents problèmes de réglages, par ex. problèmes de mise en réseau	<p>Les modifications des réglages peuvent entraîner des conflits entre eux.</p> <p>Les variations du signal Wi-Fi peuvent entraîner des conflits.</p> <div data-bbox="404 746 1039 898" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Si vous réinitialisez les réglages d'usine, les réglages existants seront supprimés. Notez les réglages existants pour pouvoir les rétablir.</p></div> <p>■ Réinitialisez les réglages d'usine.</p> <p>Vous pouvez réinitialiser tous les réglages ou seulement certains d'entre eux, par ex. les réglages Wi-Fi.</p>

Service après-vente

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du service après-vente Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Fréquence bande ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Fréquence RFID/NFC	13,56 Mhz
Puissance d'émission Wi-Fi	≤ 100 mW
Puissance d'émission RFID/NFC	≤ 100 mW
Puissance d'émission BTLE	≤ 10 mW
Consommation en mode arrêt	≤ 0,5 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	≤ 2 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode arrêt	10 Min.
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	10 Min.

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish, KM 8575 FL
Type de table de cuisson	encastré
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. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,9 Wh/kg 2. = 178,4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	178,7 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

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

MIELE	
Identification du modèle	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	6
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm 3. = 230 x 390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,7 Wh/kg 2. = 177,5 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	179,2 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / central / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce plan de cuisson vitrocéramique à induction est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish,
KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL,
KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL,
KM 8595 FL MattFinish