

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson électriques



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde.....	6
Développement durable et protection de l'environnement.....	13
Installation	15
Consignes de sécurité pour le montage	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..	16
Distances de sécurité	17
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard.....	22
KM 6538 FR.....	22
KM 6540 FR	23
KM 6542 FR.....	24
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	25
KM 6539 FL	25
KM 6542 FL	26
Encastrement standard du plan de cuisson	27
Préparation du plan de travail pour encastrement standard	27
Encastrement standard du plan de cuisson	28
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson.....	28
Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan.....	28
Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan	29
Raccordement électrique.....	29
Présentation	32
Votre plan de cuisson	32
KM 6538 FR.....	32
KM 6539 FL	33
KM 6540 FR	34
KM 6542 FR, KM 6542 FL	35
Éléments de commande et indicateurs	36
Caractéristiques des zones de cuisson.....	37
Principe de fonctionnement	39
Mise en réseau	39
Connexion à un réseau.....	39
Connexion avec la hotte aspirante uniquement.....	40

Fonctions spéciales.....	40
Con@ctivity 3.0.....	40
Extension des zones de cuisson.....	40
Zone de cuisson ExtraSpeed	40
Stop & Go.....	40
Début de cuisson automatique	40
Minuteur.....	40
Verrouillage de la mise en marche.....	41
Verrouillage	41
Fonction de rappel.....	41
Maintien au chaud.....	41
Réglages.....	41
Mode Expo.....	41
Indicateur de chaleur résiduelle.....	41
Arrêt de sécurité	41
Sécurité anti-surchauffe et protection casserole.....	42
Données du plan de cuisson.....	42
Accessoires en option	42
Mise en service	44
Déballage du plan de cuisson.....	44
Premier nettoyage du plan de cuisson	44
Première mise en service du plan de cuisson	44
Mise en réseau	44
Connexion à un réseau via l'app	44
Connexion à un réseau via WPS	45
Connexion à une hotte aspirante uniquement	45
Utilisation.....	47
Consignes de sécurité pour l'utilisation	47
Enclenchement du plan de cuisson.....	47
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	47
Niveaux de puissance du plan de cuisson	47
Réglage du niveau de puissance.....	47
Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires.....	48
Modification du niveau de puissance	48
Extension des zones de cuisson	48
Activation de l'extension des zones de cuisson	48
Désactivation de l'extension des zones de cuisson.....	48
Activation/Désactivation de Stop & Go	48
Début de cuisson automatique	48
Activation du début de cuisson automatique.....	49
Désactivation du début de cuisson automatique	49

Table des matières

Minuteur	49
Réglage des durées de minuterie	49
Réglage de la minuterie.....	50
Modification du minuteur	50
Suppression du minuteur	50
Réglage de la durée de désactivation	50
Modification de la durée de désactivation	50
Suppression du délai de désactivation.....	50
Réglage de plusieurs durées de désactivation	51
Affichage des durées de désactivation.....	51
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur.....	51
Verrouillage de la mise en marche	51
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	51
Désactivation du verrouillage de la mise en marche	51
Verrouillage.....	52
Activation du verrouillage	52
Désactivation du verrouillage.....	52
Activation de la fonction de rappel	52
Maintien au chaud.....	52
Activation/désactivation du maintien au chaud	52
Astuces concernant le maintien au chaud	52
Données du plan de cuisson.....	53
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication	53
Affichage de la version du logiciel	53
Activation/Désactivation du mode expo.....	53
Plage de réglage	54
Informations pour les organismes de contrôle	54
Bon à savoir	56
Principe de fonctionnement des plans de cuisson électriques	56
Récipient de cuisson.....	56
Ajustement des réglages.....	58
Nettoyage et entretien.....	61
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	61
Intervalle de nettoyage	61
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	61
Détergents à ne pas utiliser.....	62
Correction des problèmes	63
Messages dans les affichages/à l'écran.....	63
Comportement inattendu	64
Résultat insatisfaisant	65
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	66

Table des matières

Service après-vente.....	67
Contact en cas d'anomalies.....	67
Plaque signalétique.....	67
Garantie	67
Caractéristiques techniques	68
Caractéristiques techniques.....	68
Fiches techniques produit.....	68
Déclaration de conformité	70

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 l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du plan de cuisson et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur ou toute nouvelle détentrice de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Utilisez le plan de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas tirer dessus et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par ex.) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ 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 afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des techniciens agréés par Miele.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un plan de cuisson endommagé.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.

Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez donc pas le plan de cuisson à une rallonge ou une multiprise.

► N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. bateaux).

► N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.

- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur mais sur la prise.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (par ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, l'armoire d'encastrement et le sol. Ne refermez la façade de meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le plan de cuisson.
Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte aspirante qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte aspirante.
- ▶ Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous le plan de cuisson. Si des range-couverts sont placés là, ils doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- ▶ Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le plan de cuisson pour mettre en conserve ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un chiffon ou un film de protection.
- ▶ Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets. Arrêtez les zones de cuisson après les avoir utilisées.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Vous pouvez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Pour toutes les manipulations sur le plan de cuisson chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne touche pas le plan de cuisson brûlant. Vous risqueriez d'abîmer le câble d'alimentation secteur du câble électrique.
- Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de la placer sur le plan de cuisson.
- La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures au niveau de la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.
- Des objets chauds posés sur les touches sensibles et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensibles et les affichages.
- Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou du papier aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à verre. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

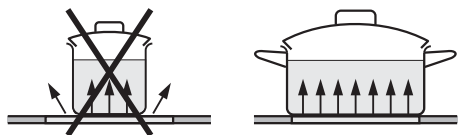
- La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- Le cadre du plan de cuisson, pour les plans de cuisson biseautés le bord du plan de cuisson et les éléments de commande peuvent devenir brûlant en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson, nombre de zones de cuisson allumées.
- Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer la surface vitrocéramique").
- La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celui-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

Nettoyage et entretien

- La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.
- Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum allant jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Veillez à ce que le fond de la casserole ou de la poêle corresponde à la taille de la zone de cuisson ou soit légèrement plus grand. Ainsi, la chaleur n'est pas diffusée inutilement.



- Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- En cas de durée de cuisson prolongée, éteignez la zone de cuisson cinq à dix minutes avant la fin de la durée de cuisson. Cela permet d'exploiter la chaleur résiduelle.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des

critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui

Développement durable et protection de l'environnement

peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

⚠ Dommages dus à la chute d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage d'armoires supérieures ou d'une hotte aspirante.

Installez le plan de cuisson après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

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

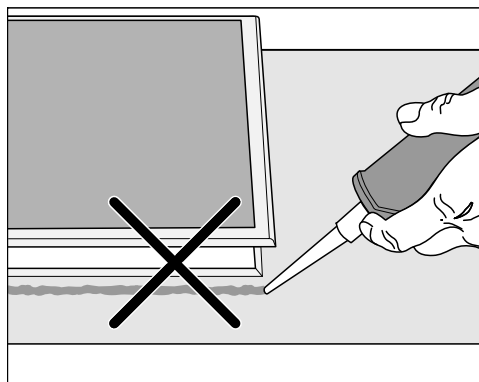
► Assurez-vous qu'une fois le plan de cuisson encastré, le câble d'alimentation secteur ne peut pas être touché.

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

► Les feuilles de placage du plan de travail doivent être traitées avec une colle thermo-réfractaire (100 °C) pour éviter qu'elles ne se décollent ou se déforment. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard



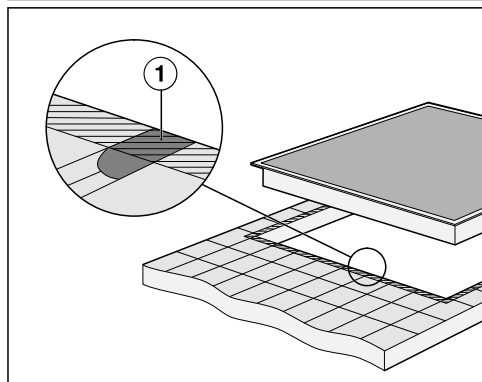
Installation

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



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

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.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

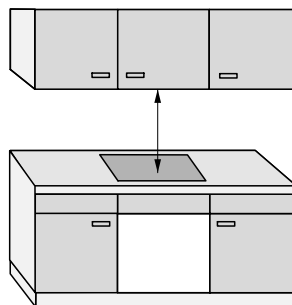
► La largeur libre de l'armoire basse doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage pour le montage à fleur de plan") pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte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

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

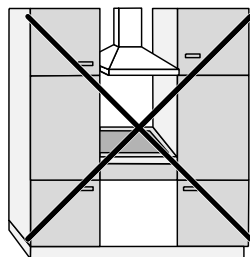
Si des matériaux facilement inflammables sont montés (par ex. étagère) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être de 600 mm minimum.

Installation

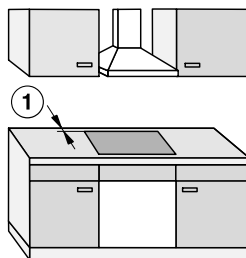
Distance de sécurité derrière et sur le côté du plan de cuisson

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

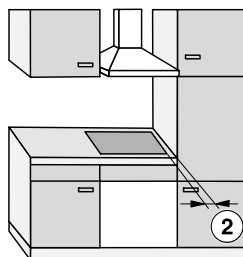
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm
et
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm
ou
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
100 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm



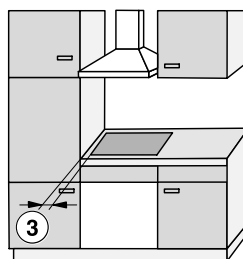
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Plan de séparation

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

Si un plan de séparation est posé sous le plan de cuisson, la distance entre le dessus du plan de travail et le dessus du plan de séparation doit être de 110 mm minimum.

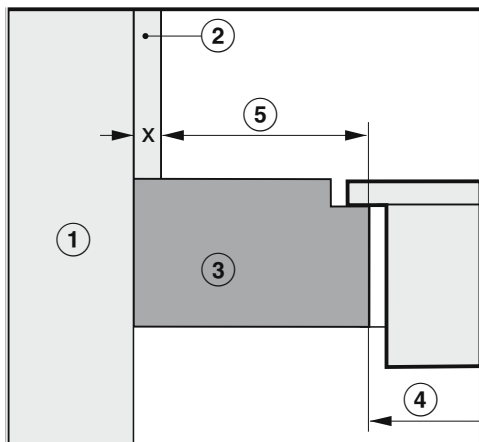
Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour le passage du cordon d'alimentation. Si le plan de cuisson est équipé d'un boîtier de raccordement au réseau, prévoyez un espace d'au moins 30 mm.

Installation

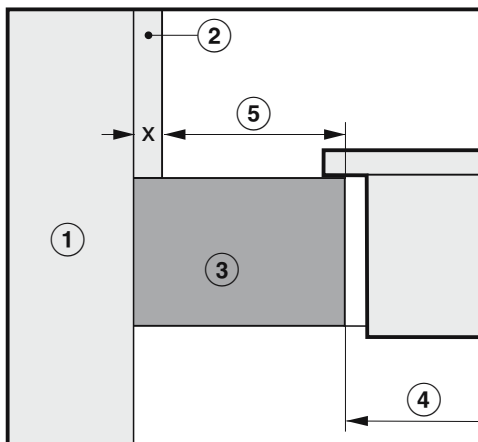
Distance de sécurité avec la crédence

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 pour des matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

Matériau	Côté		Côté opposé	
	Inflam- mable	Non inflammable	Inflam- mable	Non inflammable
Arrière	50 mm	50 mm – Dimen- sion x	–	–
Droite	50 mm	50 mm – Dimen- sion x	300 mm	300 mm – Dimen- sion x
Gauche	100 mm	100 mm – Dimen- sion x	300 mm	300 mm – Dimen- sion x

voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”

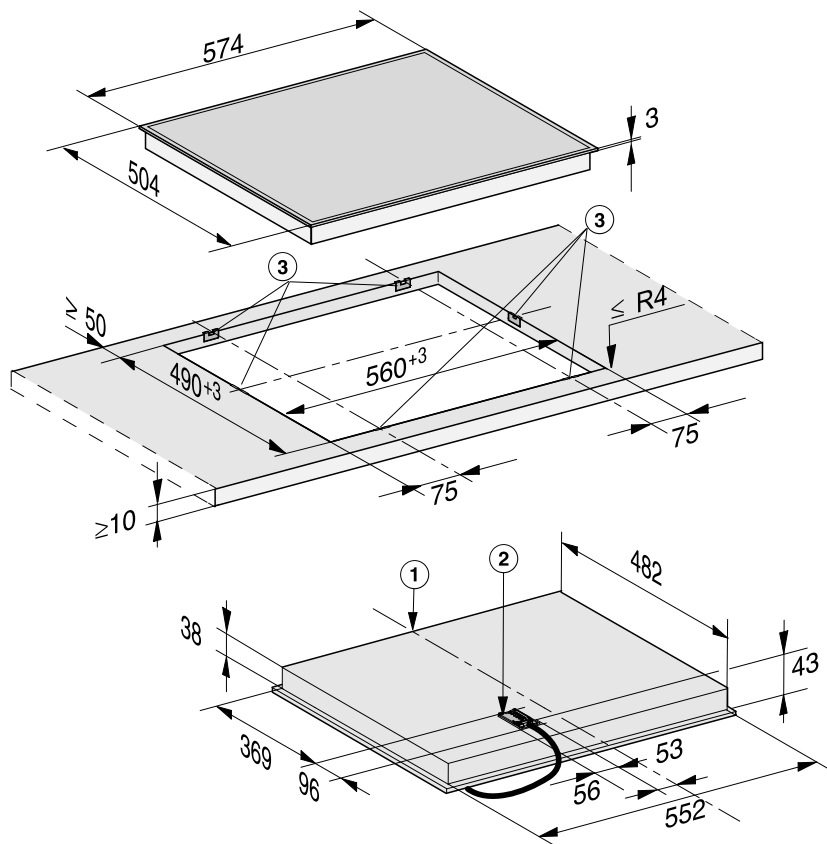
Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm

50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

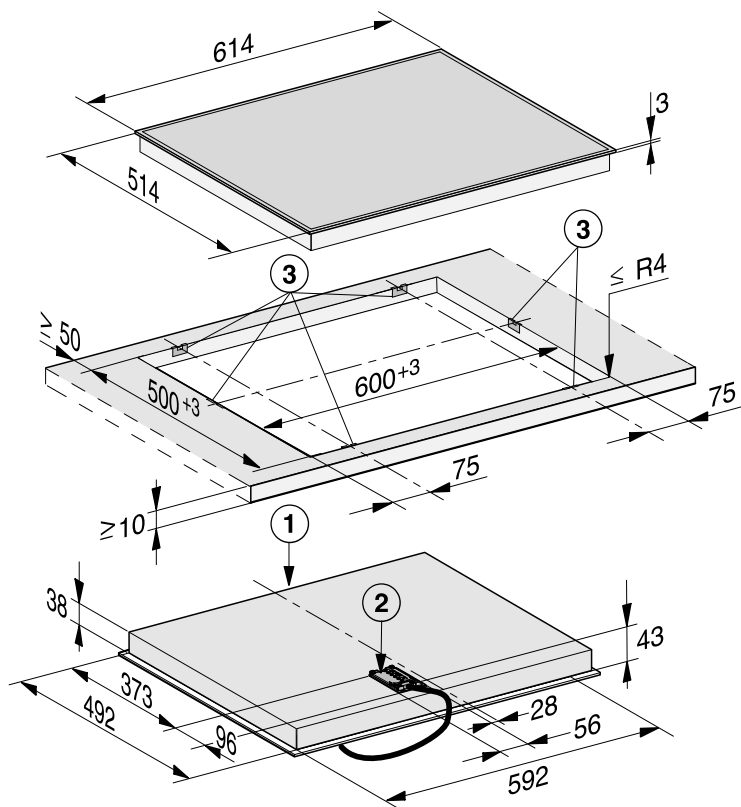
KM 6538 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm
- ③ Ressorts de serrage

KM 6540 FR

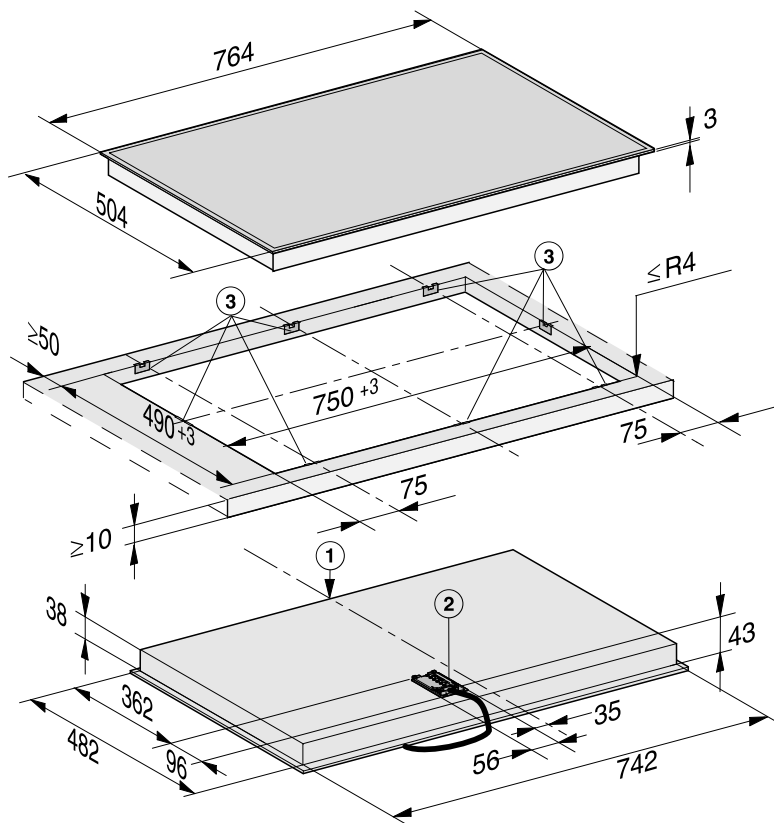


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm
- ③ Ressorts de serrage

Installation

KM 6542 FR



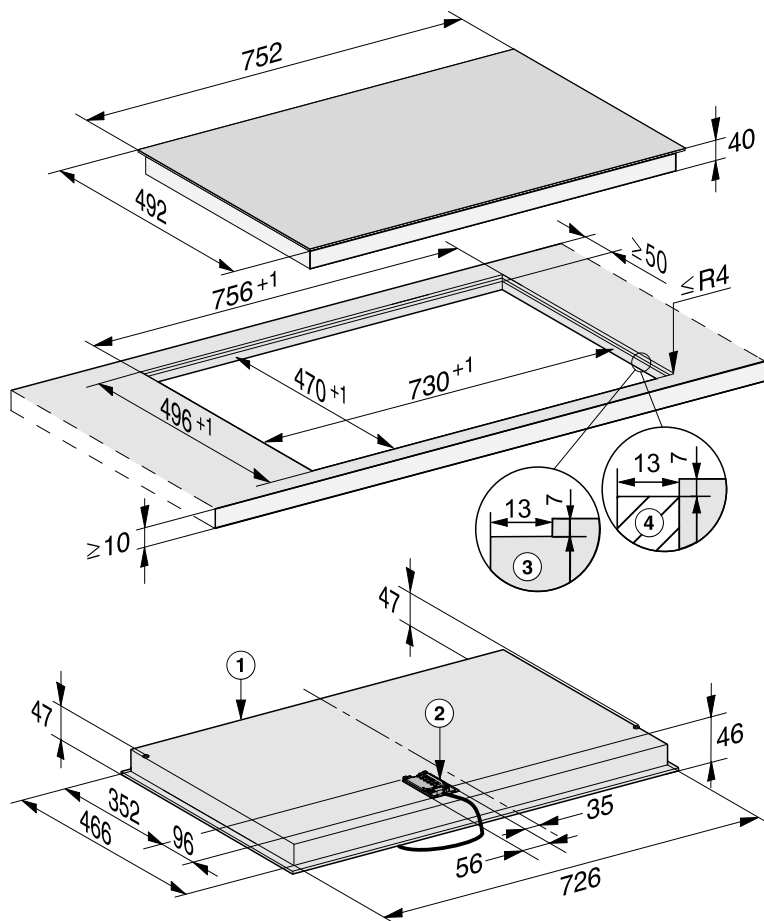
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm
- ③ Ressorts de serrage

④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Installation

KM 6542 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Encastrement standard du plan de cuisson

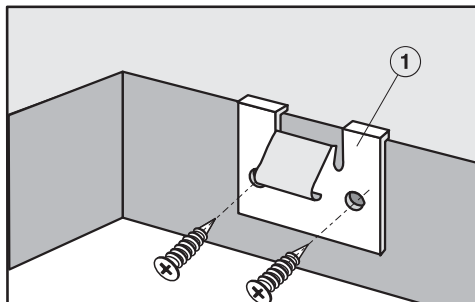
Préparation du plan de travail pour encastrement standard

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

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

Fixation des ressorts de serrage sur les plans de travail en bois

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.



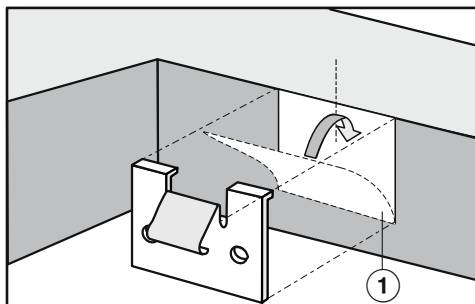
- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

Fixation des ressorts de serrage sur les plans de travail en pierre naturelle

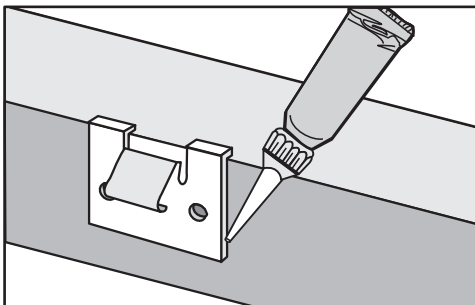
Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.

Pour fixer les ressorts de serrage, il vous faut un ruban adhésif double-face résistant (accessoire non fourni).

Installation



- Collez le ruban adhésif double-face ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Placez les ressorts de serrage sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des ressorts de serrage avec du silicone.

Encastrement standard du plan de cuisson

Après l'encastrement, le plan de cuisson ne peut être extrait qu'à l'aide d'un outil spécial.

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

- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Appuyez sur le bord du plan de cuisson de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

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

tallation”, section “Dimensions d’encastrement pour encastrement à fleur de plan”).

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

- Faites passer le câble d’alimentation secteur 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.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l’espace vacant du joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.

Raccordement électrique



Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d’installation, d’entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l’utilisateur ou l’utilisatrice. La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d’installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l’installation (en cas d’électrocution, par exemple).

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

L’électricien professionnel doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d’électricité.

La protection anti-manipulations avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique


Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension réseau pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

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

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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


Câble d'alimentation secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé avec un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section appropriée, conformément au schéma électrique.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de raccordement admissible pour votre plan de cuisson et la puissance de raccordement correspondante figurent sur la plaque signalétique.

Remplacement du câble d'alimentation secteur

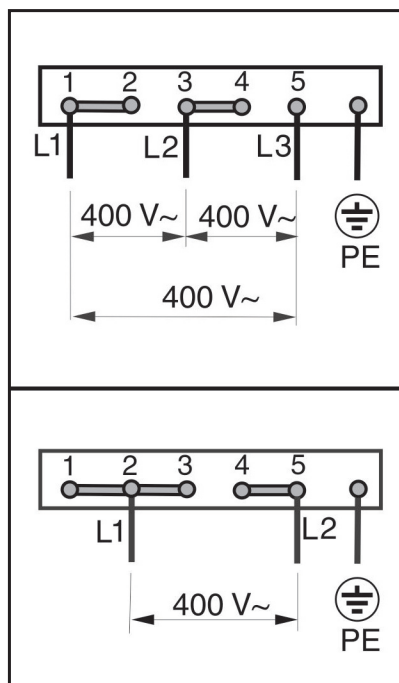
 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

Schéma de raccordement

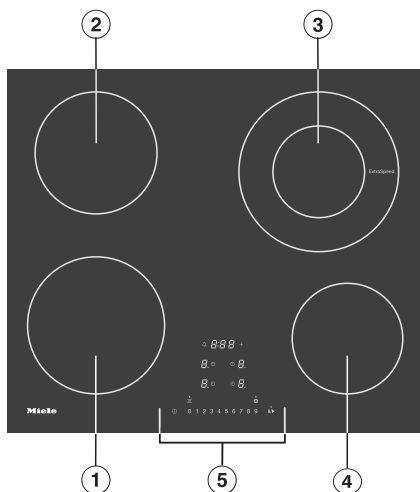


M.-Nr. 08 074 877

Présentation

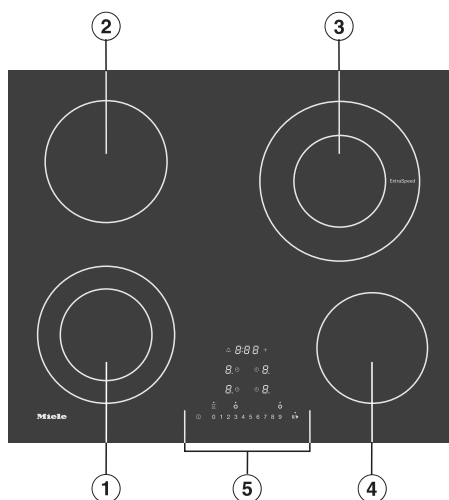
Votre plan de cuisson

KM 6538 FR



- ① Zone de cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double ExtraSpeed
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

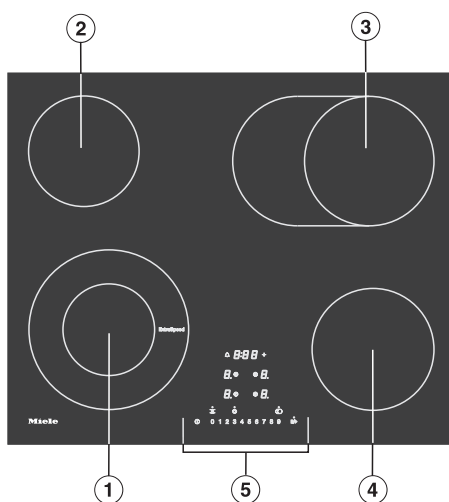
KM 6539 FL



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double ExtraSpeed
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

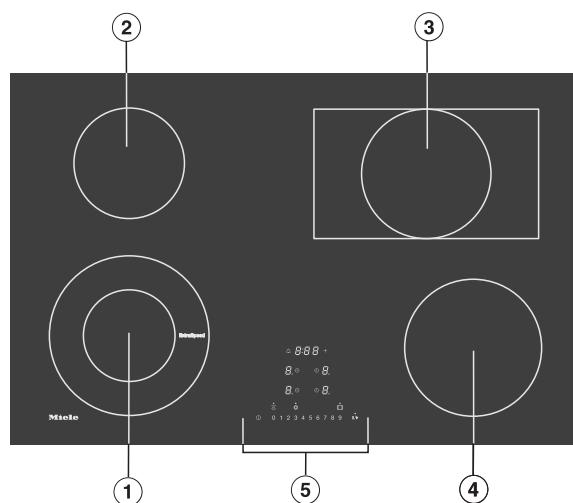
Présentation

KM 6540 FR



- ① Zone de cuisson à circuit double ExtraSpeed
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôti/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

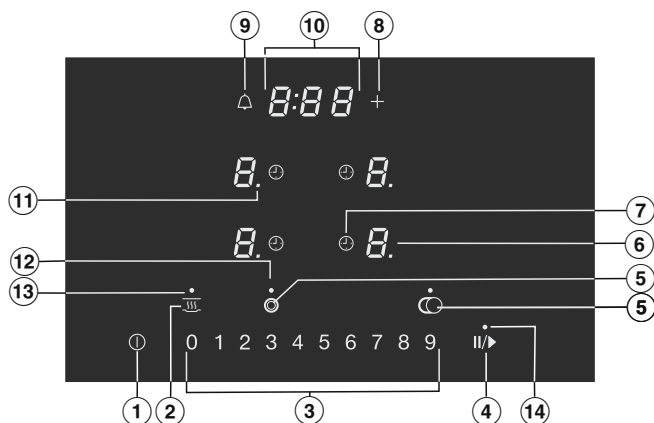
KM 6542 FR, KM 6542 FL



- ① Zone de cuisson à circuit double ExtraSpeed
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

Présentation

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche sensitive du plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ③ Touches sensibles clavier numérique
– Pour régler le niveau de puissance
– Pour régler les durées
- ④ Touche sensitive Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑤ Touche sensitive Extension des zones de cuisson
- ⑥ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson

0 Zone de cuisson opérationnelle

1 à 9 Niveau de puissance

≡ Chaleur résiduelle

A Début de cuisson automatique

h Niveau de maintien au chaud

- ⑦ Touche sensitive Arrêt automatique
Éteint automatiquement les zones de cuisson
- ⑧ Touche sensitive saisie
– Pour modifier les réglages
– Pour ajuster les durées
- ⑨ Touche sensitive fonction Minuterie

⑩ Affichage du minuteur

0:00 à 9:5 Durée

g

L0C Verrouillage de la mise en marche/verrouillage activé(e)

dE Le mode expo est activé

⑪ Affichage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

⑫ Témoin lumineux d'extension des zones de cuisson L'extension des zones de cuisson est activée.

⑬ Affichage du maintien au chaud La fonction du maintien au chaud est activée

⑭ Affichage Stop & Go La fonction Stop & Go est activée

Caractéristiques des zones de cuisson

KM 6538 FR		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 400 V
①	18,0	1'800
②	16,0	1'500
③	12,0/21,0	900/2'200
④	14,5	1'200
		Total : 6'700

KM 6539 FL		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 400 V
①	12,0/18,0	900/1'800
②	16,0	1'500
③	12,0/21,0	900/ 2'200
④	14,5	1'200
		Total : 6'700

Présentation

KM 6540 FR		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 230 V
①	12,0/21,0	1'200/2'900
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 26,5	1'500/2'400
④	16,0	1'500
		Total : 8'000

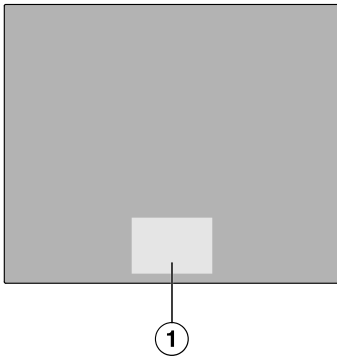
KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 230 V
①	12,0/21,0	1'200/2'900
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 29,0	1'500/2'600
④	18,0	1'800
		Total : 8'500

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Si vous éteignez le plan de cuisson, seuls restent visibles les symboles sérigraphiés des touches sensibles et du clavier numérique. Si vous activez le plan de cuisson, toutes les autres touches sensibles s'allument.

Commande



① Emplacement des touches sensibles et affichages

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

Sélection d'une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleu-

ré l'affichage de la zone de cuisson, il se met à clignoter.

Tant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez effectuer des réglages sur la zone de cuisson.

Exception : si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez effectuer les réglages sans sélection préalable.

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 Wi-Fi domestique ou uniquement à votre hotte aspirante Miele.

Connexion à un réseau

Après avoir installé l'application Miele sur votre terminal mobile, vous pouvez effectuer les actions suivantes :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson
- Accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre plan de cuisson
- Créer un réseau avec d'autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi
- Consulter des recettes avec l'application Miele
- Commander automatiquement une hotte aspirante Miele connectée grâce aux réglages du plan de cuisson (Con@ctivity 3.0)

Présentation

Connexion avec la hotte aspirante uniquement

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

- Commander automatiquement une hotte aspirante Miele connectée grâce aux réglages du plan de cuisson (Con@ctivity 3.0)

Fonctions spéciales

Con@ctivity 3.0

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

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

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

Extension des zones de cuisson

Selon le modèle, votre plan de cuisson peut ne pas avoir de zone de cuisson à circuit double et/ou à rôtir.

Les zones de cuisson à circuit double et à rôtir ont un deuxième circuit de chauffe que vous pouvez activer. Grâce au deuxième circuit de chauffe, la surface chauffée est plus importante et vous pouvez utiliser des récipients de cuisson avec un fond plus large ou un plat à rôtir.

Zone de cuisson ExtraSpeed

Selon le modèle, votre plan de cuisson peut ne pas avoir de zone de cuisson ExtraSpeed.

La zone de cuisson ExtraSpeed permet de chauffer les aliments plus rapidement.

Stop & Go

Pour l'activation du Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1. Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

Conseil : Utilisez cette fonction spéciale si vous devez nettoyer rapidement les éléments de commande sales ou s'il y a un risque de débordement.

Début de cuisson automatique

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

Minuteur

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :

- régler une durée de minuterie,
- enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

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

Arrêt automatique

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

Le verrouillage est activé lorsque le plan de cuisson est sous tension. Lorsque le verrouillage 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, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre dix secondes puis rallumer le plan de cuisson.

Maintien au chaud

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

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

Réglages

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

Mode Expo

Cette fonction est conçue pour que les revendeurs puissent présenter le plan de cuisson sans qu'il chauffe.

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'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Arrêt de sécurité

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une ou plusieurs touche(s) sensible(s) pendant plus de dix secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. *F* apparaît sur l'affichage du minuteur pendant quelques secondes. Si la touche sensible ① est concernée, *F* s'allume jusqu'à ce que les objets ou les salissures ont été retiré(e)s.

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

La durée de fonctionnement est trop longue

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

Présentation

Vous pouvez adapter l'arrêt de sécurité en modifiant le niveau de sécurité (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Niveau de puissance ¹	Durée de fonctionnement maximale [h:min]		
	Niveau de sécurité		
	0 ²	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

¹ Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre "Plages de réglage").

² Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe et protection casserole

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe. Elle éteint automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant qu'elle ne surchauffe. Dès que la zone de cuisson est refroidie, le chauffage se remet automatiquement en marche.

En outre, le chauffage s'éteint et se rallume au niveau de puissance maximal.

Protection casserole

La zone de cuisson ExtraSpeed est en outre équipée d'une protection casse-rolle. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Le chauffage de la zone de cuisson s'éteint. **S** et **D** clignotent en alternance dans l'affichage de la zone de cuisson.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe et de la protection casserole

La sécurité anti-surchauffe et la protection casserole peuvent se déclencher dans les situations suivantes :

- Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient de cuisson posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- Le fond du récipient de cuisson ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.

Données du plan de cuisson

Vous pouvez afficher la référence du modèle, le numéro de fabrication et la version du logiciel de votre plan de cuisson.

Accessoires en option

Récipient de cuisson

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

Produits de nettoyage et d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

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

Chiffon microfibre

Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Mise en service

Déballage du plan de cuisson

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Mise en réseau

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. fours à micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Connexion à un réseau via l'app

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi doit être suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre plan de cuisson.
- Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et une hotte aspirante Miele.



- Scannez le QR code.

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

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

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

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

Connexion à un réseau via WPS

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi doit être suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre plan de cuisson
- Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et une hotte aspirante Miele (Con@ctivity 3.0).
- Vous possédez un routeur compatible WPS (WLAN Protected Setup).

- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, une barre de progression (120 secondes max.) apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion.

La connexion WPS est activée pendant ces 120 secondes.

- Activez la fonction WPS sur votre routeur Wi-Fi.

Si la connexion a réussi, le code **C:02** apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code **C:01** apparaît dans l'affichage du minuteur. Vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

- Installez l'application Miele.

- Suivez les instructions de l'app.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Conseil : Si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge la méthode de connexion par WPS, utilisez la mise en réseau via l'application Miele.

Connexion à une hotte aspirante uniquement

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


- Hotte aspirante Miele avec Con@ctivity 3.0
- Le plan de cuisson n'est pas intégré dans votre réseau domestique

- Mettez le plan de cuisson sous tension.

- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 7 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, une barre de progression apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion. Si la connexion a réussi, le code **C:02** apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code **C:01** apparaît dans l'affichage du minuteur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

Une fois la connexion établie, 2 et 3 sont affichés en continu sur la hotte aspirante.

- Appuyez sur la touche Arrêt différé ⁵  ¹⁵ pour quitter le mode connexion sur la hotte aspirante.

La fonction Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Mise en service

Annulation du processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

Réinitialisation des paramètres

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.


Lors du remplacement du routeur, la réinitialisation n'est pas nécessaire.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes.


Une fois le temps écoulé, le code **C:00** s'affiche pendant dix secondes dans l'affichage du minuteur.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.


Les 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.

 Un récipient de cuisson posé sur les touches sensibles et les témoins peut endommager les composants électroniques situés en dessous.

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Cela entraîne des actions involontaires.

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").

Ne déposez pas de récipient de cuisson chaud sur les touches sensibles et l'affichage.

Enclenchement du plan de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles 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 par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

Arrêt d'une zone de cuisson

■ Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

■ Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance

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

■ Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

Utilisation

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

Sur l’affichage de la zone de cuisson, le niveau de puissance que vous avez choisi clignote pendant quelques secondes puis reste allumé.

Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

Les niveaux intermédiaires sont activés (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

- Effleurez le clavier numérique entre les touches sensibles.

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes et reste ensuite allumé en permanence. Les niveaux intermédiaires sont représentés avec un point lumineux près du chiffre.

Modification du niveau de puissance

- Effleurez l’affichage de la zone de cuisson correspondante.

L’affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.




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

Extension des zones de cuisson

Activation de l’extension des zones de cuisson

- Effleurez brièvement l’affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L’affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Pendant que l’affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ,  ou  (selon le modèle).




Le voyant lumineux de l’extension de la zone de cuisson s’allume.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Désactivation de l’extension des zones de cuisson

- Effleurez brièvement l’affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L’affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Pendant que l’affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ,  ou  (selon le modèle) plusieurs fois jusqu’à ce que le voyant de l’extension des zones de cuisson s’éteigne.

Activation/Désactivation de Stop & Go

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance ni le réglage du minuteur, le plan de cuisson peut uniquement être arrêté. Le minuteur, les délais de désactivation, les délais de Booster et les délais pour la phase de saisie continuent de s’écouler.

Si vous laissez la fonction activée, le plan de cuisson s’arrête automatiquement au bout d’une heure.

- Effleurez la touche sensitive .

Début de cuisson automatique

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

Niveau de poursuite de cuisson ¹	Durée de saisie [min:s]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

¹ Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre "Plages de réglage").

Activation du début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive correspondante à la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce

qu'un signal sonore retentisse et que dans l'affichage de la zone de cuisson *H* s'allume.

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), *H* clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation du début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la puissance de mijotage réglée jusqu'à ce que *H* s'éteigne.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Minuteur

Réglage des durées de minuterie

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 (00:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes.

Les durées sont saisies via la rangée de chiffres et peuvent être ajustées à l'aide de la touche sensitive +.

- Réglez les durées dans l'ordre suivant : heures, dizaines de minutes, unités de minutes.

Exemple :

59 minutes = 00:59 heure,
saisie : 5—9

80 minutes = 1:20 heure,
saisie : 1—2—0

Utilisation


Une fois les premiers chiffres saisis, l'affichage du minuteur reste allumé, après avoir saisi le deuxième chiffre, le premier chiffre saute vers la gauche, après avoir saisi le troisième chiffre, le premier et le deuxième sautent vers la gauche.

Réglage de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuteur").


Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le minuteur démarre.

Modification du minuteur



- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuteur").

Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le minuteur démarre.


Suppression du minuteur


- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez le  sur le clavier numérique.

Réglage de la durée de désactivation


Si la durée de fonctionnement maximale est atteinte, une zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un temps d'arrêt réglé (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").


Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson sélectionnée.

- Effleurez la touche sensitive  à côté de l'affichage de la zone de cuisson concerné.


L'affichage du minuteur et la touche sensitive  clignotent.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le temps d'arrêt démarre.


La durée de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  reste allumée.


Modification de la durée de désactivation

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



L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.


Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le temps d'arrêt démarre.

La durée de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  reste allumée.


Suppression du délai de désactivation

- Effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que :00 apparaisse dans l'affichage du minuteur.

ou



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

L'affichage du minuteur clignote.


- Effleurez la touche sensitive  sur le clavier numérique.

Réglage de plusieurs durées de désactivation

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit dans le chapitre "Utilisation", section "Réglage de la durée de désactivation".



Si vous sélectionnez plusieurs durées de désactivation différentes, le temps restant le plus court s'affiche et la touche sensitive  correspondante s'allume de manière pulsée. Les autres touches sensibles  s'allument statiquement.



Affichage des durées de désactivation

- Afin d'afficher les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée.

Le temps restant **arrondi** s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur


Si vous utilisez les deux fonctions simultanément, le temps le plus court est toujours affiché. La touche sensitive  (fonction Minuterie) ou la touche sensitive  (arrêt automatique) de la zone de cuisson avec le temps le plus court clignote.

- Pour consulter les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive  ou  de la zone de cuisson souhaitée.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensibles sont verrouillées. Le minuteur réglé continue de s'écouler.


- Effleurez la touche sensitive  pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, **LDC** apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

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

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement cinq minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive  pendant six secondes.

LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Utilisation

Verrouillage

Activation du verrouillage

Si le verrouillage est activé :

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

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles **+** et **II/▶** pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage est activé.

Si le verrouillage est activé et qu'une touche sensible non autorisée est effleurée, *LDC* s'affiche pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur et un signal retentit.

Désactivation du verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles **+** et **II/▶** pendant six secondes.

LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel


- Réactivez le plan de cuisson.
- Effleurez ensuite immédiatement une des touches sensibles des zones de cuisson qui clignotent.

Tous les réglages précédents sont restaurés.

Maintien au chaud

Activation/désactivation du maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud ne permet pas de réchauffer les aliments refroidis.

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

Astuces concernant le maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans le récipient de cuisson (casserole/poêle). Couvrez le récipient de cuisson avec un couvercle.
- Remuez régulièrement les plats solides ou semi-liquides (purée de pomme de terre, potée).
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit donc être aussi courte que possible.

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant six secondes sur le clavier numérique.

Sur l'affichage du minuteur apparaît une succession de chiffres, séparés par un tiret.

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

Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 pendant six secondes sur le clavier numérique.

Trois chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple : *123* = version du logiciel 1.23.

Activation/Désactivation du mode expo

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant six secondes sur le clavier numérique.

Ce qui suit clignote pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur :

- *dE* en alternance avec *On* (mode expo activé)
ou
- *dE* en alternance avec *OFF* (mode expo désactivé)

Plage de réglage

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu’à 17 (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

	Plages de réglage	
	d’usine neuf niveaux sans niveaux intermé- diaires	plus fin neuf niveaux avec niveaux intermé- diaires
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine	1–2	1–2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1–3	1–3.
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Cuire des bouillies Préparer des omelettes ou des œufs au plat “sans croûte” Cuire à l’étuvée des fruits	2–4	2–4.
Décongeler des surgelés Cuire à l’étuvée des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Faire gonfler des céréales	3–6	3–5.
Saisir et faire mijoter de grandes quantités	4–6	4.–5.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des pois- sons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, ome- lettes, etc.	6–7	6–7.
Cuire des galettes de pomme de terre, blinis, etc.	7–8	7–8.
Porter de grands volumes d’eau à ébullition Rôtir de grandes quantités de viande Saisir des aliments	8–9 ¹	8.–9 ¹

Les données sont des valeurs indicatives. Elles se fondent sur des portions normales pour quatre personnes. En cas de casseroles plus hautes, de cuisson sans couvercle et pour de plus grandes quantités, sélectionner une plage de réglage supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

¹ La zone de cuisson ExtraSpeed fonctionne avec le niveau de puissance 9, avec une puissance supplémentaire.

Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés, sans niveaux intermédiaires. Pour des contrôles selon la norme, configurez les neuf niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

Plage de réglage

Plat testé	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Cou- vercle	Plage de réglage	
			Préchauf- fage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	non	—	1–2
Omelettes	180 (fond sandwich)	non	9	5.–7.
Cuire des frites surgelées	Conformément à la norme	non	9	9

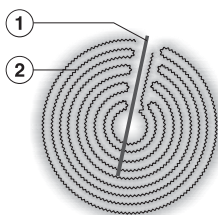
Principe de fonctionnement des plans de cuisson électriques

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe, les zones de cuisson à circuit double et les zones de rôtiage de deux rubans de chauffe. Selon le modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un anneau.

Lorsqu'un niveau de puissance est activé, le chauffage s'allume. Le ruban de chauffe est visible à travers la vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. La régulation électronique de la puissance de chauffe fait que le chauffage s'allume et s'éteint afin de maintenir une puissance de chauffage constante. Ce comportement est appelé "intermittence".

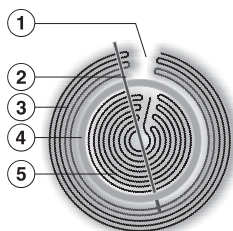
Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe qui empêche la plaque vitrocéramique de surchauffer, voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe".

Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

Zone de cuisson à circuit double



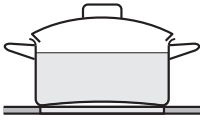
- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

Récipient de cuisson

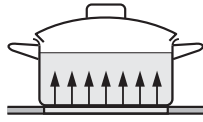
Récipient de cuisson le plus adapté

Les casseroles et poêles en métal à fond épais sont les plus adaptées. Le fond est légèrement bombé vers l'intérieur lorsqu'il est froid.

Lorsque le récipient de cuisson est chauffé, le fond se dilate et le récipient de cuisson repose à plat sur la zone de cuisson. De cette manière, la chaleur est transmise de manière optimale.



froid



très chaud

Récipient de cuisson moins adapté

Les récipients de cuisson en verre, céramique ou en grès sont moins adaptés. Ces matériaux ne sont pas de bons diffuseurs de chaleur.

Récipient de cuisson non adapté

Les récipients de cuisson en plastique ou en papier aluminium ne sont pas adaptés. Ces matériaux fondent à haute température.

Conseils relatifs aux récipients de cuisson

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient de cuisson de diamètre adapté, voir chapitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson".
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d'avant en arrière du récipient de cuisson 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.
- La nature du fond du récipient peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes).
- Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces taches s'éliminent avec un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, voir chapitre "Nettoyage et entretien".

Ajustement des réglages

Accès aux réglages

Le plan de cuisson est désactivé.

- Effleurez les touches sensibles ① et II/► jusqu'à ce que la touche sensitive + et le symbole PC apparaissent dans l'affichage du minuteur.

Au bout de quelques secondes, P:01 (programme 01) et C:01 (code) clignotent en alternance dans l'affichage du minuteur.

Réglage des paramètres

- Pendant que le paramètre est affiché (par ex. P:01), effleurez la touche sensitive + plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de paramètre souhaité apparaisse sur l'affichage.

Réglage du code

- Pendant que le code s'affiche (par ex. C:01), effleurez la touche sensitive + jusqu'à ce que le numéro de code souhaité apparaisse dans l'affichage.

Enregistrement des réglages

- Pendant que le programme s'affiche (par ex. P:01), effleurez la touche sensitive ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive II/► jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P:01	Mode Expo	C:00	Mode expo désactivé
		C:01	Mode expo activé ³
P:03	Réglage d'usine	C:00	Réglages d'usine non restaurés
		C:01	Réglages d'usine restaurés
P:04	Plage de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	C:00	Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
		C:01	Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster ⁴
P:05	Protection casserole pour zone de cuisson ExtraSpeed	C:00	désactivé
		C:01	peu sensible
		C:02	normal
		C:03	hautement sensible
P:06	Bip des touches en cas d'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé ⁵
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P:10	Connexion Wi-Fi	C:00	Pas active/désactivée
		C:01	Active sans configuration
		C:02	Active et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie)
		C:03	Connexion possible via le bouton Push WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé sur les valeurs par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe du plan de cuisson et de la hotte aspirante sans l'application Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Réactivité des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normale
		C:02	rapide

¹ Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.

² Le code réglé en usine est imprimé en caractères gras.

³ Après la mise sous tension du plan de cuisson, **dE** apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.

⁴ Dans le texte et les tableaux, les niveaux intermédiaires sont représentés par un point après le chiffre pour faciliter la compréhension.

⁵ Le bip des touches de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

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

Intervalle de nettoyage

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

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures dues au sucre, au plastique ou au papier aluminium

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

Élimination des salissures légères

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

Nettoyage et entretien

Élimination des salissures tenaces

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

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

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

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



Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
Après la mise sous tension du plan de cuisson ou après avoir effleuré une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît pendant quelques secondes sur l'afficheur du minuteur.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage de la mise en marche").
	Le verrouillage est activé. ■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode expo. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles <i>U</i> et <i>2</i> , jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i> .
<i>F</i> clignote dans l'affichage du minuteur et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").

Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Les touches sensibles sont trop sensibles ou ne sont pas assez sensibles.	<p>La sensibilité des touches sensibles est dérégulée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Assurez-vous tout d'abord que le plan de cuisson n'est pas exposé directement à la lumière (solaire ou artificielle) et que l'environnement de l'appareil n'est pas trop sombre.■ Le cas échéant, retirez tout récipient de cuisson et nettoyez le plan de cuisson de façon à éliminer tout résidu. Assurez-vous que rien ne couvre le plan de cuisson ni les touches sensibles.■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ.■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint.	<p>Cette "intermittence" du chauffage est normale. Elle est causée par la régulation électronique de la puissance de chauffe, voir chapitre "Bon à savoir", section "Principe de fonctionnement".</p> <p>Si le chauffage fonctionne par intermittence au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée, voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe".</p>
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	<p>La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité"). <p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
☐ apparaît en alternance avec 9 dans l'affichage de la zone de cuisson ExtraSpeed.	<p>La protection casserole s'est déclenchée.</p> <p>■ Effleurez brièvement la touche de sélection de la zone de cuisson.</p> <p>L'affichage bascule, seul ☐ clignote. Vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson normalement.</p>
Une ou plusieurs températures résiduelles clignotent.	Il y a eu une interruption de courant pendant le fonctionnement ou la phase de maintien au chaud.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu de le récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.	<p>Une grande quantité d'aliment est chauffée.</p> <p>■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.</p>
	<p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <p>■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.</p>
Le contenu du récipient de cuisson chauffe à peine, voire pas du tout.	<p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <p>■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.</p>
	<p>La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson.</p> <p>■ Utilisez une casserole plus petite.</p>
	<p>L'extension des zones de cuisson n'est pas activée.</p> <p>■ Activez l'extension des zones de cuisson.</p>

Correction des problèmes

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une 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(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
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 revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence du modèle coïncide avec celle indiquée en couverture.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	≤ 100 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 techniques produit

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6538
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. = Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,0 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 6539
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. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	191,0 Wh/kg

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

MIELE	
Identification du modèle	KM 6540
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 184,8 Wh/kg 2. = 189,8 Wh/kg 3. = 175,4 Wh/kg 4. = 179,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	182,3 Wh/kg

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

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 6542
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 188,3 Wh/kg 2. = 190,6 Wh/kg 3. = 177,2 Wh/kg 4. = 192,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	187,1 Wh/kg

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KM 6538 FR, KM 6539 FL, KM 6540 FR, KM 6542 FR,
KM 6542 FL