

Mode d'emploi et instructions de montage Plans de cuisson à induction



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4	Utilisation	28
Durabilité et protection de l'environnement	11	Consignes de sécurité pour l'utilisation	28
Installation	12	Enclenchement du plan de cuisson.	28
Consignes de sécurité pour le montage	12	Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	28
Distances de sécurité	13	Positionnement de la batterie de cuisine sur les zones de cuisson PowerFlex	28
Cotes d'encastrement	17	Niveaux de puissance du plan de cuisson.....	29
KM 8460 FR, KM 8560 FR.....	17	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	29
Montage du plan de cuisson.....	18	Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson.....	29
Préparation du plan de travail pour l'encastrement.....	18	Zone de cuisson PowerFlex.....	30
Pose du plan de cuisson	18	Combinaison des zones de cuisson PowerFlex.....	30
Raccordement électrique.....	19	Séparation des zones de cuisson PowerFlex.....	30
Présentation	20	Booster	30
Votre plan de cuisson	20	Activation du Booster	30
KM 8460 FR	20	Désactivation du Booster.....	30
KM 8560 FR.....	21	Verrouillage de la mise en marche...	30
Éléments de commande et indicateurs	21	Activation du verrouillage de la mise en marche	30
Caractéristiques des zones de cuisson	22	Désactivation du verrouillage de la mise en marche	31
Gestion de puissance	24	Maintien au chaud	31
Fonctions spéciales.....	24	Activation du maintien au chaud	31
Zone de cuisson PowerFlex	24	Désactivation du maintien au chaud.....	31
Booster du plan de cuisson.....	24	Astuces concernant le maintien au chaud	31
Début de cuisson automatique .	24	Activation/Désactivation du mode Expo	31
Verrouillage de la mise en marche.....	24	Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	32
Maintien au chaud	24	Informations pour les organismes de contrôle	33
Mode Expo.....	25	Bon à savoir	34
Indicateur de chaleur résiduelle.	25	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	34
Arrêt de sécurité	25		
Sécurité anti-surchauffe	26		
Accessoires en option	26		
Mise en service	27		
Déballage du plan de cuisson.....	27		
Premier nettoyage du plan de cuisson	27		
Première mise en service du plan de cuisson	27		

Bruits	34
Récipient de cuisson.....	34
Nettoyage et entretien	36
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....	36
Intervalle de nettoyage	36
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	37
Détergents à ne pas utiliser	37
Correction des problèmes	38
Messages dans les affichages/à l'écran	38
Comportement inattendu	40
Résultat insatisfaisant	40
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	41
Service après-vente.....	42
Contact en cas d'anomalies.....	42
Plaque signalétique	42
Garantie	42
Caractéristiques techniques	43
Caractéristiques techniques.....	43
Fiches techniques produit.....	43
Déclaration de conformité	44

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 dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

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.

► Ce plan de cuisson peut être combiné exclusivement avec les modèles de cuisinières spécifiés par Miele. En cas de combinaison avec d'autres cuisinières, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions pour le bon fonctionnement de la table de cuisson ne seront plus réunies.

► 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).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Adressez-vous à un électricien professionnel afin de faire raccorder votre plan de cuisson à la cuisinière.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ 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) disjoncteur(s) de l'installation électrique.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (par ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, l'armoire d'encastrement et le sol. Ne refermez la façade de meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Les objets chauds posés sur les affichages des zones de cuisson peuvent endommager l'électronique sous-jacente. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau des affichages des zones de cuisson.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou du papier aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à verre. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond de la batterie de cuisine peut parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.
- ▶ Si le plan de cuisson est installé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le plan de cuisson pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson peut se déclencher.
- ▶ 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

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

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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

santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



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

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

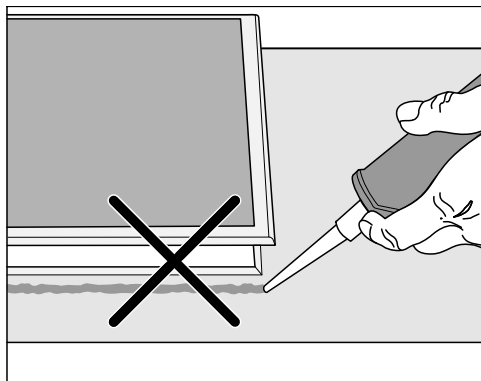
Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter et raccorder le plan de cuisson à la cuisinière exclusivement par un 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.



⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

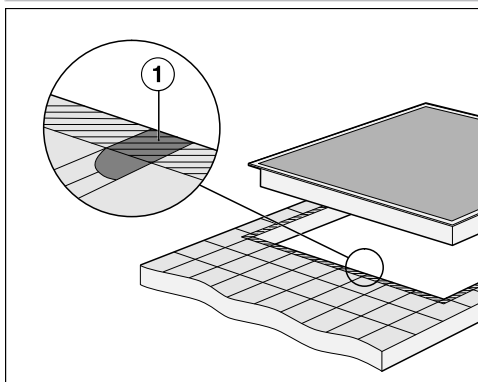
Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le plan de cuisson, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

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.

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.



► 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.

► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas 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.

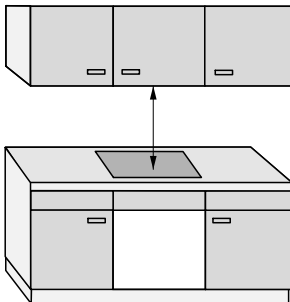
Entre le plan de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus :

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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 :

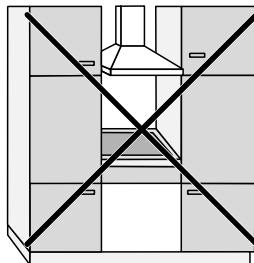
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

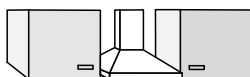
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

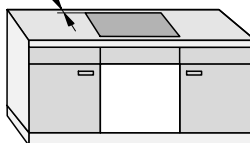
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



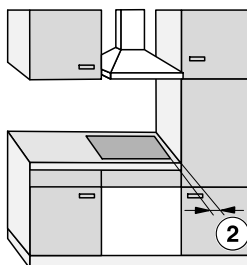
Interdit



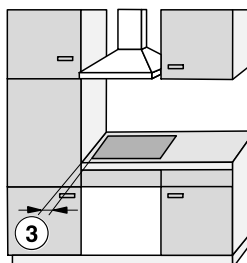
①



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance de sécurité sous le plan de cuisson

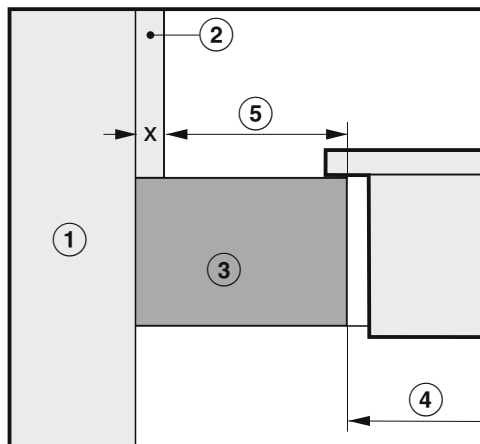
Pour garantir la bonne aération du plan de cuisson, respecter une distance de sécurité minimale entre le plan de cuisson et un tiroir ou un four.

La distance minimale entre l'arête inférieure du plan de cuisson et l'arête supérieure du four doit être de ≥ 15 mm.

Installation

Distance de sécurité avec la crédence

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



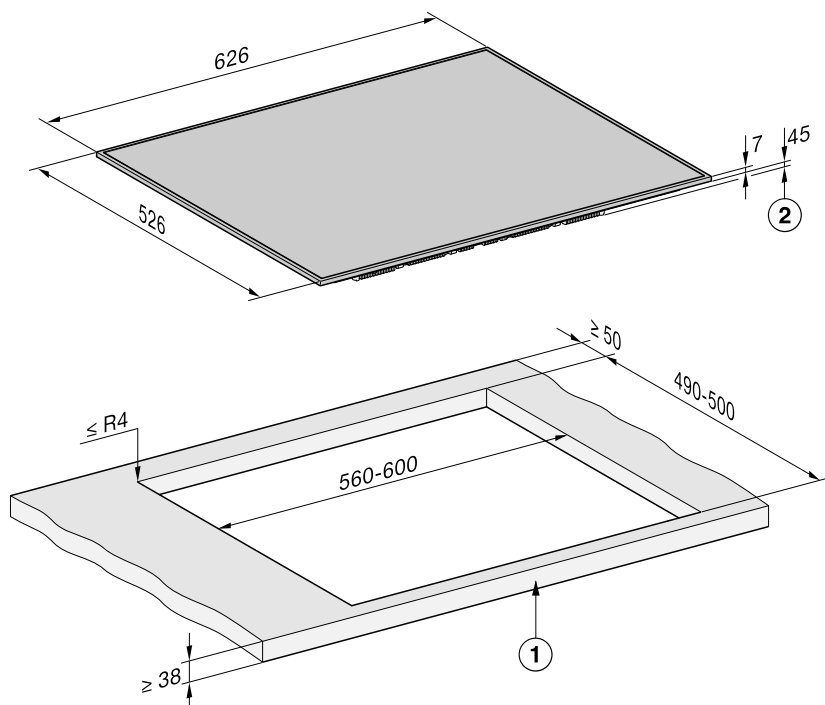
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale pour des matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

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

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

Cotes d'encastrement

KM 8460 FR, KM 8560 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Hauteur du plan de cuisson

Installation

Montage du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour l'encastrement

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

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

Pose du plan de cuisson

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

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

Les boîtiers de connexions ou les connecteurs femelles sont endommagés.

Les boîtiers de connexion et les connecteurs femelles sont munis de détrompeurs. Ne forcez pas pour insérer les prises. Le fil de mise à la terre doit être également inséré dans le boîtier de connexion.

- Connectez les boîtiers de connexion qui se trouvent à l'extrémité du câble d'alimentation secteur à la cuisinière.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

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 (par ex. en cas d'électrocution).

Faites raccorder le plan de cuisson à la cuisinière par un électricien professionnel.


L'électricien professionnel doit connaître et respecter les prescriptions locales et recommandations du fournisseur d'électricité.

La protection anti-manipulations avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage. La protection anti-manipulations ne doit pas pouvoir être retirée sans outils.

Données de raccordement

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

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).

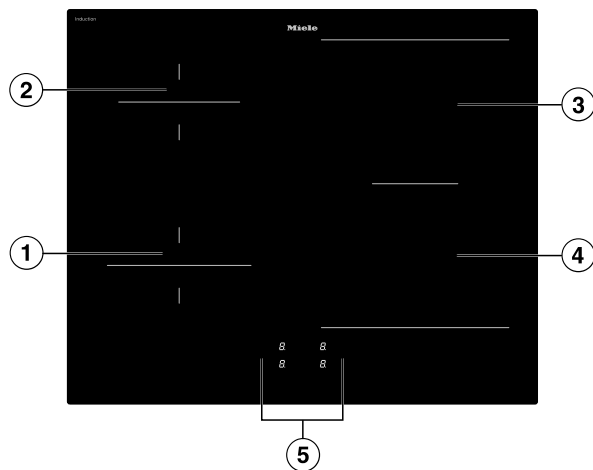
Disjoncteur différentiel

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

Présentation

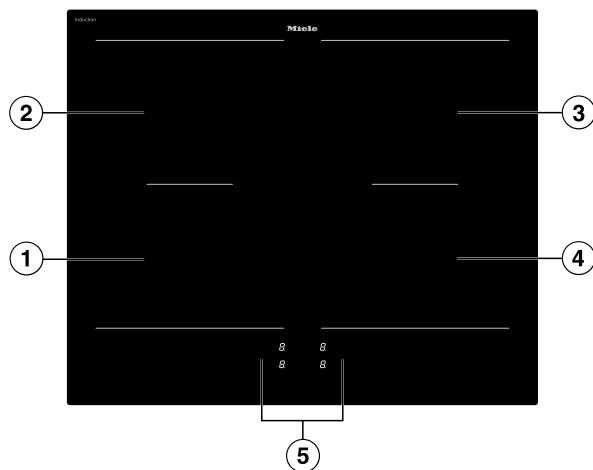
Votre plan de cuisson

KM 8460 FR



- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ④
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Affichage des zones de cuisson

KM 8560 FR



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① ene zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ④ ene zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Affichage des zones de cuisson

Éléments de commande et indicateurs

Symboles bouton


Symbole	Description
0	Zone de cuisson désactivée
	Combinaison de Maintien au chaud ou PowerFlex zones de cuisson
B I	Activation du Booster
	Barre de progression
	Activation du début de cuisson automatique

Présentation


Affichage des zones de cuisson

Symbole	Description
<i>h</i>	Maintien au chaud
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>R</i>	Début de cuisson automatique
<i>b</i>	Booster
<i>⏏</i>	La batterie de cuisine est absente ou inadaptée
<i>≡</i>	Indicateur de chaleur résiduelle
<i>LC</i>	Le verrouillage de la mise en marche est activé
<i>dE</i>	Le mode expo est activé
<i>0000</i>	Le mode expo est désactivé

Caractéristiques des zones de cuisson

KM 8460 FR					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²	Zone de cuisson couplée ³	
	∅				
①	12–19	–	normal Booster	1'850 3'000	③
②	10–16	–	normal Booster	1'400 2'200	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	3'400 7'300	–
			Total	7'300	

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

KM 8560 FR					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	∅				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	③
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	3'400 7'300	–
			Total	7'300	

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

Présentation

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

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

Conséquences de la répartition de la puissance

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

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

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

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

Fonctions spéciales

Zone de cuisson PowerFlex

Une zone de cuisson PowerFlex se compose de deux zones de cuisson PowerFlex combinées entre elles. Cela permet d'utiliser une batterie de cuisine plus grande.

Vous pouvez combiner les zones de cuisson PowerFlex en une zone de cuisson PowerFlex si vous y placez une batterie de cuisine assez grande.

Booster du plan de cuisson

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

Début de cuisson automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Maintien au chaud

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

Mode Expo

Cette fonction spéciale permet à un revendeur de 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

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.

Fonction spéciale/Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale [h:min]
Maintien au chaud	2:00
1	10:00
2	5:00
3	5:00
4	4:00
5	3:00
6	2:00
7	2:00
8	2:00
9	1:00

Zones de cuisson en fonctionnement en mode pyrolyse

Il est impossible d'utiliser à la fois les zones de cuisson et le mode pyrolyse (voir instructions d'utilisation et de montage de la cuisinière), si votre plan de cuisson est associé à l'une des cuisinières suivantes :

- H 2455 IP
- H 2457 IP

Si une zone de cuisson est en marche et le mode pyrolyse est activé, la zone de cuisson s'éteint. Le niveau de puissance dans la Affichage des zones de cuisson correspondante s'éteint et *P* s'allume à gauche à l'arrière et *Y* à droite à l'arrière dans la Affichage des zones de cuisson.

Présentation

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Désactivation d'une ou de plusieurs zones de cuisson.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- La batterie de cuisine posée sur la zone de cuisson est chauffée à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne d'électricité.

Accessoires en option

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

Pour accéder au shop en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :



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.


Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.


Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

 Risque de brûlure dû à des objets brûlants.

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.

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

Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en positionnant le bouton sur **0**.

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

Enclenchement du plan de cuisson

■ Pour allumer le plan de cuisson, vous devez régler un niveau de puissance sur une zone de cuisson.

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt d'une zone de cuisson

■ Pour éteindre une zone de cuisson, tournez le bouton vers la gauche sur **0**.

Le niveau de puissance dans la Affichage des zones de cuisson s'éteint.

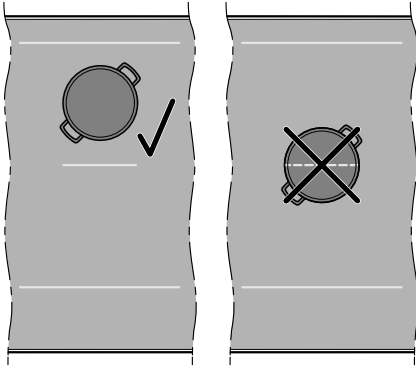
Arrêt du plan de cuisson

■ Pour éteindre le plan de cuisson, éteignez toutes les zones de cuisson.

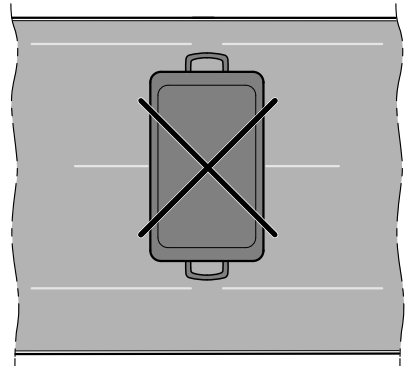
Positionnement de la batterie de cuisine sur les zones de cuisson PowerFlex

Retrouvez l'affectation de la taille de la batterie de cuisine et de la position dans les informations sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson.

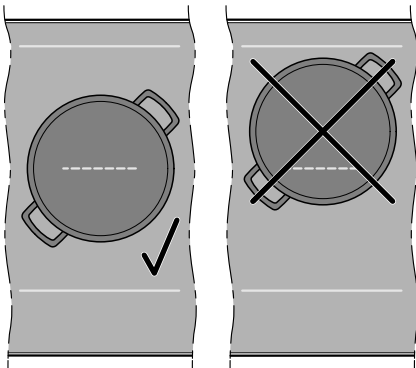
■ Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-après :



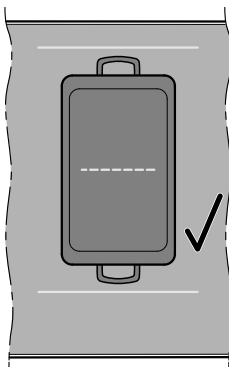
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex 1

- ¹ Si vous positionnez correctement la batterie de cuisine, vous pouvez contrôler la zone de cuisson PowerFlex à l'aide des commandes sur la zone de cuisson avant.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Les boutons ne doivent pas être tournés sur **▷** ou **0** en passant par les positions **B I**.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson souhaitée vers la droite, jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse dans l'affichage correspondant Zone de cuisson.

Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Tournez le bouton de la zone de cuisson souhaitée vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit modifié dans l'affichage des zones de cuisson.


Utilisation


Zone de cuisson PowerFlex

Combinaison des zones de cuisson PowerFlex

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

Le bouton de la zone de cuisson PowerFlex avant se trouve sur **O**.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson arrière vers la droite sur .

Dans la Affichage des zones de cuisson de la zone de cuisson arrière,  s'allume.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson avant vers la droite, jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson affiche le niveau de puissance souhaité.

Séparation des zones de cuisson PowerFlex

- Tournez les deux boutons de commande vers la gauche sur **O**.

Booster

Activation du Booster

L'activation du Booster peut modifier le réglage de la zone de cuisson couplée.

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté
ou
- selon le modèle, une zone de cuisson au choix d'un côté et une zone de cuisson Flex de l'autre côté

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

- Tournez le bouton vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position **B I** puis de nouveau sur la butée.

La Affichage des zones de cuisson affiche **b**.

Désactivation du Booster

L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 dès que la durée de fonctionnement du Booster est écoulée.

- Réglez un autre niveau de puissance.

Le symbole du Booster s'éteint.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

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

- Tournez simultanément les boutons des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Maintenez les boutons dans cette position jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson affiche ce qui suit : **LL**.

Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si un niveau de puissance est réglé, la Affichage des zones de cuisson affiche **LL** pendant quelques secondes.

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Tournez simultanément les boutons des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Maintenez les boutons dans cette position jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson n'affiche **plus** ce qui suit : *LL*.

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Maintien au chaud

Activation du maintien au chaud

Les zones de cuisson PowerFlex arrière ne disposent pas de la fonction spéciale Maintien au chaud.

- Tournez le bouton vers la droite sur .

La Affichage des zones de cuisson affiche *h*.

Désactivation du maintien au chaud

- Réglez un autre niveau de puissance.

Astuces concernant le maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans la batterie de cuisine (casserole/poêle). Couvrez la batterie de cuisine 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.

Activation/Désactivation du mode Expo

- Tournez le bouton de la zone de cuisson avant gauche vers la gauche et maintenez la position.
- Tournez deux fois rapidement vers la gauche le bouton de la zone de cuisson avant droite. Continuez à gauche jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson affiche ce qui suit :
 - *dE* (mode Expo activé)
ou
 - *0000* (mode Expo désactivé)

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

	Batteries de cuisine recommandées ¹	Plage de réglage ²
Faire fondre le beurre	Casserole	1–2
Faire fondre du chocolat		
Dissoudre de la gélatine		
Maintien au chaud de plats qui attachent facilement		2–4
Réchauffer de petites quantités de liquide		
Faire gonfler du riz		
Décongeler des blocs de légumes surgelés		
Faire cuire de la bouillie au lait		4–6
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides		
Cuire des fruits à l'étuvée		
Cuire des pommes de terre après la saisie	Poêle	5–6
Faire suer du lard		
Préparer des omelettes, des œufs sur le plat sans croûte, etc.	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	5–7
Faire revenir le poisson	Casserole	
Faire suer les légumes		
Faire gonfler des pâtes et des légumineuses		
Émulsionner des sauces et des crèmes, par ex. sabayon ou sauce hollandaise	voir les indications du fabricant	6
Décongeler et faire chauffer des surgelés	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	
Rôtir en douceur (par ex. poisson entier)		
Rôtir en douceur (par ex. boulettes de viande, blanc de poulet)		Poêle
Rôtir (par ex. filet de poisson, escalope, œufs sur le plat)	6–7	
Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steak, petites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre)	7–8	
Faire frire, par ex. des frites	Casserole à rebord haut	9
Saisir de grandes quantités de viande	Casserole à rebord haut ou plat à rôtir	
Faire bouillir de l'eau	Casserole	Booster

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

² Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond de la batterie de cuisine. Pour cette raison, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour votre batterie de cuisine. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour votre batterie de cuisine. Pour les nouvelles batteries de cuisine dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le niveau de puissance immédiatement inférieur au niveau indiqué.

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

Plat testé	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Couvercle	Plage de réglage	
			Préchauffage	Préparation
Chauffer de l'huile	150	non	–	1–2
Omelettes	180 (fond sandwich)	non	9	5–6
Frire des frites surgelées	180 mm (friteuse)	non	9	9
Maintien au chaud d'un ragoût de lentilles	150 (fond sandwich)	oui (pour le maintien au chaud)	7	Maintien au chaud

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

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

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

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans la batterie de cuisine, selon le matériau et la fabrication du fond de la batterie :

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

un crépitement lors de l'emploi d'une batterie de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

des sifflements, si on utilise simultanément les zones de cuisson combinées avec des batteries de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement si le niveau de puissance est bas,

un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement. Ce dernier démarre pour protéger l'électro-

nique de l'appareil en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction du plan de cuisson.

Récipient de cuisson

Batteries de cuisine adaptées

- Inox avec fond magnétisable
- Acier émaillé
- Fonte

La nature du fond de la batterie de cuisine peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes). Le fond de la batterie de cuisine doit répartir uniformément la chaleur. Les batteries de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsule) sont bien adaptées.

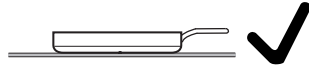
Batteries de cuisine non adaptées

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

Vérification des batteries de cuisine

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


Conseils relatifs aux batteries de cuisine



- Positionnez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
 - Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine dont le diamètre correspond. Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
 - 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.
 - Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser une batterie de cuisine qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
 - Soulevez la batterie de cuisine pour la déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les déplacements d'avant en arrière de la batterie de cuisine n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
 - Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.
- Utilisez de préférence des poêles à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore ou le revêtement s'écaille.

Nettoyage et entretien

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 détergent.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule invisible se forme sur la plaque vitrocéramique et entraîne une décoloration de celle-ci, qu'il est ensuite impossible d'éliminer.

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

► 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 des résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

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

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

- de décapants pour four et gril,
- de brosses abrasives,
- de gommes détachantes,
- d'éponges.

Correction des problèmes

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
⏏ s'allume ou clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé ou R dans une Affichage des zones de cuisson.	<p>Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Une batterie de cuisine inadaptée se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Le diamètre du fond de la batterie de cuisine est trop petit.</p> <p>La batterie de cuisine adaptée a été retirée de la zone de cuisson.</p> <p>Si aucune batterie de cuisine adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de trois minutes.</p> <p>■ Placez une batterie de cuisine adaptée dans les trois minutes.</p> <p>⏏ s'éteint. Le processus de cuisson démarre/se poursuit avec les réglages effectués auparavant.</p> <p>■ Si vous changez de batterie de cuisine et/ou d'aliment, ajustez les réglages.</p>
Le bouton de commande n'est pas sur 0, un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson. La zone de cuisson ne chauffe pas. ⏏ s'allume ou clignote en alternance avec 3 dans la Affichage des zones de cuisson.	<p>Une coupure de courant est survenue alors que l'appareil était en marche.</p> <p>La zone de cuisson est enclenchée depuis plus de trois minutes et vous n'y avez pas posé de batterie de cuisine.</p> <p>La durée maximale de fonctionnement d'une zone de cuisson est dépassée.</p> <p>■ Tournez le bouton sur 0.</p> <p>La zone de cuisson peut de nouveau être utilisée.</p>

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
<p>Après la mise en marche d'une zone de cuisson, L apparaît pendant quelques secondes dans la Affichage des zones de cuisson pour la zone avant gauche et Ĺ pour la zone avant droite.</p>	<p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche.
<p>Après la mise en marche d'une zone de cuisson les Affichages des zones de cuisson indiquent pendant quelques secondes d pour la zone avant gauche et E pour la zone avant droite. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le mode Expo est réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de la zone de cuisson avant gauche vers la gauche et maintenez la position. ■ Tournez deux fois rapidement vers la gauche le bouton de la zone de cuisson avant droite, puis continuez à gauche jusqu'à ce que la Affichage des zones de cuisson indique 0000.
<p>F clignote dans une Affichage des zones de cuisson.</p>	<p>Le bouton de commande a été tourné vers la gauche ou la droite pendant plus de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton sur O. Si le message d'erreur ne disparaît pas, cela signifie qu'il y a un problème technique. Contactez le service après-vente Miele.
<p>Les Affichages des zones de cuisson arrière de gauche indiquent P et arrière de droite Y. Possiblement en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle.</p>	<p>La fonction pyrolyse de la cuisinière a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le bouton de la zone de cuisson sur O, ou interrompez le mode pyrolyse (voir la notice de montage et d'utilisation de la cuisinière).
<p>La Affichage des zones de cuisson affiche un message ne figurant pas dans le tableau.</p>	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ. ■ Si le problème persiste après le rétablissement de l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Le niveau Booster s'interrompt automatiquement trop tôt.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

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

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Les zones de cuisson ne chauffent pas.	<p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tournez les boutons de commande sur O.■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ :<ul style="list-style-type: none">– en coupant le(s) disjoncteur(s) correspondant(s) ou en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou– en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du gril avant de disparaître complètement. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.</p>
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>

Service après-vente

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

Vous trouverez toutes les coordonnées du service après-vente Miele à la fin de ce document.

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (No fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

Consommation en mode arrêt	≤ 0,5 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode arrêt	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 8460 FR
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 140-190 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 174,7 Wh/kg 2. = 172,4 Wh/kg 3. = 178,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	175,1 Wh/kg
- Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction	
- Zone de cuisson vario / Arrière gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 8560 FR
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 178,2 Wh/kg 2. = 178,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	178,2 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce plan de cuisson vitrocéramique à induction est conforme à la directive 2014/53/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 8460 FR, KM 8560 FR

fr-CH

M.-Nr. 12 985 710 / 00 / 002