

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	6	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson.....	37
Durabilité et protection de l'environnement	14	Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan	37
Installation	15	Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan	37
Consignes de sécurité pour le montage	15	Raccordement électrique	38
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard	16	Présentation.....	40
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan	16	Votre plan de cuisson	40
Distances de sécurité	17	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	40
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	25	KM 8575 FL.....	41
KM 8565 FR.....	25	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	42
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	26	KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	43
KM 8575 FL.....	27	Éléments de commande et indicateurs	44
KM 8585 FR.....	28	Caractéristiques des zones de cuisson.....	46
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	29	Gestion de puissance	49
KM 8595 FR.....	30	Principe de fonctionnement	50
KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	31	Mise en réseau	50
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	32		
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish	32		
KM 8575 FL.....	33		
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish	34		
KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish	35		
Encastrement standard du plan de cuisson	36		
Préparation du plan de travail pour encastrement standard.....	36		
Encastrement standard du plan de cuisson.....	36		

Table des matières

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

Table des matières

Début de cuisson automatique	63	Fonction de rappel	67
Activation du début de cuisson automatique	63	Activation de la fonction de rappel	67
Désactivation du début de cuisson automatique	64	Désactivation de la fonction de rappel	68
Fonctions de minuterie	64	Maintien au chaud	68
Réglage de la minuterie	64	Activation/Désactivation du maintien au chaud	68
Réglage de la minuterie	64	Températures de maintien au chaud pour différentes applications	68
Suppression de la minuterie	65	Astuces concernant le maintien au chaud	68
Réglage de la durée	65	Protection nettoyage	68
Réglage de la durée d'un processus de cuisson	65	Activation de la protection nettoyage	68
Modification de la durée d'un processus de cuisson	65	Désactivation de la protection nettoyage	69
Suppression de la durée d'un processus de cuisson	66	Utilisation de la batterie de cuisine M Sense	69
Réglage de la durée d'autres processus de cuisson	66	Batterie de cuisine M Sense : activation des fonctions spéciales du plan de cuisson	69
Démarrage du calcul du temps écoulé lors d'un processus de cuisson	66	Batterie de cuisine M Sense : désactivation des fonctions spéciales du plan de cuisson	69
Fin du calcul du temps écoulé lors d'un processus de cuisson ..	66	Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense ..	69
Démarrage du calcul du temps écoulé pour d'autres processus de cuisson	66	Données du plan de cuisson	69
Modification de l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie	66	Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication ..	69
Verrouillage de la mise en marche ..	66	Affichage de la version du logiciel	70
Activation du verrouillage de la mise en marche	66	Activation/Désactivation du mode Expo	70
Désactivation du verrouillage de la mise en marche	67	Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	72
Verrouillage des touches	67	Informations pour les organismes de contrôle	73
Activation du verrouillage des touches	67	Bon à savoir	74
Désactivation du verrouillage des touches	67	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	74
		Bruits	74
		Récipient de cuisson	74

Table des matières

Ajustement des réglages.....	76	Fiches techniques produit	94
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication.....	82	Déclaration de conformité	96
Affichage de la version du logiciel...	82		
Mise à jour logicielle	83		
Nettoyage et entretien.....	84		
Surfaces	84		
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL	84		
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	84		
Intervalle de nettoyage.....	85		
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	85		
Détergents à ne pas utiliser	85		
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish :			
KM 8565 FL MattFinish,			
KM 8585 FL MattFinish,			
KM 8595 FL MattFinish	85		
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	86		
Intervalle de nettoyage.....	86		
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish	87		
Détergents à ne pas utiliser	87		
Correction des problèmes	88		
Messages dans les affichages/à l'écran	88		
Comportement inattendu	90		
Résultat insatisfaisant	91		
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	91		
Service après-vente.....	93		
Contact en cas d'anomalies.....	93		
Plaque signalétique	93		
Garantie	93		
Caractéristiques techniques	94		
Caractéristiques techniques.....	94		

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 des touches afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation effectués de manière incorrecte peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur ou l'utilisatrice. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces risques. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente 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.
- Nous recommandons de remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les recours en garantie restent valables.
- 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 professionnel afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial posé par un électricien professionnel.
- 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 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.
- ▶ Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation. N'attendez pas que le plan de cuisson s'éteigne automatiquement une fois qu'il n'y a plus de batterie de cuisine dessus. Les aliments peuvent s'enflammer.

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

- ▶ 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.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate du plan de cuisson lorsqu'il est allumé. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique entraîne une détérioration de votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément 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.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine Miele restent disponibles pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.
- ▶ Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre mat. Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre mat, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon microfibre propre.

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.

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.

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

⚠ Dommages dus à la chute d'objets.

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

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

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

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

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

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

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

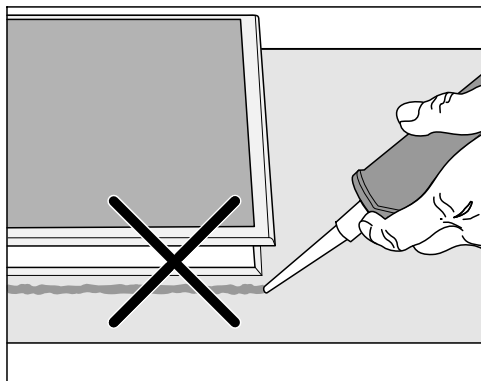
► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

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

► Respectez les distances de sécurité.

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

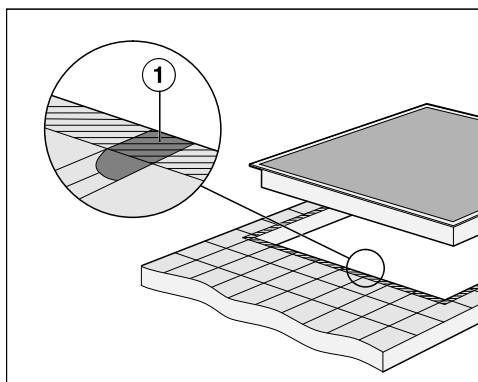


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

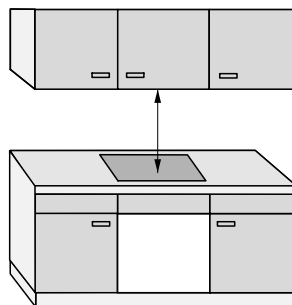
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail afin de garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas pour pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas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

► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. 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 500 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 :

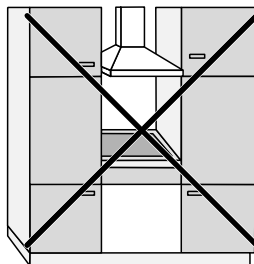
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail : 50 mm

et

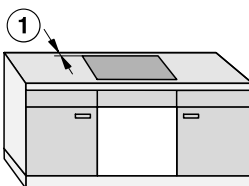
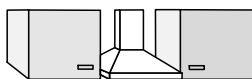
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

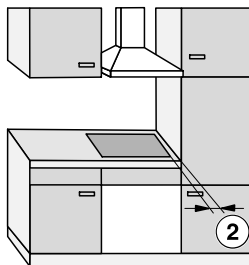
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



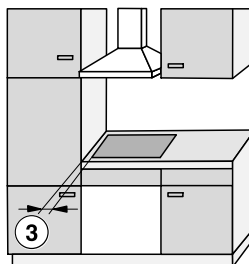
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance de sécurité sous le plan de cuisson

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

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

Pour chaque coupe, les directives suivantes sont décrites.

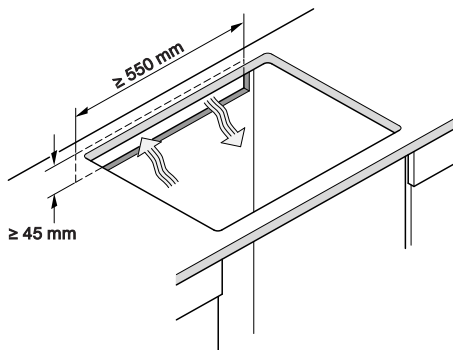
Un fond optimisé pour l'arrivée d'air et une tablette ne peuvent pas être associés.

Lors d'une association, l'air chaud est de nouveau aspiré. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

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

Un tiroir situé sous le plan de cuisson est chauffé.

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



Découpe de la paroi arrière

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

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

Installation

1. Sans tablette ou fond

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.

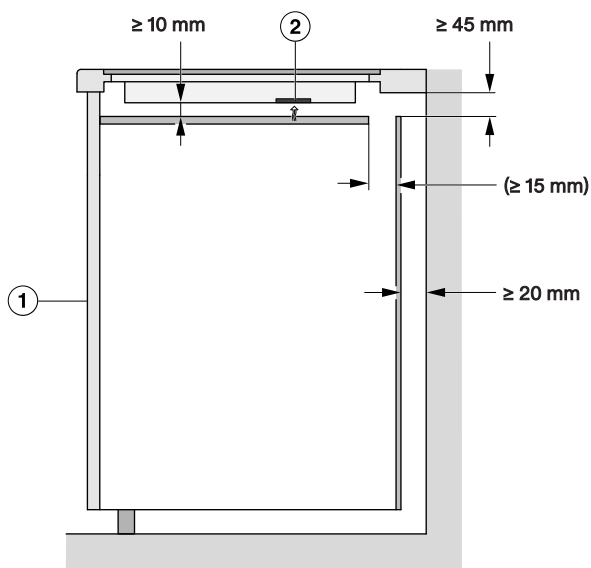
Distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson et :

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

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

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.



Vue latérale

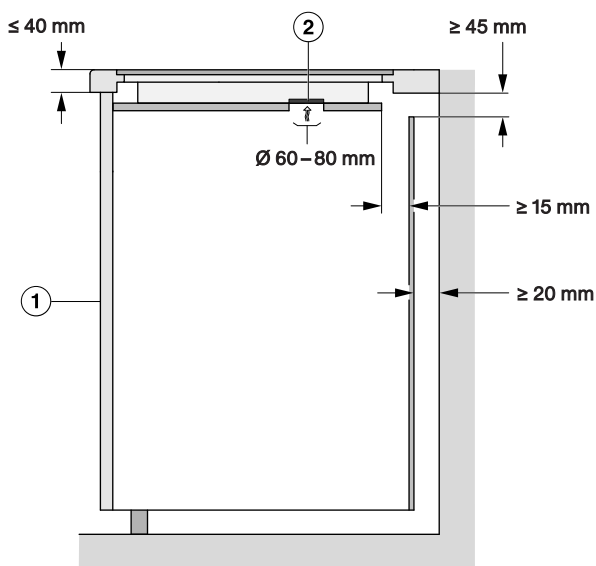
① avant

② Ventilateur

3. Fond optimisé pour l'arrivée d'air

La puissance du plan de cuisson dépend de l'aération.

Le fond optimisé pour l'arrivée d'air présente des ouvertures sur les positions du ventilateur. Vous trouverez dans cette section les directives pour la création d'un fond optimisé pour l'arrivée d'air.



Vue latérale

① avant

② Ventilateur

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

Distance minimum à partir du **dessous du fond optimisé pour l'arrivée d'air** jusqu'au :

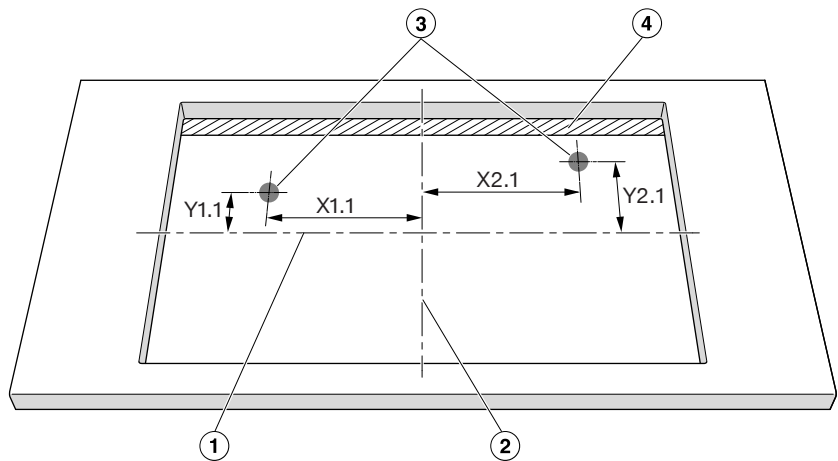
- bord supérieur du tiroir : $\geq 5 \text{ mm}$
- fond du tiroir : $\geq 75 \text{ mm}$
- bord supérieur de la tablette : interdit

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

Un espace provoquerait une nouvelle aspiration de l'air chaud. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Installation

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



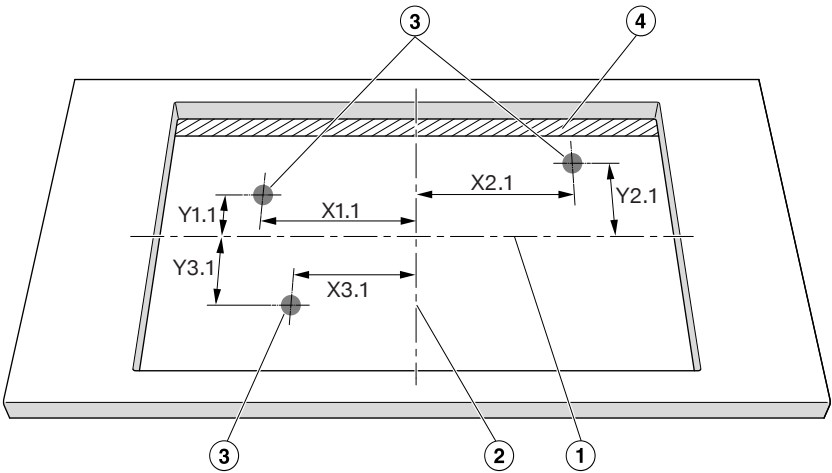
Vue du haut pas à l'échelle. Découpe standard représentée.
Également valable pour la pose à fleur de plan.

- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe des ventilateurs, ronde (Ø 60–80 mm)
- ④ Espace (≥ 15 mm)

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

Positionnez le plan de cuisson de sorte que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.
Si les ventilateurs ne sont pas positionnés au-dessus des découpes, la circulation de l'air peut être entravée. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

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



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

- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe des ventilateurs, ronde (Ø 60–80 mm)
- ④ Espace (≥ 15 mm)

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

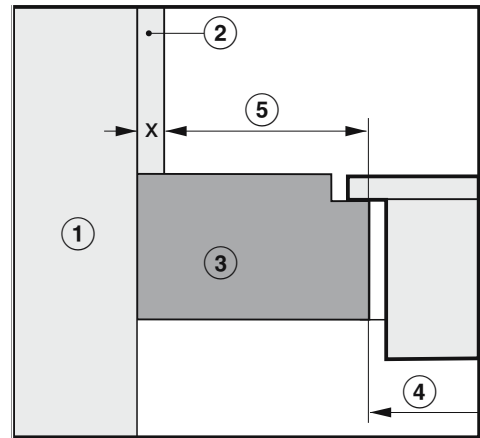
Positionnez le plan de cuisson de sorte que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.
Si les ventilateurs ne sont pas positionnés au-dessus des découpes, la circulation de l'air peut être entravée. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Installation

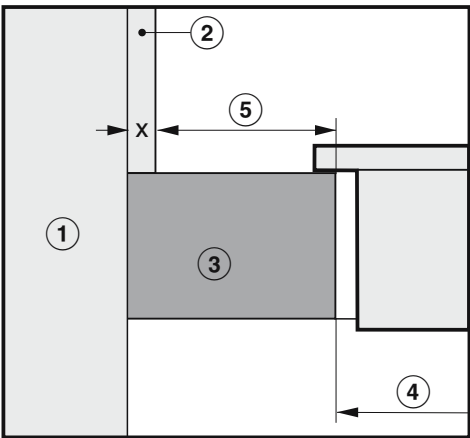
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



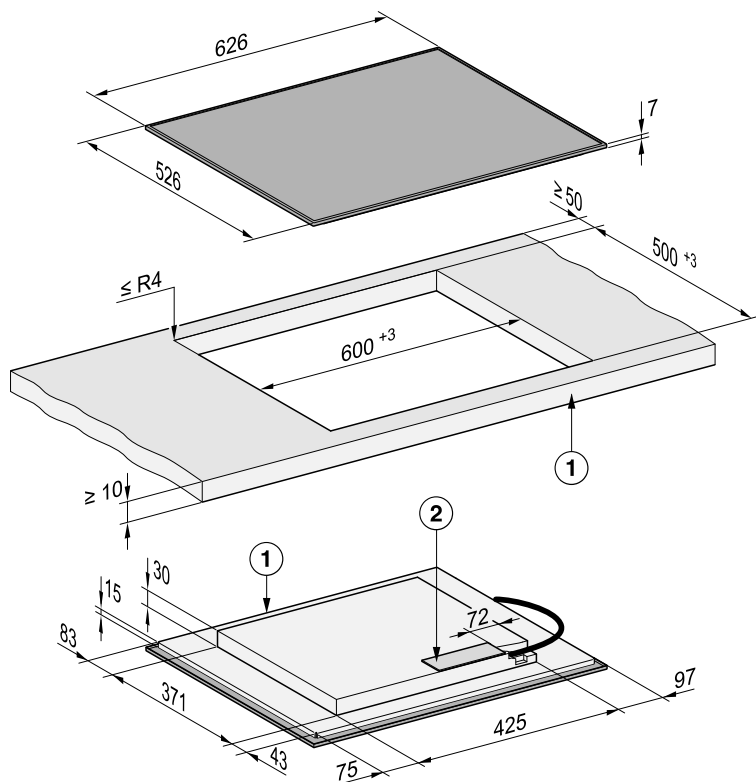
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale pour des matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

	Côté		Côté opposé	
Matériau	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
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

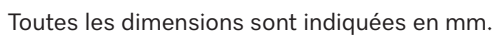
KM 8565 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

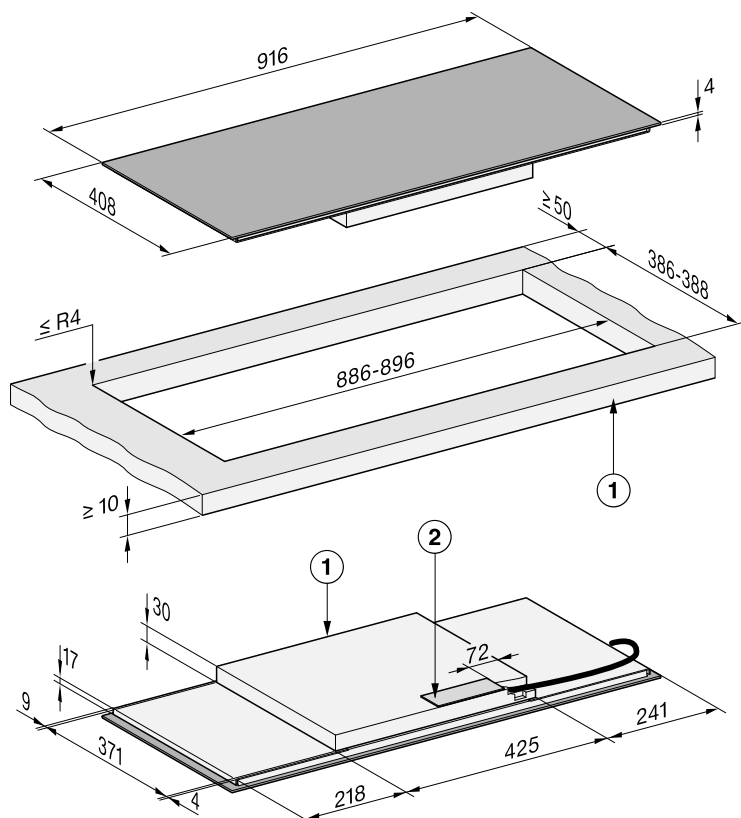
- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



- 26

KM 8575 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

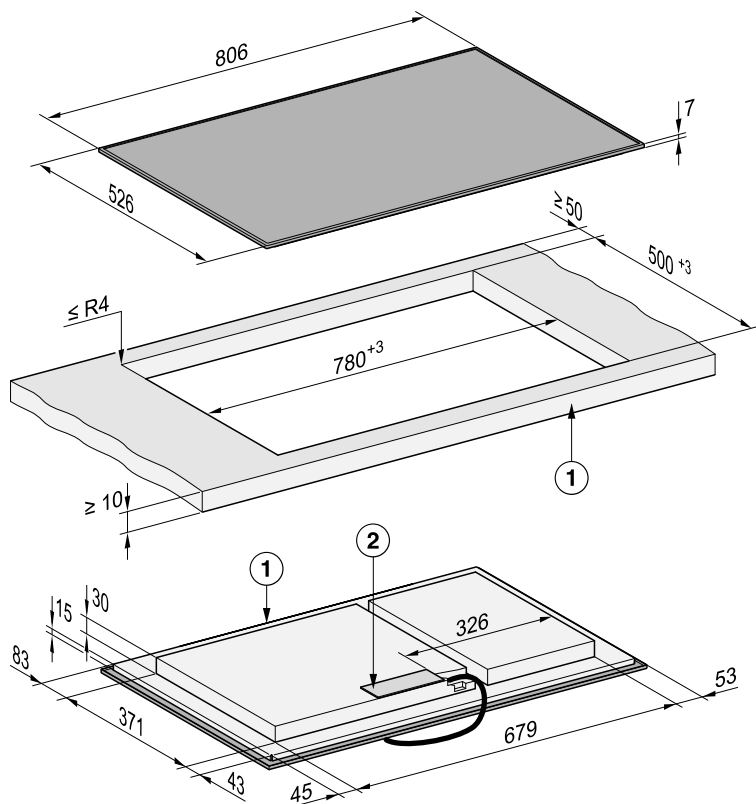
① avant

② Boîtier de raccordement

Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

Installation

KM 8585 FR



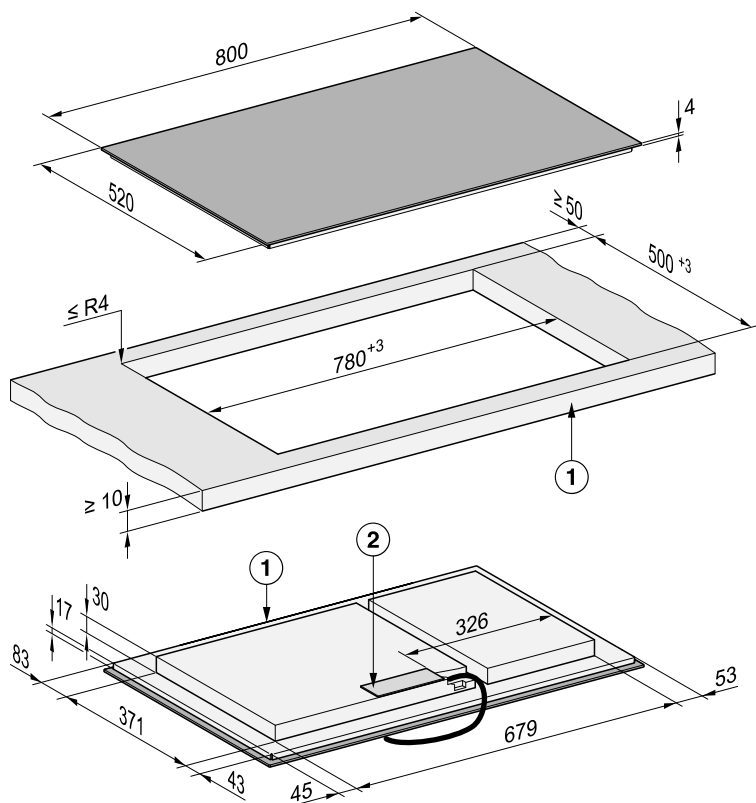
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier de raccordement

Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

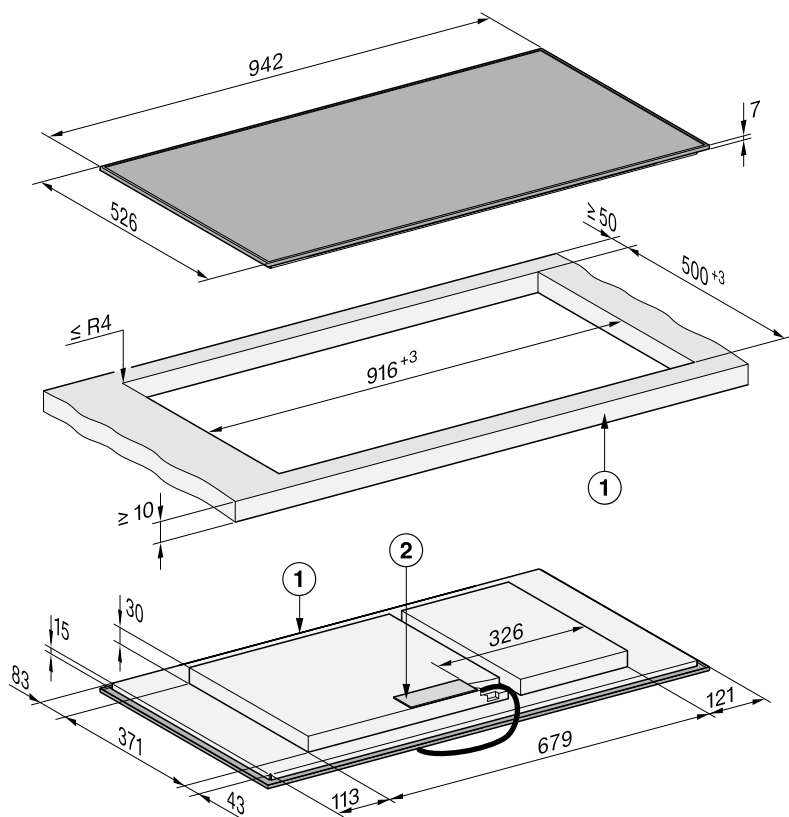
① avant

② Boîtier de raccordement

Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

Installation

KM 8595 FR



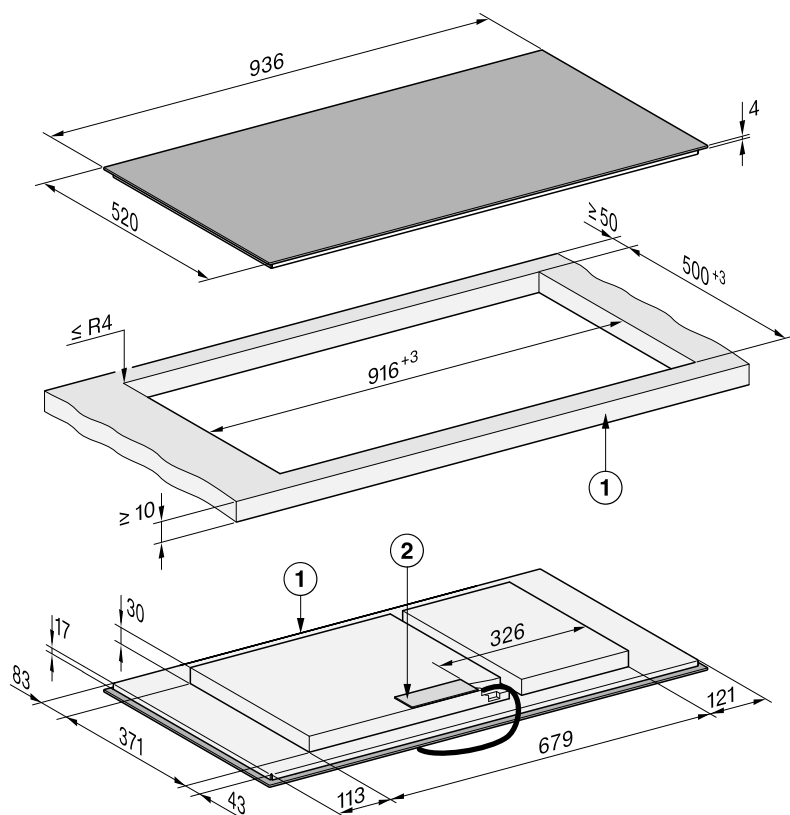
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier de raccordement

Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

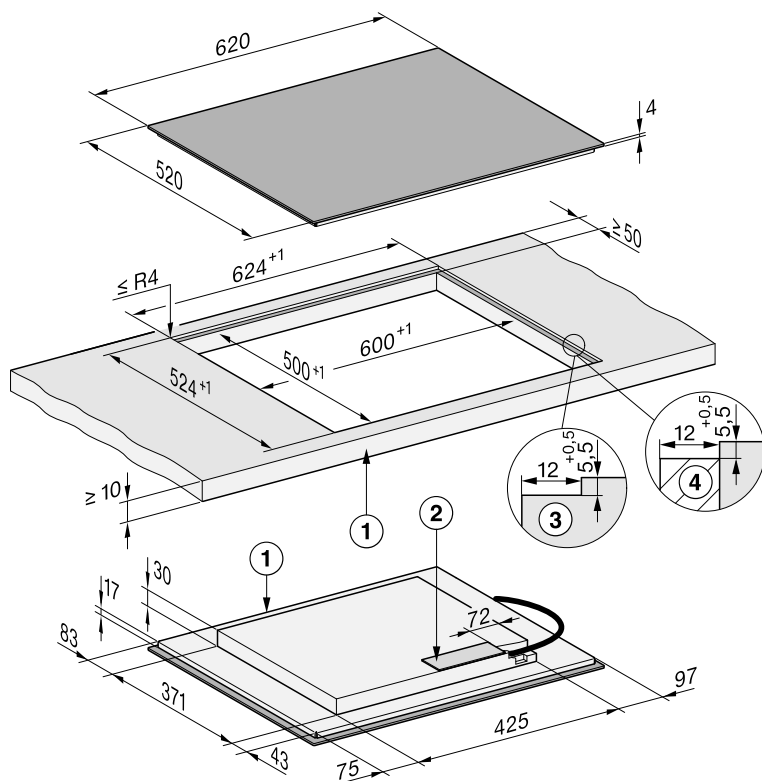
② Boîtier de raccordement

Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

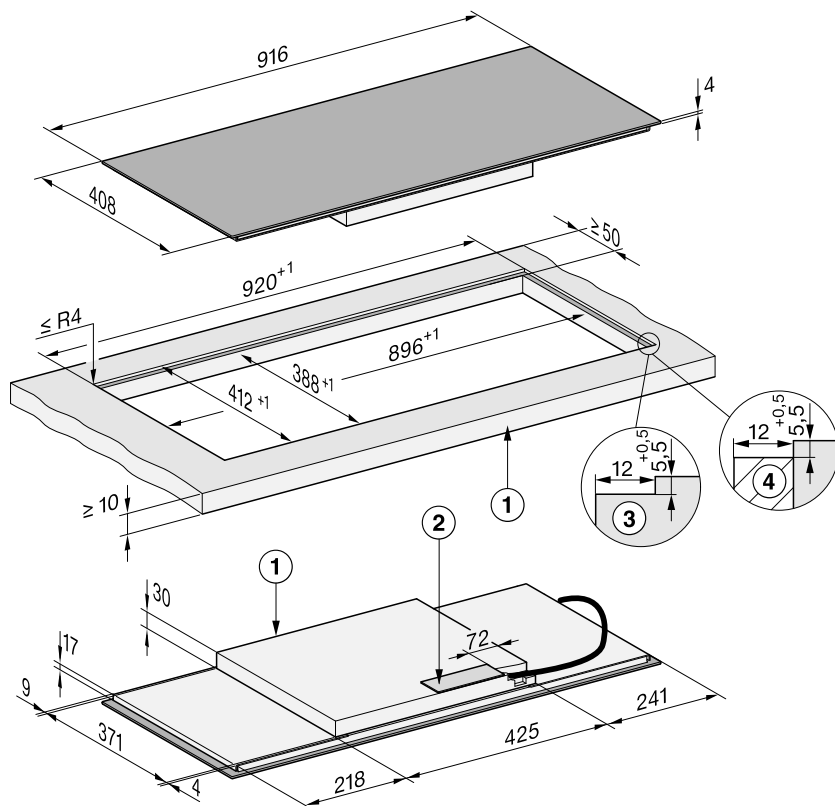
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (accessoire non fourni)

KM 8575 FL

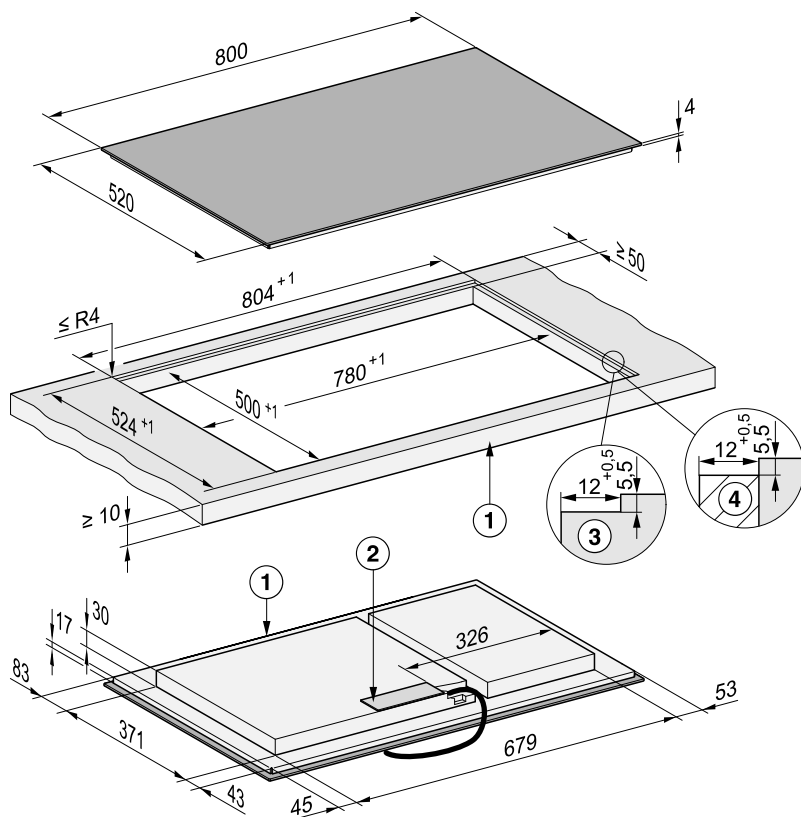


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (accessoire non fourni)

Installation

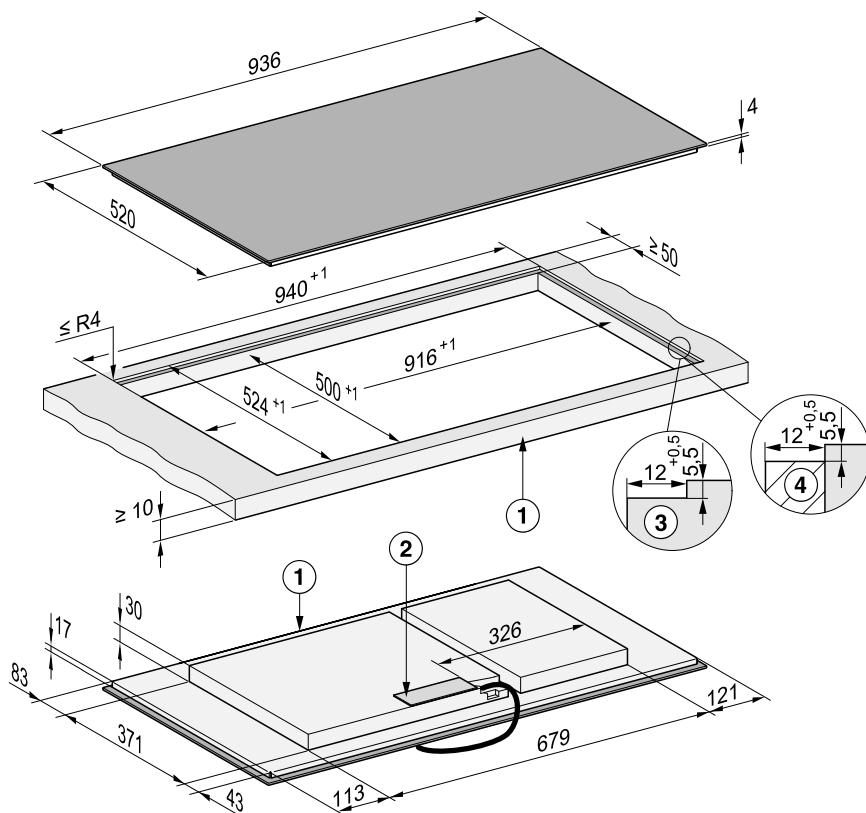
KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (accessoire non fourni)

KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (accessoire non fourni)

Installation

Encastrement standard du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement standard

- Respectez les 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.

Encastrement standard du plan de cuisson

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre le 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.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

- Raccordez le câble d'alimentation secteur au plan de cuisson conformément au schéma de raccordement.
- 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.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- 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.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plans de travail en bois massif/plans de travail carrelés : fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre le 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.



Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

- 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 mesure au moins 2 mm de large.

Le joint est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Réalisez le joint entre le plan de cuisson et le plan de travail avec du silicone thermorésistant (160 °C minimum).

Installation

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.

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

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

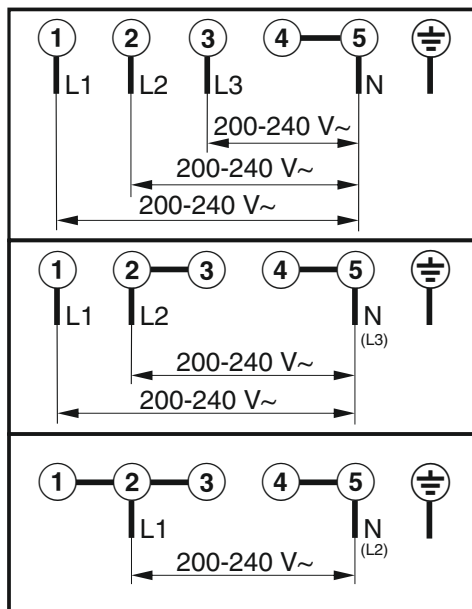
Respectez les directives locales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

La charge maximale par conducteur de phase raccordé est de 3'650 W.

Plan de cuisson avec < 5 zones de cuisson ($\leq 7'400$ W)

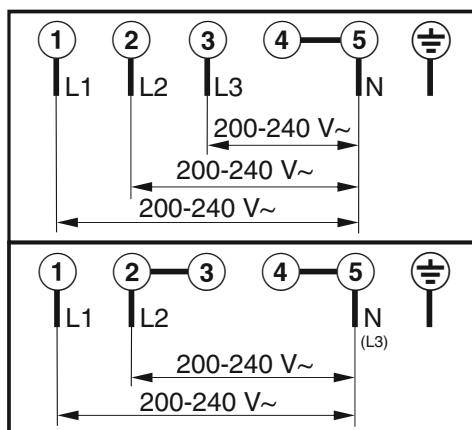
Pour le raccordement du plan de cuisson, le premier et le deuxième conducteurs de phase sont nécessaires.

D'autres appareils peuvent être raccordés au conducteur de phase 3.



Plan de cuisson avec ≥ 5 zones de cuisson ($> 7'400$ W)

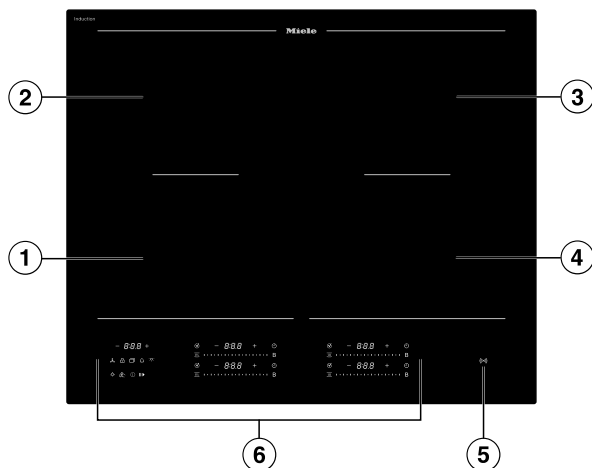
Pour le raccordement du plan de cuisson, les trois conducteurs de phase sont nécessaires. D'autres appareils peuvent être raccordés aux conducteurs extérieurs.



Présentation

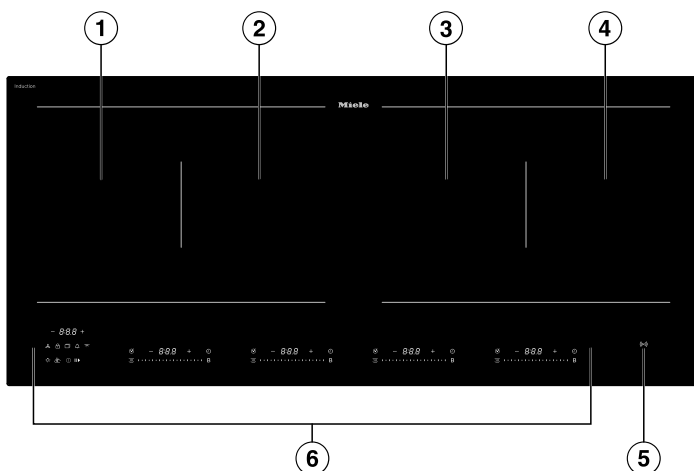
Votre plan de cuisson

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



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en une zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ③ en une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Affichage *NFC* (*Near Field Communication*) (📶)
- ⑥ Éléments de commande et indicateurs

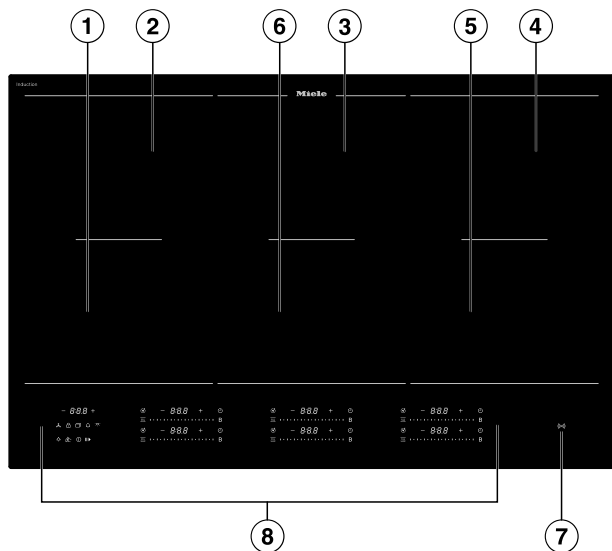
KM 8575 FL



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en une zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ③ en une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Affichage *NFC (Near Field Communication)* (📶)
- ⑥ Éléments de commande et indicateurs

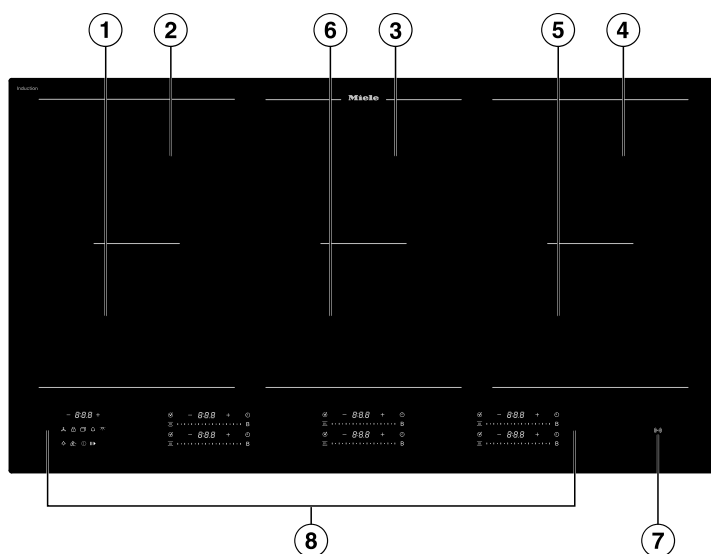
Présentation

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



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en une zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑥ en une zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑦ Affichage *NFC* (*Near Field Communication*) (📶)
- ⑧ Éléments de commande et indicateurs

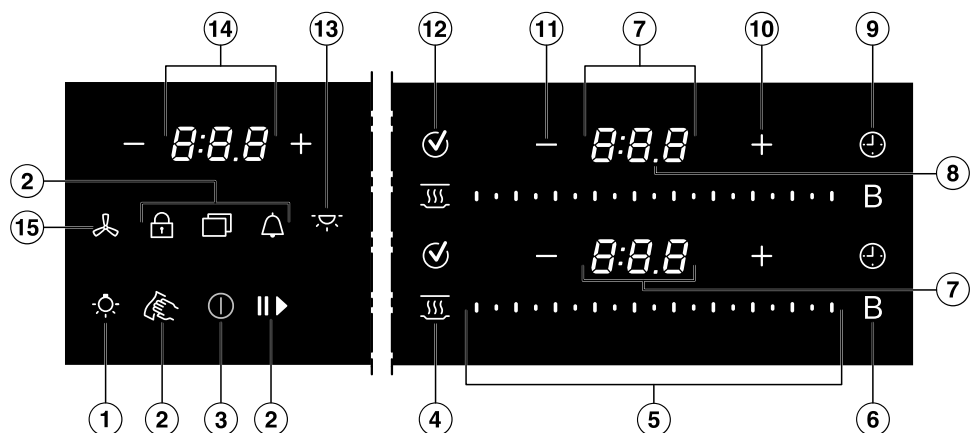
KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ① en une zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑥ en une zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑦ Affichage *NFC* (*Near Field Communication*) (📶)
- ⑧ Éléments de commande et indicateurs

Présentation

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche *Éclairage du plan de cuisson d'une hotte aspirante Miele* ☼ - facultatif
- ② Touche *Menu* ☐ pour afficher les touches suivantes
 - ☞ Touche *Protection nettoyage* pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage pendant 20 secondes
 - 🔔 Touche *Minuterie* pour régler une alarme pour un processus indépendant du plan de cuisson
 - II ► Touche *Stop & Go* pour arrêter/démarrer un processus de cuisson en cours
 - 🔒 Touche *Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches* pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage
- ③ Touche *Marche/Arrêt* ①
- ④ Touche *Maintien au chaud* ☰
Pour activer/désactiver la fonction spéciale Maintien au chaud
- ⑤ Curseur
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ⑥ Touche *Booster* B

⑦ Indicateur de zone de cuisson

	Zone de cuisson opérationnelle
	Niveau de puissance
	Durée
	Indicateur de chaleur résiduelle niveau 1
	Indicateur de chaleur résiduelle niveau 2
	Indicateur de chaleur résiduelle niveau 3
	Zone de cuisson PowerFlex reliée à une zone de cuisson PowerFlex
	Assistance par batterie de cuisine M Sense
	La batterie de cuisine est absente ou inadaptée
	Booster
	Maintien au chaud

⑧ Affichage des séparateurs

Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance

⑨ Touche *Durée* d'un processus de cuisson

Éteint automatiquement les zones de cuisson après une durée programmée
Calcule la durée d'un processus de cuisson

⑩ Touche *Plus* +

- Pour modifier les réglages
- Pour ajuster les durées

⑪ Touche *Moins* –

- Pour modifier les réglages
- Pour ajuster les durées

⑫ Touche *OK*

⑬ Touche *Éclairage d'ambiance d'une hotte aspirante Miele* - facultatif

⑭ Indicateur de plan de cuisson

	Durée
	Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches est activé/désactivé
	Le mode Expo est activé/désactivé
	Une mise à jour logicielle est disponible.

⑮ Touche *Hotte aspirante* - facultatif

Pour sélectionner une hotte aspirante afin de régler un niveau de puissance

Présentation

Caractéristiques des zones de cuisson

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	④
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4'200 7'360	–
Total				7'360	

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 8575 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normal Booster	2'100 3'650	④
②	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normal Booster	2'100 3'650	③
③	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normal Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normal Booster	2'100 3'650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 39 x 23	normal Booster	4'200 7'360	–
Total				7'360	

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

KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	④
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	③
⑤	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	⑥
⑥	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	⑤
④ + ⑤	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	3'400 3'650	–
① + ② ③ + ⑥	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4'200 7'360	–
Total				11 040	

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.

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

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

Répartition de la puissance

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

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

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

Avant tous les autres réglages et batteries de cuisine, sont privilégiées les batteries de cuisine M Sense :

1. Batteries de cuisine M Sense par rapport aux batteries de cuisine standard

2. Batteries de cuisine M Sense avec le temps restant le plus court avant les batteries de cuisine M Sense avec les temps restants les plus longs

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

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

Conséquences de la répartition de la puissance

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

- Le niveau de puissance 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.

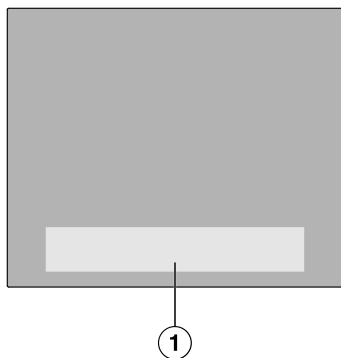
Présentation

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Lorsque le plan de cuisson est éteint, seul le symbole sérigraphié de la touche ① *Marche/Arrêt* est visible. Si vous allumez le plan de cuisson, d'autres touches s'allument.

Commande



- ① Emplacement des touches et affichages

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

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

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

Mise en réseau

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

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

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

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

Smart Extras via l'application Miele*

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

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

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

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et le pays. Vous devez accepter les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'application Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Fonctions spéciales

Batterie de cuisine M Sense prête

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

La batterie de cuisine M Sense est dotée de capteurs. Ces capteurs simplifient le processus de cuisson.

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

Commande d'une hotte aspirante

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.

Détection permanente des récipients

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

Détection de la taille des casseroles

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

Zone de cuisson PowerFlex

Une 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.

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

Puissance absorbée

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

Booster du plan de cuisson

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

Stop & Go

Lorsque vous activez la fonction Stop & Go, tous les niveaux de puissance passent à 1.

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

Présentation

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

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Vous pouvez régler la puissance de chauffe pour la batterie de cuisine par palier, de un à neuf.

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

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

Début de cuisson automatique

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

Fonctions de minuterie

Il existe trois fonctions de minuterie :

- Minuterie
- Durée d'un processus de cuisson
- Temps écoulé d'un processus de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Minuterie

Vous pouvez régler une minuterie pour des processus indépendants du plan de cuisson.

Durée d'un processus de cuisson

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

Temps écoulé d'un processus de cuisson

Vous pouvez calculer la durée d'un processus 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.

Verrouillage des touches

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

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

① *Marche/Arrêt* n'est pas verrouillé.

Réglages

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

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

Les touches sont recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une ou plusieurs touches pendant plus de dix secondes, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, le plan de cuisson s'arrête instantanément.  clignote brièvement sur le Indicateur de plan de cuisson et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets gênants et/ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole  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.

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

Présentation

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

¹ Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Une zone de cuisson s'éteint. *Err* clignote en alternance avec *U44* sur le Indicateur de plan de cuisson.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- 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.

Référence du modèle et numéro de fabrication

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

Versión du logiciel

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

Mise à jour logicielle

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

Un message apparaît sur le Indicateur de plan de cuisson dès qu'une mise à jour logicielle est disponible.

Les mises à jour peuvent être :

- exécutées immédiatement
- reportées et effectuées ultérieurement
- désactivées définitivement

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

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 :



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

Votre plan de cuisson peut être :

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

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

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

Conditions requises pour la mise en réseau avec le réseau domestique

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

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

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

- par NFC
- par Scan & Connect

Les deux possibilités aboutissent au même résultat.

Utilisation de la fonction NFC

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

La fonction NFC de votre terminal mobile est activée.

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

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.
- Déplacez à nouveau légèrement votre terminal mobile au-dessus de l'affichage (📶) *NFC (Near Field Communication)*, à une distance de > 1 cm.

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

Conseil : Si vous ne trouvez pas l'affichage (📶) *NFC (Near Field Communication)* sur votre plan de cuisson, consultez la référence du modèle. Cela allumera l'affichage (📶) *NFC (Near Field Communication)*.

Effectuer un Scan & Connect



- 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.

Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte aspirante Miele

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

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

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

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

Mise en service

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

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

La fonction Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Réinitialisation des paramètres

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

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur **ⓘ Marche/Arrêt** pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche **P**.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- **9** et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

C et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage **(NFC)** *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez **+ Plus** ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : **909**
- Effleurez **✓ OK**.
- Effleurez **+ Plus** ou le Curseur en bas à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : **C01**
- Appuyez sur **✓ OK** en bas à droite de Indicateur de plan de cuisson.

Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés. **C01** s'affiche sur les Indicateurs de zone de cuisson.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

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.

Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation avec la touche .

 Une batterie de cuisine posée sur les touches sensibles et les témoins peut endommager les électroniques sous-jacentes.

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

Le plan de cuisson s'éteint tout seul.

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

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

Enclenchement du plan de cuisson

■ Effleurez  *Marche/Arrêt*.

D'autres touches s'allument.

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

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt du plan de cuisson

■ Pour éteindre le plan de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, effleurez  *Marche/Arrêt*.

Arrêt d'une zone de cuisson

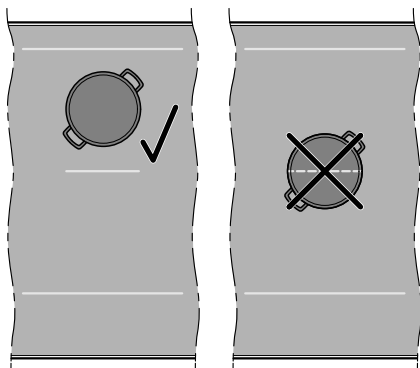
■ Sur l'Curseur correspondante, touchez la position .

Utilisation

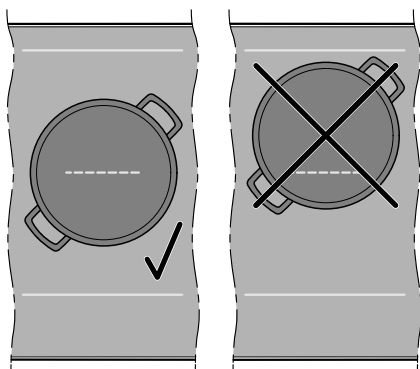
Positionnement de la batterie de cuisine sur les zones de cuisson PowerFlex

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.

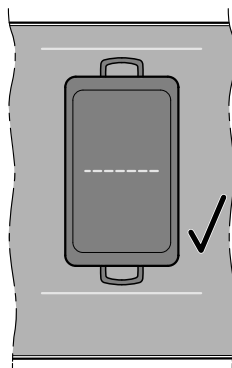
- Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-après :



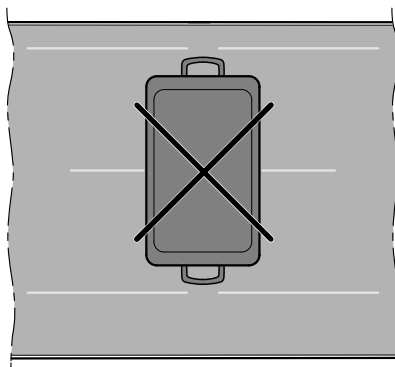
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex

- ¹ La fonction de détection permanente des récipients est activée par défaut. 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

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

qu'une batterie de cuisine est placée sur une zone de cuisson, la Indicateur de zone de cuisson s'allume avec une lumière forte.

- Placez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson souhaitée.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume avec une lumière forte.

- Faites glisser l'Curseur correspondante vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche le niveau de puissance.

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

La fonction de détection permanente des récipients est activée par défaut. Lorsque le plan de cuisson est allumé et qu'une batterie de cuisine est placée sur une zone de cuisson, la Indicateur de zone de cuisson s'allume avec une lumière forte.

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

- Placez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson souhaitée.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume avec une lumière forte.

- Faites glisser l'Curseur correspondante vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche le niveau de puissance.

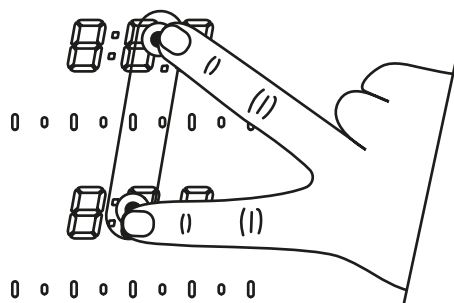
Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Effleurez la position correspondant au niveau de puissance souhaité sur l'Curseur associée.

Zone de cuisson PowerFlex

Combinaison manuelle des zones de cuisson PowerFlex

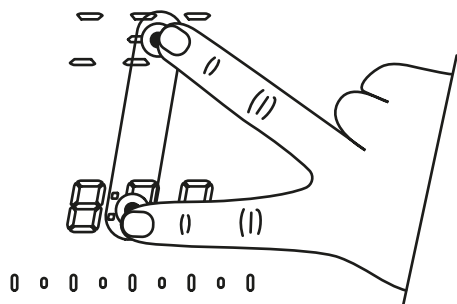
La fonction spéciale PowerFlex ne peut pas être utilisée avec une Récipient de cuisson M Sense activée.



- Si vous souhaitez combiner manuellement les zones de cuisson PowerFlex, touchez simultanément au centre les deux Indicateurs de zone de cuisson des zones de cuisson que vous souhaitez connecter.

Utilisation

Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex



- Si vous souhaitez séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex, touchez simultanément au centre les deux Indicateurs de zone de cuisson des zones de cuisson que vous souhaitez séparer.

Booster

Activation du Booster

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

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

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

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

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

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

- Placez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez *B Booster*.

La Indicateur de zone de cuisson affiche *b*.

Désactivation du Booster

- Effleurez *B Booster*.
- ou
- Réglez un autre niveau de puissance.

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

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

Activation/Désactivation de Stop & Go

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

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

La fonction spéciale Stop & Go est active pendant trois minutes avec les batteries de cuisine M Sense.

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

■ Effleurez  *Menu*.

■ Effleurez  *Stop & Go*.

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

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

Début de cuisson automatique

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

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

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

Activation du début de cuisson automatique

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

Utilisation

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

- Sur l'Curseur, touchez le niveau de poursuite de cuisson souhaité jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ trois secondes).

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Réglez un autre niveau de puissance.

Ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

Fonctions de minuterie

Il existe trois fonctions de minuterie :

- Minuterie
- Durée d'un processus de cuisson
- Temps écoulé d'un processus de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Réglage de la minuterie

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

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

L'heure de la minuterie est saisie avec + *Plus* et - *Moins*.

- Appuyez sur + *Plus* et - *Moins* jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche dans le Indicateur de plan de cuisson.

Exemple :

59 minutes = 00:59 heure,

80 minutes = 1:20 heure

Réglage de la minuterie

- Effleurez  *Menu*.
- Effleurez  *Minuterie*.

Indicateur de plan de cuisson s'allume avec une lumière forte.  *Minuterie* s'allume avec une lumière forte et clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée pour la minuterie.

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

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

Modification de la minuterie

- Effleurez  *Minuterie*.

Indicateur de plan de cuisson s'allume avec une lumière forte.  *Minuterie* s'allume avec une lumière forte et clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée pour la minuterie.

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

Suppression de la minuterie

- Maintenez  *Minuterie* jusqu'à ce que la durée réglée n'apparaisse plus dans Indicateur de plan de cuisson.

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

Réglage de la durée

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

Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes (00:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes.

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

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

Exemple :

59 minutes = 00:59 heure,

80 minutes = 1:20 heure

Réglage de la durée d'un processus de cuisson

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

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

- Effleurez brièvement (< 1,5 seconde)  *Durée* à côté de la Indicateur de zone de cuisson correspondante.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume avec une lumière forte et  *Durée* clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez  *Durée* ou attendez cinq secondes, la durée démarre.

La durée d'un processus de cuisson s'écoule et  *Durée* s'allume de manière statique.

Dix secondes avant la fin d'un temps qui s'écoule, la  *Durée* correspondante se met à clignoter.

Modification de la durée d'un processus de cuisson

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

La Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume avec une lumière forte et  *Durée* clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez  *Durée* ou attendez cinq secondes, la durée démarre.

La durée d'un processus de cuisson s'écoule et  *Durée* s'allume de manière statique.

Utilisation

Suppression de la durée d'un processus de cuisson

- Appuyez sur la touche  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche 0:00.

ou

- Appuyez sur la  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume avec une lumière forte. Les autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Sur l'Curseur correspondante, appuyez sur la position 0.

Réglage de la durée d'autres processus de cuisson

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

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

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

- Maintenez enfoncée (> 1,5 seconde) la touche  *Durée* à côté de la Indicateur de zone de cuisson correspondante.

La Indicateur de zone de cuisson indique le temps écoulé depuis l'activation.

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

- Appuyez sur la touche  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche 0:00.

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

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

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

- Effleurez la Indicateur de zone de cuisson souhaitée pour passer de l'affichage de la fonction de minuterie à celui d'un niveau de puissance pour une zone de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche n'a aucun effet sur les batteries de cuisine M Sense.

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

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

■ Effleurez  *Menu*.

■ Appuyez sur  *Verrouillage de la mise en marche* pendant six secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche le décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *On*. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé et une touche non autorisée est effleurée, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

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

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche le décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *OFF*. Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

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

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

- Les zones de cuisson et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés.
- La minuterie réglée peut être modifiée.

Au moins une zone de cuisson est allumée.

■ Effleurez  *Menu*.

■ Appuyez sur  *Verrouillage des touches* pendant six secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche le décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *On*. Le verrouillage des touches est activé.

Si le verrouillage des touches est activé et une touche non autorisée est effleurée, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

Désactivation du verrouillage des touches

■ Appuyez sur  *Verrouillage des touches* pendant six secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche le décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le Indicateur de plan de cuisson affiche *LDC* en alternance avec *OFF*. Le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction de rappel

Activation de la fonction de rappel

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

Utilisation

Il faut attendre dix secondes puis rallumer le plan de cuisson.

- Réactivez le plan de cuisson.
- Immédiatement après la mise sous tension, touchez l'une des  OK qui clignotent.

Tous les réglages sont rétablis.

Désactivation de la fonction de rappel

- Réactivez le plan de cuisson.
- Immédiatement après la réactivation, effleurez l'une des Indicateurs de zone de cuisson qui **NE clignotent PAS**.

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

Maintien au chaud

Activation/Désactivation du maintien au chaud

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

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

- Appuyez sur le  *Maintien au chaud* de la zone de cuisson souhaitée.

Températures de maintien au chaud pour différentes applications

Une température de maintien au chaud de 65–75 °C est réglée à l'usine. Vous pouvez modifier la température de maintien au chaud dans les réglages.

Application	Température °C
Faire fondre du chocolat	50–55
Maintien au chaud des aliments solides et épais	65–75
Maintien au chaud des soupes par exemple	80–90

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.

Protection nettoyage

Activation de la protection nettoyage

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

■ Effleurez  *Menu*.

■ Effleurez  *Protection nettoyage*.

La durée de la protection nettoyage est décomptée dans le Indicateur de plan de cuisson.

Désactivation de la protection nettoyage

■ Maintenez enfoncée la touche  *Protection nettoyage* jusqu'à ce que l'Indicateur de plan de cuisson s'éteigne.

Utilisation de la batterie de cuisine M Sense

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

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

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

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

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

La Indicateur de zone de cuisson correspondante sur le plan de cuisson affiche l'indication correspondant aux fonctions

spéciales. L'affichage de l'assistance par batterie de cuisine M Sense s'affiche en alternance avec *P*.

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

- Désactivez la fonction spéciale du plan de cuisson.

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

Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense

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

- Éteignez la batterie de cuisine M Sense.

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur  *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

Utilisation

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

ƒ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 903

- Effleurez ✓ OK.

Une succession de chiffres séparés par un tiret apparaît dans le Indicateur de plan de cuisson.

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

Affichage de la version du logiciel

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur ① *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche P.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

ƒ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 902

- Effleurez ✓ OK.

Trois chiffres apparaissent dans le Indicateur de plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Activation/Désactivation du mode Expo

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur ① *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche P.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

£ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 910
- Effleurez ✓ OK.
- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en bas à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 001
- Appuyez sur ✓ OK en bas à droite de Indicateur de plan de cuisson.

Pendant quelques secondes, dans le Indicateur de plan de cuisson, clignote :

- dE en alternance avec 0n (mode Expo activé)
ou
- dE en alternance avec OFF (mode Expo désactivé)

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

Le plan de cuisson est doté de neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires programmés en usine. Si vous souhaitez régler les niveaux de puissance sur des valeurs entières, vous pouvez désactiver les niveaux intermédiaires dans les réglages.

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

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

	Batteries de cuisine recommandées ¹	Plage de réglage ²	
		d'usine neuf niveaux avec niveaux intermédiaires	valeurs entières neuf niveaux sans niveaux intermédiaires
Faire bouillir de l'eau	Casserole	Booster	Booster

¹ Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des dépenses 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.

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	—	1.0–1.5
Omelettes	180 (fond sandwich)	non	9.0	5.0–6.0
Frire des frites surgelées	180 mm (friteuse)	non	9.0	9.0
Maintien au chaud d'un ragoût de lentilles	150 (fond sandwich)	oui (pour le maintien au chaud)	7.0	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

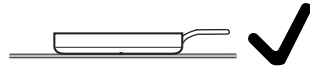
- Inox avec fond non magnétisable
- Aluminium ou cuivre
- Verre, céramique ou grès

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.

Ajustement des réglages

Accès aux réglages

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur ① *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :
 - ℓ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez II ► *Stop & Go*.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *Pℓ*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

Réglage des paramètres

Consultez les réglages.

- Effleurez plusieurs fois la touche + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de

zone de cuisson correspondante affiche le numéro du paramètre souhaité.

- Effleurez ✓ *OK*.

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

Dans la Indicateur de zone de cuisson en bas à droite du Indicateur de plan de cuisson s'affiche le numéro de code actuellement réglé.

Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

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

- Effleurez ✓ *OK*.

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

Quitter le menu Réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez ① *Marche/Arrêt*.

Ajustement des réglages

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

Ajustement des réglages

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

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P21	Gestion de puissance ⁵	C00	désactivée
		C01	1'000 W
		C02	2'000 W
		C03	3'000 W
		C04	3'680 W
		C05	4'000 W
		C06	4'500 W
		C07	5'000 W
		C08	6'000 W
		C09	7'000 W
		C10	7'400 W
		C11	8'000 W
		C12	9'000 W
		C13	10'000 W
P40	Récipient de cuisson M Sense : hauteur d'installation	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1'200 m
		C04	1'201–1'500 m
		C05	1'501–1'800 m
		C06	> 1'800 m
		C07	0–1'800 m

Ajustement des réglages

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

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P44	Poêle M Sense : température cible Rôtir III	C00	190 °C
		C01	195 °C
		C02	200 °C
		C03	205 °C
		C04	210 °C
		C05	215 °C
		C06	220 °C
		C07	225 °C
		C08	230 °C
P52	Mode Expo	C00	Mode Expo désactivé
		C01	Mode Expo activé ⁶

¹ Les paramètres non proposés ne sont pas attribués.

² Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

³ Le bip de touches du ① ① n'est pas désactivé.

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

⁵ Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale du plan de cuisson soit limitée.
Les codes avec des valeurs supérieures à la puissance connectée du plan de cuisson ne sont pas affichés.

⁶ Après la mise sous tension du plan de cuisson, *dE* s'affiche en alternance avec *On* pendant quelques secondes sur le Indicateur de plan de cuisson.
Ne peut pas être activé si la détection permanente des récipients (P11/C00) est désactivée.

Ajustement des réglages

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur ① *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

 C et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 903
- Effleurez ✓ OK.

Une succession de chiffres séparés par un tiret apparaît dans le Indicateur de plan de cuisson.

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

Affichage de la version du logiciel

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

- Éteignez le plan de cuisson.
- Appuyez sur ① *Marche/Arrêt* pendant environ six secondes. Le Indicateur de plan de cuisson affiche un décompte des secondes.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- Selon le modèle :

 C et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume avec une lumière forte.

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite à côté de Indicateur de plan de cuisson jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche ce qui suit : 902
- Effleurez ✓ OK.

Trois chiffres apparaissent dans le Indicateur de plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Mise à jour logicielle

Exécution d'une mise à jour logicielle

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'application Miele.

1. Votre plan de cuisson est connecté à votre réseau domestique
2. Le Indicateur de plan de cuisson affiche *UP*.

■ Effleurez + *Plus*.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *UP* et peu après *L-J...L-J...L-J....*

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

Report de la mise à jour logicielle

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'application Miele.

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

1. Votre plan de cuisson est connecté à votre réseau domestique
2. Le Indicateur de plan de cuisson affiche *UP*.

■ Effleurez — *Moins*.

Vous pouvez utiliser votre plan de cuisson normalement.

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

Désactivation de la mise à jour logicielle

Miele recommande d'installer les mises à jour.

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

Nettoyage et entretien

Surfaces

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

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

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

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

⚠ Lorsque elles sont nettoyées comme les vitrocéramiques MattFinish, les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées. Nettoyez les vitrocéramiques standard conformément aux instructions de nettoyage des plans de cuisson standard en vitrocéramique.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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.

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

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

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

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

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

 Attention lorsque vous manipulez des nettoyants chimiques ! Ce sont des produits irritants et corrosifs.

Respectez les prescriptions de sécurité en vigueur et les fiches de données de sécurité des fabricants des nettoyants chimiques !

Utiliser des gants !

Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre mat.

Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre mat, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibres propre.

► 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

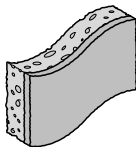
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces



1. Exemple d'éponge de nettoyage avec côté abrasif doux

- 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.
- Laissez agir la crème à récurer pendant 15 minutes sur les zones très sales pour ramollir les salissures.

- Nettoyez les zones concernées avec une éponge de nettoyage au côté abrasif doux (1) pendant deux à cinq minutes.
- S'il reste des résidus, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

Élimination des salissures incrustées

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

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 produits de lavage à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produits détachants ou antirouille,
- de poudre ou de pierre de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de brosses abrasives,
- de gommes détachantes.

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
 clignote dans une Indicateur de zone de cuisson.	Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur la zone de cuisson. Une batterie de cuisine inadaptée se trouve sur la zone de cuisson. Le diamètre du fond de la batterie de cuisine est trop petit. La batterie de cuisine adaptée a été retirée de la zone de cuisson. 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. ■ Placez une batterie de cuisine adaptée dans les trois minutes.  s'éteint. Le processus de cuisson démarre/se poursuit avec les réglages effectués auparavant. ■ Si vous changez de batterie de cuisine et/ou d'aliment, ajustez les réglages.
Après la mise en marche du plan de cuisson ou après effleurement d'une touche,  clignote en alternance avec  pendant quelques secondes dans le Indicateur de plan de cuisson.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche.
	Le verrouillage des touches est activé. ■ Désactivez le verrouillage des touches.

Problème	Cause et dépannage
Après la mise en marche du plan de cuisson, le Indicateur de plan de cuisson affiche brièvement dE en alternance avec On . Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode Expo. ■ Désactivez le mode Expo.
E clignote sur le Indicateur de plan de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Retirez les objets ou nettoyez les salissures.
Le Indicateur de plan de cuisson affiche UP	Une mise à jour logicielle est disponible pour votre plan de cuisson. Effleurez la touche — <i>Moins</i> pour reporter la mise à jour. Installez la mise à jour dès que possible ou désactivez définitivement les mises à jour.
Err clignote en alternance avec 044 sur le Indicateur de plan de cuisson .	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 message d'erreur continue de s'afficher, appelez le service après-vente.
Err clignote en alternance avec 710 , 711 , 712 ou 713 sur le Indicateur de plan de cuisson .	Le plan de cuisson est mal raccordé. ■ Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Appelez le service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
Err clignote en alternance avec 725 , 727 , 728 ou 729 sur le Indicateur de plan de cuisson .	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si un objet bloque le ventilateur. ■ Enlevez-le ■ Si le message d'erreur apparaît toujours sur le Indicateur de plan de cuisson , contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le Indicateur de plan de cuisson affiche un message ne figurant pas dans le tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ 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.

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.
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson. 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.
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.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
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
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.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du gril avant de disparaître complètement. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Différents problèmes de réglages, par ex. problèmes de mise en réseau	Les modifications des réglages peuvent entraîner des conflits entre eux. Les variations du signal Wi-Fi peuvent entraîner des conflits. Si vous réinitialisez les réglages d'usine, les réglages existants seront supprimés. Notez les réglages existants pour pouvoir les rétablir. ■ Réinitialisez les réglages d'usine. Vous pouvez réinitialiser tous les réglages ou seulement certains d'entre eux, par ex. les réglages Wi-Fi.

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.

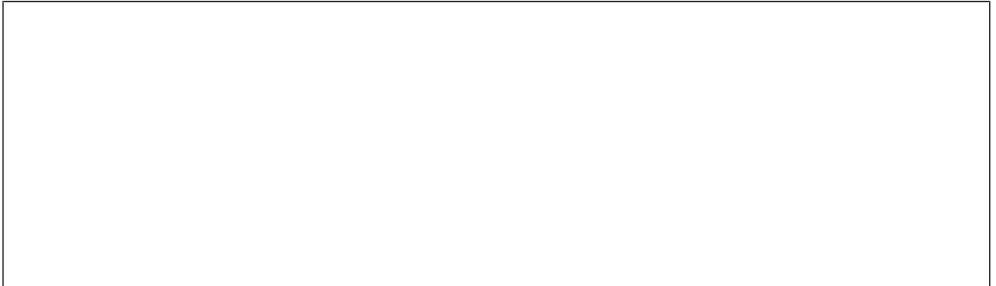
Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

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

Caractéristiques techniques

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

Fiches 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

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish, KM 8575 FL
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,9 Wh/kg 2. = 178,4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	178,7 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

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

MIELE	
Identification du modèle	KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	6
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,7 Wh/kg 2. = 177,5 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	179,2 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / central / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Caractéristiques techniques

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