

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



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

Contenu

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Consignes de sécurité et mises en garde | 6 | Raccordement électrique | 36 |
| Développement durable et protection de l'environnement | 14 | Découvrir | 39 |
| Installation | 15 | Votre plan de cuisson | 39 |
| Consignes de sécurité pour le montage | 15 | KM 8665 FR, KM 8665 FL | 39 |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard | 16 | KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish | 40 |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan | 16 | KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish | 41 |
| Distances de sécurité | 17 | Éléments de commande et indicateurs | 41 |
| Dimensions d'encastrement pour encastrement standard | 25 | Gestion de puissance | 44 |
| KM 8665 FL | 25 | Principe de fonctionnement | 44 |
| KM 8665 FR | 26 | Mise en réseau | 44 |
| KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish | 27 | | |
| KM 8685 FR | 28 | | |
| KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish | 29 | | |
| KM 8695 FR | 30 | | |
| Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan | 31 | | |
| KM 8665 FL | 31 | | |
| KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish | 32 | | |
| KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish | 33 | | |
| Encastrement standard du plan de cuisson | 34 | | |
| Préparation du plan de travail pour montage standard | 34 | | |
| Encastrement standard du plan de cuisson | 34 | | |
| Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan | 35 | | |
| Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan | 35 | | |
| Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan | 35 | | |

| | | | |
|------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|
| Fonctions spéciales..... | 45 | Mise en réseau | 50 |
| Batterie de cuisine M Sense | | Conditions requises pour la | |
| prête..... | 45 | mise en réseau avec le réseau | |
| Commande d'une hotte | 45 | domestique | 50 |
| Détection permanente de cas- | | Utilisation de la fonction NFC | 50 |
| serole | 45 | Exécution d'un Scan & Connect | 51 |
| Détection de la taille des casse- | | Conditions pour la mise en ré- | |
| roles | 45 | seau directe avec votre hotte | |
| Booster du plan de cuisson..... | 45 | Miele..... | 51 |
| Stop & Go..... | 45 | Mise en réseau de votre plan de | |
| Niveaux de puissance du plan | | cuisson avec votre hotte Miele .. | 51 |
| de cuisson..... | 45 | Réinitialisation des réglages | 52 |
| Début de cuisson automatique . | 46 | Utilisation | 53 |
| Fonctions de Minuterie..... | 46 | Consignes de sécurité pour l'utili- | |
| Mode professionnel..... | 46 | sation | 53 |
| Verrouillage de la mise en | | Allumage du plan de cuisson..... | 54 |
| marche..... | 46 | Arrêt du plan de cuisson/de la bat- | |
| Verrouillage touches..... | 47 | terie de cuisine | 54 |
| Fonction de rappel..... | 47 | Positionnement des récipients de | |
| Maintien au chaud..... | 47 | cuisson..... | 54 |
| Protection nettoyage..... | 47 | Niveaux de puissance du plan de | |
| Réglages..... | 47 | cuisson..... | 55 |
| Mode démonstration | 47 | Réglage du niveau de puissance | |
| Mode Démonstration..... | 47 | d'une batterie de cuisine | 55 |
| Indicateur de chaleur résiduelle. | 47 | Réglage du niveau de puissance | |
| Arrêt de sécurité | 47 | de la batterie de cuisine – sans | |
| Sécurité anti-surchauffe | 48 | niveaux intermédiaires | 55 |
| Référence du modèle et numéro | | Modification du niveau de puis- | |
| de fabrication..... | 48 | sance de la batterie de cuisine ... | 56 |
| Version du logiciel..... | 48 | Booster | 56 |
| Mise à jour du logiciel | 49 | Activation du Booster | 56 |
| Accessoires en option | 49 | Désactivation du Booster..... | 56 |
| Mise en service | 50 | Activation/désactivation de | |
| Déballage du plan de cuisson..... | 50 | Stop & Go | 56 |
| Premier nettoyage du plan de cuis- | | Début de cuisson automatique..... | 57 |
| son | 50 | Activation du début de cuisson | |
| Première mise en service du plan | | automatique | 57 |
| de cuisson | 50 | Désactivation du début de cuis- | |
| | | son automatique..... | 58 |

Contenu

| | | | |
|---|----|--|-----------|
| Fonctions de Minuterie | 58 | Fonction de rappel | 63 |
| Réglage de la minuterie..... | 58 | Activation de la fonction de rap- pel | 63 |
| Modification de la minuterie | 58 | Désactivation de la fonction de rappel | 63 |
| Suppression du minuteur | 58 | Protection nettoyage | 64 |
| Réglage de la durée | 58 | Activation de la protection net- toyage..... | 64 |
| Réglage de la durée d'un cycle de cuisson..... | 59 | Désactivation de la protection nettoyage | 64 |
| Modification de la durée d'un cycle de cuisson..... | 59 | Utilisation de la batterie de cui- sine M Sense | 64 |
| Suppression de la durée d'un cycle de cuisson..... | 59 | Batterie de cui- sine M Sense : activation des fonctions spéciales du plan de cuisson | 64 |
| Réglage d'une durée pour les cuissons suivantes..... | 60 | Batterie de cui- sine M Sense : désactivation des fonctions spéciales du plan de cuisson..... | 64 |
| Démarrage du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cui- son | 60 | Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense | 64 |
| Fin du calcul du temps écoulé lors d'un cycle de cuisson..... | 60 | Données du plan de cuisson | 64 |
| Démarrage du calcul du temps écoulé pour d'autres cycles de cuisson | 60 | Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication ... | 64 |
| Modification de l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie | 60 | Affichage de la version du logi- ciel | 65 |
| Mode professionnel | 60 | Activation/désactivation du mode démonstration | 65 |
| Activation du mode profes- sionnel..... | 60 | Activer/désactiver le mode dé- monstration..... | 66 |
| Modification des niveaux de puissance pour les zones du plan de cuisson en mode pro- fessionnel..... | 61 | Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson | 67 |
| Désactivation du mode profes- sionnel | 62 | Données destinées aux instituts de contrôle..... | 68 |
| Verrouillage de la mise en marche .. | 62 | Bon à savoir..... | 69 |
| Activation du verrouillage de la mise en marche..... | 62 | Fonctionnement des plans de cui- son à induction | 69 |
| Désactivation du verrouillage de la mise en marche..... | 63 | Bruits..... | 69 |
| Verrouillage touches..... | 63 | Récipients de cuisson | 69 |
| Activation du verrouillage des touches..... | 63 | Adaptation des réglages..... | 71 |
| Désactivation du verrouillage des touches | 63 | Affichage de la référence du mo- dèle/numéro de fabrication | 77 |

| | |
|--|-----------|
| Affichage de la version du logiciel... | 77 |
| Mise à jour du logiciel | 78 |
| Nettoyage et entretien | 79 |
| Surfaces | 79 |
| Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8695 FR, KM 8695 FL | 79 |
| Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien | 79 |
| Intervalle de nettoyage..... | 80 |
| Nettoyage des surfaces vitrocéramiques | 80 |
| Produits de lavage à ne pas utiliser | 80 |
| Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FL MattFinish | 80 |
| Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien | 81 |
| Intervalle de nettoyage..... | 81 |
| Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish | 82 |
| Détergents à ne pas utiliser | 82 |
| Correction des problèmes | 83 |
| Messages sur les afficheurs/l'écran | 83 |
| Comportement inattendu | 85 |
| Résultat peu satisfaisant | 86 |
| Problèmes généraux ou anomalies techniques | 87 |
| Service après-vente..... | 89 |
| Contact en cas d'anomalies..... | 89 |
| Plaque signalétique | 89 |
| Garantie | 89 |
| Caractéristiques techniques | 90 |
| Caractéristiques techniques..... | 90 |
| Fiches de données de produits | 90 |
| Déclaration de conformité | 92 |

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et la maintenance de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

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

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

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

Utilisation conforme

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

Enfants dans le foyer

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

Sécurité technique

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute maximum sans utiliser le Booster.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : Un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate du plan de cuisson lorsqu'il est allumé. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique entraîne une détérioration de votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le plan de cuisson a été encastré au-dessus d'un four ou une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le plan de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la sécurité anti-surchauffe du plan de cuisson.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.
- ▶ Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre dépoli. Si des produits cosmétiques ont sali la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibras propre.

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

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

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil


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

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




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

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un encastrement non conforme.


Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

 Dommages dus à des chutes d'objets.

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

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

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

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

► Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

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

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

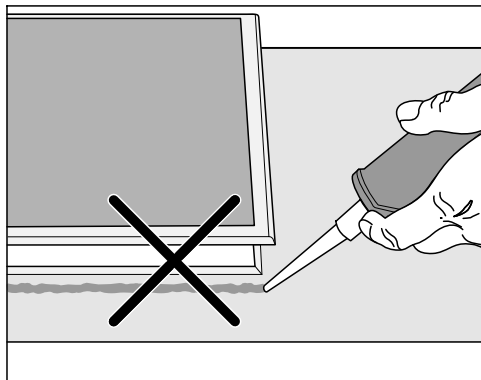
► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

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

► Respectez les distances de sécurité.

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

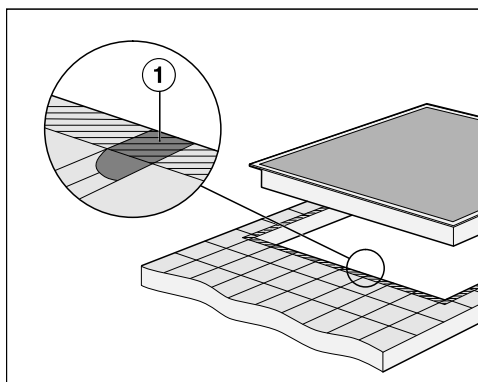


⚠ Dommages dus à un encastrement incorrect.

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

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

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



► Les joints ① et la zone hachurée sous le plan de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que le plan de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour du plan de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

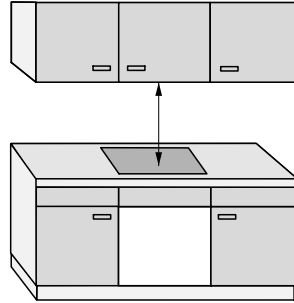
► La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en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

► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Pour des plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant s'ils se prêtent au montage d'un plan de cuisson à fleur de plan.

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

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

Installation

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

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

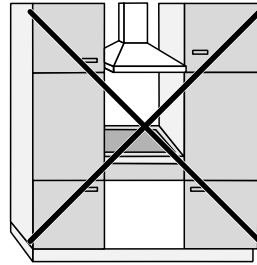
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

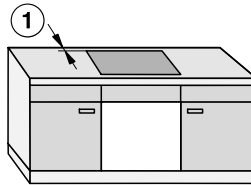
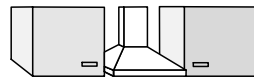
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

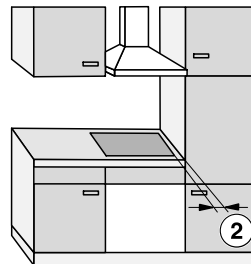
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



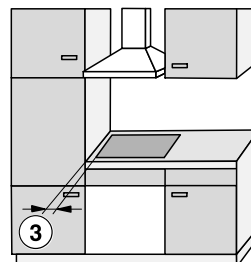
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



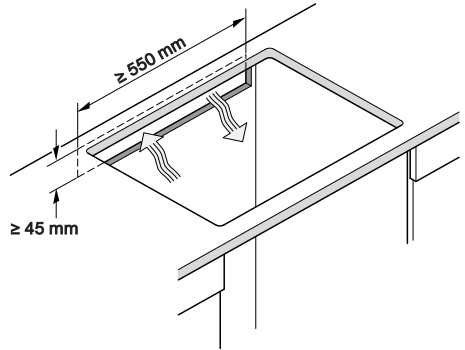
Déconseillé

Distance de sécurité sous le plan de cuisson

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

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

Les autres exigences sont décrites dans la section correspondante.



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

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

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

Un tiroir situé sous le plan de cuisson est chauffé.

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

Découpe de la paroi arrière

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

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

Installation

1. Sans tablette ni socle

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

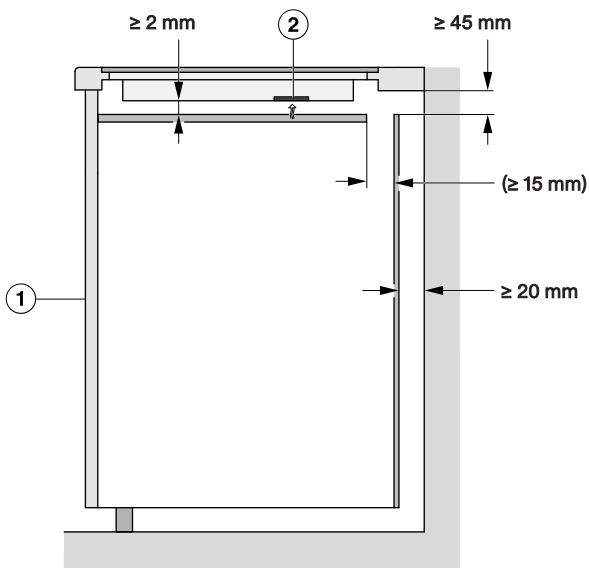
La distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson comme suit :

- le bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- le fond du tiroir : ≥ 75 mm
- le bord supérieur du four : ≥ 2 mm

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

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.



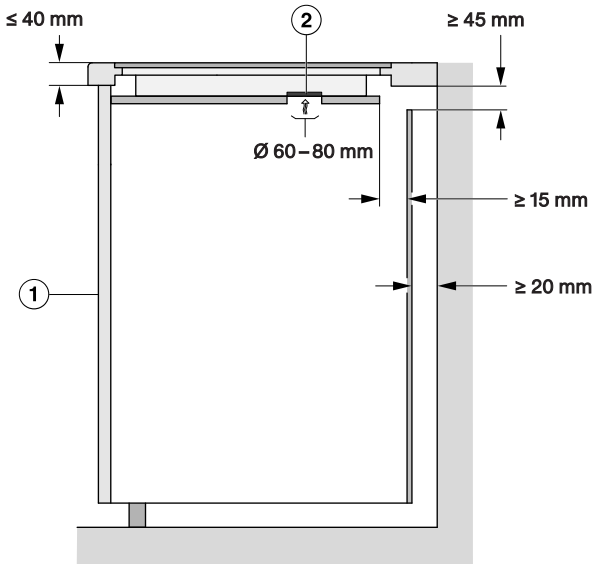
Vue latérale

- ① Avant
- ② Ventilateur

3. Socle optimisé pour l'arrivée d'air

Les performances du plan de cuisson dépendent de la ventilation.

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



Vue latérale

- ① Avant
- ② Ventilateur

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

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

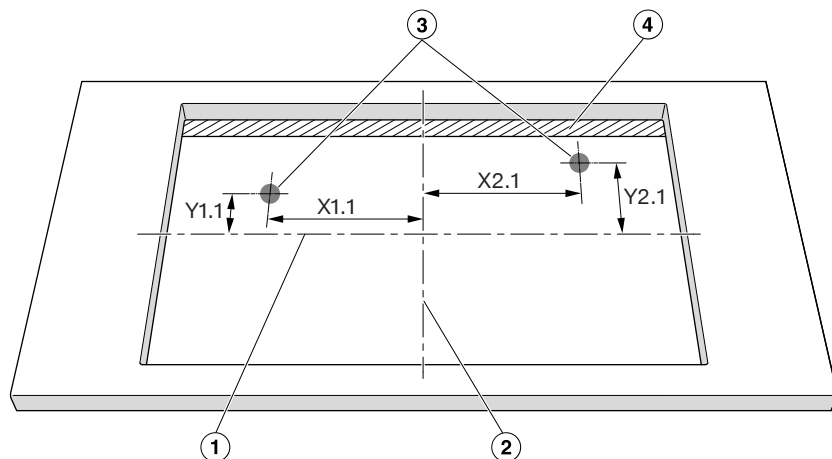
- le bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- le fond du tiroir : ≥ 75 mm
- le bord supérieur de la tablette : non autorisé

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

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

Installation

Positions et découpes des orifices d'aération : KM 8665 FR/FL



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

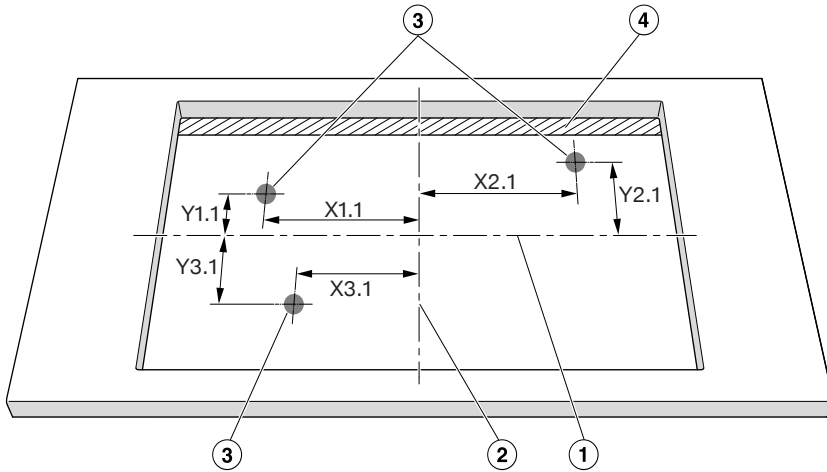
- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe ventilateur, ronde (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Espace (\geq 15 mm)

| | X1.1 | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 |
|---------------|--|------|------|------|
| | Distance par rapport au centre de la découpe en mm | | | |
| KM 8665 FR/FL | 78 | 138 | 210 | 138 |

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

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

Positions et découpes des orifices d'aération : KM 8685 FR/FL/FL MattFinish, KM 8695 FR/FL/FL MattFinish



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

- ① Milieu de la hauteur de la découpe
- ② Milieu de la largeur de la découpe
- ③ Découpe ventilateur, ronde (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 8685 FR/FL/FL MattFinish | 183 | 113 | 66 | 113 | 315 | 113 |
| KM 8695 FR/FL/FL MattFinish | 221 | 113 | 66 | 113 | 353 | 113 |

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

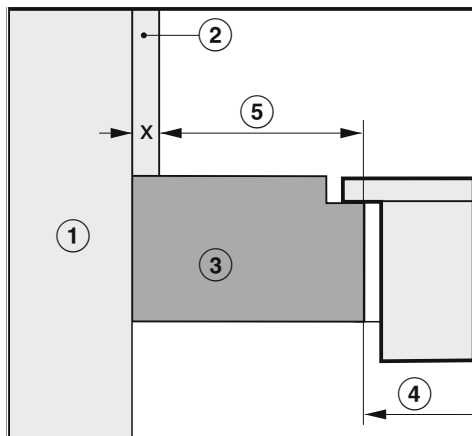
Si les aérateurs ne se trouvent pas au dessus des découpes, cela peut empêcher la circulation de l'air. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Installation

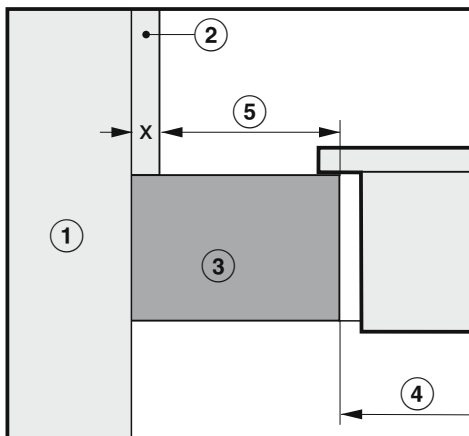
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



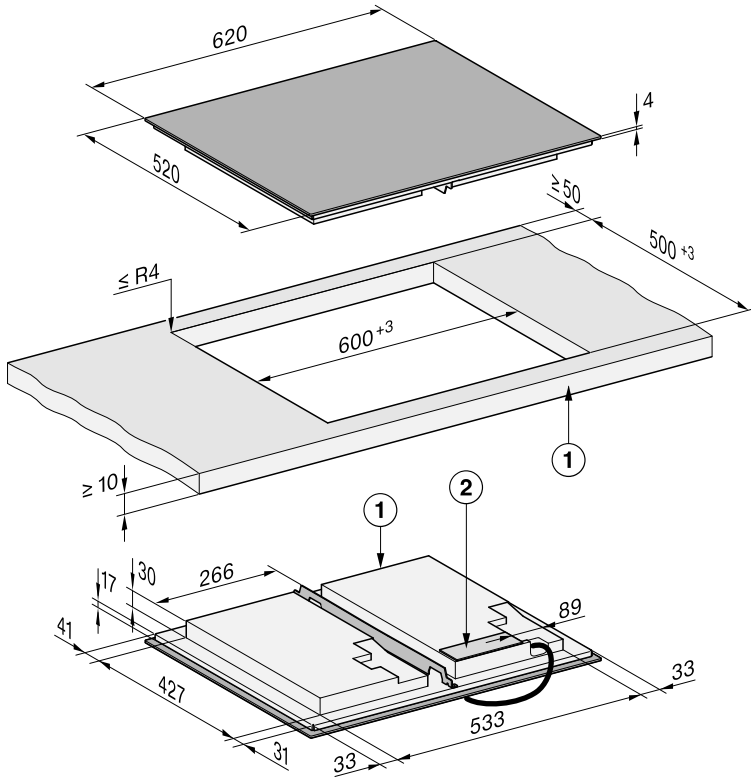
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

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

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

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

KM 8665 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

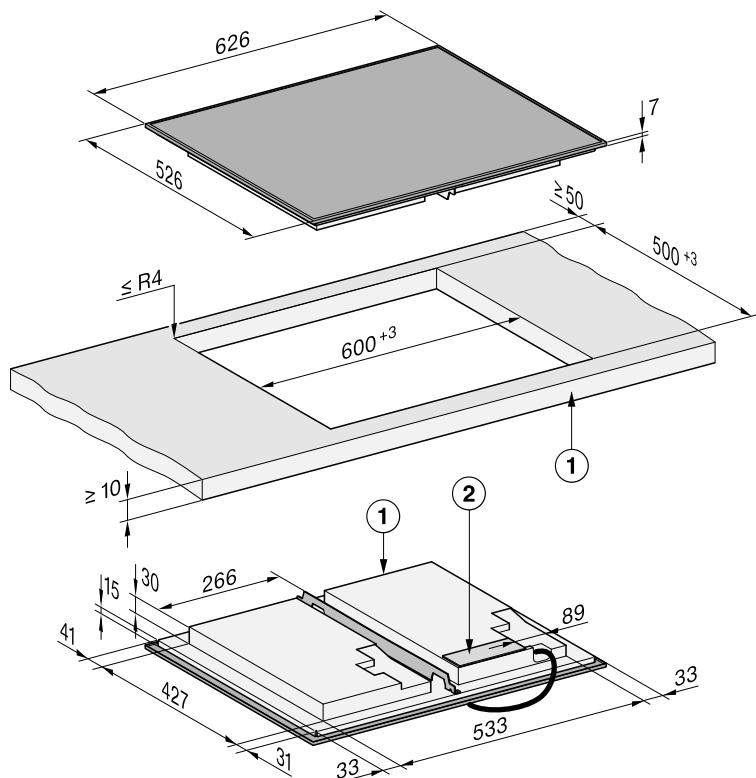
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

Installation

KM 8665 FR



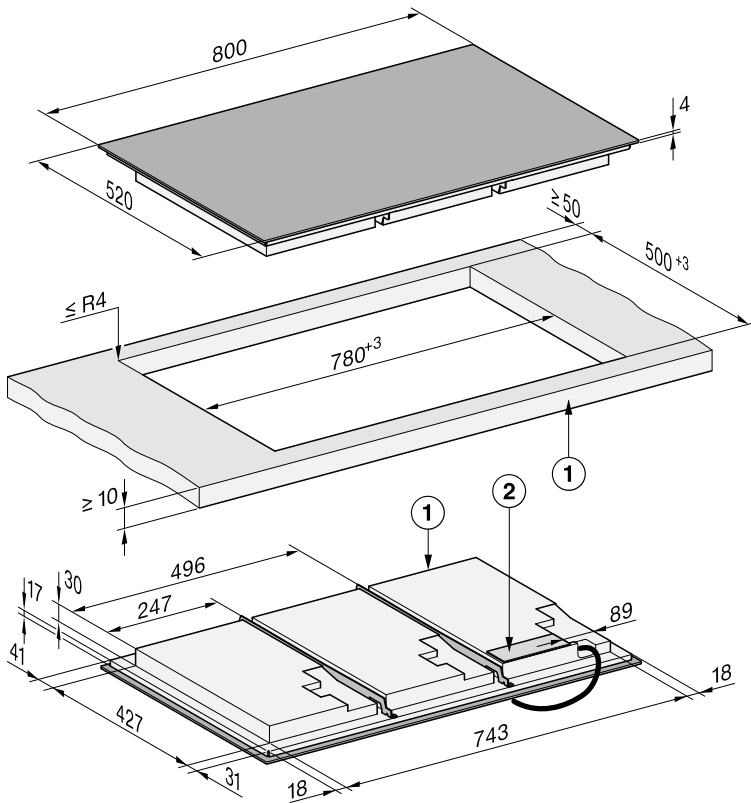
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

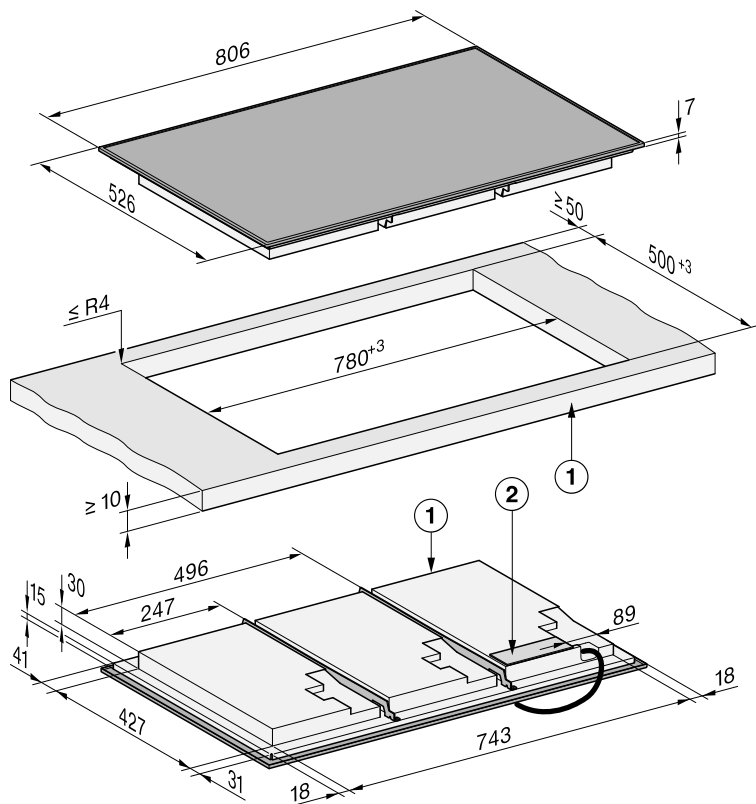
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

Installation

KM 8685 FR



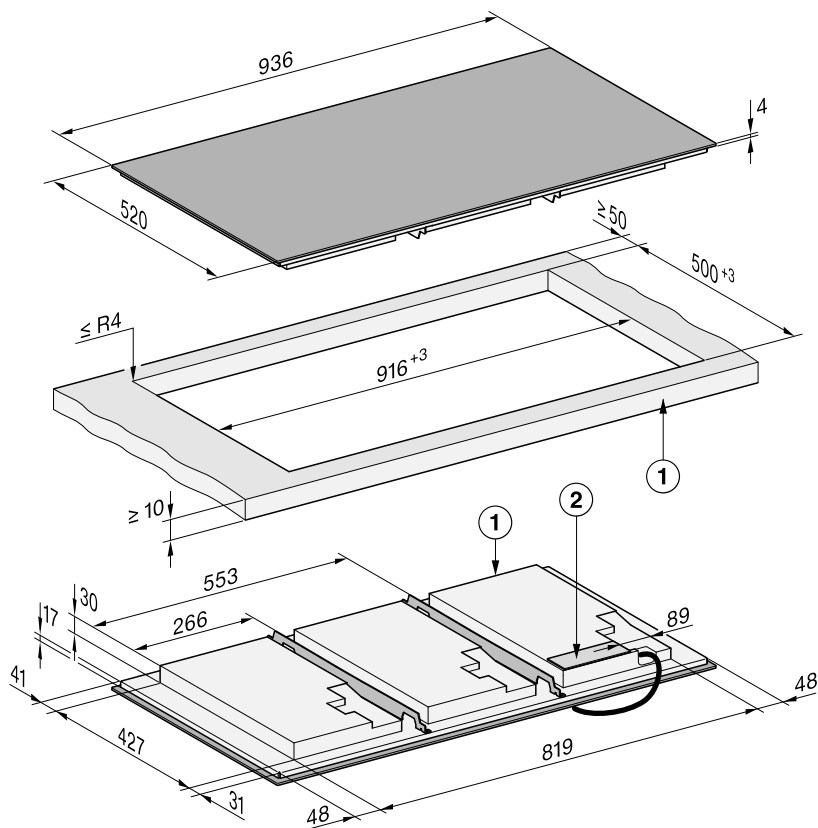
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

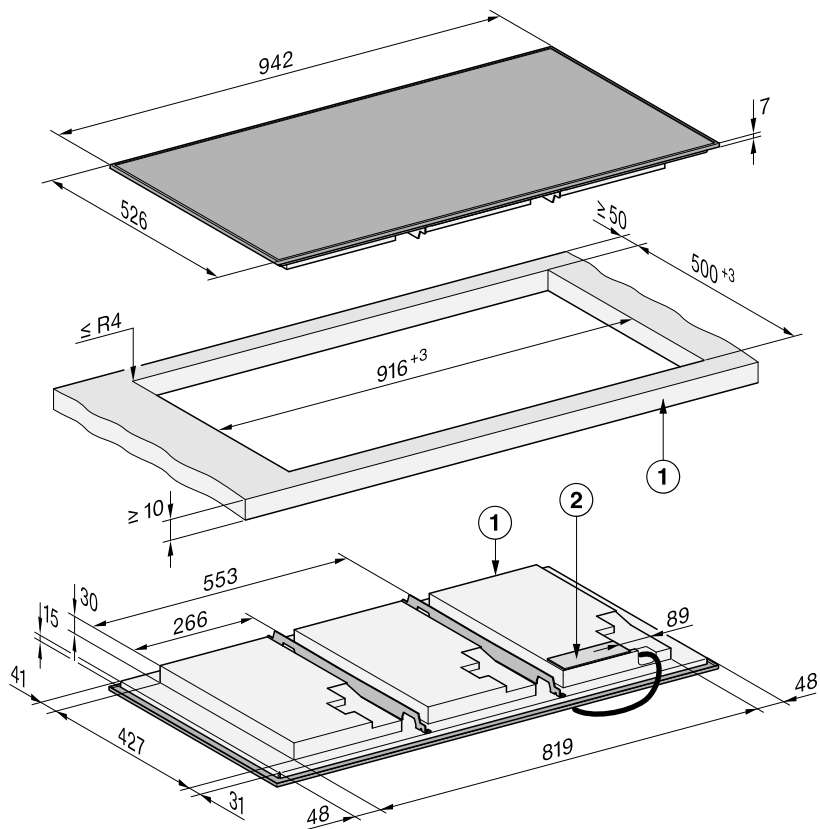
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

Installation

KM 8695 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

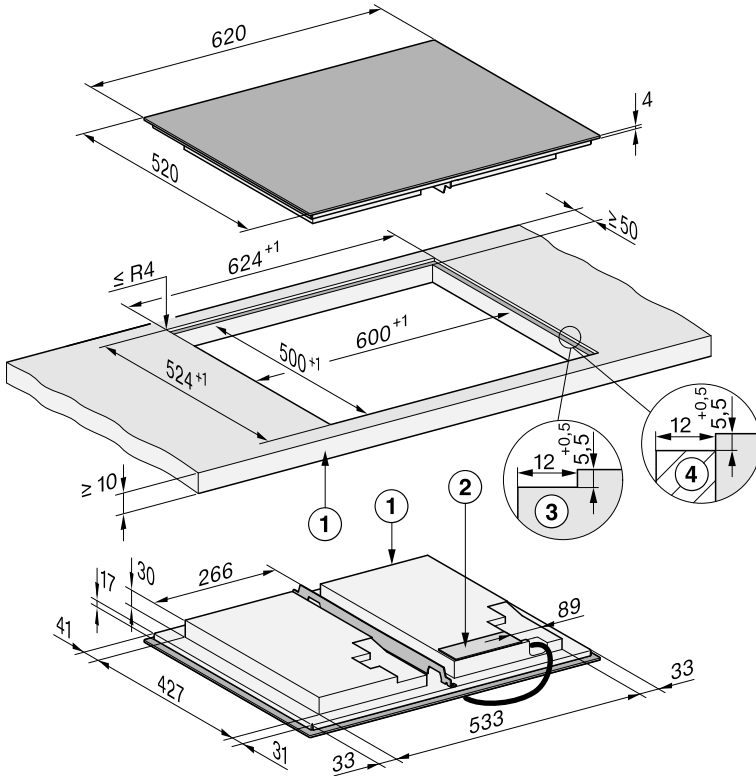
① avant

② Boîtier d'alimentation électrique

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

Dimensions d'encastement pour encastrement à fleur de plan

KM 8665 FL

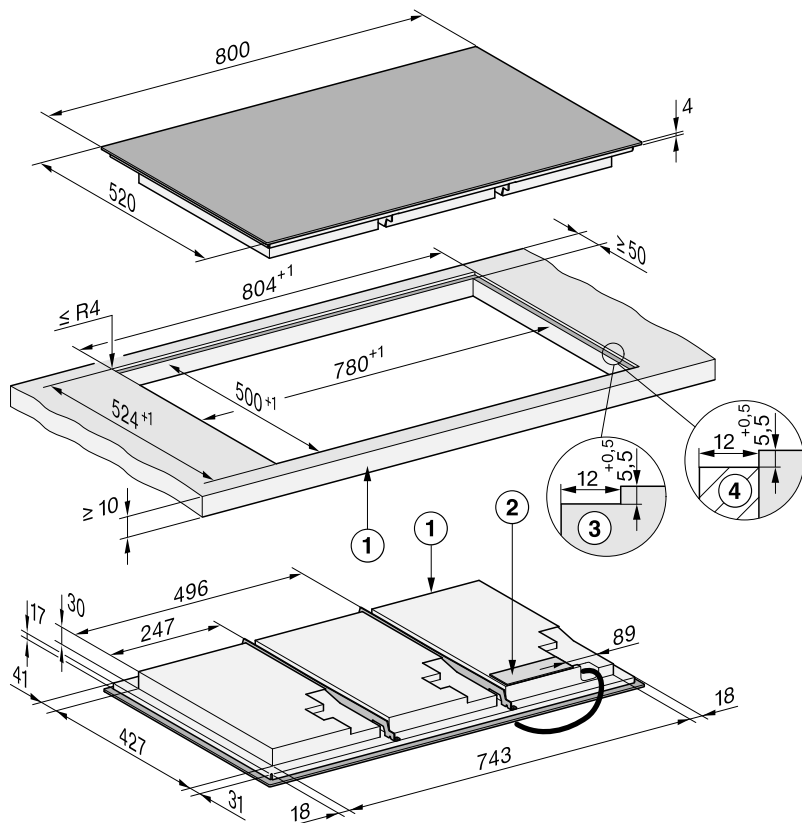


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

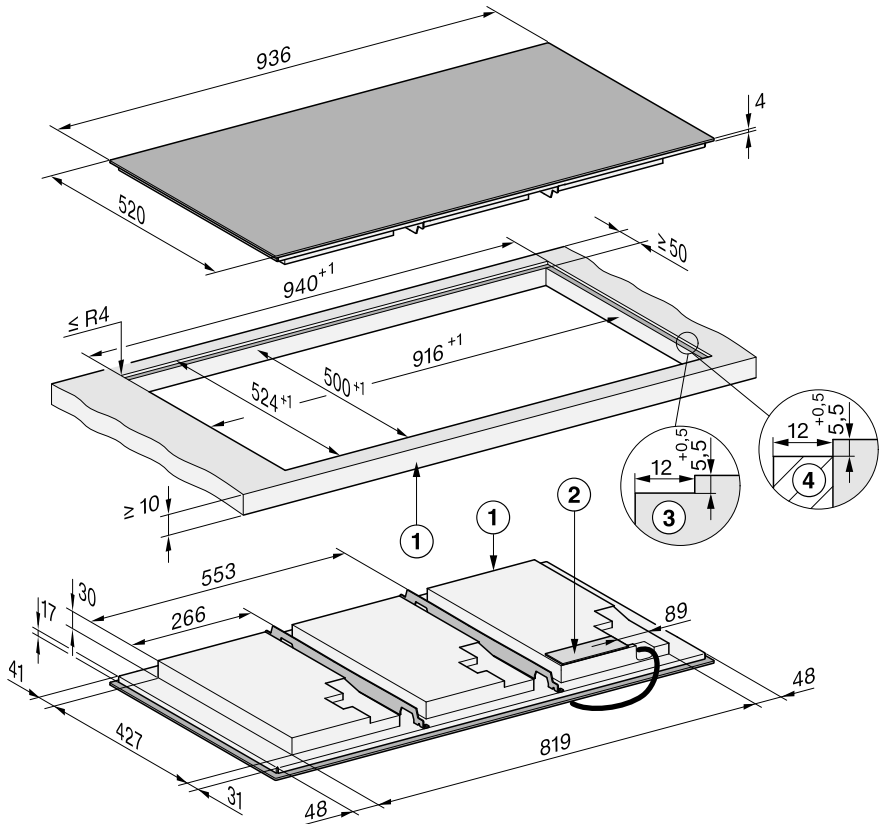
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

Encastrement standard du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour montage standard


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

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

Encastrement standard du plan de cuisson

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

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

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Faites raccorder le câble d'alimentation électrique au plan de cuisson par un électricien qualifié.

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

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

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

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

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

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



⚠ Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Faites raccorder le câble d'alimentation électrique au plan de cuisson par un électricien qualifié.

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

- Faites passer le câble d'alimentation électrique du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.


Le joint entre la plaque vitrocéramique et le plan de travail est d'au moins 2 mm de large.

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

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

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.


Disjoncteur différentiel

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

Disjoncteurs

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

Mise hors tension

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

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

Fusibles

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur de protection contre les courants de défaut

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


Câble de raccordement au réseau

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

Schéma électrique

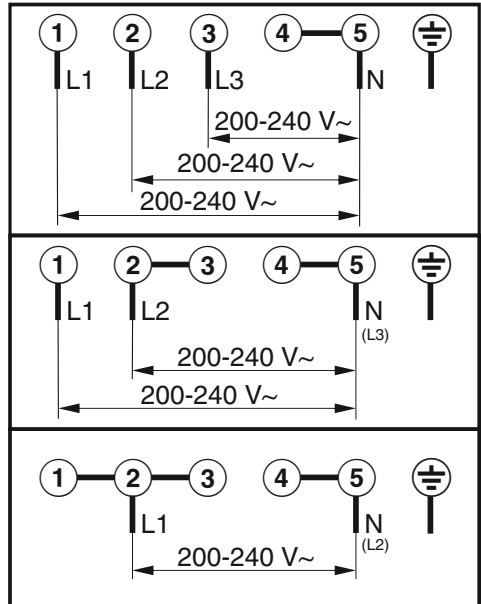
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

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

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

Plan de cuisson avec < 5 batteries de cuisine (≤ 7.400 W)

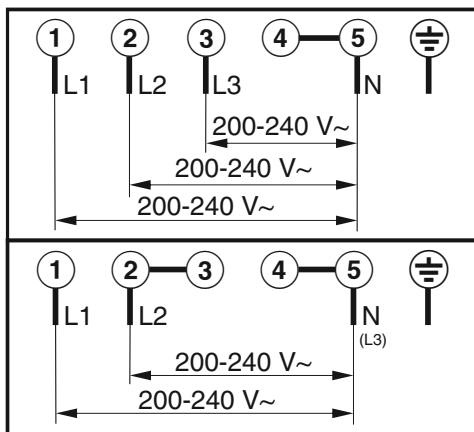
Pour le raccordement du plan de cuisson, le premier et le deuxième conducteur extérieur sont nécessaires. D'autres appareils peuvent être raccordés au troisième conducteur extérieur.



Plan de cuisson avec ≥ 5 batteries de cuisine (> 7.400 W)

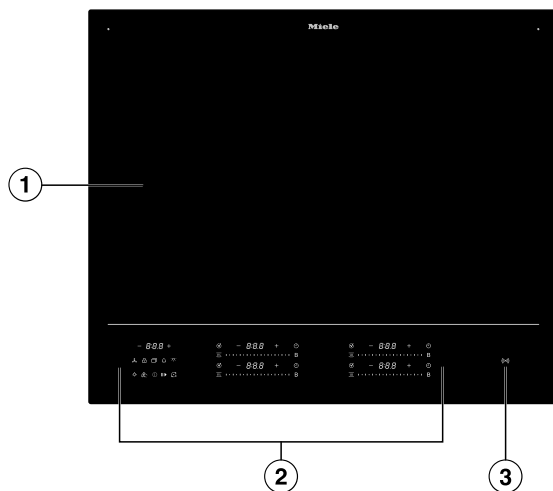
Installation

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



Votre plan de cuisson

KM 8665 FR, KM 8665 FL



- ① Surface de cuisson utile pour 4 batteries de cuisine au maximum
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Affichage *Symbole NFC* (☞)

Découvrir

KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



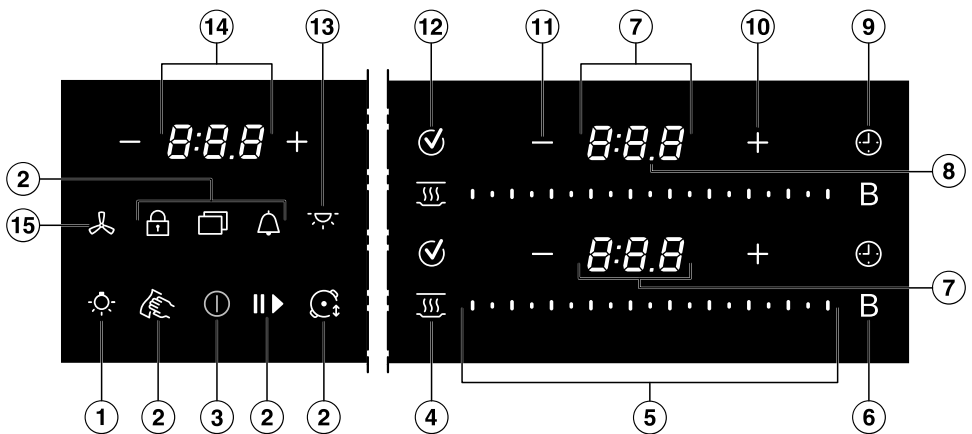
- ① Surface de cuisson utile pour 6 batteries de cuisine au maximum
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Affichage *Symbole NFC* ((☎))

KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



- ① Surface de cuisson utile pour 6 batteries de cuisine au maximum
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Affichage *Symbole NFC* ((☎))

Éléments de commande et indicateurs





- ① Touche *Éclairage du plan de cuisson d'une hotte Miele* ☼


Découvrir


- ② Touche Menu  pour afficher les touches suivantes


Touche Pro- Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage pendant
tection 20 secondes

net-
toyage 

Touche Mi- Une alarme pour les opérations indépendantes du plan de cuisson
nuterie 

Touche Sto Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
p & Go 

Touche Ver- Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage
rouillage de
la mise en
marche/
Verrouil-
lage des
touches 

Touche Mo Pour modifier le niveau de puissance en positionnant la batterie de
de profes- cuisine
sionnel 

- ③ Touche *Activé/Désactivé* 

- 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 Affichage des batteries de cuisine

 Batterie de cuisine opérationnelle

1.0 à *9.0* Niveau de puissance

0:00–*9:59* Temps

- Indicateur de chaleur résiduelle niveau 1

= Indicateur de chaleur résiduelle niveau 2

≡ Indicateur de chaleur résiduelle niveau 3

R Assistance par batterie de cuisine M Sense

U La batterie de cuisine est absente ou inadaptée

b Booster

h Maintien au chaud

- ⑧ Affichage des séparateurs
Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance
- ⑨ Touche *Durée* pour le cycle de cuisson ⌚
Éteint automatiquement le chauffage de la batterie de cuisine après une durée programmée
Calcule la durée d'un cycle de cuisson
- ⑩ Touche *Plus* +
 - Pour modifier les réglages
 - Pour ajuster les durées
- ⑪ Touche *Moins* –
 - Pour modifier les réglages
 - Pour ajuster les durées
- ⑫ Touche *OK* ✓
- ⑬ Touche *Éclairage d'ambiance d'une hotte Miele* ☾
- ⑭ Affichage du plan de cuisson
 - 0:00–9:59* Temps
 - LOC On/OFF* Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches est activé/désactivé
 - dE On/OFF* Le mode démonstration est activé/désactivé
 - UP* Une mise à jour du logiciel est disponible.
- ⑮ Touche *Hotte* ⌘
Pour sélectionner une hotte afin de régler un niveau de puissance

Découvrir

Gestion de puissance

Conséquences de la répartition de la puissance

Pendant la phase de Booster, une partie de la puissance est prélevée des autres bobines d'induction. Lorsqu'une bobine d'induction délivre de la puissance, cela peut avoir les conséquences suivantes :

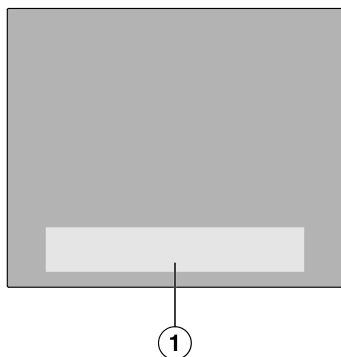
- La phase de saisie est désactivée.
- Le niveau de puissance est réduit.
- Le chauffage s'éteint.

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Lorsque le plan de cuisson est éteint, seul le symbole sérigraphié de la touche ① *Activé/Désactivé* est visible. Si vous allumez le plan de cuisson, toutes les autres touches s'allument.

Commande



- ① Emplacement des touches et affichages

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches qui réagissent au contact du doigt. Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.

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

Mise en réseau

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

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

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

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

Smart Extras via l'App Miele*

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

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

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

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

Fonctions spéciales

Batterie de cuisine M Sense prête

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

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

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

Commande d'une hotte

Con@ctivity 3.0

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

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

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

Détection permanente de casserole

Lorsque vous placez une batterie de cuisine sur la surface de cuisson, la touche Curseur de la batterie de cuisine s'active automatiquement.

Détection de la taille des casseroles

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

Booster du plan de cuisson

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

Stop & Go

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

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

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

Niveaux de puissance du plan de cuisson

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

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

Découvrir

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

Début de cuisson automatique

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

Fonctions de Minuterie

Il existe 3 fonctions de Minuterie :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Minuteur

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

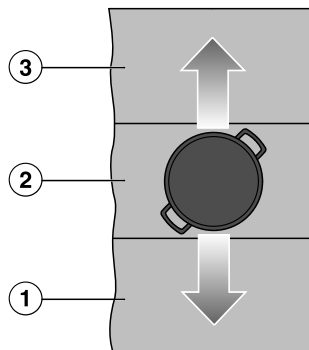
Durée d'un cycle de cuisson

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

Temps écoulé d'un cycle de cuisson

Vous pouvez calculer la durée d'un cycle de cuisson.

Mode professionnel



Exemple illustrant le concept.

- ① Batterie de cuisine avec niveau de puissance 9
- ② Batterie de cuisine avec niveau de puissance 5
- ③ Batterie de cuisine avec niveau de puissance 2

En mode professionnel, la surface de cuisson est divisée en 3 zones de cuisson horizontales. Un niveau de puissance est attribué à chaque zone de cuisson.

Le fait de déplacer la batterie de cuisine vers l'avant (①) et vers l'arrière (③) modifie le niveau de puissance de chauffage de la batterie de cuisine.

Vous ne pouvez pas modifier les niveaux de puissance.

En fonction de la largeur du plan de cuisson, le nombre de batteries de cuisine pouvant être chauffées en parallèle varie.

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage touches

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

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

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

Réglages

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

Mode démonstration

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

Mode Démonstration

En mode démonstration, les processus de cuisson sont simulés dans une boucle infinie. La séquence des différentes étapes est répétée après 1 minute. Si vous effleurez une touche ou si vous positionnez une batterie de cuisine, cela active le mode expo.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de la plaque vitrocéramique est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois le plan de cuisson éteint.

Les barres de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que la plaque vitrocéramique refroidit. La dernière barre s'éteint seulement lorsque l'on peut toucher la plaque vitrocéramique sans danger.

Arrêt de sécurité

Les touches sont recouvertes

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

Lorsque les objets et/ou les salissures sont retiré(e)s, \mathcal{L} s'éteint, et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité Oubli se déclenche automatiquement si une zone chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, le chauffage s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Vous pouvez régler un niveau de puissance comme d'habitude.

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

Découvrir

| 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 Récipient de cuisson M Sense – aucun programme actif | 12:00 | 12:00 | 12:00 |
| Assistance par Récipient de cuisson M Sense – programme actif | 12:00 | 3:00 | 1:00 |

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

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

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Référence du modèle et numéro de fabrication

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

Versión du logiciel

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

¹ Réglage d'usine

Mise à jour du logiciel

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

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

Les mises à jour :

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

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

Accessoires en option

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

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



Mise en service

Déballage du plan de cuisson

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Mise en réseau

Votre plan de cuisson :

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

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

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

Conditions requises pour la mise en réseau avec le réseau domestique

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

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

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

- par NFC
- par Scan & Connect

Les deux possibilités aboutissent au même résultat.

Utilisation de la fonction NFC

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

La fonction NFC de votre terminal mobile est activée.

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

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

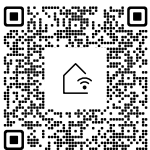
Si vous n'avez pas encore installé l'application Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

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

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

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

Exécution d'un Scan & Connect



- Scannez le QR code.

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

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

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

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

Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte Miele

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

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

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

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

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

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


Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Mise en service

Réinitialisation des réglages



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

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


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



Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.


Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :


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


D'autres touches s'allument.

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

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

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en bas à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : 

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

Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés.  s'affiche sur les Affichages des batteries de cuisine.

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 dû à une plaque vitrocéramique très chaude.

La plaque vitrocéramique reste très chaude après la cuisson.

Ne touchez pas la plaque vitrocéramique tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

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

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

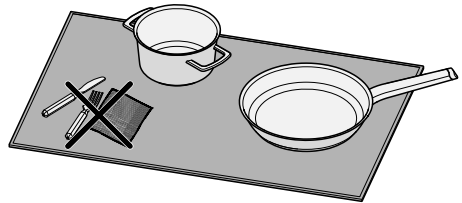
Éteignez le plan de cuisson après l'utilisation avec la touche ①.

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

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

Le plan de cuisson s'éteint tout seul.

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



⚠ Les objets situés à proximité d'un récipient de cuisson ne peuvent pas être distingués du récipient en lui-même par le plan de cuisson.

Ces objets chauffent donc en même temps que le récipient de cuisson. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec ces objets qui ont chauffé.

Ne placez aucun objet sur le plan de cuisson. Placez uniquement un récipient de cuisson sur le plan de cuisson.

Utilisation

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

Allumage du plan de cuisson

■ Effleurez ① *Activé/Désactivé*.

D'autres touches s'allument.

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

Arrêt du plan de cuisson/de la batterie de cuisine

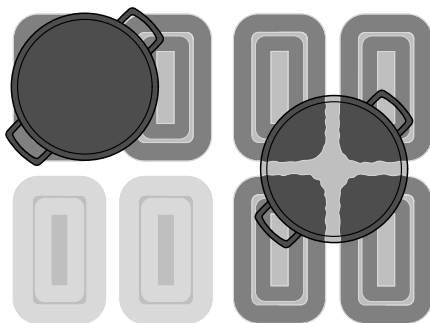
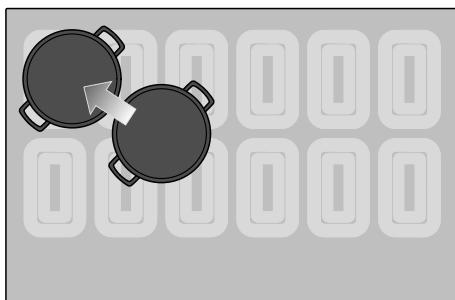
Arrêt du plan de cuisson

■ Pour éteindre le plan de cuisson et donc toutes les batteries de cuisine, effleurez la touche *Activé/Désactivé* ①.

Arrêt de la batterie de cuisine

■ Effleurez la position *0* sur la touche correspondante *Curseur*.

Positionnement des récipients de cuisson



Exemple illustrant le concept.

Les récipients de cuisson peuvent être placés à n'importe quel endroit de la surface de cuisson.

Des bobines d'induction se trouvent sous toute la surface de cuisson utilisable. Les bobines d'induction assurent le chauffage des récipients de cuisson.

Les bobines d'induction sont activées dès que le récipient de cuisson recouvre une certaine surface des bobines d'induction. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat de cuisson ou de rôtissage, vous pouvez repositionner le récipient de cuisson afin de chauffer davantage de surface.

Il est notamment recommandé de positionner le récipient de cuisson dans un coin de la surface de cuisson utilisable.

Nombre et taille des récipients de cuisson

- Sur les modèles KM 8665 FR, KM 8665 FL, un maximum de 4 récipients de cuisson (dont un maximum de 4 Récipient de cuisson M Sense) peuvent être utilisées simultanément.
- Sur les modèles KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish, un maximum de 6 récipients de cuisson (dont un maximum de 4 Récipient de cuisson M Sense) peuvent être utilisées simultanément.

Selon leur positionnement, les récipients de cuisson dont le fond mesure 100–145 mm de diamètre ne sont pas détectés sur toutes les positions. Ces récipients de cuisson sont trop petits pour couvrir au moins une bobine d'induction à chaque position.

Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond est <100 mm ne sont plus reconnus et ne peuvent pas être utilisés.

- Si vous utilisez plusieurs récipients de cuisson en même temps, positionnez-les en gardant une distance la plus grande possible entre les récipients de cuisson. L'induction pourra ainsi reconnaître les récipients de cuisson de manière univoque.
- Placez les récipients de cuisson l'un après l'autre, pas simultanément.

Si vous déplacez un récipient de cuisson, la touche correspondante Curseur s'allume. Le niveau de puissance réglé est conservé.

Remarque : Nous recommandons d'activer le plan de cuisson avant de déposer le récipient de cuisson. Le récipient de cuisson est ainsi détecté plus rapidement par l'induction.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance d'une batterie de cuisine

La fonction de détection permanente de casserole 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 Affichage des batteries de cuisine s'allume en clair.

- Placez la batterie de cuisine à l'endroit souhaité sur la surface de cuisson.

La Affichage des batteries de cuisine correspondante s'illumine.

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

La Affichage des batteries de cuisine correspondante indique le niveau de puissance.

Réglage du niveau de puissance de la batterie de cuisine – sans niveaux intermédiaires

La fonction de détection permanente de casserole 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 Affichage des batteries de cuisine s'allume en clair.

Utilisation

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

- Placez la batterie de cuisine à l'endroit souhaité sur la surface de cuisson.

La Affichage des batteries de cuisine correspondante s'illumine.

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

La Affichage des batteries de cuisine correspondante indique le niveau de puissance.

Modification du niveau de puissance de la batterie de cuisine

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

Booster

Activation du Booster

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

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

KM 8665 FR, KM 8665 FL :

Vous pouvez utiliser le Booster au maximum avec 2 récipients de cuisson simultanément : 1 fois sur la moitié droite du plan de cuisson et 1 fois sur la moitié gauche du plan de cuisson.

KM 8685 FR, KM 8685 FL,
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR,
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish :

Vous pouvez utiliser le Booster au maximum avec 3 récipients de cuisson simultanément : 1 sur la partie droite du plan de cuisson, 1 au centre et 1 sur la partie gauche du plan de cuisson.

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

- Placez le récipient de cuisson à l'endroit souhaité sur la surface de cuisson.
- Réglez le cas échéant un niveau de puissance.
- Effleurez la touche Booster B.

L'affichage Batterie de cuisine indique *b*.

Désactivation du Booster

- Effleurez B *Booster*.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

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

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

Activation/désactivation de Stop & Go

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

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

La fonction spéciale Stop & Go est active pendant 3 minutes avec les batteries de cuisine M Sense.

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

■ Effleurez  *Menu*.

■ Effleurez  *Stop & Go*.

Les chauffages actifs des batteries de cuisine sont réduits du niveau de puissance réglé au niveau de puissance 1.0 ou sont remis en marche.

Les batteries de cuisine avec fonction Maintien au chaud ne sont pas modifiées.

Début de cuisson automatique

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

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

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

Activation du début de cuisson automatique

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

Utilisation

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

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

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

Fonctions de Minuterie


Il existe 3 fonctions de Minuterie :

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


Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.


Réglage de la minuterie

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

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


- Réglez la durée souhaitée pour le minuteur.

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


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

Modification de la minuterie


- Effleurez  *Minuterie*.

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

- Réglez la durée souhaitée pour le minuteur.

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

Suppression du minuteur

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

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

Réglage de la durée

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

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

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

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

80 minutes = 1:20 heure

Réglage de la durée d'un cycle de cuisson

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, le chauffage du récipient de cuisson est désactivé. Indépendamment de toute durée réglée.

Un niveau de puissance est réglé pour le récipient de cuisson souhaité.

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

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

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

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

Modification de la durée d'un cycle de cuisson

- Effleurez brièvement (< 1,5 seconde) la touche Durée ⊕ correspondant au récipient de cuisson souhaité.

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

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

Suppression de la durée d'un cycle de cuisson

- Effleurez la touche Durée ⊕ du récipient de cuisson souhaité jusqu'à ce que 0:00 apparaisse sur la touche/l'affichage Affichage des batteries de cuisine.

ou

- Effleurez la touche Durée ⊕ du récipient de cuisson.

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

- Effleurez la position 0 sur la touche correspondante Curseur.


Utilisation

Réglage d'une durée pour les cuissons suivantes

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


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

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

- Maintenez enfoncée (> 1,5 seconde) la touche  *Durée* à côté de l'Affichage des batteries de cuisine correspondante.

La Affichage des batteries de cuisine indique le temps écoulé depuis l'activation.

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

- Maintenez enfoncée la touche  *Durée* de la batterie de cuisine souhaitée jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine affiche 0:00.

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

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

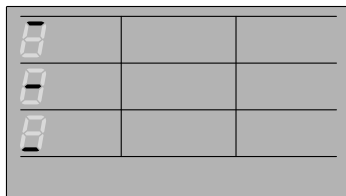
Modification de l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie

- Effleurez la Affichage des batteries de cuisine souhaitée pour passer de l'affichage de la fonction minuterie à l'affichage d'un niveau de puissance pour une batterie de cuisine.

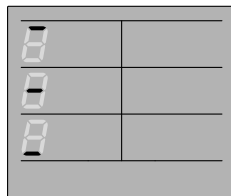
Mode professionnel

Activation du mode professionnel

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



Mode professionnel zones de cuisson pour un plan de cuisson > 60 cm, les traits transversaux correspondent aux zones du plan de cuisson





Mode professionnel zones de cuisson pour un plan de cuisson ≤ 60 cm, les traits transversaux correspondent aux zones du plan de cuisson

En mode professionnel, vous pouvez placer un récipient de cuisson par colonne sur le plan de cuisson. C'est-à-dire sur un plan de cuisson :


- > 60 cm, vous pouvez placer au total 3 récipients de cuisson
- ≤ 60 cm vous pouvez placer au total 2 récipients de cuisson

Le réglage d'usine (C00) ou ≥ C04 (3680 W) doit être sélectionné dans les réglages pour la P21 gestion de puissance.

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

- Effleurez la touche Menu .
- Effleurez la touche Mode professionnel .
- Placez un récipient de cuisson compatible avec l'induction sur le plan de cuisson.

La touche Minuterie  s'allume.

La touche Maintien au chaud  s'allume.

La touche Curseur s'allume.

Dans la touche/l'affichage Affichage des batteries de cuisine s'affichent :

- un trait horizontal, qui indique dans quelle zone se trouve le récipient de cuisson
- le niveau de puissance de la zone où se trouve le récipient de cuisson




Modification des niveaux de puissance pour les zones du plan de cuisson en mode professionnel

- Le sens de déplacement des batteries de cuisine est réglé en usine de l'avant vers l'arrière. C'est-à-dire que le niveau de puissance le plus élevé se

trouve dans la zone avant et le niveau de puissance le plus faible dans la zone arrière.

- Vous pouvez modifier de manière permanente le sens de déplacement dans P23 Modification du sens de direction en mode professionnel, afin qu'elle corresponde à vos habitudes d'utilisation personnelles.
- Pour chacune des zones, il est possible de régler la fonction spéciale Maintien au chaud et tous les niveaux de puissance. La fonction spéciale Booster ne peut pas être réglée.
- En fonction du sens de déplacement, les niveaux de puissance des zones successives ne doivent pas être dépassés ni sous-dépassés.
- Placez la batterie de cuisine dans la zone dont vous souhaitez modifier le niveau de puissance.

Utilisation

| Zone du plan de cuisson | Symbole de la zone du plan de cuisson | Niveau de puissance réglé en usine | Niveau de puissance le plus élevé possible ¹ | Niveau de puissance le plus bas possible ¹ |
|-------------------------|---|------------------------------------|---|---|
| Avant |  | 9 | 9 | > Zone centrale du plan de cuisson |
| Intermédiaire |  | 5 | < Zone avant du plan de cuisson | > Zone avant du plan de cuisson |
| Arrière |  | 2 | < Zone centrale du plan de cuisson | Fonction spéciale Maintien au chaud |

¹ Pour un sens de déplacement de l'avant vers l'arrière (réglages d'usine). Si le sens de déplacement est inversé, les contenus des colonnes doivent être échangés.

- Réglez le niveau de puissance à l'aide de la touche Curseur en fonction des possibilités proposées dans le tableau.

Désactivation du mode professionnel

- Effleurez la touche Mode professionnel .



Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

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

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

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


- Effleurez  Menu.
- Maintenez la touche Verrouillage de la mise en marche  enfoncée pendant 6 secondes.

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

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

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

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

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

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

Verrouillage touches



Activation du verrouillage des touches

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

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

- Le chauffage des batteries de cuisine et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés.
- la minuterie réglée peut être modifiée.

Au moins un chauffage pour une batterie de cuisine est allumé.


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

L'affichage Affichage du plan de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'affichage Affichage

du plan de cuisson indique ce qui suit : *LDC* en alternance avec *On*. Le verrouillage des touches est activé.

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

Désactivation du verrouillage des touches

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


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

Fonction de rappel

Activation de la fonction de rappel

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

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

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

Tous les réglages sont restaurés.

Désactivation de la fonction de rappel

- Remettez le plan de cuisson sous tension.

Utilisation



- Effleurez ensuite immédiatement un des Affichages des batteries de cuisine qui ne clignotent **PAS**.

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

Protection nettoyage


Activation de la protection nettoyage

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

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

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

Désactivation de la protection nettoyage

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

Utilisation de la batterie de cuisine M Sense

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

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

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

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

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

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

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

- Désactivez la fonction spéciale sur le plan de cuisson.

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

Désactivation de l'assistance par batterie de cuisine M Sense

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

- Éteignez la batterie de cuisine M Sense.

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

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

- Éteignez le plan de cuisson.

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

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

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

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

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

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

Affichage de la version du logiciel

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

- Éteignez le plan de cuisson.

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

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

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

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : 902
- Effleurez ✓ *OK*.

3 chiffres apparaissent sur le Affichage du plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version logicielle 1.23.

Activation/désactivation du mode démonstration

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

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

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Utilisation

Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

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

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : 910
- Effleurez ☑ *OK*.
- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en bas à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : Ⓛ01
- Appuyez sur ☑ *OK* en bas à droite du Affichage du plan de cuisson.

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

- *dE* en alternance avec *0n* (mode démonstration activé)
ou
- *dE* en alternance avec *0FF* (mode démonstration désactivé)

Activer/désactiver le mode démonstration

- Activez/désactivez le mode démonstration via les réglages (*P52*).

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

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

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

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

² Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine à induction varie selon la taille et le matériau du fond de la batterie de cuisine. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon la batterie de cuisine utilisée. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour votre batterie de cuisine. Pour les nouvelles batteries de cuisine dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le niveau de puissance immédiatement inférieur au niveau indiqué.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

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

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Des bobines d'induction se trouvent sous la plaque vitrocéramique. Ces bobines produisent un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la batterie de cuisine et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond de la batterie de cuisine réchauffe ensuite indirectement la plaque vitrocéramique.

La position, la taille et la forme de la batterie de cuisine sont détectées automatiquement par l'induction.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des batteries de cuisine dont le fond est magnétisable.

Bruits

Il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond du récipient de cuisson :

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 si le récipient de cuisson est pourvu d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.).

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

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

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

- En inox avec fond magnétisable
- En acier émaillé
- En fonte

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

Le matériau du fond du récipient de cuisson et la position du récipient de cuisson sur le plan de cuisson influencent les performances des bobines à induction. Cela peut avoir un effet sur le comportement à la cuisson.

Taille des récipients de cuisson

Pour les récipients de cuisson **ronds**, utilisez de préférence des tailles dont le diamètre du fond se situe entre 145 mm à 350 mm au maximum. Les récipients de cuisson dont le fond a un diamètre de 100 mm à 145 mm ne sont pas reconnus dans toutes les positions.

La taille des récipients de cuissons **ovales/rectangulaires** ne doit pas excéder 380 mm x 300 mm.

Récipients de cuisson non adaptés

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

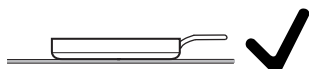
Bon à savoir

Contrôler le récipient de cuisson

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

Conseils concernant les batteries de cuisine

- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez votre batterie de cuisine avant de la déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures provoquées par des mouvements de va-et-vient de la batterie de cuisine n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Accès aux réglages

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

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

Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.

Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

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

- Effleurez II ▶ *Stop & Go*.

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

Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

Réglage des paramètres

Consultez les réglages.

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

- Effleurez ✓ *OK*.

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

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

Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

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

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

Sortie du menu réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez ① *Activé/Désactivé*.

Adaptation des réglages

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

Adaptation des réglages

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

Adaptation des réglages

| Paramètre ¹ | | Code | Réglages ² |
|------------------------|---|------|--|
| P21 | Gestion de puissance ⁴ | C00 | désactivé |
| | | C01 | 1.000 W |
| | | C02 | 2.000 W |
| | | C03 | 3.000 W |
| | | C04 | 3.680 W |
| | | C05 | 4.000 W |
| | | C06 | 4.500 W |
| | | C07 | 5.000 W |
| | | C08 | 6.000 W |
| | | C09 | 7.000 W |
| | | C10 | 7.400 W |
| | | C11 | 8.000 W |
| | | C12 | 9.000 W |
| | | C13 | 10.000 W |
| P23 | Sens du déplacement en mode professionnel | C00 | De l'avant (par ex. 9) vers l'arrière (par ex. 1) |
| | | C01 | De l'arrière (par ex. 1) vers l'avant (par ex. 9) |
| P24 | Affichage de la mauvaise position de la batterie de cuisine | C00 | Détection désactivée |
| | | C01 | Détection activée |
| P40 | Récipient de cuisson M Sense : hauteur d'installation | C00 | 0–300 m |
| | | C01 | 301–600 m |
| | | C02 | 601–900 m |
| | | C03 | 901–1.200 m |
| | | C04 | 1.201–1.500 m |
| | | C05 | 1.501–1.800 m |
| | | C06 | >1.800 m |
| C07 | 0–1.800 m | | |

Adaptation des réglages

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

Adaptation des réglages

| Paramètre ¹ | | Code | Réglages ² |
|------------------------|---|------|--|
| P44 | Poêle M Sense : température cible Rôtir III | C00 | 190 °C |
| | | C01 | 195 °C |
| | | C02 | 200 °C |
| | | C03 | 205 °C |
| | | C04 | 210 °C |
| | | C05 | 215 °C |
| | | C06 | 220 °C |
| | | C07 | 225 °C |
| | | C08 | 230 °C |
| P52 | Mode démonstration/Mode expo | C00 | Mode expo désactivé |
| | | C01 | Mode expo activé ⁵ |
| | | C02 | Mode démonstration activé ⁵ |

¹ Les paramètres non proposés ne sont pas attribués.

² Les réglages d'usine sont indiqués en gras.


³ Le bip de touches du ⓘ Activé/Désactivé n'est pas désactivé.

⁴ 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.

⁵ Après la mise sous tension du plan de cuisson, *dE* s'affiche en alternance avec *On* pendant quelques secondes sur le Affichage du plan de cuisson.

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

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

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


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.


Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

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

D'autres touches s'allument.

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


- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : *P03*
- Effleurez  *OK*.

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

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

Affichage de la version du logiciel

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

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


Le Affichage du plan de cuisson affiche *P*.


Les Affichages des batteries de cuisine affichent ce qui suit :

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

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

D'autres touches s'allument.

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

- Effleurez + *Plus* ou le Curseur en haut à droite du Affichage du plan de cuisson jusqu'à ce que la Affichage des batteries de cuisine correspondante affiche ce qui suit : *P02*
- Effleurez  *OK*.

3 chiffres apparaissent sur le Affichage du plan de cuisson :

Exemple : *1.23* = version logicielle 1.23.

Adaptation des réglages

Mise à jour du logiciel

Installation de la mise à jour du logiciel

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

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

■ Effleurez + *Plus*.

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

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

Report de la mise à jour du logiciel

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

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

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

■ Effleurez – *Moins*.

Vous pouvez utiliser votre plan de cuisson normalement.

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

Désactivation de la mise à jour du logiciel

Miele recommande d'installer les mises à jour.

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


Surfaces

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8695 FR, KM 8695 FL

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

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Lorsqu'elles sont nettoyées comme les vitrocéramiques MattFinish,

les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées.

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation :
Nettoyez l'ensemble du plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :
Nettoyez tout le plan de cuisson.
- 1 fois par semaine :
Pour éviter que les résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des dépôts incrustés

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

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

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FL MattFinish

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

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

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

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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


Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

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

Utiliser des gants !

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

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

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

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

Intervalle de nettoyage

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

Nettoyage et entretien

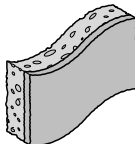
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

Élimination des salissures légères

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

Élimination des dépôts incrustés



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

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

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

Élimination des dépôts très incrustés

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

Fin du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

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

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



Messages sur les afficheurs/l'écran

| Problème | Cause et solution |
|---|---|
| LOL clignote en alternance avec la puissance réglée/réduite dans la touche/l'affichage Batterie de cuisine | <p>La position pour la batterie de cuisine n'est pas bien choisie.</p> <p>La batterie de cuisine n'a pas pu être clairement attribuée à un élément de commande.</p> <p>Les batteries de cuisine sont trop proches les uns des autres.</p> <p>Les batteries de cuisine sont trop proches les unes des autres et des niveaux de puissance très différents sont réglés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Repositionnez les batteries de cuisine. Déplacez les batteries de cuisine les unes après les autres. |
| Après la mise sous tension du plan de cuisson ou après avoir effleuré une touche, LDC clignote en alternance avec On pendant quelques secondes sur le Affichage du plan de cuisson. | <p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche. <p>Le verrouillage des touches est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage des touches. |
| Après la mise sous tension du plan de cuisson, dE apparaît en alternance avec On pendant quelques secondes dans l'affichage du plan de cuisson. Les batteries de cuisine ne chauffent pas. | <p>Le plan de cuisson est en mode expo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo. |

Correction des problèmes

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| <p>⌏ clignote sur le Affichage du plan de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</p> | <p>Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les objets ou salissures. |
| <p>Le Affichage du plan de cuisson affiche <i>UP</i></p> | <p>Une mise à jour du logiciel est disponible pour votre plan de cuisson. Effleurez la touche — <i>Moins</i> pour reporter la mise à jour. Installez la mise à jour dès que possible ou désactivez définitivement les mises à jour.</p> |
| <p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>044</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p> | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le message d'erreur réapparaît, contactez le service après-vente. |
| <p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>710, 711, 712</i> ou <i>713</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p> | <p>Le plan de cuisson est mal raccordé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Contactez le service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique. |
| <p><i>Err</i> clignote en alternance avec <i>726, 727, 728</i> ou <i>729</i> sur le Affichage du plan de cuisson.</p> | <p>Le ventilateur est bloqué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet. ■ Enlevez l'objet ■ Si le message d'erreur réapparaît sur le Affichage du plan de cuisson, contactez le service après-vente. |
| <p>Le Affichage du plan de cuisson affiche un message ne figurant pas dans le tableau.</p> | <p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente. |

Comportement inattendu

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| <p>Vous placez une batterie de cuisine sur le plan mais le curseur de réglage correspondant ne s'affiche pas.</p> | <p>La batterie de cuisine n'est pas reconnue à cet emplacement en raison de sa petite taille.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Repositionnez la batterie de cuisine. Si la batterie de cuisine n'est toujours pas détectée, utilisez une autre batterie de cuisine. <p>La batterie de cuisine n'est pas adaptée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une batterie de cuisine appropriée. |
| <p>Vous repositionnez un récipient de cuisson et le niveau de puissance réglé commence à clignoter.</p> | <p>Le récipient de cuisson n'est pas détecté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez le niveau de puissance clignotant. ■ Si le niveau de puissance continue de clignoter, repositionnez le récipient de cuisson. |
| <p>Vous repositionnez un récipient de cuisson, le niveau de puissance réglé s'éteint et 0 commence à clignoter.</p> | <p>Le récipient de cuisson n'est pas détecté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau le niveau de puissance souhaité. |
| <p>Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement lorsque vous réglez le niveau de puissance 9 de la zone de cuisson associée.</p> | <p>En cas de fonctionnement simultané sur le niveau de puissance 9, la puissance totale possible sera dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson. |
| <p>Une zone ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête automatiquement.</p> | <p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone. <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |

Correction des problèmes

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné. | La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe.■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |
| Le niveau Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu. | La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe.■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |

Résultat peu satisfaisant

| Problème | Cause et solution |
|--|---|
| Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé. | La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. <ul style="list-style-type: none">■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement. |
| | Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. <ul style="list-style-type: none">■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur. |
| Dans des processus de cuisson et de rôtissage comparables, il existe de légères différences dans le temps de cuisson et le brunissement | Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le matériau du fond de l'ustensile de cuisson et la position de l'ustensile de cuisson sur le plan de cuisson influencent les performances des bobines à induction. Cela a un effet sur le comportement à la cuisson. |

Correction des problèmes

| Problème | Cause et solution |
|---|--|
| La position des batteries de cuisine n'est pas reconnue et/ou la chaleur n'est pas répartie uniformément au niveau de la batterie de cuisine | <p>La position des batteries de cuisine n'est pas optimale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Positionnez la vaisselle conformément aux instructions.■ Si les résultats de cuisson ne sont toujours pas satisfaisants, réglez l'affichage de la mauvaise position de la batterie de cuisine (P24) dans les réglages. <p>La détection de la position défavorable de la batterie de cuisine est réglée plus précisément. Le plan de cuisson signale désormais les positions défavorables de la batterie de cuisine et non plus seulement les positions impossibles de la batterie de cuisine.</p> |

Problèmes généraux ou anomalies techniques

| Problème | Cause et solution |
|--|---|
| Le plan de cuisson ne s'allume pas. | <p>Le plan de cuisson n'est pas alimenté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien qualifié ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Une anomalie technique s'est peut-être produite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– Basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou– En désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien qualifié ou au service après-vente. |

Correction des problèmes

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement. | Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé. |
| Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson. | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement. |
| Différents problèmes de réglages, par ex. problèmes de mise en réseau | <p>Les modifications des réglages peuvent entraîner des conflits entre eux.</p> <p>Les variations du signal Wi-Fi peuvent entraîner des conflits.</p> <div data-bbox="404 746 1039 898" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Si vous réinitialisez les réglages d'usine, les réglages existants seront supprimés. Notez les réglages existants pour pouvoir les rétablir.</p></div> <p>■ Réinitialisez les réglages d'usine.</p> <p>Vous pouvez réinitialiser tous les réglages ou seulement certains d'entre eux, par ex. les réglages Wi-Fi.</p> |

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

Contact en cas d'anomalies

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

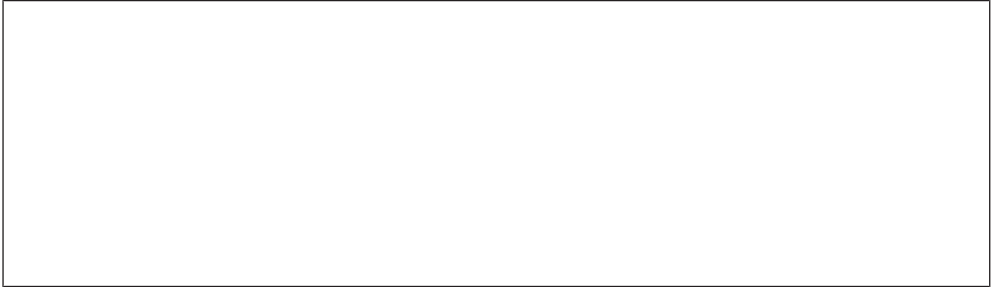
Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

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

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

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

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

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE | |
|---|------------------------|
| Identification du modèle | KM 8665 FR, KM 8665 FL |
| Type de table de cuisson | encastré |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson | 1 |
| 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. = 570 x 390 mm |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) | 1. = 184,5 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) | 184,5 Wh/kg |
| - Surface pleine / au choix / Induction | |
| | |
| | |
| | |

Caractéristiques techniques

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE | |
|---|---|
| Identification du modèle | KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish |
| Type de table de cuisson | encastré |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson | 1 |
| 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. = 740 x 380 mm |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) | 1. = 182,8 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) | 182,8 Wh/kg |
| - Surface pleine / au choix / Induction | |
| | |
| | |
| | |

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE | |
|---|---|
| Identification du modèle | KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish |
| Type de table de cuisson | encastré |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson | 1 |
| 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. = 870 x 380 mm |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) | 1. = 183,5 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) | 183,5 Wh/kg |
| - Surface pleine / au choix / 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/UE.

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

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

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

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

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

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

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

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

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL,
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL,
KM 8695 FL MattFinish