

## Mode d'emploi et instructions de montage

### Plans de cuisson électriques



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Schéma descriptif</b> .....	16
Table de cuisson.....	16
KM 6538 FR .....	16
KM 6539 FL.....	17
KM 6540 FR .....	18
KM 6542 FR, KM 6542 FL.....	19
Éléments de commande et d'affichage.....	20
Données des zones de cuisson .....	22
<b>Première mise en service</b> .....	24
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	24
Première mise en service du plan de cuisson .....	24
Miele@home .....	25
Con@ctivity.....	28
<b>Fonctionnement</b> .....	31
<b>Récipients de cuisson</b> .....	32
<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....	33
<b>Plage de réglage</b> .....	34
<b>Commande</b> .....	35
Principe de fonctionnement .....	35
Enclenchement de la table de cuisson .....	36
Réglage du niveau de puissance .....	36
Modifier le niveau de puissance.....	36
Arrêter la zone/le plan de cuisson .....	36
Témoin de chaleur résiduelle.....	37
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue .....	37
Mise en circuit de l'extension de la zone de cuisson .....	38
Saisie automatique.....	39
Maintien au chaud.....	40
<b>Timer</b> .....	41
Fonction Minuterie.....	41
Arrêt automatique.....	42
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur .....	43
<b>Fonctions supplémentaires</b> .....	44
Stop & Go.....	44
Recall.....	44
Mode de démonstration .....	45
Afficher les données du plan de cuisson .....	45

# Table des matières

<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	46
Verrouillage de la mise en marche/verrouillage .....	46
Déclenchement de sécurité.....	47
Sécurité anti-surchauffe/protection casserole .....	48
<b>Programmation</b> .....	49
<b>Informations pour les organismes de contrôle</b> .....	52
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	53
<b>Que faire si ... ?</b> .....	55
Messages dans les affichages/à l'écran .....	55
Comportement inattendu .....	56
Résultat insatisfaisant .....	57
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques .....	58
<b>Accessoires en option</b> .....	59
<b>Service après-vente</b> .....	60
Contact en cas d'anomalies.....	60
Plaque signalétique .....	60
Garantie.....	60
<b>Installation</b> .....	61
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement .....	61
Distances de sécurité.....	62
Conseils pour l'encastrement.....	66
Encastrement avec cadre.....	66
Encastrement à fleur de plan .....	67
Cotes d'encastrement – en applique .....	68
KM 6538 FR .....	68
KM 6540 FR .....	69
KM 6542 FR .....	70
Encastrement avec cadre.....	71
Cotes d'encastrement – à fleur de plan .....	73
KM 6539 FL.....	73
KM 6542 FL.....	74
Encastrement à fleur de plan .....	75
Raccordement électrique .....	76
<b>Fiches techniques des produits</b> .....	79
<b>Déclaration de conformité</b> .....	81

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

## Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil 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 mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table 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. Les enfants peuvent se mettre en danger 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.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher l'appareil à votre insu. Quand vous utilisez le plan de cuisson, enclenchez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.

Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.  
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :
  - désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
  - dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
  - débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur 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 plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

## Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu.  
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.  
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent adhérer. Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, 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. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- ▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- ▶ Le cadre du plan de cuisson, pour les plans de cuisson biseautés le bord du plan de cuisson et les éléments de commande peuvent devenir brûlant en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson, nombre de zones de cuisson allumées.
- ▶ Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer la surface vitrocéramique").

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celui-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- ▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ 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.

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



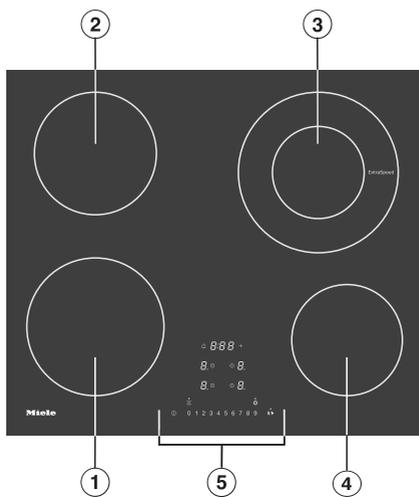
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

# Schéma descriptif

---

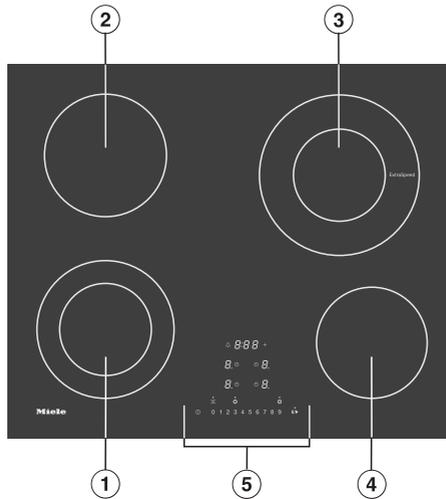
## Table de cuisson

KM 6538 FR



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

KM 6539 FL

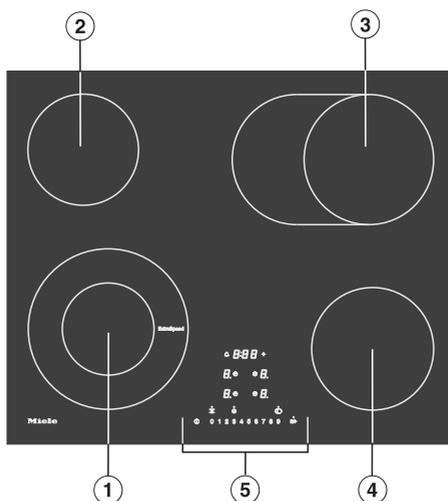


- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double ExtraSpeed
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

# Schéma descriptif

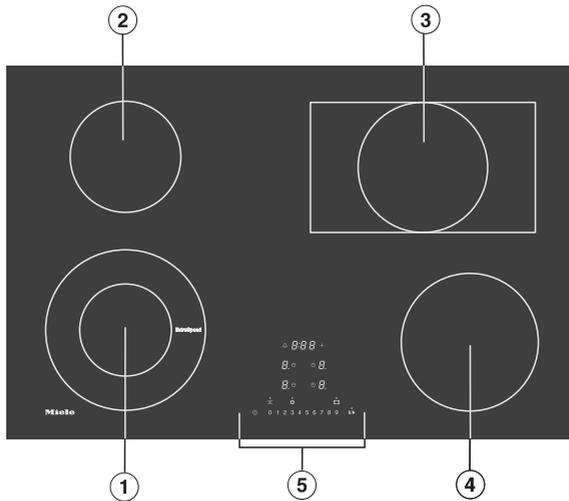
---

KM 6540 FR



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

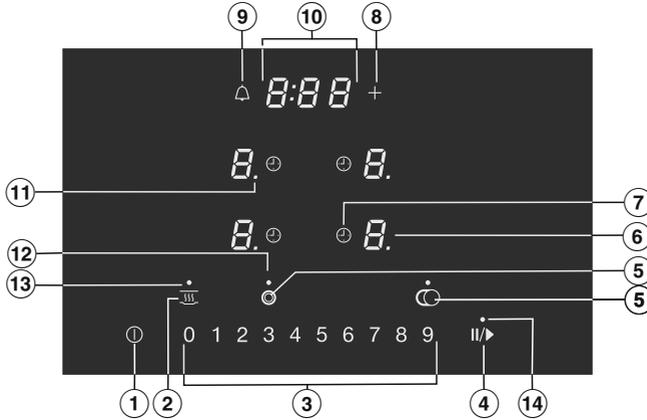
KM 6542 FR, KM 6542 FL



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

# Schéma descriptif

## Éléments de commande et d'affichage



### Touches sensibles

- ① Plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Maintien au chaud  
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ③ Clavier numérique
  - Pour régler le niveau de puissance
  - Pour régler les durées
- ④ Stop & Go  
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑤ Activation d'un autre circuit de chauffage
- ⑥ Sélection et affichage de la zone de cuisson
  - 0* Zone de cuisson opérationnelle
  - 1 à 9* Niveau de puissance
  - ≡* Chaleur résiduelle
  - R* Saisie automatique
  - h* Maintien au chaud
- ⑦ Arrêt automatique  
Éteint automatiquement les zones de cuisson
- ⑧ Saisie
  - Pour modifier la programmation
  - Pour ajuster les durées
- ⑨ Fonction Minuterie

## Affichages/Voyants de contrôle

### ⑩ Affichage du minuteur

*0:00* à      Durée

*9:59*

*LOC*            Sécurité enfants/verrouillage activé(e)

*dE*              Mode démonstration activé

### ⑪ Niveau de puissance – plage de réglage étendue

### ⑫ Activation des foyers

Un autre circuit de chauffage est activé.

### ⑬ Maintien au chaud

Fonction Maintien au chaud activée

### ⑭ Stop & Go

Fonction Stop & Go activée

## Schéma descriptif

### Données des zones de cuisson

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

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

KM 6540 FR		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 400 V
①	12,0/21,0	900/2'200
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 26,5	1'500/2'400
④	16,0	1'500
		Total : 7'300

## Schéma descriptif

KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 400 V
①	12,0/21,0	900/2'200
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 29,0	1'500/2'600
④	18,0	1'800
		Total : 7'800

## Première mise en service

---

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

### Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

### Première mise en service du plan de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

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

## Miele@home

Condition préalable : réseau Wi-Fi domestique

Votre plan de cuisson est équipé d'un module Wi-Fi intégré. Vous pouvez donc le connecter à votre réseau Wi-Fi.

Si votre hotte Miele est également connectée au réseau WiFi local, vous pouvez utiliser la commande automatique de la hotte via la fonction Con@ctivity. Vous trouverez de plus amples informations à ce propos dans le mode d'emploi et les instructions de montage de votre hotte.

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

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre plan de cuisson à votre réseau Wi-Fi.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le plan de cuisson nécessite au maximum 2 W.

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement l'application Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson
- Accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre plan de cuisson
- Créer un réseau Miele@home avec vos autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi

# Première mise en service

## Installer Miele@home

### Connexion via l'application

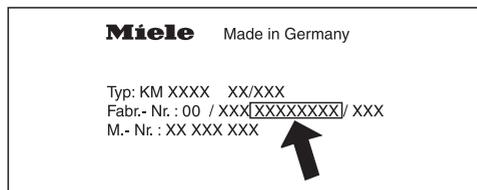
Vous pouvez établir la connexion réseau avec l'app Miele.

- Installez l'app Miele sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, vous avez besoin :

1. Du mot de passe de votre réseau Wi-Fi.
2. Du mot de passe de votre plan de cuisson.

Le mot de passe du plan de cuisson correspond aux neuf derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.



- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Lancez l'app Miele.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code `⌚:01` s'affiche pendant dix secondes dans l'affichage du minuteur.

Vous avez désormais dix minutes pour configurer le Wi-Fi.

- Suivez les instructions de l'app.

## Connexion par WPS

Condition préalable : vous possédez un routeur compatible WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le délai écoulé, un chenillard (120 secondes max.) apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion.

La connexion WPS est uniquement activée pendant ces 120 secondes.

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

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

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

## Annuler le processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

## Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code `∞:00` s'affiche pendant 10 secondes dans l'affichage du minuteur.

Réinitialisez les réglages lorsque vous 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.

# Première mise en service

---

## Con@ctivity

La fonction Con@ctivity correspond à une méthode de communication directe entre votre plan de cuisson et une hotte Miele. Elle permet la commande automatique de la hotte en fonction de l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson.

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

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le plan de cuisson nécessite au maximum 2 W.

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Activer Con@ctivity

Vous pouvez configurer Con@ctivity via le réseau Wi-Fi local ou via une connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et la hotte.

### Con@ctivity via réseau Wi-Fi local (Con@ctivity 3.0)

Conditions préalables :

- Réseau Wi-Fi local
- Hotte Miele compatible Wi-Fi

- Connectez votre hotte et votre plan de cuisson au réseau Wi-Fi local (voir chapitre "Première mise en service", section "Miele@home").

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

Vous trouverez les informations nécessaires à l'intégration de la hotte dans les instructions d'utilisation et d'installation correspondantes.

### Con@ctivity via une connexion directe par ondes Wi-Fi (Con@ctivity 3.0)

Condition préalable : hotte Miele compatible WiFi.

Vous trouverez les informations nécessaires à l'intégration de la hotte dans les instructions d'utilisation et d'installation correspondantes.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 7 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, une barre de progression apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion. Si la connexion a réussi, le code  $\mathcal{L}:D2$  apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code  $\mathcal{L}:D1$  apparaît dans l'affichage du minuteur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

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

- Appuyez sur la touche Arrêt différé  $\mathcal{L}:15$  pour quitter le mode connexion sur la hotte.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.

Si vous avez établi une connexion directe par ondes Wi-Fi, vous ne pouvez plus raccorder votre plan de cuisson et votre hotte aspirante à votre réseau Wi-Fi local. En cas de demande en ce sens a posteriori, réinitialiser la connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et la hotte (voir chapitre "Première mise en service", section "Con@ctivity" et dans le mode d'emploi de la hotte, le chapitre "Déconnexion du Wi-Fi").

# Première mise en service

---

## Annuler le processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

## Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

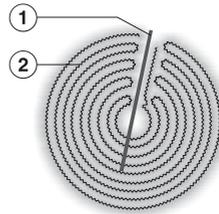
L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code `E:00` s'affiche pendant 10 secondes dans l'affichage du minuteur.

Réinitialisez les réglages lorsque vous 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.

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

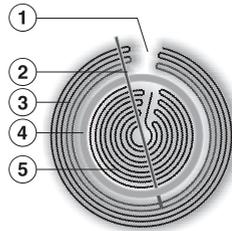
Chaque zone de cuisson dispose d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne) qui empêche la surchauffe de la plaque vitrocéramique (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe"). Si un niveau de puissance est réglé, le chauffage se met en marche et le ruban de chauffe est visible à travers la plaque vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. Ainsi se détermine la "synchronisation" d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

## Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

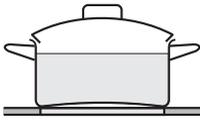
## Zone de cuisson à circuit double



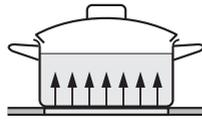
- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

# Récipients de cuisson

Les récipients **les plus appropriés** sont des casseroles ou poêles en métal à fond épais légèrement bombés vers l'intérieur à l'état froid. Sous l'effet de la chaleur, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson, favorisant ainsi une transmission optimale de la chaleur.



Froid



Chaud

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

Les récipients **inappropriés** sont la vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium, car elle fond sous l'effet de températures élevées.

Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces taches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer la surface vitrocéramique").

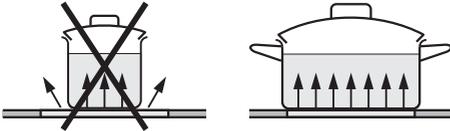
La nature du fond du récipient peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes).

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre "Présentation", paragraphe "Informations sur les zones de cuisson").
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- 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.

## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- Assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle coïncide avec celui de la zone de cuisson ou qu'il est légèrement supérieur pour éviter une déperdition de chaleur.



- Couvrez dès que possible vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson de 5 à 10 minutes avant l'écoulement du temps de cuisson pour mettre à profit la chaleur résiduelle.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

## Plage de réglage

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre "Programmation").

	Plages de réglage	
	réglage usine (9 niveaux)	élargi (17 niveaux)
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine	1-2	1-2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1-3	1-3.
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Cuire des bouillies Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Cuire à l'étuvée des fruits	2-4	2-4.
Décongeler des surgelés Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Faire gonfler des céréales	3-6	3-5.
Saisir et faire mijoter de grandes quantités	4-6	4.-5.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, omelettes, etc.	6-7	6-7.
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7-8	7-8.
Cuire des grands volumes d'eau Rôtir de grandes quantités de viande Saisir des aliments	8-9*	8.-9*

Les données sont des valeurs indicatives. Elles se fondent sur des portions normales pour 4 personnes. En cas de casseroles plus hautes, de cuisson sans couvercle et pour de plus grandes quantités, sélectionner une plage de réglage supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

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

## Principe de fonctionnement

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

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

Lorsque le plan de cuisson est déclenché, seuls les symboles identifiant les touches sensibles et la rangée de chiffres pour le réglage du niveau de puissance sont visibles. Si vous activez le plan de cuisson, toutes les autres touches sensibles s'allument.

Les zones de cuisson doivent être "actives" si vous souhaitez régler ou modifier un niveau de puissance. Pour activer une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleuré l'affichage de la zone de cuisson, il se met à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson est "active" et vous pouvez régler un niveau de puissance ou une heure.

**Exception** : Si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez modifier le niveau de puissance sans activation préalable.

 Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le plan de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensibles/témoins peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensibles et l'affichage.

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

# Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

## Enclenchement de la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

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

## Réglage du niveau de puissance

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

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

- Effleurez sur la rangée de chiffres, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

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

## Modifier le niveau de puissance

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

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

- Effleurez sur la rangée de chiffres, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

## Arrêter la zone/le plan de cuisson

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

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

- Effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres.
- Pour éteindre le plan de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

## Témoin de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

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

L'affichage de chaleur résiduelle se met à clignoter si une coupure de courant est survenue pendant le fonctionnement ou alors que toute la chaleur résiduelle n'était pas consommée.



Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

## Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

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

# Commande

---

## Mise en circuit de l'extension de la zone de cuisson

### Zone de cuisson à deux ou trois circuits :

lors de la mise en marche, le deuxième circuit de chauffe est automatiquement activé. Le voyant lumineux d'activation s'allume jusqu'à ce que l'affichage des zones de cuisson correspondante clignote.

Le deuxième circuit de chauffe peut uniquement être activé ou désactivé si l'affichage de la zone de cuisson correspondante clignote.

### Zone de cuisson/rôtissage à circuit simple

Le deuxième circuit de chauffe doit être activé manuellement. Le voyant lumineux d'activation s'allume jusqu'à ce que le circuit de chauffe soit activé. Lorsque le deuxième circuit de chauffe est activé ou désactivé, le niveau de puissance doit être réinitialisé.

## Désactiver le circuit de chauffe

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

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

- Pendant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ,  ou  (selon le modèle) jusqu'à ce que le témoin lumineux d'activation s'éteigne.

## Activer le circuit de chauffe

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

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

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

Le voyant lumineux d'activation s'allume.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

## Saisie automatique

Quand la fonction “Mijotage automatique” est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance de mijotage que vous avez sélectionnée (phase de mijotage). Le temps de mijotage dépend de la puissance de mijotage sélectionnée (voir tableau).

### Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensible correspondante à la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que dans l'affichage de la zone de cuisson *R* s'allume.

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

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant la durée de saisie des aliments, vous désactivez le début de cuisson automatique.

### Désactiver le début de cuisson automatique

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

soit

- Réglez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [min : s]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	–

\* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre “Programmation”). Avec des puissances de mijotage élevées, une durée de saisie des aliments relativement courte est suffisante : on choisit en général ce réglage pour faire chauffer la casserole à vide avant de faire revenir les aliments.

# Commande

---

## Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation, mais pas à réchauffer des plats froids.

La durée maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

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

## Activer/désactiver le maintien au chaud

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

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

- Effleurez la touche sensitive .

Pour pouvoir utiliser le minuteur, vous devez enclencher le plan de cuisson.

Le minuteur a 2 fonctions. Utilisez-le pour :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

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

Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes (00:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes. Les durées sont saisies dans l'ordre suivant : heures, dizaines de minutes, unités de minutes.

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

saisie : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

saisie : 1-2-0

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

## Fonction Minuterie

### Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez la touche sensitive  $\Delta$  ou que vous patientez dix secondes, la minuterie démarre.

### Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

### Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive  $\Delta$ .

- Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

# Timer

## Arrêt automatique

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

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, l'arrêt de sécurité (voir chapitre "Dispositif de sécurité", section "Arrêt de sécurité") désactive la zone de cuisson.

## Régler l'heure d'arrêt

- Réglez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive  à côté de l'affichage de la zone de cuisson concerné.

L'affichage du minuteur et la touche sensitive  clignotent.

- Réglez la durée souhaitée.

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

La touche sensitive  reste allumée.

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit précédemment.

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

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

## Modifier le délai de désactivation

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

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

## Supprimer le délai de désactivation

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

ou

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

L'affichage du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive  sur le clavier numérique.

## Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

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

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

# Fonctions supplémentaires

---

## Stop & Go

Pour l'activation du Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1. Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur, le plan de cuisson peut uniquement être arrêté. La minuterie, les temps d'arrêt et les durées pour la phase de saisie des aliments continuent de s'écouler. Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

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

## Activation/désactivation

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Utilisez la fonction lorsque vous devez nettoyer rapidement le panneau de commande.

## Recall

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre 10 secondes puis rallumer le plan de cuisson.

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

## Mode de démonstration

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

### Activer/désactiver le mode de démonstration

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Le symbole  $dE$  clignote dans l'affichage du minuteur durant quelques secondes en alternance avec  $On$  (mode démonstration activé) ou  $OFF$  (mode démonstration désactivé).

## Afficher les données du plan de cuisson

Vous pouvez faire s'afficher la désignation du modèle et la version logiciel de votre plan de cuisson. Aucun récipient ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

### Désignation de modèle/numéro de série

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensibles 0 et 4 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

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

Exemple :  $12\ 34$  (désignation de modèle KM 1234) –  $1\ 23\ 45\ 67\ 89$  (numéro de série)

### Version du logiciel

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensibles 0 et 3 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Trois chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple :  $1.23$  = version logiciel 123.

# Dispositifs de sécurité

---

## Verrouillage de la mise en marche/verrouillage

Votre appareil est équipé d'une sécurité enfants afin d'éviter que le plan de cuisson et les zones de cuisson ne soient activés ou déréglés par inadvertance.

Le **verrouillage de la mise en marche** est activé lorsque le plan de cuisson est éteint. Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, le plan de cuisson ne peut pas être allumé et le minuteur ne peut pas être utilisé. La minuterie réglée continue de s'écouler. Le plan de cuisson est programmé de telle sorte que le verrouillage de la mise en marche doive être activé manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement cinq minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre "Programmation").

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est sous tension. Lorsque le verrouillage est activé, l'utilisation du plan de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions :

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

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé, *LDC* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.

## Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. La sécurité enfants est activée.

## Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

*LDC* s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

## Activer le verrouillage

- Effleurez la touche sensitive + et maintenez-la enfoncée.
- Effleurez la touche sensitive II/▶ et maintenez la combinaison de touches enfoncée pendant 6 secondes.

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

## Désactiver le verrouillage

- Effleurez la touche sensitive + et maintenez-la enfoncée.
- Effleurez la touche sensitive II/▶ et maintenez la combinaison de touches enfoncée pendant 6 secondes.

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

## Déclenchement de sécurité

### En cas de recouvrement des touches sensibles

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une ou plusieurs touche(s) sensible(s) pendant plus de 10 secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. *F* apparaît sur l'affichage du minuteur pendant quelques secondes. Si la touche sensible ① est concernée, *F* s'allume jusqu'à ce que les objets ou les salissures ont été retiré(e)s.

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

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

La table de cuisson est programmée à l'usine sur le niveau de sécurité 0. Vous pouvez si nécessaire régler un niveau de sécurité plus élevé avec une durée de fonctionnement maximale plus courte (voir tableau).

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

\* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Plages de réglages").

\*\* Réglage d'usine

## Dispositifs de sécurité

---

### Sécurité anti-surchauffe/protection casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne).

La zone de cuisson ExtraSpeed est en outre équipée d'une protection casserole. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage d'usine (voir chapitre "Programmation").

Lors du déclenchement de la **sécurité anti-surchauffe**, le chauffage est désactivé et activé, même au niveau de puissance le plus élevé.

En cas de déclenchement de la **protection casserole**, le chauffage de la zone de cuisson est désactivé.  $\mathcal{G}$  et  $\mathcal{D}$  clignotent en alternance dans l'affichage de la zone de cuisson.

La sécurité anti-surchauffe ou la protection casserole peut se déclencher dans les situations suivantes :

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

Le déclenchement de la sécurité anti-surchauffe est reconnaissable à l'activation et à la désactivation du chauffage, même au niveau de puissance le plus élevé.

Vous pouvez adapter la programmation du plan de cuisson à vos besoins. Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.

Une fois la programmation activée, la touche sensitive + et le symbole *PC* apparaissent dans l'affichage du minuteur. Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) clignotent en alternance dans l'affichage du minuteur.

## Modifier la programmation

### Activer la programmation

- Effleurez lorsque **le plan de cuisson est désactivé** simultanément les touches sensibles ① et II/▶ jusqu'à ce que la touche sensitive + et le symbole *PC* apparaissent dans l'affichage du minuteur.

### Régler le programme

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

### Régler le code

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

### Enregistrer les réglages

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

### Ne pas enregistrer les réglages

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

# Programmation

Programme <sup>1</sup>		Code <sup>2</sup>	Réglages
P:01	Mode expo	C:00	Mode expo désactivé
		C:01	Mode expo activé <sup>3</sup>
P:03	Réglage d'usine	C:00	Réglages d'usine non restaurés
		C:01	Réglages d'usine restaurés
P:04	Nombre de niveaux de puissance des zones de cuisson	C:00	Neuf niveaux de puissance + booster
		C:01	17 niveaux de puissance + booster <sup>4</sup>
P:05	Protection casserole pour zone de cuisson ExtraSpeed	C:00	désactivé
		C:01	peu sensible
		C:02	normal
		C:03	hautement sensible
P:06	Bip de validation en cas d'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé <sup>5</sup>
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2

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

<sup>1</sup> Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.

<sup>2</sup> Le code réglé en usine est imprimé en caractères gras.

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

<sup>4</sup> Pour une meilleure compréhension, les niveaux de puissance étendus sont représentés avec un point derrière le chiffre dans le texte et dans les tableaux.

<sup>5</sup> Le bip de validation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

## Informations pour les organismes de contrôle

---

### Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Pour des contrôles selon la norme, configurez l'extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirer immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez le plan de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- produit vaisselle,
- détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- détergents anti-calcaire,
- produits détachants ou antirouille,
- détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- détergents contenant des solvants,
- nettoyants pour lave-vaisselle,
- décapants pour four et gril,
- nettoyants pour le verre,
- brosses ou éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif,
- éponges efface-taches.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le plan de cuisson et le plan de travail peut être endommagé.

La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagé.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Il forme de plus une pellicule invisible qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique et en altère définitivement l'apparence.

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

- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option", paragraphe "Produits de nettoyage et d'entretien") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

- Retirez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

Si vous ne le faites pas, les dépôts de produit nettoyant vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est d'endommager la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

- Faites disparaître les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches métallisées) avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

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

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. 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.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

### Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
<b>Après la mise sous tension du plan de cuisson ou l'effleurement d'une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.</b>	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e). ■ Désactivez la sécurité enfants/le verrouillage (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité enfants/Verrouillage").
<b>Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	Le plan de cuisson est en mode de démonstration. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles <i>D</i> et <i>Z</i> , jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i> .
<b><i>F</i> clignote dans l'affichage du minuteur et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b>	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").

## Que faire si ... ?

### Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
<b>Les touches sensibles réagissent trop rapidement ou ne réagissent pas du tout.</b>	<p>La sensibilité des touches sensibles est dérégulée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Assurez-vous tout d'abord que le plan de cuisson n'est pas exposé directement à la lumière (solaire ou artificielle) et que l'environnement de l'appareil n'est pas trop sombre.</li><li>■ Enlevez tous les récipients et nettoyez le plan de cuisson. Assurez-vous que l'ensemble du plan de cuisson et les touches sensibles ne sont pas couverts par des objets quelconques.</li><li>■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant 1 minute environ.</li><li>■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>
<b>Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint.</b>	<p>Cette "synchronisation" du chauffage est normale. La synchronisation est provoquée par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre "Fonctionnement des zones de cuisson"). Si le chauffage se synchronise au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe").</p>
<b>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</b>	<p>La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").</li></ul>
<b>⏏ apparaît en alternance avec 9 dans l'affichage de la zone de cuisson ExtraSpeed.</b>	<p>La protection casserole s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Effleurez brièvement la touche de sélection de la zone de cuisson.</li></ul> <p>L'affichage bascule, seul ⏏ clignote. Vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson normalement.</p>
<b>Une ou plusieurs températures résiduelles clignotent.</b>	<p>Il y a eu une interruption de courant pendant le fonctionnement ou la phase de maintien au chaud.</p>

### Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
<p><b>La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.</b></p>	<p>De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.</li> </ul>
	<p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>
<p><b>Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout.</b></p>	<p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>
	<p>La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez une casserole plus petite.</li> </ul>
	<p>Le deuxième circuit de chauffe de la zone de cuisson à circuit double ou la zone de rôtissage n'est pas activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez le deuxième circuit de chauffe.</li> </ul>

## Que faire si ... ?

### Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
<b>Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.</b>	<p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le(s) fusible(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).</li></ul> <p>Il peut y avoir une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau électrique en :<ul style="list-style-type: none"><li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou</li><li>– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).</li></ul></li><li>■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li></ul>
<b>Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.</b>	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.</p>

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

### **Produits de nettoyage et d'entretien**

#### **Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml**

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

#### **Chiffon microfibrés**

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

### Plaque signalétique

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



### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

## Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

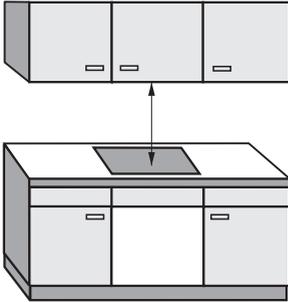
- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.
- ▶ Après l'encastrement, assurez-vous qu'il n'y ait aucun contact possible avec le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson.
- ▶ Le câble d'alimentation secteur ne doit pas être en contact, après l'installation du plan de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

# Installation

---

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



La distance de sécurité entre le plan de cuisson et la hotte prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée.

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

## Distance de sécurité latérale/à l'arrière

La table de cuisson doit être installée de préférence avec assez de place à droite et à gauche.

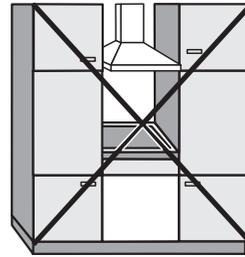
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche ou à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③ par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

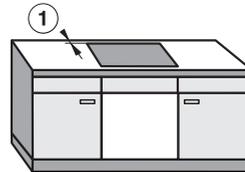
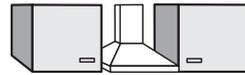
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :  
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :  
50 mm.

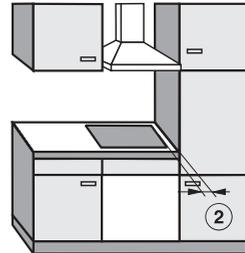
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :  
100 mm.



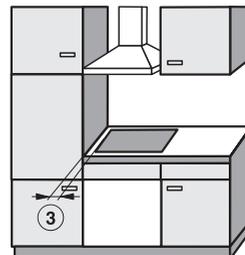
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

# Installation

---

## Plan de séparation

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

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

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

## Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

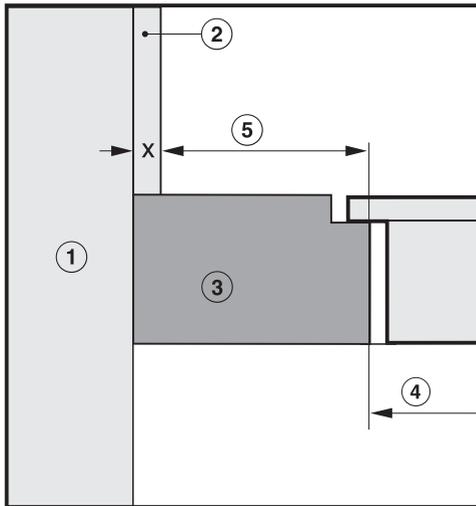
Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

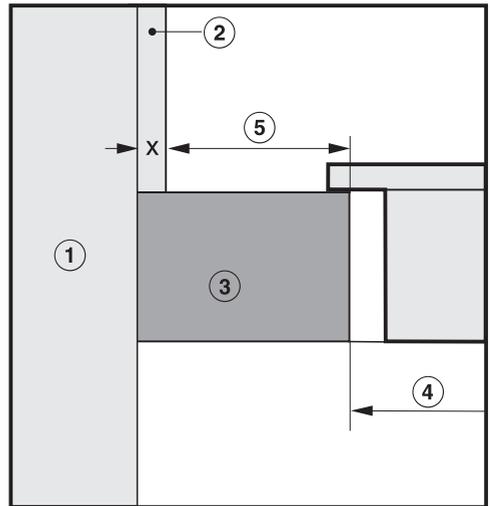
Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Plans de cuisson à fleur de plan



Plans de cuisson avec cadre / Facette



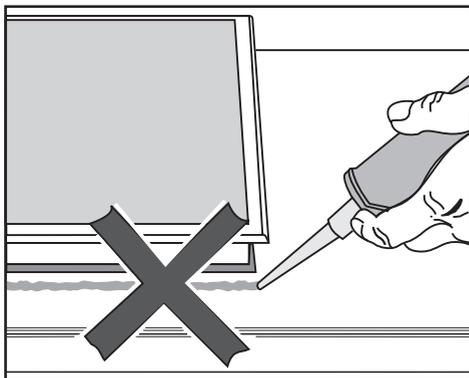
- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote  $x = \text{épaisseur du revêtement de niche}$
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de  $50 \text{ mm} - \text{cote } x$ .

# Installation

## Conseils pour l'encastrement

### Encastrement avec cadre

#### Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



 Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

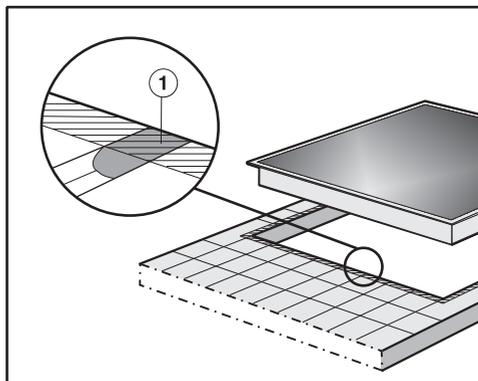
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Joint d'étanchéité

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.

### Plan de travail carrelé



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

## Encastrement à fleur de plan

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. Dans le chapitre “Installation”, section “Dimensions de montage – à fleur de plan”, il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s’ils sont adaptés à l’encastrement dans un plan de travail en verre. Si votre plan de travail est constitué d’un autre matériau, demandez au fabricant si l’encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

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

## Plans de travail en pierre naturelle

Le plan de cuisson est directement installé dans l’évidement.

## Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

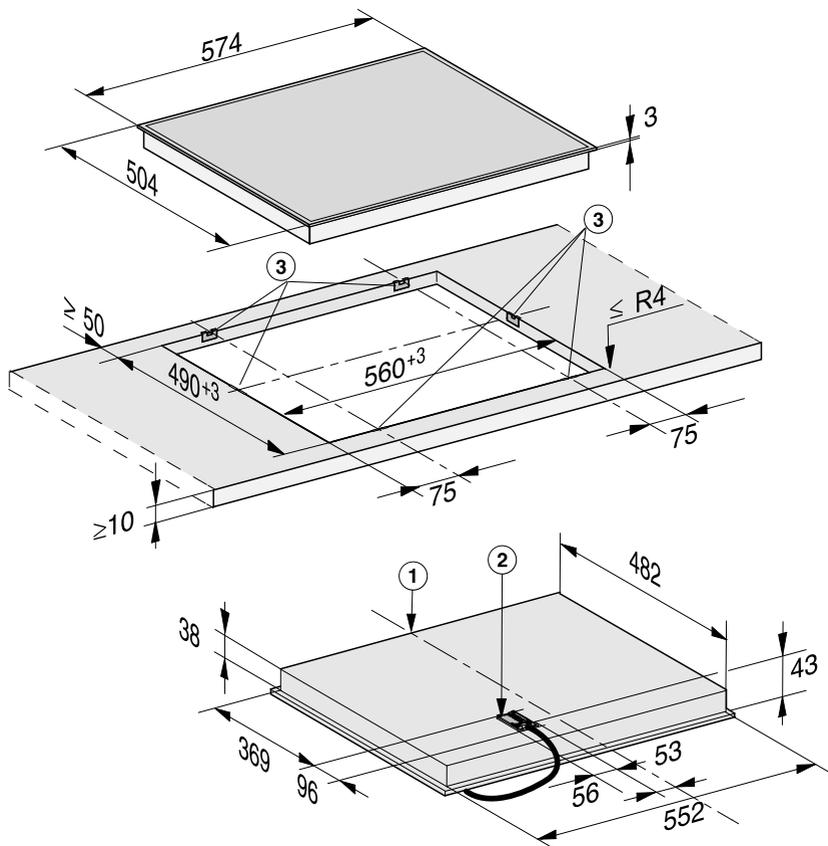
Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l’aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l’agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

# Installation

## Cotes d'encastrement – en applique

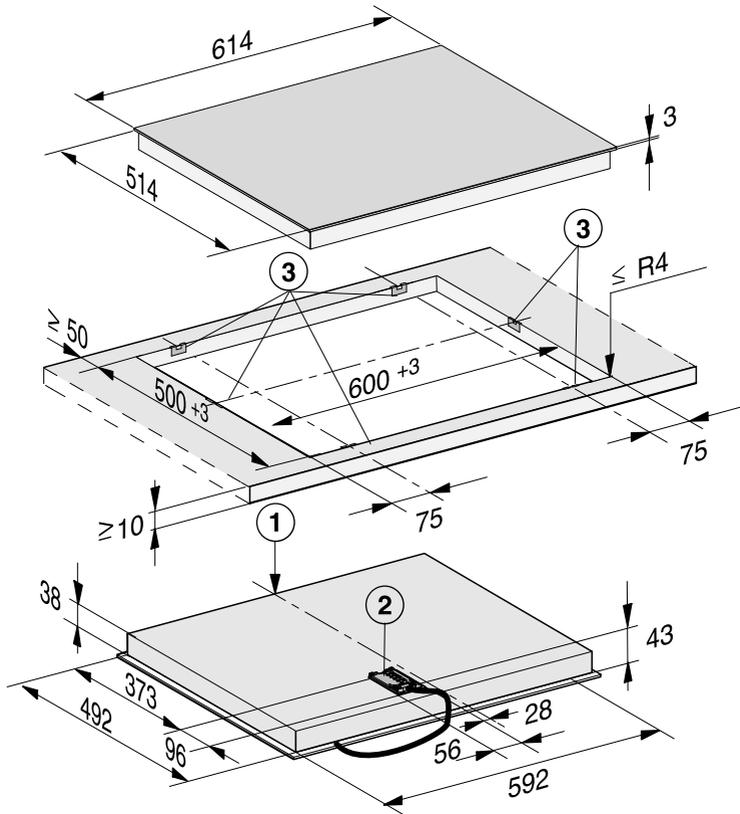
Toutes les cotes sont en mm.

KM 6538 FR



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

## KM 6540 FR



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



## Encastrement avec cadre

### Préparation du plan de travail

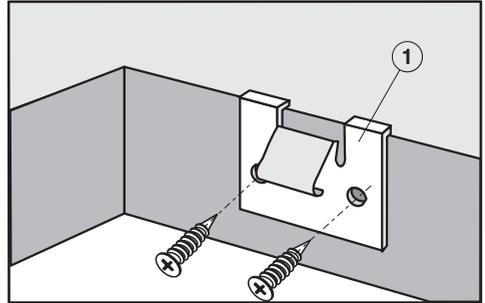
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration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

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

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

### Fixation des ressorts de serrage – plan de travail en bois

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



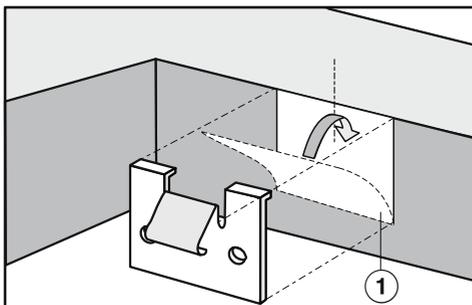
- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

# Installation

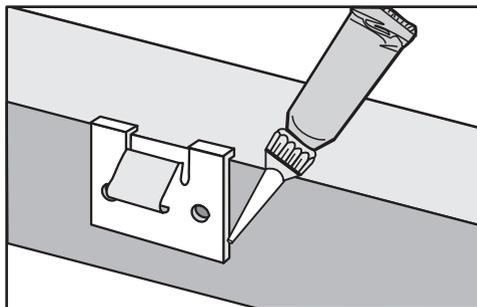
## Fixation des ressorts de serrage – plan de travail en pierre naturelle

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

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



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués dans les illustrations sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.



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

## Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Posez le plan de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du plan de cuisson de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.

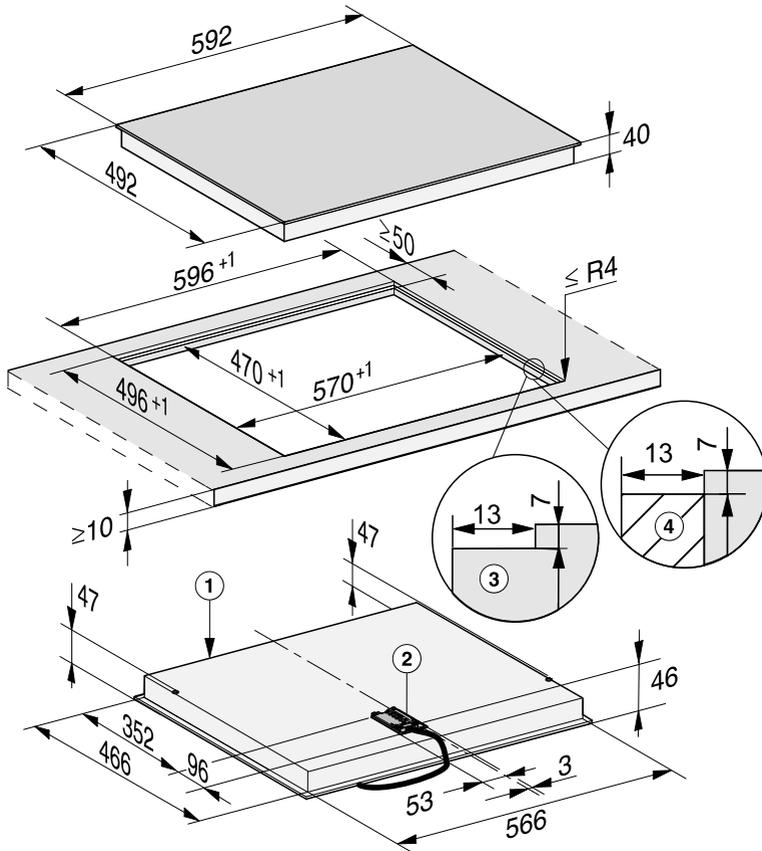
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Le plan de cuisson ne peut être extrait qu'à l'aide d'un outil spécial.

## Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.

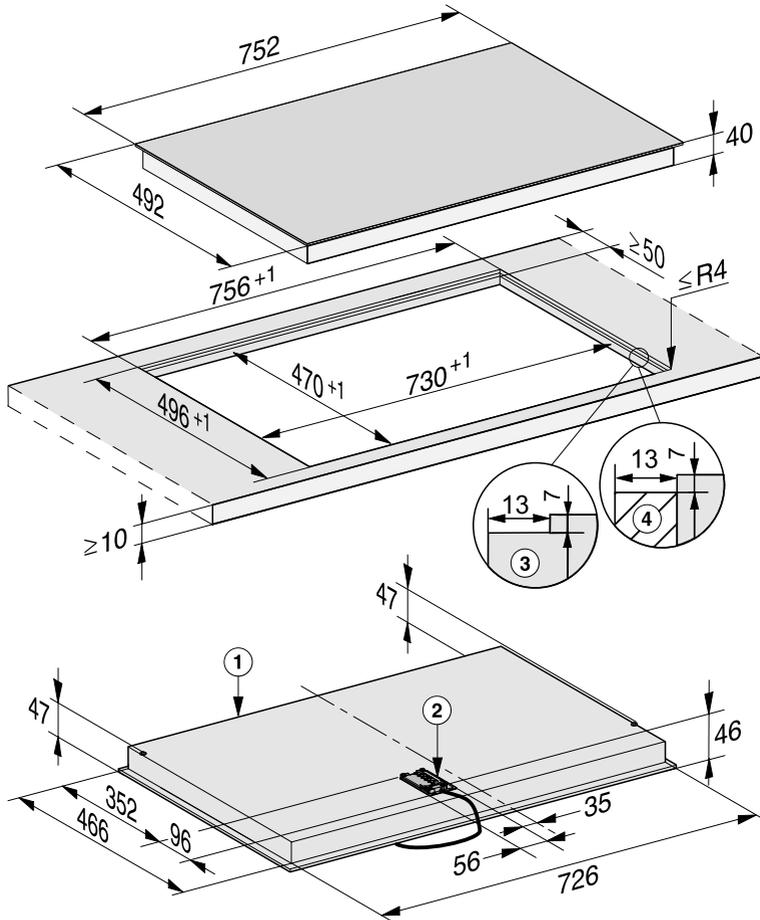
### KM 6539 FL



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

# Installation

KM 6542 FL



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

## Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :  
fixez les taquets en bois de 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre “Installation”, section “Dimensions de montage – à fleur de plan”).
- Faites passer le câble d’alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

Le joint entre la plaque vitrocéramique et le plan de travail doit être d’au moins 2 mm de large. Il est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l’espace vacant du joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.

 Dommages dus à un produit d’étanchéité inadapté.

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

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d’étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

# Installation

---

## Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

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

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

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

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

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

### Fusible(s)

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

### Coupe-circuits automatiques à vis

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

### Disjoncteurs encastrables

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

### Disjoncteur différentiel

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

## Câble d'alimentation secteur

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

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

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

## Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

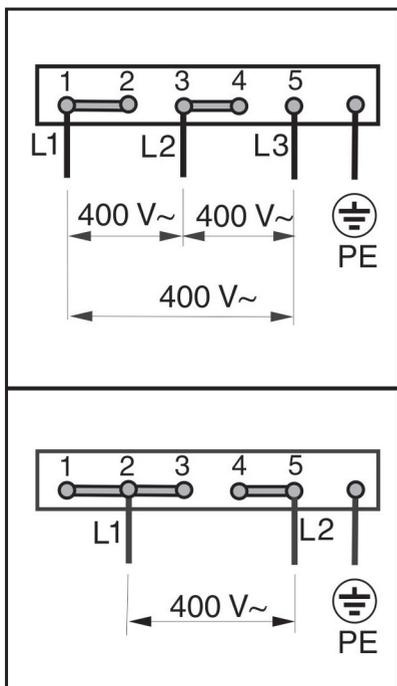
Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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 une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

# Installation

## Schéma de raccordement



M.-Nr. 08 074 877

# Fiches techniques des produits

Les fiches techniques des modèles décrits dans les présents mode d'emploi et 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 6538
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	191,0 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6539
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	191,0 Wh/kg

# Fiches techniques des produits

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6540
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 184,8 Wh/kg 2. = 189,8 Wh/kg 3. = 175,4 Wh/kg 4. = 179,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	182,3 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6542
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 188,3 Wh/kg 2. = 190,6 Wh/kg 3. = 177,2 Wh/kg 4. = 192,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	187,1 Wh/kg

# Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce plan de cuisson vitrocéramique 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.ch/fr/c/index.htm](http://www.miele.ch/fr/c/index.htm)
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur [www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm](http://www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm) en saisissant le nom du produit ou la référence

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

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