

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Tables de cuisson à induction



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

# Table des matières

|                                                      |           |                                    |           |
|------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde .....</b> | <b>5</b>  | <b>Prise en main .....</b>         | <b>36</b> |
| <b>Durabilité et environnement .....</b>             | <b>13</b> | Votre table de cuisson.....        | 36        |
| <b>Installation .....</b>                            | <b>14</b> | KM 8462 FR, KM 8462 FL,            |           |
| Consignes de sécurité pour l'en-                     |           | KM 8463 FX .....                   | 36        |
| castrament .....                                     | 14        | KM 8482 FR, KM 8482 FL.....        | 37        |
| Consignes de sécurité supplé-                        |           | KM 8483 FX, KM 8483 FX             |           |
| mentaires pour encastrement                          |           | verre.....                         | 38        |
| standard .....                                       | 15        | Éléments de commande et indica-    |           |
| Consignes de sécurité supplé-                        |           | teurs .....                        | 39        |
| mentaires pour encastrement à                        |           | Caractéristiques des zones de      |           |
| fleur de plan .....                                  | 15        | cuisson.....                       | 40        |
| Distances de sécurité .....                          | 16        | Gestion de puissance.....          | 43        |
| Cotes d'encastrement pour encas-                     |           | Principe de commande .....         | 43        |
| trement standard .....                               | 23        | Mise en réseau .....               | 44        |
| KM 8462 FR.....                                      | 23        | Fonctions spéciales .....          | 45        |
| KM 8462 FL .....                                     | 24        | Commande d'une hotte .....         | 45        |
| KM 8482 FR.....                                      | 25        | Détection permanente de cas-       |           |
| KM 8482 FL .....                                     | 26        | serole .....                       | 45        |
| Cotes d'encastrement pour encas-                     |           | Détection de la taille des casse-  |           |
| trement à fleur de plan .....                        | 27        | roles .....                        | 45        |
| KM 8462 FL .....                                     | 27        | Zone de cuisson                    |           |
| KM 8463 FX.....                                      | 28        | PowerFlex/ PowerFlex XL .....      | 45        |
| KM 8482 FL .....                                     | 29        | Booster de la table de cuisson ... | 45        |
| KM 8483 FX.....                                      | 30        | Stop&Go.....                       | 45        |
| KM 8483 FX Glas.....                                 | 31        | Niveaux de puissance de la         |           |
| Encastrement standard de la table                    |           | table de cuisson.....              | 45        |
| de cuisson .....                                     | 32        | Début de cuisson automatique ..    | 46        |
| Préparation du plan de travail                       |           | Fonctions de minuterie.....        | 46        |
| pour encastrement standard.....                      | 32        | Verrouillage de la mise en         |           |
| Encastrement standard de la                          |           | marche .....                       | 46        |
| table de cuisson .....                               | 32        | Verrouillage des touches .....     | 46        |
| Encastrement à fleur de plan de la                   |           | Fonction de rappel.....            | 46        |
| table de cuisson.....                                | 32        | Maintien au chaud.....             | 46        |
| Préparation du plan de travail                       |           | Réglages.....                      | 46        |
| pour encastrement à fleur de                         |           | Mode expo .....                    | 46        |
| plan .....                                           | 32        | Indicateur de chaleur résiduelle . | 46        |
| Encastrement de la table de                          |           | Sécurité Oubli .....               | 47        |
| cuisson à fleur de plan .....                        | 33        | Sécurité anti-surchauffe .....     | 47        |
| Raccordement électrique.....                         | 33        | Référence du modèle et numéro      |           |
|                                                      |           | de série.....                      | 48        |
|                                                      |           | Version du logiciel .....          | 48        |
|                                                      |           | Accessoires.....                   | 48        |

# Table des matières

|                                                                                                                                                  |           |                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Mise en service</b> .....                                                                                                                     | <b>49</b> | Booster .....                                                                | 54 |
| Déballer la table de cuisson.....                                                                                                                | 49        | Activation du Booster .....                                                  | 54 |
| Premier nettoyage de la table de cuisson .....                                                                                                   | 49        | Désactivation du Booster.....                                                | 55 |
| Première mise en service de la table de cuisson.....                                                                                             | 49        | Activation/désactivation de Stop & Go .....                                  | 55 |
| Mise en réseau .....                                                                                                                             | 49        | Début de cuisson automatique.....                                            | 55 |
| Conditions requises pour la mise en réseau avec votre réseau domestique .....                                                                    | 49        | Activation du début de cuisson automatique .....                             | 55 |
| Effectuer Scan & Connect .....                                                                                                                   | 49        | Désactivation du début de cuisson automatique.....                           | 56 |
| Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte Miele.....                                                                            | 50        | Fonctions de minuterie.....                                                  | 56 |
| Mettre en réseau votre table de cuisson avec votre hotte Miele..                                                                                 | 50        | Régler la durée .....                                                        | 56 |
| Réinitialisation des réglages.....                                                                                                               | 50        | Régler la minuterie .....                                                    | 56 |
| <b>Utilisation</b> .....                                                                                                                         | <b>51</b> | Modifier la minuterie.....                                                   | 56 |
| Consignes de sécurité pour l'utilisation.....                                                                                                    | 51        | Supprimer la minuterie .....                                                 | 56 |
| Mise en marche de la table de cuisson .....                                                                                                      | 51        | Régler la durée d'un processus de cuisson.....                               | 57 |
| Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson .....                                                                                         | 51        | Modifier la durée d'un processus de cuisson .....                            | 57 |
| Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson PowerFlex KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas .... | 52        | Effacer la durée d'un processus de cuisson.....                              | 57 |
| Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson PowerFlex XL : KM 8482 FR, KM 8482 FL.....                                     | 53        | Régler une durée pour les cuissons suivantes .....                           | 57 |
| Niveaux de puissance de la table de cuisson .....                                                                                                | 53        | Afficher la durée d'un processus de cuisson.....                             | 57 |
| Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson.....                                                                                        | 53        | Lancer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson .....             | 58 |
| Régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson - sans étapes intermédiaires.....                                                            | 53        | Terminer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson .....           | 58 |
| Modifier le niveau de puissance d'une zone de cuisson .....                                                                                      | 54        | Pour d'autres cuissons, lancer une mesure du temps écoulé d'une cuisson..... | 58 |
| Zone de cuisson PowerFlex/ PowerFlex XL .....                                                                                                    | 54        | Afficher la mesure du temps qui s'écoule d'un processus de cuisson .....     | 58 |
|                                                                                                                                                  |           | Utiliser les fonctions de minuterie en même temps .....                      | 58 |
|                                                                                                                                                  |           | Verrouillage de la mise en marche ...                                        | 58 |
|                                                                                                                                                  |           | Activer le verrouillage de la mise en marche .....                           | 58 |
|                                                                                                                                                  |           | Désactivation du verrouillage de la mise en marche .....                     | 59 |

# Table des matières

|                                                                            |           |                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|-----------|
| Verrouillage des touches .....                                             | 59        | <b>Service après-vente .....</b>         | <b>78</b> |
| Activer le verrouillage du clavier .....                                   | 59        | Contact en cas d'anomalies .....         | 78        |
| Désactiver le verrouillage des touches.....                                | 59        | Plaque signalétique.....                 | 78        |
| Fonction de rappel.....                                                    | 60        | Garantie.....                            | 78        |
| Activation de la fonction de rappel .....                                  | 60        | <b>Caractéristiques techniques .....</b> | <b>79</b> |
| Rejeter la fonction de rappel .....                                        | 60        | Caractéristiques techniques .....        | 79        |
| Données de la table de cuisson .....                                       | 60        | Fiches techniques produit .....          | 79        |
| Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication ..               | 60        | Déclaration de conformité.....           | 81        |
| Affichage de la version du logiciel.....                                   | 60        |                                          |           |
| Activation/Désactivation du mode expo .....                                | 61        |                                          |           |
| <b>Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson..</b> | <b>62</b> |                                          |           |
| Données à l'intention des organismes de contrôle.....                      | 63        |                                          |           |
| <b>Bon à savoir .....</b>                                                  | <b>64</b> |                                          |           |
| Fonctionnement des tables de cuisson à induction .....                     | 64        |                                          |           |
| Bruits .....                                                               | 64        |                                          |           |
| Récipients de cuisson.....                                                 | 64        |                                          |           |
| <b>Ajuster les réglages .....</b>                                          | <b>66</b> |                                          |           |
| Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication.....             | 70        |                                          |           |
| Affichage de la version du logiciel...                                     | 70        |                                          |           |
| <b>Nettoyage et entretien.....</b>                                         | <b>71</b> |                                          |           |
| Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....                | 71        |                                          |           |
| Fréquence de nettoyage.....                                                | 71        |                                          |           |
| Nettoyage des surfaces en vitrocéramique .....                             | 72        |                                          |           |
| Produits de lavage à ne pas utiliser                                       | 72        |                                          |           |
| <b>En cas d'anomalie .....</b>                                             | <b>73</b> |                                          |           |
| Messages sur les affichages/à l'écran .....                                | 73        |                                          |           |
| Comportement inattendu .....                                               | 75        |                                          |           |
| Résultat insatisfaisant .....                                              | 76        |                                          |           |
| Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques .....                    | 76        |                                          |           |

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la table de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

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

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

Veuillez conserver ce document et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

### Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez cette table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ 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 la table de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la table 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.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table 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 d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de la table de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures et d'ébouillantage. Tournez la poignée de vos récipients de cuisson vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire de la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

## Sécurité technique

- ▶ Des opérations d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre table de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche une table de cuisson endommagée.
  - Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme 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 ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
  - Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
  - Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
  - Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
  - Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.
  - Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).
  - Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
- N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les droits à la garantie sont perdus si la table de cuisson n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une horloge programmable externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Branchement électrique »).
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
  - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
  - la prise (si elle est présente) est débranchée. Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que la plaque vitrocéramique est endommagée, par ex si elle présente des craquelures, fissures. Éteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ouvrez toujours cette dernière lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

### Utilisation conforme

- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson.  
Étouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne. Surveillez toujours les cuissons courtes.
- Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.
- Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson. Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. N'utilisez pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- Si la table de cuisson est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la table de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Éteignez la table de cuisson après chaque utilisation !
- Éteignez la table de cuisson après utilisation. N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement une fois qu'il n'y a plus de batterie de cuisine dessus. Les aliments peuvent s'enflammer.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas la table vitrocéramique sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.
- Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique affecte votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- Le champ électromagnétique de la table de cuisson allumée peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil.
- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson encastrée, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson.
- Si un tiroir est installé sous la table de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou de petite taille, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets peuvent passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.
- N'utilisez jamais deux batteries de cuisine en même temps sur une zone de cuisson, une zone de cuisson PowerFlex ou une zone de cuisson PowerFlex XL.
- Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe de la table de cuisson peut se déclencher.

► 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 table de cuisson.

### Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Ajoutez peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant un auto-cuiseur.



### Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

### Votre ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez 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. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

## Installation

### Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages liés à un encastrement incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée suite à un encastrement incorrect.

Faites appel à un technicien qualifié pour encastrer la table de cuisson.

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement inapproprié au réseau électrique peut créer un risque d'électrocution.

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

⚠ Dommages liés à la chute d'objets.

La table de cuisson peut être endommagée lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.

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

Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé.

Toujours remplacer le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

► La table de cuisson ne doit pas être encastree au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

► Cette table de cuisson peut uniquement être encastree au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

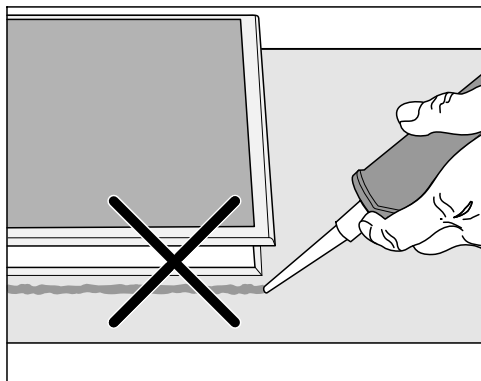
► Assurez-vous qu'une fois la table de cuisson encastree, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être touché.

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

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

► Respectez les distances de sécurité.

## Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

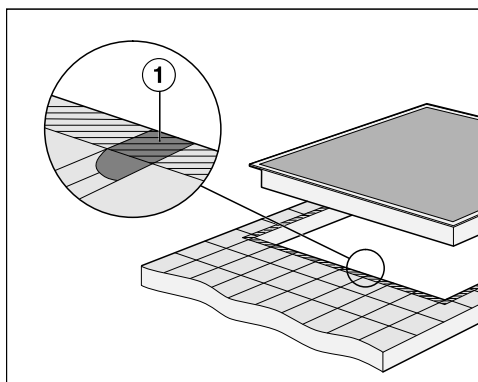


⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

En cas d'utilisation d'un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, cette dernière risque d'être endommagée en cas de démontage éventuel.

N'utilisez aucun produit d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.

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



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

## Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages liés à un produit d'étanchéité non adapté.

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

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

# Installation

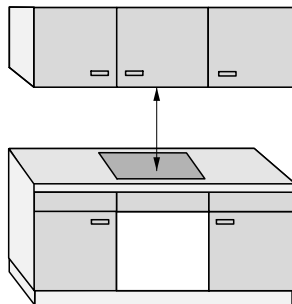
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail afin de garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas pour pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si la table de cuisson encastrée n'est plus accessible par en dessous, retirer le produit d'étanchéité pour joint puis démonter la table de cuisson.

► Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastrée dans des plans de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou carrelés. Pour les plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant concerné s'ils se prêtent au montage d'une table de cuisson à fleur de plan.

- Plans de travail en pierre naturelle : la table de cuisson est directement insérée dans l'évidement.
- Bois massif, plans de travail carrelés : la table de cuisson est fixée dans la découpe avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus côté client et ne font pas partie des éléments fournis.

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



Entre la table de cuisson et une hotte placée au-dessus :

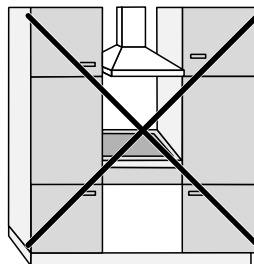
- La distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée.
- Lorsque plusieurs appareils sont installés sous une hotte et que des distances de sécurité différentes sont indiquées pour chacun d'eux, c'est la distance de sécurité requise la plus grande qui doit être respectée.

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

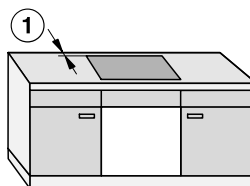
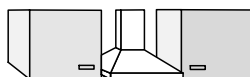
## Distance de sécurité derrière et sur le côté de la table de cuisson

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

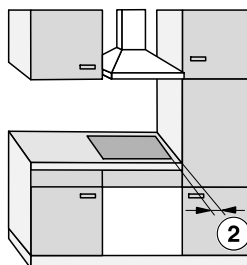
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :  
50 mm
- et
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :  
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm
- ou
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :  
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



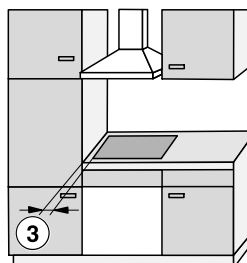
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

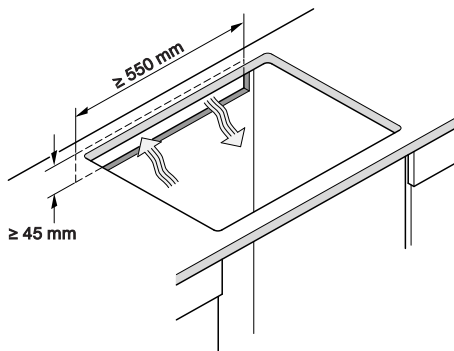
# Installation

## Distance de sécurité sous la table de cuisson

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

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

Les autres exigences sont décrites dans la section correspondante.



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

S'il sont combinés, l'air chaud est ré-aspiré. La table de cuisson n'est pas suffisamment refroidie.

La ventilation de la table de cuisson se fait par le bas.

Un tiroir situé sous la table de cuisson est chauffé.

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

## Découpe de la paroi arrière

Pour assurer l'aération et le **passage du câble d'alimentation électrique**, vous devez effectuer une découpe dans la paroi arrière.

Effectuez une découpe de la paroi arrière selon les indications suivantes :

## 1. Sans tablette ni socle

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

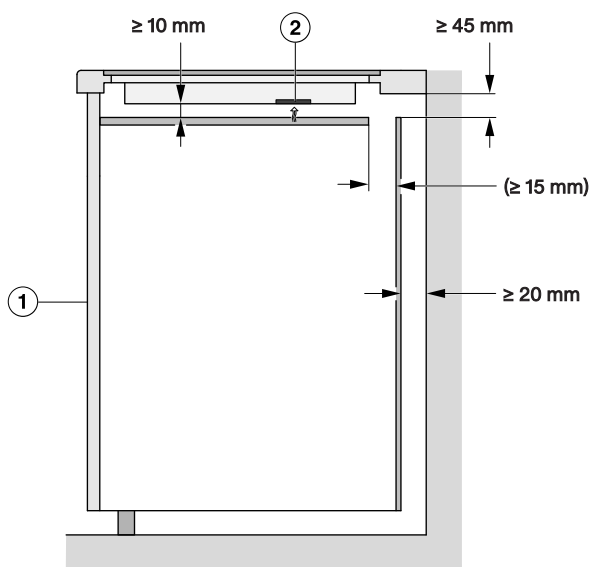
Distance minimale entre la partie inférieure<sup>1</sup> de la table de cuisson et :

- le bord supérieur du tiroir :  $\geq 5$  mm
- le fond du tiroir :  $\geq 75$  mm
- le bord supérieur du four :  $\geq 15$  mm

<sup>1</sup> La partie inférieure est considérée comme la face extérieure du boîtier du dessous de la table de cuisson. Les structures plus profondes telles que les boîtiers de raccordement, les tôles d'écartement et autres ne sont pas considérées comme le point le plus bas et ne sont pas importantes pour le calcul de la distance minimale.

## 2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses sont des recommandations.



Vue latérale

① Avant

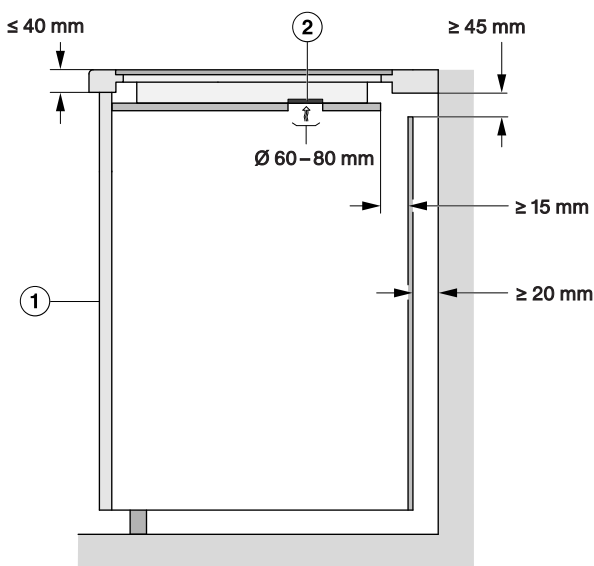
② Ventilateur

## 3. Socle optimisé pour l'arrivée d'air

Les performances de la table de cuisson dépendent de la ventilation.

# Installation

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



Vue latérale

① Avant

② Ventilateur

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

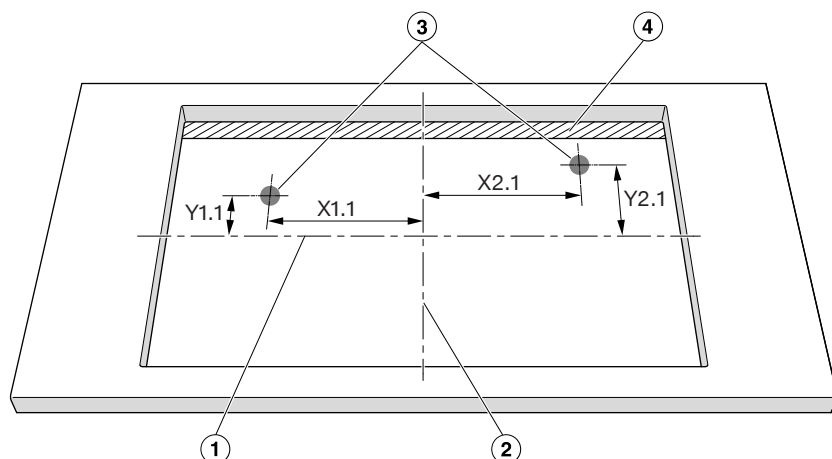
Distance minimale entre la **partie inférieure du socle optimisé pour l'arrivée d'air** et :

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

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

Un espace entraîne une réaspiration de l'air chaud. La table de cuisson n'est pas suffisamment refroidie.

## Positions et découpes des orifices d'aération



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

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

|                     | X1.1                                     | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 |
|---------------------|------------------------------------------|------|------|------|
|                     | Distance aux centres de la découpe en mm |      |      |      |
| KM 8462 FR/FL       | 184                                      | 93   | 147  | 78   |
| KM 8463 FX          | 184                                      | 93   | 147  | 78   |
| KM 8482 FR/FL       | 184                                      | 102  | 147  | 87   |
| KM 8483 FX/FX Verre | 184                                      | 84   | 174  | 69   |

Positionnez la table de cuisson de manière à ce que les ventilateurs soient au-dessus des découpes.

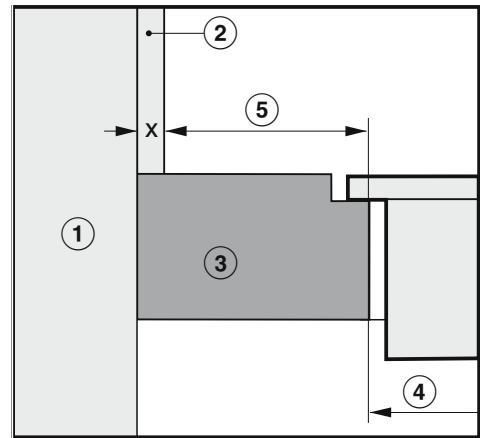
Si les ventilateurs ne sont pas positionnés au-dessus des découpes, la circulation de l'air peut être entravée. La table de cuisson n'est pas suffisamment refroidie.

# Installation

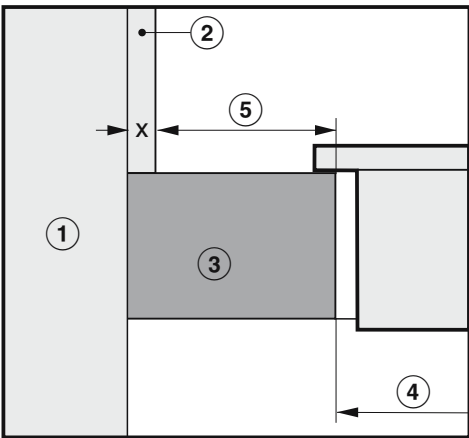
## Distance de sécurité avec la crédence de niche

Si une crédence de niche est posée, une distance minimale doit être respectée entre la découpe du plan de travail et la crédence. Les températures élevées peuvent altérer ou détruire les matériaux.

Encastrement à fleur de plan



Encastrement standard



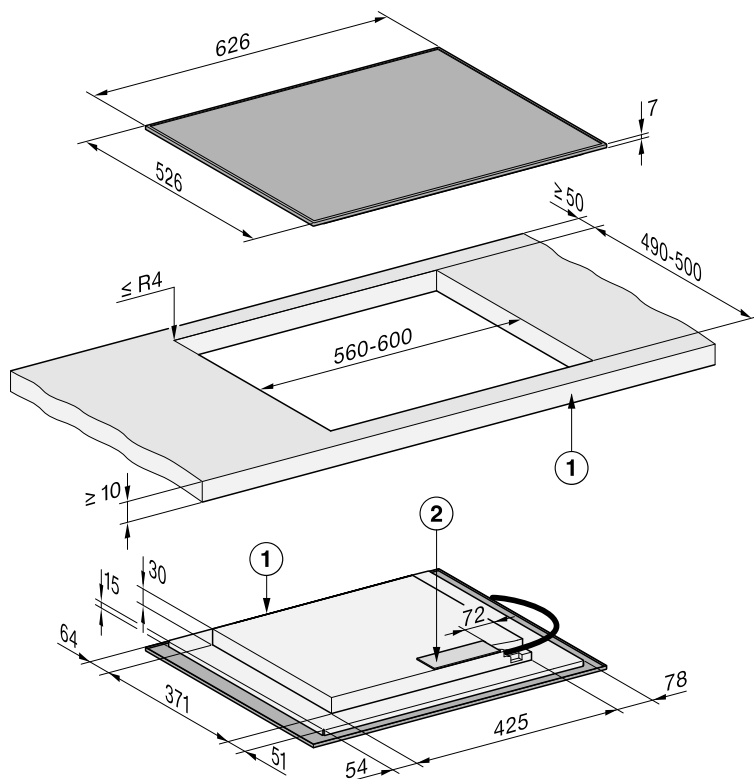
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de matériaux **inflammables** (par ex. bois)  
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

|          | Côté         |                      | Côté opposé  |                       |
|----------|--------------|----------------------|--------------|-----------------------|
| Matériau | Inflam-mable | Non inflammable      | Inflam-mable | Non inflammable       |
| Arrière  | 50 mm        | 50 mm – dimen-sion x | –            | –                     |
| À droite | 50 mm        | 50 mm – dimen-sion x | 200 mm       | 200 mm – dimen-sion x |
| À gauche | 50 mm        | 50 mm – dimen-sion x | 200 mm       | 200 mm – dimen-sion x |

Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

## Cotes d'encastrement pour encastrement standard

**KM 8462 FR**



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

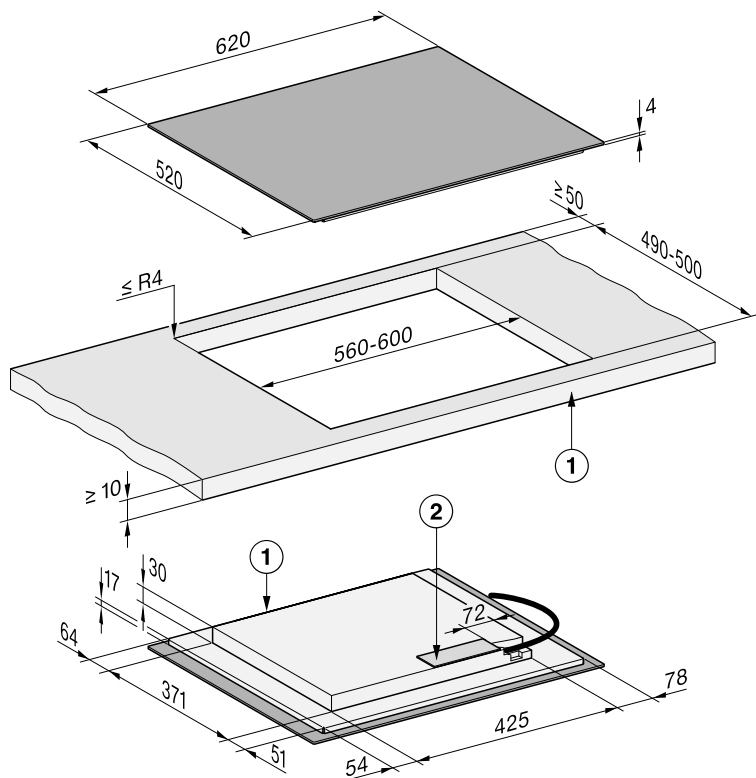
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

# Installation

## KM 8462 FL



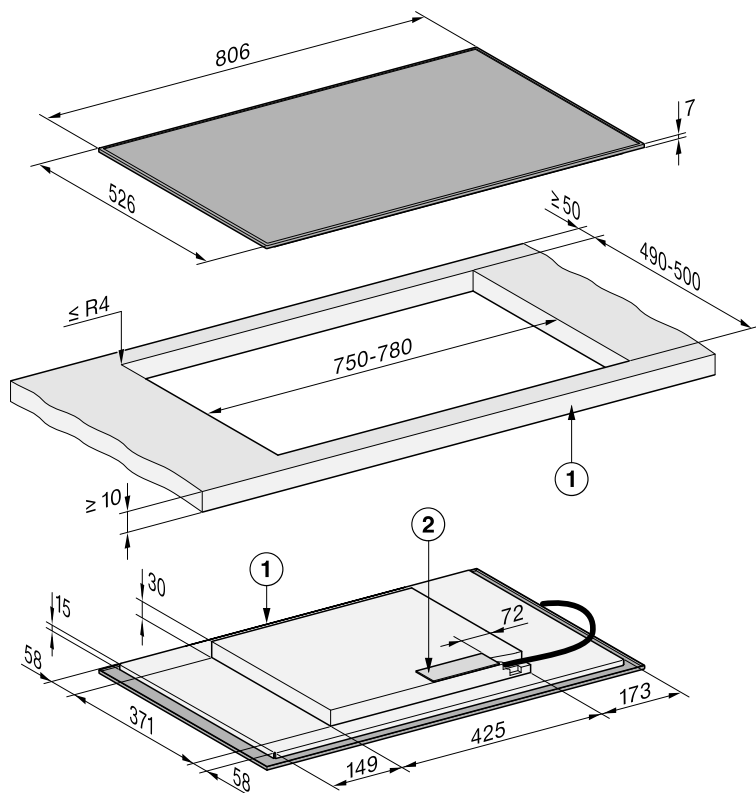
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Boîtier de raccordement

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

## KM 8482 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

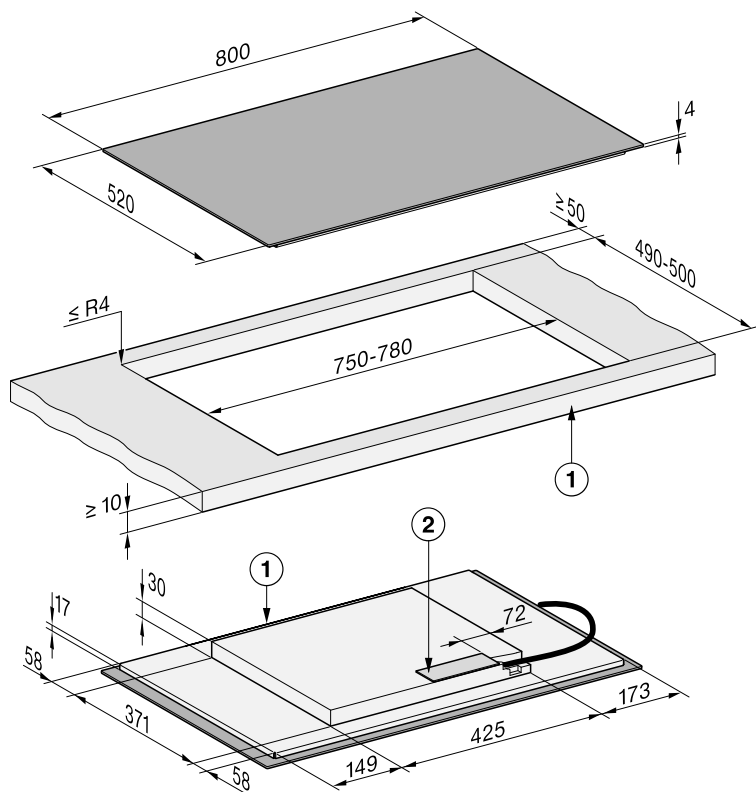
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

# Installation

## KM 8482 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Boîtier de raccordement

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

① Avant

## ② Boîtier de raccordement

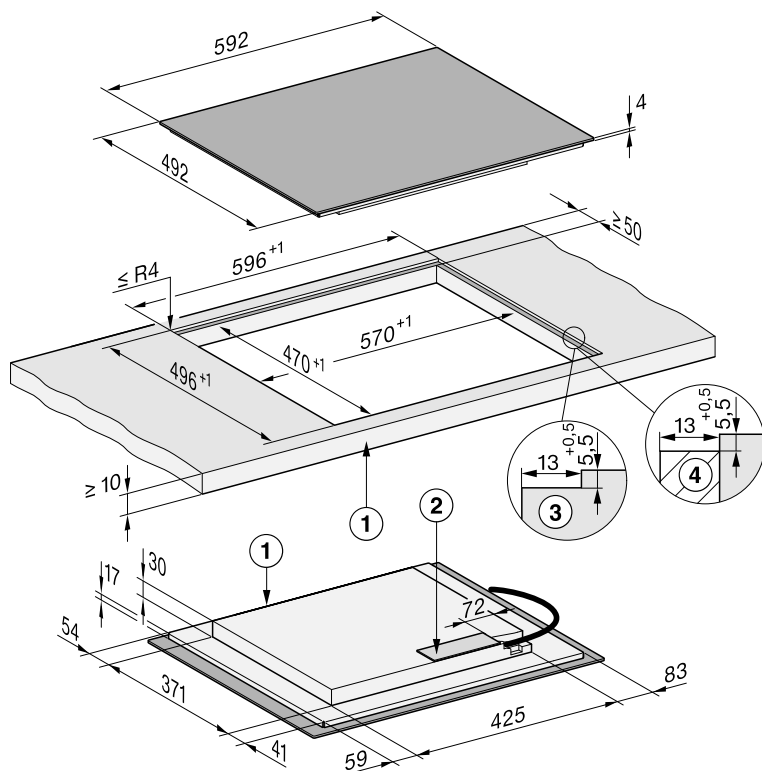
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté

### ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle

④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

# Installation

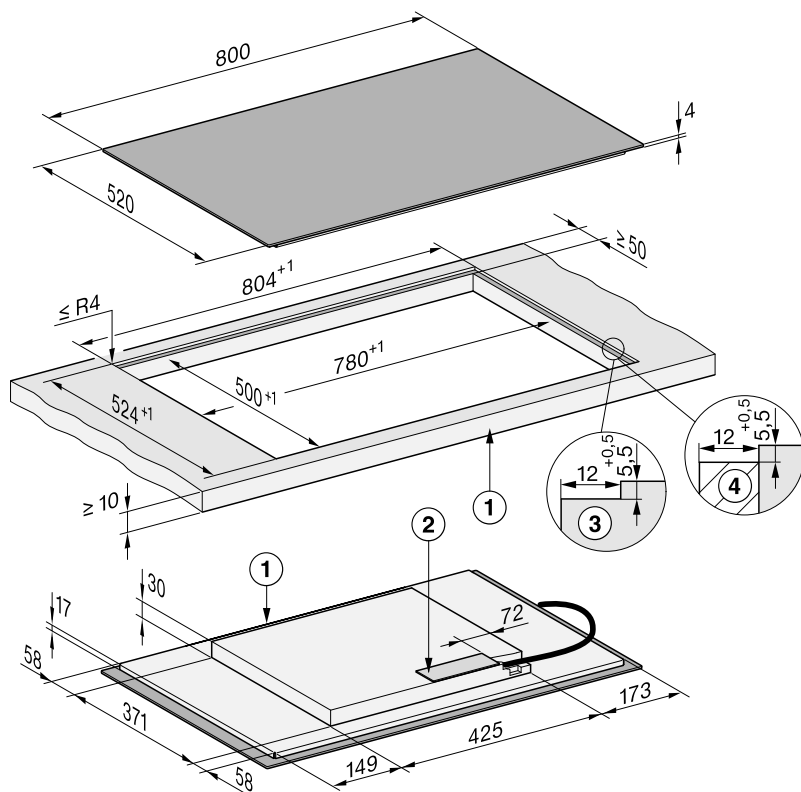
## KM 8463 FX



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement  
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

## KM 8482 FL



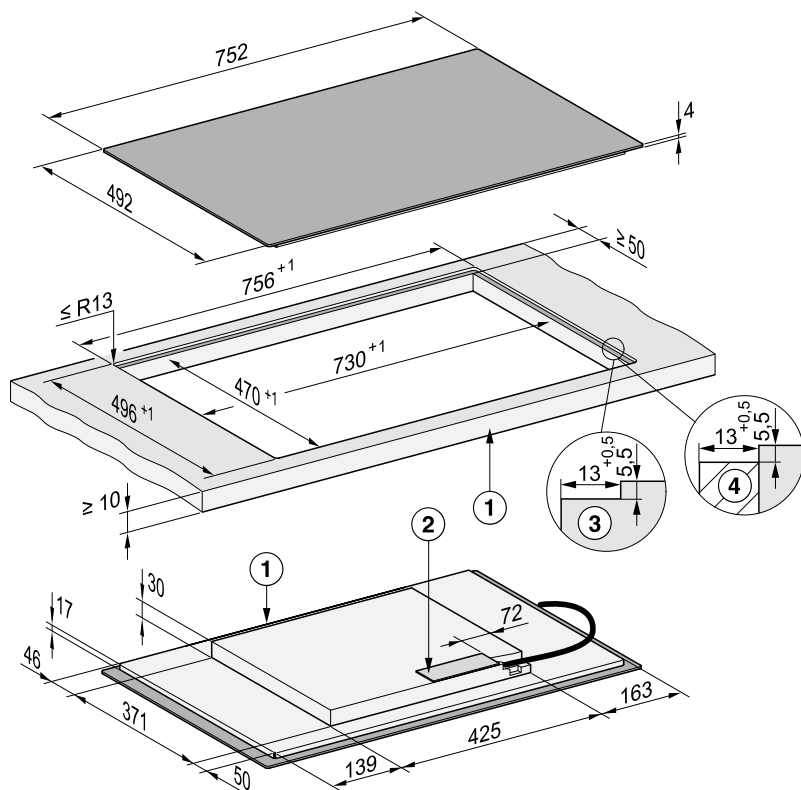
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement  
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage de gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

**KM 8483 FX**

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement  
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

## KM 8483 FX Glas



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement  
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

# Installation

## Encastrement standard de la table de cuisson

### Préparation du plan de travail pour encastrement standard

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

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

### Encastrement standard de la table de cuisson

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

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



Dommages liés à un raccordement incorrect.

L'électronique de la table de cuisson peut être endommagée par un court-circuit.

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson.

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

## Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson

### Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé :  
Fixez les baguettes en bois 5,5 2 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

## Encastrement de la table de cuisson à fleur de plan

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

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

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

L'électronique de la table de cuisson peut être endommagée par un court-circuit.

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson.

- Raccordez le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson conformément au schéma de raccordement.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

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

Le joint est nécessaire pour que la table de cuisson puisse être bien étanche.

- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.

- Si un socle optimisé pour l'arrivée d'air est installé, positionnez la table de cuisson de manière à ce que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.

- Vérifiez que la table 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 la table de cuisson.

## Raccordement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Des opérations d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des opérations d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un conducteur de protection défectueux ou manquant sur l'installation (par ex. décharge électrique).

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

L'électricien qualifié doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la compagnie locale de distribution d'électricité.

La protection contre le contact des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

# Installation

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de la table de cuisson.

## Dispositifs de coupure

La table de cuisson doit pouvoir être coupée du réseau sur tous les pôles à l'aide d'un dispositif de coupure. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les dispositifs de coupure sont des organes de protection contre les surcharges de courant et des disjoncteur.

## Mise hors tension



Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Lors d'opérations de réparation et/ou de maintenance, une remise sous tension peut provoquer une électrocution.

Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

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

## Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

## Fusibles à vis automatiques

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

## Disjoncteurs automatiques

- (disjoncteurs de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

## Disjoncteurs de protection contre les courants de défaut

- (Disjoncteurs différentiels) : commutiez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

## Câble d'alimentation électrique

La table de cuisson doit être raccordée avec un câble d'alimentation électrique de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec ferrite à rabat de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique afin de connaître les possibilités de raccordement.

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

## Remplacement du câble d'alimentation secteur



Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut présenter un risque d'électrocution. Faites appel à un électricien qualifié pour remplacer le câble d'alimentation électrique.

Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section adaptée. Le câble d'alimentation secteur est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

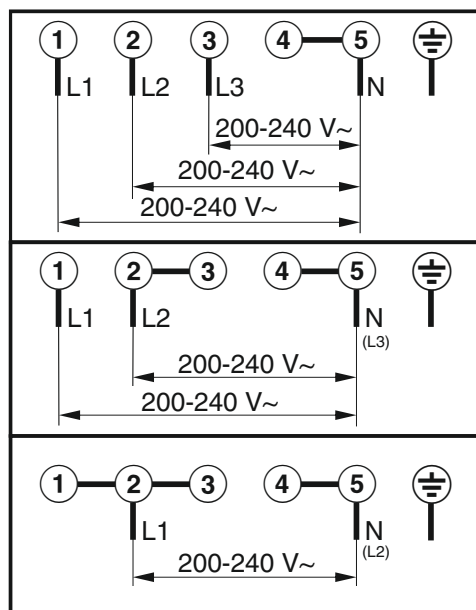
## Schéma électrique

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

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

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

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

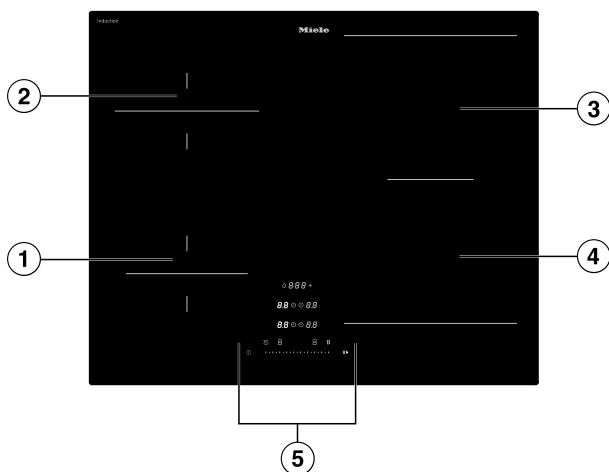


# Prise en main

---

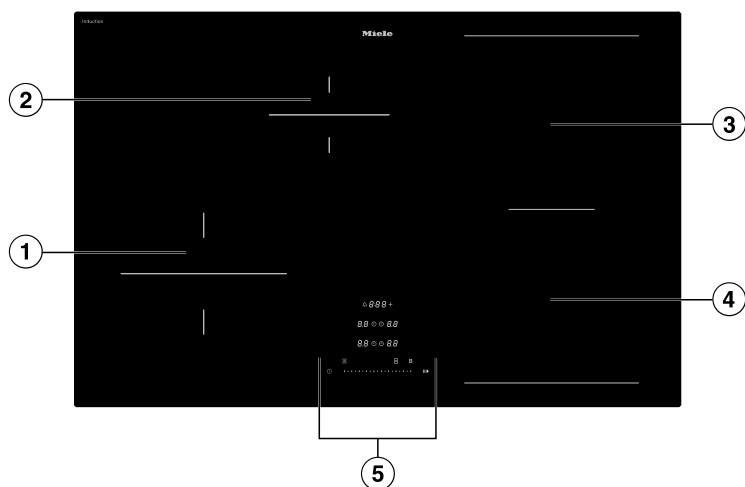
## Votre table de cuisson

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster  
Combinable avec zone PowerFlex ④ en grande zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

## KM 8482 FR, KM 8482 FL

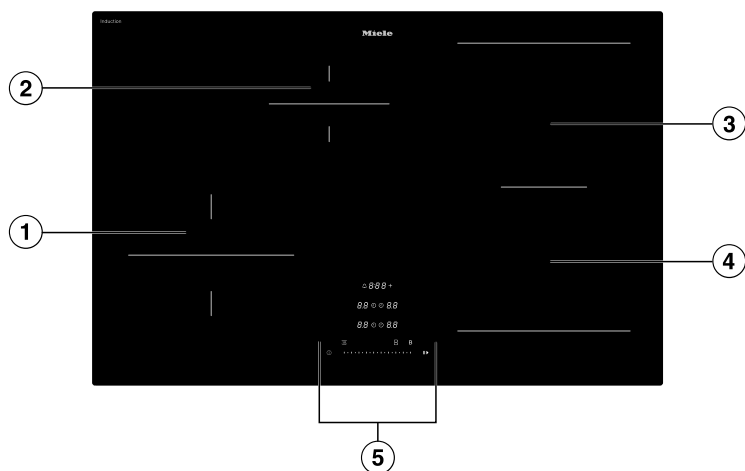


- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster  
Combinable avec zone PowerFlex ④ en grande zone de cuisson PowerFlex XL
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

# Prise en main

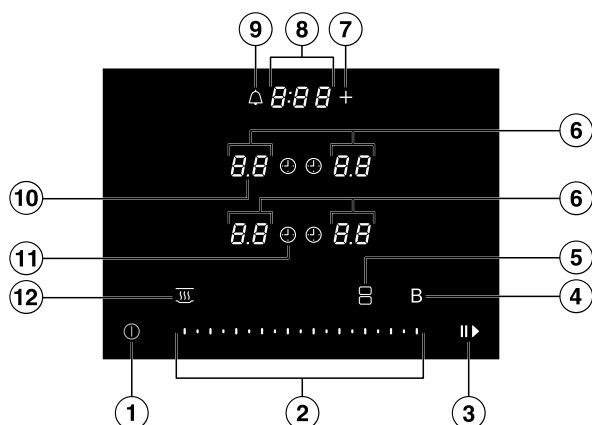
---

## KM 8483 FX, KM 8483 FX verre



- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster  
Combinable avec zone PowerFlex ④ en grande zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

# Éléments de commande et indicateurs



① Touche *Activé/Désactivé* ⓘ

② Curseur

- Pour régler le niveau de puissance
- Pour régler les durées

③ Touche *Stop & Go* ⏸

Pour arrêter/démarrer un processus de cuisson en cours

④ Touche *Booster* B

⑤ Touche *PowerFlex/PowerFlex XL*-zones de cuisson ⏶

(n'est affiché que si une zone de cuisson correspondante est sélectionnée)

Pour connecter/déconnecter manuellement les zones de cuisson PowerFlex/PowerFlex XL

⑥ Affichage des zones de cuisson

⏶ Zone de cuisson opérationnelle

1.0 à 9.0 Niveau de puissance

- Indicateur de chaleur résiduelle niveau 1

= Indicateur de chaleur résiduelle niveau 2

≡ Indicateur de chaleur résiduelle niveau 3

⏶ La batterie de cuisine est absente ou inadaptée

b Booster

h Maintien au chaud

⑦ Touche *Saisie* +

- Pour modifier les réglages
- Pour ajuster les durées

## Prise en main

### ⑧ Indicateur de la table de cuisson

0:00–9:59 Temps

LOC ON/OFF Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches est activé/désactivé

dE ON/OFF Le mode expo est activé/ désactivé.

### ⑨ Touche *Minuterie*

### ⑩ Affichage des séparateurs

Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance

### ⑪ Touche *Durée* d'un processus de cuisson

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

### ⑫ Touche *Maintien au chaud*

Pour activer/désactiver la fonction spéciale Maintien au chaud

## Caractéristiques des zones de cuisson

| KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX |                           |                                                                                   |                                                 |                |                                       |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|
| Zone de cuisson                    | Taille en cm <sup>1</sup> |                                                                                   | Puissance max.<br>en watts à 230 V <sup>2</sup> |                | Zone de cuisson associée <sup>3</sup> |
|                                    | Ø                         |  |                                                 |                |                                       |
| ①                                  | 10–16                     | —                                                                                 | normale<br>Booster                              | 1 400<br>2 200 | ③                                     |
| ②                                  | 12–19                     | —                                                                                 | normale<br>Booster                              | 1 850<br>3 000 | ④                                     |
| ③                                  | 12–23                     | 12 x 12<br>—<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ②                                     |
| ④                                  | 12–23                     | 12 x 12<br>—<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ①                                     |
| ③ + ④                              | 22–23                     | 22 x 22<br>—<br>23 x 39                                                           | normale<br>Booster                              | 4 200<br>7 300 | —                                     |
|                                    |                           |                                                                                   | Total                                           | 7 300          |                                       |

<sup>1)</sup> Vous pouvez choisir tous les diamètres/surfaces de récipients dans la limite des dimensions indiquées (largeur x profondeur).

- <sup>2</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient de cuisson.
- <sup>3</sup> La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

| KM 8482 FR, KM 8482 FL |                           |                                                                                   |                                                 |                |                                        |
|------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| Zone de cuisson        | Taille en cm <sup>1</sup> |                                                                                   | Puissance max.<br>en watts à 230 V <sup>2</sup> |                | Zone de cuisson as-sociée <sup>3</sup> |
|                        | Ø                         |  |                                                 |                |                                        |
| ①                      | 14–22                     | –                                                                                 | normale<br>Booster                              | 2 300<br>3 650 | ④                                      |
| ②                      | 10–16                     | –                                                                                 | normale<br>Booster                              | 1 400<br>2 200 | ③                                      |
| ③                      | 12–23                     | 12 x 12<br>–<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ②                                      |
| ④                      | 12–23                     | 12 x 12<br>–<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ①                                      |
| ③ + ④                  | –                         | 22 x 22<br>–<br>23 x 46                                                           | normale<br>Booster                              | 4 200<br>7 300 | –                                      |
|                        |                           |                                                                                   | Total                                           | 7 300          |                                        |

- <sup>1</sup>) Vous pouvez choisir tous les diamètres/surfaces de récipients dans la limite des dimensions indiquées (largeur x profondeur).
- <sup>2</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient de cuisson.
- <sup>3</sup> La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

# Prise en main

| KM 8483 FX, KM 8483 FX verre |                           |                                                                                   |                                                 |                |                                            |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|
| Zone de cuisson              | Taille en cm <sup>1</sup> |                                                                                   | Puissance max.<br>en watts à 230 V <sup>2</sup> |                | Zone de cuisson as-<br>sociée <sup>3</sup> |
|                              | Ø                         |  |                                                 |                |                                            |
| ①                            | 14–22                     | –                                                                                 | normale<br>Booster                              | 2 300<br>3 650 | ④                                          |
| ②                            | 10–16                     | –                                                                                 | normale<br>Booster                              | 1 400<br>2 200 | ③                                          |
| ③                            | 12–23                     | 12 x 12<br>–<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ②                                          |
| ④                            | 12–23                     | 12 x 12<br>–<br>23 x 19                                                           | normale<br>Booster                              | 2 100<br>3 650 | ①                                          |
| ③ + ④                        | 22–23                     | 22 x 22<br>–<br>23 x 39                                                           | normale<br>Booster                              | 4 200<br>7 300 | –                                          |
|                              |                           |                                                                                   | Total                                           | 7 300          |                                            |

1) Vous pouvez choisir tous les diamètres/surfaces de récipients dans la limite des dimensions indiquées (largeur x profondeur).

2 La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient de cuisson.

3 La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

## Gestion de puissance

### Puissance totale

La table de cuisson possède une puissance totale maximale qui ne peut pas être dépassée pour des raisons de sécurité. Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

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

Si les niveaux de puissance/fonctions spéciales réglé(e)s nécessitent plus de puissance que ce qui peut être mis à disposition par la puissance totale, la table de cuisson répartit la puissance possible sur les zones de cuisson.

### Répartition de la puissance

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

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

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

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

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

### Effets de la répartition de la puissance

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

- Le niveau de puissance est réduit.
- La fonction de début de cuisson automatique est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de poursuite de cuisson sélectionné. Si la puissance n'est pas suffisante, le niveau de puissance est encore réduit.
- Le Booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

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

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

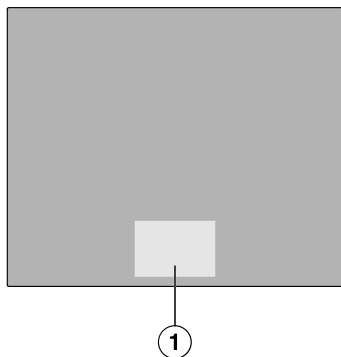
## Principe de commande

### Table de cuisson éteinte

Si la table de cuisson est éteinte, seul reste visible le symbole sérigraphié de la touche ① *Activé/Désactivé*. Si la table de cuisson est allumée, d'autres touches s'allument.

# Prise en main

## Commande



### ① Zone des touches et des affichages

La table de cuisson vitrocéramique est équipée de touches qui réagissent au contact du doigt.

L'activation de chaque touche est confirmée par un signal sonore.

Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche

① *Activé/Désactivé* lors de la mise sous tension que sur les autres touches.

## Sélectionner une zone de cuisson

Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, celle-ci doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante Affichage des zones de cuisson. Après avoir touché la touche Affichage des zones de cuisson, elle s'allume en clair. Tant que la touche Affichage des zones de cuisson reste allumée en clair, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez effectuer des réglages sur la zone de cuisson. Lorsque des batteries de cuisine sont détectées sur les autres zones de cuisson, les autres voyants des zones de cuisson s'allument de manière tamisée. **Excep-**

**tion:** si une seule zone de cuisson est en service, les réglages peuvent être effectués sans sélection.

## Mise en réseau

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

Une fois que votre table de cuisson a été connectée via Wi-Fi, la connexion est automatiquement rétablie à chaque fois que vous la rallumez.

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

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

## Fonctions « Smart Extras » via l'App Miele\*.

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

- Appeler des informations sur l'état
- Utiliser des fonctions supplémentaires utiles
- Maintenir la table de cuisson à jour grâce aux mises à jour du logiciel (uniquement possible via une connexion Wi-Fi).

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

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

## Fonctions spéciales

### Commande d'une hotte

#### Con@ctivity 3.0

La fonction Con@ctivity 3.0 est une méthode de communication directe entre votre table de cuisson Miele et une hotte Miele. La communication est réalisée via une mise en réseau.

Con@ctivity 3.0 permet de commander automatiquement la hotte en fonction de l'état de fonctionnement de votre table de cuisson.

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

Vous trouverez de plus amples informations dans le mode d'emploi de votre hotte.

#### Détection permanente de casserole

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

#### Détection de la taille des casseroles

La taille du récipient de cuisson est automatiquement détectée sur la zone de cuisson. L'énergie fournie est adaptée à la taille de la casserole.

## Zone de cuisson

### PowerFlex/ PowerFlex XL

Une grande zone de cuisson PowerFlex/ PowerFlex XL est composée de deux zones de cuisson PowerFlex réunies. Cela permet d'utiliser une batterie de cuisine plus grande.

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

### Booster de la table de cuisson

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

### Stop&Go

Lors de l'activation de Stop & Go, les niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson activées sont réduits à 1. Si la fonction Stop & Go est désactivée, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

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

### Niveaux de puissance de la table de cuisson

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

Entre chaque niveau de puissance, il y a encore un niveau intermédiaire. Les niveaux intermédiaires permettent un réglage plus fin de la puissance.

# Prise en main

---

Si vous n'avez pas besoin des niveaux intermédiaires, vous pouvez les désactiver via les Réglages.

## Début de cuisson automatique

Quand la fonction de début de cuisson automatique est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite au niveau de puissance réglé (niveau de poursuite de cuisson).

## Fonctions de minuterie

Il existe 3 fonctions de minuterie :

- Minuterie (Timer)
- Durée d'un cycle de cuisson
- Temps écoulé d'un processus de cuisson

Il est possible d'utiliser ces fonctions simultanément.

### Minuterie (Timer)

Vous pouvez régler une minuterie pour les opérations indépendantes de la table de cuisson.

### Durée d'un cycle de cuisson

Il est possible de choisir au bout de combien de temps une zone de cuisson doit s'arrêter automatiquement. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

### Temps écoulé d'un processus de cuisson

Vous pouvez mesurer la durée d'un processus de cuisson.

## Verrouillage de la mise en marche

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

## Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches est activé lorsque la table de cuisson est allumée. Lorsque le verrouillage des touches est activé, l'utilisation de la table de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions.

## Fonction de rappel

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages.

## Maintien au chaud

Cette fonction spéciale permet de maintenir les aliments au chaud directement après leur préparation.

## Réglages

Vous pouvez adapter les réglages de la table de cuisson à vos besoins personnels.

## Mode expo

Cette fonction spéciale permet à un revendeur de présenter la table de cuisson sans chauffage.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois toutes les zones arrêtées.

Les barres indiquant le témoin de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'efface lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

## Sécurité Oubli

### Les touches sont couvertes

Dès que quelque chose recouvre une touche sensitive pendant plus de dix secondes, qu'il s'agisse d'un doigt ou d'un aliment qui a débordé, la table de cuisson s'arrête immédiatement.  $\mathcal{L}$  clignote brièvement sur l'Indicateur de la table de cuisson, l'affichage du temps et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets et/ou la salissure sont éliminés,  $\mathcal{L}$  s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La fonction Sécurité Oubli se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. La zone de cuisson concernée sera de nouveau opérationnelle après avoir redémarré la table de cuisson.

Vous pouvez adapter la Sécurité Oubli en modifiant le niveau de sécurité.

| Fonction spéciale/niveau de puissance | Durée de fonctionnement maximale [h:min] |       |       |
|---------------------------------------|------------------------------------------|-------|-------|
|                                       | Niveau de sécurité                       |       |       |
|                                       | 0 <sup>1</sup>                           | 1     | 2     |
| Maintien au chaud                     | 2.00                                     | 2.00  | 2.00  |
| 1.0                                   | 10.00                                    | 8.00  | 5.00  |
| 1.5                                   | 10.00                                    | 7.00  | 4.00  |
| 2.0/2.5                               | 5.00                                     | 4.00  | 3.00  |
| 3.0/3.5                               | 5.00                                     | 3.30  | 2.00  |
| 4.0/4.5                               | 4.00                                     | 2.00  | 1.30  |
| 5.0/5.5                               | 4.00                                     | 1.30  | 1.00  |
| 6.0/6.5                               | 4.00                                     | 1.00  | 00.30 |
| 7.0/7.5                               | 4.00                                     | 00.42 | 00.24 |
| 8.0                                   | 4.00                                     | 00.30 | 00.20 |
| 8.5                                   | 4.00                                     | 00.30 | 00.18 |
| 9.0                                   | 1.00                                     | 00.24 | 00.10 |

<sup>1</sup> Réglage d'usine

### Sécurité anti-surchauffe

Afin de prévenir tout dommage à la table de cuisson dû à une température trop élevée, la sécurité anti-surchauffe déclenche l'une des mesures suivantes :

### Mesures de sécurité anti-surchauffe

- Si un Booster est activé, il est annulé.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.

## Prise en main

---

- Une zone de cuisson s'éteint. Sur l'Indicateur de la table de cuisson, *Err* clignote en alternance avec 044.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.



### Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les cas suivants :

- le récipient de cuisson mis en place est chauffé alors qu'il est vide
- de la matière grasse est chauffée à un niveau de puissance élevé
- la partie située sous la table de cuisson n'est pas assez ventilée
- une zone de cuisson très chaude s'est rallumée après une panne de courant.

### Référence du modèle et numéro de série

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

### Version du logiciel

Votre table de cuisson peut afficher l'état du logiciel de votre table de cuisson.

### Accessoires

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

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

## Déballer la table de cuisson

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

## Premier nettoyage de la table de cuisson

- Essuyez votre table de cuisson avec un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois.
- Séchez la table de cuisson.

## Première mise en service de la table de cuisson

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

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

## Mise en réseau

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson :

- connecter votre terminal mobile à son réseau domestique
- mettre en réseau directement avec votre hotte Miele

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

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

### Conditions requises pour la mise en réseau avec votre réseau domestique

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

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

### Effectuer Scan & Connect



- Scannez le QR code.

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

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

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

# Mise en service

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

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

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

1. Votre hotte Miele est dotée de Con@ctivity 3.0.
2. La table de cuisson n'est pas connectée à votre réseau domestique.

## Mettre en réseau votre table de cuisson avec votre hotte Miele

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

- Démarrez la connexion sur la hotte.
- Allumez la table de cuisson.

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

La fonction Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

## Réinitialisation des réglages

- Réinitialisez les réglages lorsque vous passez d'une option de mise en réseau à une autre option de mise en réseau.
- Réinitialisez les réglages lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service une table de cuisson d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données person-

nelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès à la table de cuisson.

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

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche **Ⓛ** *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre **P**.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- **9** et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- **℄** et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

- Effleurez **+** *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : **909**
- Effleurez **⏏** *Minuterie*.
- Effleurez **+** *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : **℄1**
- Effleurez **⏏** *Minuterie*.
- Effleurez **+** *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : **℄1**
- Effleurez **⏏** *Minuterie*.

Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés. Dans les Affichages des zones de cuisson, on peut lire **℄1**.

## Consignes de sécurité pour l'utilisation

⚠ Risque d'incendie dû à des aliments surchauffés.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour poser des objets. Éteignez la table de cuisson après chaque utilisation avec la touche ①.

⚠ Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches et les affichages peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Les touches ne répondent pas. Des actions involontaires se produisent.

La table de cuisson s'éteint d'elle-même.

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

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

## Mise en marche de la table de cuisson

■ Effleurez ① *Activé/Désactivé..*

D'autres touches s'allument.

Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

## Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson

### Éteindre la table de cuisson.

■ Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur ① *Activé/Désactivé..*

# Utilisation

## Éteindre la zone de cuisson.

- Pour désactiver une zone de cuisson, touchez l'Affichage des zones de cuisson correspondant(e).

L'Affichage des zones de cuisson s'allume fortement. Les autres Indicateurs de zone de cuisson/d'ustensiles de cuisine ont une lumière tamisée.

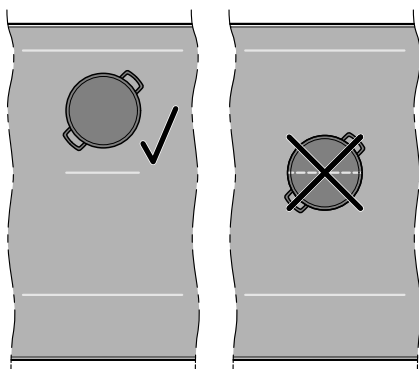
- Sur le Curseur, touchez la position  $\bar{U}$ .

## Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson

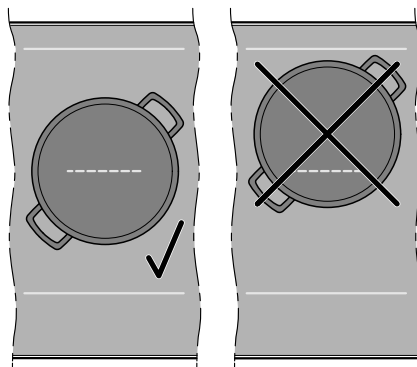
**PowerFlex KM 8462 FR,  
KM 8462 FL, KM 8463 FX,  
KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas**

Consultez les données de la zone de cuisson de votre modèle de table de cuisson pour connaître la correspondance entre la taille et la position de l'ustensile.

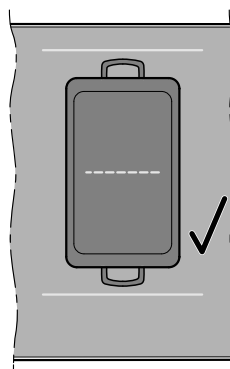
- Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-dessous :



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex 1



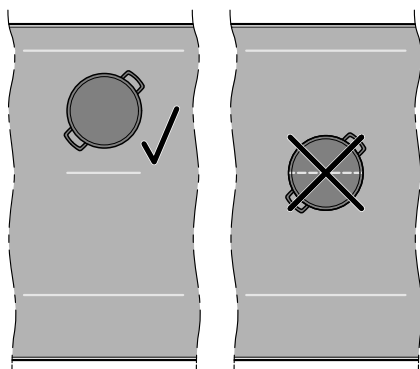
Zone de cuisson PowerFlex 1

- <sup>1</sup> La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Si vous positionnez correctement le récipient de cuisson, vous pouvez contrôler la grande zone de cuisson PowerFlex à l'aide des commandes de la zone de cuisson avant.

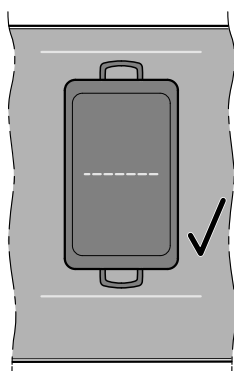
## Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson PowerFlex XL : KM 8482 FR, KM 8482 FL

Consultez les données de la zone de cuisson de votre modèle de table de cuisson pour connaître la correspondance entre la taille et la position de l'ustensile.

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



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex XL 1

- <sup>1</sup> La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Si vous positionnez correctement le récipient de cuisson, vous pouvez contrôler la grande zone de cuisson PowerFlex XL à l'aide des commandes de la zone de cuisson avant.

## Niveaux de puissance de la table de cuisson

### Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque la table de cuisson est allumée et que vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, l'Affichage des zones de cuisson s'allume fortement.

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

L'Affichage des zones de cuisson correspondante s'illumine.

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

L'Affichage des zones de cuisson correspondant(e) indique le niveau de puissance.

### Régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson - sans étapes intermédiaires

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque la table de cuisson est allumée et que vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, l'Affichage des zones de cuisson s'allume fortement.

# Utilisation

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

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

L’Affichage des zones de cuisson correspondante s’illumine.

- Faites glisser vers la droite ou vers la gauche sur le Curseur jusqu’à ce que l’Affichage des zones de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

L’Affichage des zones de cuisson correspondant(e) indique le niveau de puissance.

## Modifier le niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Touchez l’Affichage des zones de cuisson correspondante.

L’Affichage des zones de cuisson s’allume en clair.

- Faites glisser vers la droite ou vers la gauche sur le Curseur jusqu’à ce que l’Affichage des zones de cuisson correspondante indique le niveau de puissance souhaité.

Dans l’Affichage des zones de cuisson correspondant, le niveau de puissance est modifié.

## Zone de cuisson PowerFlex/ PowerFlex XL

### Combinaison/séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex

Au moins une zone de cuisson PowerFlex est sélectionnée.

- Si vous souhaitez combiner ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex, effleurez le  PowerFlex/ PowerFlex XL.

## Booster

### Activation du Booster

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut.

Lorsque la table de cuisson est allumée et que vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, l’Affichage des zones de cuisson s’allume fortement.

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

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté  
ou
- les deux zones de cuisson d’un même côté  
ou
- une grande zone de cuisson PowerFlex.

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

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

L’Affichage des zones de cuisson correspondante s’illumine.

- Réglez le cas échéant un niveau de puissance.

- Effleurez B *Booster*.

L’Affichage des zones de cuisson montre b.

## Désactivation du Booster

■ Effleurez B *Booster*.

ou

■ Modifiez le niveau de puissance.

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

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

## Activation/désactivation de Stop & Go

Toutes les fonctions de minuterie, les durées de Booster et les durées pour une phase de saisie continuent de s'exécuter. Les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés. La table de cuisson peut seulement être désactivée.

Si la fonction n'est pas désactivée dans l'heure, la table de cuisson se désactive.

■ Effleurez II ► *Stop & Go*.

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

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

## Début de cuisson automatique

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

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

<sup>1</sup> Si, pendant le temps de cuisson, la batterie de cuisine est temporairement retirée de la zone de cuisson, le temps de cuisson est prolongé du temps sans batterie de cuisine.

## Activation du début de cuisson automatique

Il n'est pas possible de régler les fonctions de minuterie pendant le temps de cuisson. Un affichage existant du temps écoulé est arrêté.

# Utilisation

- Appuyez sur l’Affichage des zones de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.
- Sur le Curseur, touchez le niveau de poursuite de cuisson souhaité jusqu’à ce qu’un signal sonore retentisse (environ 3 secondes).

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

## Désactivation du début de cuisson automatique

- Appuyez sur l’Affichage des zones de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

- Modifiez le niveau de puissance.

ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

## Fonctions de minuterie

Il existe 3 fonctions de minuterie :

- Minuterie (Timer)
- Durée d’un cycle de cuisson
- Temps écoulé d’un processus de cuisson

Il est possible d’utiliser ces fonctions simultanément.

### Régler la durée

Il est possible de régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

- Les temps jusqu’à 10 minutes sont saisis en minutes et en secondes.
- Les temps jusqu’à 59 minutes sont saisis en minutes.
- Temps à partir de 60 minutes en heures et minutes.

L’heure est saisie avec Curseur et peut être adaptée avec + *Saisie*.

- Faites glisser le curseur vers la gauche ou vers la droite jusqu’à ce que l’heure souhaitée s’affiche sur l’Indicateur de la table de cuisson.

Exemple :

59 minutes = 0:59 heures,

80 minutes = 1:20 heures

### Régler la minuterie

- Effleurez  Minuterie.

L’Indicateur de la table de cuisson s’allume en clair. La  Minuterie s’allume fortement et clignote. Les autres touches et affichages s’allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez  Minuterie ou si vous attendez 5 secondes, la minuterie (Timer) démarre.

10 secondes avant la fin d’un temps qui s’écoule, la  Minuterie se met à clignoter.

### Modifier la minuterie

- Effleurez  Minuterie.

L’Indicateur de la table de cuisson s’illumine.  Minuterie s’illumine et clignote. Les autres touches et affichages s’allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez  Minuterie ou si vous attendez 5 secondes, la minuterie (Timer) démarre.

### Supprimer la minuterie

- Appuyez sur  Minuterie jusqu’à ce que la durée réglée ne s’affiche plus sur Indicateur de la table de cuisson.

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

## Régler la durée d'un processus de cuisson

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

- Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson souhaitée.
- Aucun temps écoulé n'est mesuré.

- Effleurez brièvement (< 1,5 seconde)  $\odot$  *Durée* à côté de l'Affichage des zones de cuisson correspondante.

L'Indicateur de la table de cuisson s'allume fortement et  $\odot$  *Durée* clignote. Les autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez la  $\odot$  *Durée* ou attendez 5 secondes, la durée démarre.

La durée d'un cycle de cuisson s'écoule et la  $\odot$  *Durée* s'allume de manière statique.

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

## Modifier la durée d'un processus de cuisson

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

L'Indicateur de la table de cuisson s'allume fortement et  $\odot$  *Durée* clignote. Les autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous touchez la  $\odot$  *Durée* ou attendez 5 secondes, la durée démarre.

La durée d'un cycle de cuisson s'écoule et la  $\odot$  *Durée* s'allume de manière statique.

## Effacer la durée d'un processus de cuisson

- Touchez la touche  $\odot$  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que l'affichage indique Indicateur de la table de cuisson 0:00.

ou

- Appuyez sur la  $\odot$  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée.

L'Indicateur de la table de cuisson s'allume fortement. Les autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Sur le Curseur, touchez la position 0.

## Régler une durée pour les cuissons suivantes

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

Si une durée est réglée pour d'autres processus de cuisson, le temps restant de chaque zone de cuisson sélectionnée s'affiche.

## Afficher la durée d'un processus de cuisson

- Pour consulter les temps restants qui se décomptent en arrière-plan, effleurez l'Affichage des zones de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

Le temps restant **arrondi** est affiché pour la zone de cuisson souhaitée.

# Utilisation

## Lancer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson

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

- Effleurez longtemps (> 1,5 seconde)  *Durée* à côté de l'Affichage des zones de cuisson correspondante.

L'Indicateur de la table de cuisson indique le temps écoulé depuis l'activation.

## Terminer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson

- Touchez la touche  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que l'affichage indique l'Indicateur de la table de cuisson .

## Pour d'autres cuissons, lancer une mesure du temps écoulé d'une cuisson

- Pour régler un temps écoulé pour d'autres cuissons, procédez comme décrit au chapitre "Utilisation", paragraphe "Lancer la mesure du temps écoulé d'une cuisson".

Lorsque le temps écoulé est affiché pour d'autres cuissons, le temps écoulé de chaque zone de cuisson sélectionnée s'affiche.

## Afficher la mesure du temps qui s'écoule d'un processus de cuisson

- Pour afficher la mesure qui se déroule en arrière-plan, touchez l'Affichage des zones de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

La mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée s'affiche sur l'Indicateur de la table de cuisson.

## Utiliser les fonctions de minuterie en même temps

L'Indicateur de la table de cuisson indique toujours la dernière fonction de minuterie sélectionnée.

- Pour afficher la minuterie qui se déroule en arrière-plan, appuyez sur la touche  *Minuterie*.

La durée de la minuterie s'affiche sur l'Indicateur de la table de cuisson.

- Pour afficher la durée ou la mesure du temps qui s'écoule d'un processus de cuisson, touchez la touche  *Durée* de la zone de cuisson correspondante.

La durée ou la mesure du temps qui s'écoule d'une cuisson s'affiche sur l'Indicateur de la table de cuisson.

## Verrouillage de la mise en marche

### Activer le verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sont verrouillées. Une minuterie réglée continue de s'écouler.

- La table de cuisson est activée.
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

- Effleurez la  *Minuterie* et  
II ► *Stop & Go* pendant 6 secondes.

L'affichage de l'Indicateur de la table de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'Indicateur de la table de cuisson *LDC* affiche en alternance avec *On*. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si l'on touche une touche non autorisée alors que le verrouillage de la mise en marche est activé, l'affichage Indicateur de la table de cuisson indique les informations suivantes pendant quelques secondes : *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

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

## Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la  *Minuterie* et  
II ► *Stop & Go* pendant 6 secondes.

L'affichage de l'Indicateur de la table de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'Indicateur de la table de cuisson *LDC* affiche en alternance avec *OFF*. Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

## Verrouillage des touches

### Activer le verrouillage du clavier

Lorsque le verrouillage des touches est activé, seules les actions suivantes peuvent être effectuées :

- Les zones de cuisson et la table de cuisson peuvent seulement être éteintes.
- Une minuterie réglée peut être modifiée.

Au moins une zone de cuisson est allumée.

- Effleurez la  *Minuterie* et  
II ► *Stop & Go* pendant 6 secondes.

L'affichage de l'Indicateur de la table de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'Indicateur de la table de cuisson *LDC* affiche en alternance avec *On*. Le verrouillage des touches est activé.

Si l'on touche une touche non autorisée alors que le verrouillage des touches est activé, l'affichage Indicateur de la table de cuisson indique pendant quelques secondes : *LDC* en alternance avec *On*. Un signal sonore retentit.

### Désactiver le verrouillage des touches.

- Effleurez la  *Minuterie* et  
II ► *Stop & Go* pendant 6 secondes.

L'affichage de l'Indicateur de la table de cuisson affiche un décompte des secondes. Après l'expiration, l'Indicateur de la table de cuisson *LDC* affiche en alternance avec *OFF*. Le verrouillage des touches est désactivé.

# Utilisation

## Fonction de rappel

### Activation de la fonction de rappel

La table de cuisson doit être rallumée dix secondes après sa désactivation.

- Rallumez la table de cuisson.
- Immédiatement après la mise sous tension, touchez l'une des Affichages des zones de cuisson qui clignotent.

Tous les réglages sont rétablis.

### Rejeter la fonction de rappel

- Rallumez la table de cuisson.
- Immédiatement après la mise sous tension, touchez l'une des Affichages des zones de cuisson qui NE clignotent **PAS**.

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

## Données de la table de cuisson

### Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- 7 et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 903
- Effleurez  *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 001
- Effleurez  *Minuterie*.

Sur l'Indicateur de la table de cuisson apparaît une succession de chiffres, séparés par un tiret.

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

### Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- 7 et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

■ Effleurez + *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson/d'ustensiles de cuisine affichent ce qui suit : 902

■ Effleurez  *Minuterie*.

■ Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 001

■ Effleurez  *Minuterie*.

3 chiffres apparaissent sur l'Indicateur de la table de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

## Activation/Désactivation du mode expo

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

■ Éteignez la table de cuisson.

■ Effleurez la touche  *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre P.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- 0 et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

■ Effleurez + *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 910

■ Effleurez  *Minuterie*..

■ Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 001

■ Effleurez  *Minuterie*.

■ Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 001

■ Effleurez  *Minuterie*..

Ce qui suit clignote pendant quelques secondes sur l'Indicateur de la table de cuisson :

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

# Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson

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

|                                                                                                                                 | Ustensiles de cuisine recommandés <sup>1</sup>      | Plage de réglage <sup>2</sup>                               |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                 |                                                     | d'usine<br>9 niveaux<br>avec<br>niveaux in-<br>termédiaires | au total<br>9 niveaux<br>sans<br>niveaux in-<br>termédiaires |
| Faire fondre le beurre                                                                                                          | Casserole                                           | 1.0–1.5                                                     | 1–2                                                          |
| Faire fondre du chocolat                                                                                                        |                                                     |                                                             |                                                              |
| Dissoudre de la gélatine                                                                                                        |                                                     |                                                             |                                                              |
| Maintien au chaud des plats qui attachent facilement                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Chauffer de petites quantités de liquide                                                                                        |                                                     | 2.0–3.5                                                     | 2–4                                                          |
| Sources de riz                                                                                                                  |                                                     |                                                             |                                                              |
| Décongélation de légumes surgelés en bloc                                                                                       |                                                     |                                                             |                                                              |
| Préparer une bouillie à base de lait                                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Réchauffage de plats liquides ou semi-solides                                                                                   |                                                     | 3.5–5.5                                                     | 4–6                                                          |
| Cuisson à la vapeur de fruits                                                                                                   |                                                     |                                                             |                                                              |
| Cuisson continue des pommes de terre                                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire suer du lard                                                                                                              | Poêle                                               |                                                             |                                                              |
| Préparer des crêpes, des omelettes, des œufs au plat sans croûte, etc.                                                          | Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif | 5.0–6.0                                                     | 5–6                                                          |
| Faire revenir le poisson                                                                                                        | Casserole                                           | 4.5–6.5                                                     | 5–7                                                          |
| Faire suer les légumes                                                                                                          |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire gonfler des pâtes et de légumes secs                                                                                      |                                                     |                                                             |                                                              |
| Émulsionner des sauces et des crèmes, par ex. sabayon ou sauce hollandaise                                                      |                                                     |                                                             |                                                              |
| Décongeler et réchauffer des plats surgelés                                                                                     | voir les indications du fabricant                   |                                                             |                                                              |
| Cuisson en douceur (par ex. poisson entier)                                                                                     | Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif | 6.0–6.5                                                     | 6                                                            |
| Cuisson en douceur (par ex. boulettes de viande, poitrine de poulet)                                                            | Poêle                                               |                                                             |                                                              |
| Rôti (par ex. filet de poisson, Viande panée, œufs au plat)                                                                     |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steak, petites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre) |                                                     | 7.0–8.5                                                     | 7–8                                                          |
| Frir par ex. des frites                                                                                                         | Casserole à rebord haut                             | 8.5–9.0                                                     | 9                                                            |
| Rôtir de grandes quantités de viande                                                                                            | Casserole à rebord haut ou plat à rôtir             |                                                             |                                                              |

# Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson

|                         | Ustensiles de cuisine recommandés <sup>1</sup> | Plage de réglage <sup>2</sup>                               |                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                         |                                                | d'usine<br>9 niveaux<br>avec<br>niveaux in-<br>termédiaires | au total<br>9 niveaux<br>sans<br>niveaux in-<br>termédiaires |
| Faire bouillir de l'eau | Casserole                                      | Booster                                                     | Booster                                                      |

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

<sup>2</sup> Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du matériau et du diamètre du fond de la casserole/poêle. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon le récipient de cuisson utilisé. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre récipient. Pour une nouvelle casserole/poêle dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué.

## Données à l'intention des organismes de contrôle

### Plats tests selon EN 60350-2

| Plat test                                  | Ø Fond du récipient de cuisson (mm) | Couvercle                 | Plage de réglage |                   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------|-------------------|
|                                            |                                     |                           | Préchauffage     | Préparation       |
| Chauffer de l'huile                        | 150                                 | Non                       | —                | 1.0–1.5           |
| Crêpes                                     | 180<br>(fond sandwich)              | Non                       | 9.0              | 5.0–6.0           |
| Frire des frites surgelées                 | 180 mm<br>(pot d'huile)             | Non                       | 9.0              | 9.0               |
| Maintien au chaud d'un ragoût de lentilles | 150<br>(fond sandwich)              | oui<br>(en cas d'attente) | 7.0              | Maintien au chaud |

### Fonctionnement des tables de cuisson à induction

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des batteries de cuisine dont le fond est magnétisable. La zone de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

### Bruits

Quand vous mettez votre table de cuisson à induction en marche, il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond du récipient de cuisson :

Si vous avez sélectionné un niveau de puissance élevé, il se peut que vous entendiez un vrombissement. Ce bruit diminue puis disparaît si vous diminuez le niveau de puissance de l'appareil.

Des crépitements peuvent retentir si le fond de vos casseroles contient plusieurs matériaux (fond sandwich).

Des sifflements peuvent se produire si on pose des casseroles à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles.

Un clic peut se produire en cas de coupage électronique, surtout à faible puissance.

Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement : il démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive

de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de la table de cuisson.

### Récipients de cuisson

#### Récipients de cuisson adaptés

- inox à fond magnétique,
- acier émaillé,
- fonte

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir uniformément la chaleur. Les ustensiles de cuisson avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsule) sont bien adaptés.

#### Récipients de cuisson non adaptés

- inox sans fond magnétique,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou faïence.

### Vérification des récipients de cuisson

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, placez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient peut être utilisé avec l'induction.

### Conseils sur les batteries de cuisine

- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière à les centrer.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine dont le diamètre correspond. Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.

- Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser un récipient de cuisson qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
- Soulevez votre récipient de cuisson avant de le déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures provoquées par des mouvements de va-et-vient de la batterie de cuisine n'entravent pas le fonctionnement de la table de cuisson. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

# Ajuster les réglages

## Accès au menu Réglages.

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- *P* et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- *ℓ* et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

- Effleurez *II ▶ Stop & Go*.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *Pℓ*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- *P* et un numéro indiquent le paramètre sélectionné.
- *ℓ* et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre choisi.

## Réglage des paramètres

Les réglages ont été rappelés.

- Appuyez sur *+ Saisie* ou sur *Curseur* jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson indiquent le numéro du paramètre souhaité.
- Effleurez *⏰ Minuterie*.

Sur l'Affichage des zones de cuisson, à l'avant gauche, le *ℓ* s'allume clairement. Sur l'Affichage des zones de cuisson, à l'avant droite, se trouve le numéro de code actuellement réglé.

## Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

- Appuyez sur *+ Saisie* jusqu'à ce que l'Affichage des zones de cuisson affiche le numéro de code souhaité.

- Effleurez *⏰ Minuterie*.

Le réglage a été enregistré. Vous pouvez maintenant quitter les réglages ou ajuster d'autres réglages.

## Quitter le menu Réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez ① *Activé/Désactivé*.

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                                                  | Code | Réglages <sup>2</sup>                                                             |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| P01                    | Connexion Wi-Fi                                                  | C00  | <b>Non active/Désactivée</b>                                                      |
|                        |                                                                  | C01  | Activée sans configuration                                                        |
|                        |                                                                  | C02  | Activée et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie) |
|                        |                                                                  | C03  | Démarrer la connexion via Bluetooth                                               |
|                        |                                                                  | C04  | Wi-Fi réinitialisé sur les valeurs par défaut (C01).                              |
|                        |                                                                  | C05  | Redémarrer le module radio                                                        |
| P03                    | Plage de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson | C00  | <b>Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster</b>            |
|                        |                                                                  | C01  | Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster                   |
| P04                    | Bip de touches en cas d'actionnement d'une touche                | C00  | Désactivé <sup>3</sup>                                                            |
|                        |                                                                  | C01  | Faible                                                                            |
|                        |                                                                  | C02  | Moyen                                                                             |
|                        |                                                                  | C03  | <b>Fort</b>                                                                       |
| P05                    | Signal sonore des fonctions de minuterie                         | C00  | Désactivée                                                                        |
|                        |                                                                  | C01  | Faible                                                                            |
|                        |                                                                  | C02  | Moyen                                                                             |
|                        |                                                                  | C03  | <b>Fort</b>                                                                       |
|                        |                                                                  | C04  | extra fort                                                                        |
| P06                    | Signaux sonores pour les indications et les erreurs              | C00  | désactivé (possible uniquement pour les indices)                                  |
|                        |                                                                  | C01  | faible (volume minimal pour les erreurs)                                          |
|                        |                                                                  | C02  | Moyen                                                                             |
|                        |                                                                  | C03  | <b>Fort</b>                                                                       |
| P07                    | Durée de fonctionnement maximale                                 | C00  | <b>Niveau de sécurité 0</b>                                                       |
|                        |                                                                  | C01  | Niveau de sécurité 1                                                              |
|                        |                                                                  | C02  | Niveau de sécurité 2                                                              |

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                            | Code | Réglages <sup>2</sup>                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------|
| P08                    | Verrouillage de la mise en marche          | C00  | <b>Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche</b> |
|                        |                                            | C01  | Activation automatique du verrouillage de la mise en marche                |
| P09                    | Vitesse de réaction des touches            | C00  | rapide                                                                     |
|                        |                                            | C01  | <b>normale</b>                                                             |
|                        |                                            | C02  | lente                                                                      |
| P10                    | Vitesse de réaction de la touche curseur   | C00  | rapide                                                                     |
|                        |                                            | C01  | <b>normale</b>                                                             |
|                        |                                            | C02  | lente                                                                      |
| P11                    | Détection permanente de casserole          | C00  | Détection permanente de casserole désactivée                               |
|                        |                                            | C01  | <b>Détection permanente de casserole activée</b>                           |
| P12                    | Température du niveau de maintien au chaud | C00  | <b>65–75 °C</b>                                                            |
|                        |                                            | C01  | 50–55 °C                                                                   |
|                        |                                            | C02  | 80–90 °C                                                                   |
| P15                    | Contraste de l'éclairage des touches       | C00  | 10%                                                                        |
|                        |                                            | C01  | <b>20%</b>                                                                 |
|                        |                                            | C02  | 40%                                                                        |
| P16                    | Réinitialisation des réglages              | C00  | <b>ne rien réinitialiser</b>                                               |
|                        |                                            | C01  | réinitialiser tous les réglages                                            |
|                        |                                            | C02  | réinitialiser la connexion Wi-Fi                                           |
| P17                    | Réglage d'usine                            | C00  | <b>Pas de réinitialisation des réglages d'usine</b>                        |
|                        |                                            | C01  | Réglages d'usine réinitialisés                                             |

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                      | Code | Réglages <sup>2</sup>         |
|------------------------|--------------------------------------|------|-------------------------------|
| P21                    | Gestion de la puissance <sup>4</sup> | C00  | <b>Désactivée</b>             |
|                        |                                      | C01  | 1 000 W                       |
|                        |                                      | C02  | 2 000 W                       |
|                        |                                      | C03  | 3 000 W                       |
|                        |                                      | C04  | 3 680 W                       |
|                        |                                      | C05  | 4 000 W                       |
|                        |                                      | C06  | 4 500 W                       |
|                        |                                      | C07  | 5 000 W                       |
|                        |                                      | C08  | 6 000 W                       |
|                        |                                      | C09  | 7 000 W                       |
| P52                    | Mode expo                            | C00  | <b>Mode expo désactivé</b>    |
|                        |                                      | C01  | Mode expo activé <sup>5</sup> |

<sup>1</sup> Les paramètres non mentionnés ne sont pas affectés.

<sup>2</sup> Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

<sup>3</sup> Le bip de touches de la ① *Activé/Désactivé* n'est pas désactivé.

<sup>4</sup> Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale de la table de cuisson soit limitée.  
Les codes avec des valeurs supérieures à la puissance connectée de la table de cuisson ne sont pas affichés.

<sup>5</sup> Après la mise sous tension de la table de cuisson, apparaît en alternance avec *On* pendant quelques secondes dans l'Indicateur de la table de cuisson *dE*.

## Ajuster les réglages

### Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- 7 et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 903
- Effleurez  *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 701
- Effleurez  *Minuterie*.

Sur l'Indicateur de la table de cuisson apparaît une succession de chiffres, séparés par un tiret.

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

### Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Éteignez la table de cuisson.
- Effleurez la touche ① *Activé/Désactivé* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre *P*.

Les Affichages des zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- 7 et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur à plusieurs reprises jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson/d'ustensiles de cuisine affichent ce qui suit : 902
- Effleurez  *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Affichages des zones de cuisson affichent ce qui suit : 701
- Effleurez  *Minuterie*.

3 chiffres apparaissent sur l'Indicateur de la table de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

### Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés ou si des résidus de produits de nettoyage appropriés sont chauffés sur la table de cuisson, les surfaces risquent de se décolorer ou de changer d'aspect. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer la table de cuisson.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

Le produit vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, il forme une pellicule invisible sur la plaque vitrocéramique et qui entraîne une décoloration de celle-ci, et en altère définitivement l'apparence.

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

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

### Fréquence de nettoyage

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

# Nettoyage et entretien

---

## Nettoyage des surfaces en vitrocéramique

### Élimination des salissures légères

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

- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapant four et gril en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.
- d'éponge.

### Élimination des dépôts incrustés

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

### Fin du nettoyage

- Éliminez toujours tous les résidus de produit de lavage avec un chiffon humide.
- Séchez la surface vitrocéramique après chaque nettoyage.

## Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produit de lavage à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant ou de produit antirouille,
- de détergent abrasif, par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,

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

Sur [www.miele.de/support/customer-assistance](http://www.miele.de/support/customer-assistance) vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



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

| Problème                                                                                                                                                                                   | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dans un Affichage des zones de cuisson, <math>\varnothing</math> cli-gnote .</b>                                                                                                        | <p>Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.</p> <p>Le récipient est approprié mais a été retiré de la zone de cuisson.</p> <p>Si aucun récipient de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson ou si le récipient n'est pas adapté, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de trois minutes.</p> <p>■ Posez un récipient de cuisson adapté dans les trois minutes.</p> <p><math>\varnothing</math> s'éteint. La cuisson démarre/se poursuit avec les réglages précédents.</p> <p>■ Si la batterie de cuisine et/ou les aliments utilisés changent, ajustez les réglages.</p> |
| <b>Après avoir allumé la table de cuisson ou effleuré une touche, l'affichage de l'Indicateur de la table de cuisson, LOC alterne avec <math>\square</math> pendant quelques secondes.</b> | <p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <p>■ Désactivez la sécurité enfants.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                            | <p>Le verrouillage des touches est activé.</p> <p>■ Désactivez le verrouillage des touches.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## En cas d'anomalie

| Problème                                                                                                                                                                       | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Après avoir allumé la table de cuisson, l'Indicateur de la table de cuisson affiche brièvement <i>dE</i> en alternance avec <i>On</i> . Les zones de cuisson ne chauffent pas. | La table de cuisson est en mode expo.<br>■ Désactivez le mode expo.                                                                                                                                                                                                                  |
| Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>E</i> clignote et la table de cuisson s'éteint automatiquement.                                                                    | Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus.<br>■ Éliminez les objets ou salissures.                                                                                     |
| Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> clignote en alternance avec <i>044</i> .                                                                                   | La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.<br>■ Laissez la table de cuisson refroidir.<br>■ Éliminez les causes de la surchauffe.<br>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.<br>■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente. |
| Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> clignote en alternance avec <i>110</i> , <i>111</i> , <i>112</i> ou <i>113</i> .                                           | La table de cuisson est mal raccordée.<br>■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique.<br>■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma électrique.                                                                   |
| Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> apparaît en alternance avec <i>126</i> , <i>127</i> , <i>128</i> ou <i>129</i> .                                           | Le ventilateur est bloqué ou défectueux.<br>■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet.<br>■ Enlevez cet objet<br>■ Si l'Indicateur de la table de cuisson continue à afficher le message d'erreur, contactez le service après-vente.                                      |
| L'Indicateur de la table de cuisson affiche un message qui ne figure pas dans ce tableau.                                                                                      | Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.<br>■ Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant 1 minute environ.<br>■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.            |

## Comportement inattendu

| Problème                                                                                                                                        | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.</b> | <p>En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez une autre zone de cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <b>Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.</b>                                                               | <p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez la table de cuisson ou la zone de cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                 | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe.</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul> |
| <b>A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b>                                                          | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe.</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul> |
| <b>Le Booster s'interrompt plus tôt que prévu.</b>                                                                                              | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe.</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul> |

## En cas d'anomalie

### Résultat insatisfaisant

| Problème                                                                                                              | Cause et solution                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu du récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.</b> | Une grande quantité d'aliment est chauffée.<br>■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement. |
|                                                                                                                       | Le matériau du récipient de cuisson utilisé véhicule mal la chaleur.<br>■ Utilisez un autre récipient qui conduit mieux la chaleur.    |

### Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

| Problème                                                                                         | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.</b>            | La table de cuisson n'est pas alimentée.<br>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                  | Il doit y avoir un problème technique.<br>■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<br>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou<br>– en arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).<br>■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.                     |
| <b>La nouvelle table de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.</b> | Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé. |

| Problème                                                                             | Cause et solution                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez la zone de cuisson.</b>                | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.                                            |
| <b>Différents problèmes de réglages, par exemple des problèmes de mise en réseau</b> | Les modifications des réglages peuvent entraîner des conflits entre eux.<br>Les variations du signal Wi-Fi peuvent entraîner des conflits.                                           |
|                                                                                      | <div> <p>Si vous réinitialisez les réglages d'usine, les réglages existants seront supprimés.<br/>Documenter les réglages existants pour rétablir les réglages existants.</p> </div> |
|                                                                                      | <p>■ Réinitialisez les réglages d'usine.</p> <p>Vous pouvez réinitialiser tous les réglages ou seulement certains d'entre eux, par exemple les réglages Wi-Fi.</p>                   |

## Service après-vente

---

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

Veillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur les données de la plaque signalétique.

### Plaque signalétique

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



### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour plus d'informations, reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Caractéristiques techniques

|                                                                                          |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bande de fréquence du module Wi-Fi                                                       | 2,400 GHz – 2,4835 GHz |
| Puissance d'émission du module Wi-Fi                                                     | ≤ 100 mW               |
| Consommation en mode arrêt                                                               | ≤ 0,5 W                |
| Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau                      | ≤ 2 W                  |
| Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt                                          | 10 Min.                |
| Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau | 10 Min.                |

## Fiches techniques produit

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

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                                           |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                                                                                                        | KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX                          |
| Type de table de cuisson                                                                                                                                                                        | encastré                                                    |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson                                                                                                                                                         | 4                                                           |
| Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile<br>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 100–160 mm<br>2. = Ø 120–190 mm<br>3. = 230 x 390 mm |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )                                                                                                 | 1. = 172,4 Wh/kg<br>2. = 171,7 Wh/kg<br>3. = 176,9 Wh/kg    |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )                                                                                                        | 173,7 Wh/kg                                                 |
| - Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction                                                                                                                                              |                                                             |
| - Zone de cuisson vario / Arrière gauche / Induction                                                                                                                                            |                                                             |
| - Ponts PowerFlex / droite / Induction                                                                                                                                                          |                                                             |
|                                                                                                                                                                                                 |                                                             |

# Caractéristiques techniques

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

| MIELE                                                                                                                                                                                           |                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                                                                                                        | KM 8482 FR, KM 8482 FL                                                       |
| Type de table de cuisson                                                                                                                                                                        | encastré                                                                     |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson                                                                                                                                                         | 4                                                                            |
| Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile<br>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 100–160 mm<br>2. = Ø 140–220 mm<br>3. = 230 x 460 mm                  |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )                                                                                                  | 1. = 172,7 Wh/kg<br>2. = 173,6 Wh/kg<br>3. = 176,8 Wh/kg<br>4. = 171,6 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )                                                                                                         | 173,7 Wh/kg                                                                  |
| - Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction                                                                                                                                              |                                                                              |
| - Zone de cuisson vario / Arrière centre / Induction                                                                                                                                            |                                                                              |
| - Zone de cuisson PowerFlex XL / droite / Induction                                                                                                                                             |                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                 |                                                                              |

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

| MIELE                                                                                                                                                                                           |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                                                                                                        | KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas                                 |
| Type de table de cuisson                                                                                                                                                                        | encastré                                                    |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson                                                                                                                                                         | 4                                                           |
| Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile<br>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 100–160 mm<br>2. = Ø 140–220 mm<br>3. = 230 x 390 mm |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )                                                                                                  | 1. = 172,7 Wh/kg<br>2. = 173,1 Wh/kg<br>3. = 177,9 Wh/kg    |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )                                                                                                         | 174,6 Wh/kg                                                 |
| - Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction                                                                                                                                              |                                                             |
| - Zone de cuisson vario / Arrière centre / Induction                                                                                                                                            |                                                             |
| - Ponts PowerFlex / droite / Induction                                                                                                                                                          |                                                             |
|                                                                                                                                                                                                 |                                                             |

### Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Service, demande d'informations, mode d'emploi, sur <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> en indiquant le nom du produit ou le numéro de fabrication



## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : [contact@miele-support.fr](mailto:contact@miele-support.fr)

### **Miele Experience Center Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center Parly 2**

Centre Commercial régional Parly 2

Av. Charles de Gaulle

Niveau 0

78150 Le Chesnay-Rocquencourt

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

### **Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail : [contact@miele-support.be](mailto:contact@miele-support.be)

Internet : [www.miele.be](http://www.miele.be)

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

[https://www.miele.be/fr/c/  
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

### **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile  
et autres renseignements :  
+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h //  
Vend. 8h30-16h)**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Prenez un rendez-vous au Miele  
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/  
miele-experience-center-  
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

### **Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,  
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas