

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson à induction



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5	Présentation.....	36
Durabilité et protection de l'environnement	13	Votre plan de cuisson	36
Installation.....	14	KM 8462 FR, KM 8462 FL,	
Consignes de sécurité pour le montage	14	KM 8463 FX	36
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard	15	KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	37
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan	15	KM 8483 FX,	
Distances de sécurité	16	KM 8483 FX Verre	38
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	23	Éléments de commande et indicateurs	39
KM 8462 FR.....	23	Caractéristiques des zones de cuisson.....	40
KM 8462 FL	24	Gestion de puissance	43
KM 8482 FR.....	25	Principe de fonctionnement	43
KM 8482 FL	26	Mise en réseau	44
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	27	Fonctions spéciales	45
KM 8462 FL	27	Commande d'une hotte aspirante	45
KM 8463 FX.....	28	Détection permanente des récipients.....	45
KM 8482 FL	29	Détection de la taille des casseroles	45
KM 8483 FX.....	30	Zone de cuisson PowerFlex/PowerFlex XL.....	45
KM 8483 FX Verre	31	Booster du plan de cuisson	45
Encastrement standard du plan de cuisson	32	Stop & Go	45
Préparation du plan de travail pour encastrement standard.....	32	Niveaux de puissance du plan de cuisson.....	45
Encastrement standard du plan de cuisson.....	32	Début de cuisson automatique ..	46
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson	33	Fonctions de minuterie.....	46
Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan	33	Verrouillage de la mise en marche	46
Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan.....	33	Verrouillage des touches	46
Raccordement électrique.....	34	Fonction de rappel.....	46
		Maintien au chaud.....	46
		Régulages.....	46
		Mode Expo	46
		Indicateur de chaleur résiduelle .	46
		Arrêt de sécurité	47
		Sécurité anti-surchauffe	47
		Référence du modèle et numéro de fabrication	48
		Version du logiciel	48
		Accessoires en option	48

Mise en service	49	Booster	54
Déballage du plan de cuisson	49	Activation du Booster	54
Premier nettoyage du plan de cuisson	49	Désactivation du Booster	54
Première mise en service du plan 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 le réseau domestique	49	Activation du début de cuisson automatique	55
Effectuer un Scan & Connect	49	Désactivation du début de cuisson automatique	56
Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte aspirante Miele	50	Fonctions de minuterie	56
Mise en réseau de votre plan de cuisson avec votre hotte aspirante Miele	50	Réglage de la durée	56
Réinitialisation des paramètres .	50	Réglage de la minuterie	56
Utilisation	51	Modification de la minuterie	56
Consignes de sécurité pour l'utilisation	51	Suppression de la minuterie	56
Enclenchement du plan de cuisson	51	Réglage de la durée d'un processus de cuisson	57
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	51	Modification de la durée d'un processus de cuisson	57
Positionnement de la batterie de cuisine sur des zones de cuisson PowerFlex : KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	52	Suppression de la durée d'un processus de cuisson	57
Positionnement de la batterie de cuisine sur des zones de cuisson PowerFlex XL : KM 8482 FR, KM 8482 FL	53	Réglage de la durée d'autres processus de cuisson	57
Niveaux de puissance du plan de cuisson	53	Affichage de la durée d'un processus de cuisson	57
Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	53	Démarrage du calcul du temps écoulé lors d'un processus de cuisson	58
Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson – sans niveaux intermédiaires	53	Fin du calcul du temps écoulé lors d'un processus de cuisson ..	58
Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson	54	Démarrage du calcul du temps écoulé pour d'autres processus de cuisson	58
Zone de cuisson PowerFlex/PowerFlex XL	54	Affichage de la mesure du temps écoulé lors d'un processus de cuisson	58
		Utilisation simultanée de fonctions de minuterie	58
		Verrouillage de la mise en marche ...	58
		Activation du verrouillage de la mise en marche	58
		Désactivation du verrouillage de la mise en marche	59

Table des matières

Verrouillage des touches	59	Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	73
Activation du verrouillage des touches.....	59	Détergents à ne pas utiliser.....	73
Désactivation du verrouillage des touches	59	Correction des problèmes	74
Fonction de rappel.....	60	Messages dans les affichages/à l'écran.....	74
Activation de la fonction de rappel	60	Comportement inattendu	76
Désactivation de la fonction de rappel.....	60	Résultat insatisfaisant	77
Maintien au chaud.....	60	Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	77
Activation/Désactivation du maintien au chaud	60	Service après-vente	79
Températures de maintien au chaud pour différentes applications	60	Contact en cas d'anomalies	79
Astuces concernant le maintien au chaud.....	60	Plaque signalétique.....	79
Données du plan de cuisson.....	61	Garantie.....	79
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication ..	61	Caractéristiques techniques	80
Affichage de la version du logiciel.....	61	Caractéristiques techniques	80
Activation/Désactivation du mode Expo.....	61	Fiches techniques produit	80
		Déclaration de conformité	82
Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	63		
Informations pour les organismes de contrôle	64		
Bon à savoir	65		
Fonctionnement des plans de cuisson à induction	65		
Bruits	65		
Récipient de cuisson.....	65		
Ajustement des réglages.....	67		
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication.....	71		
Affichage de la version du logiciel...	71		
Nettoyage et entretien.....	72		
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....	72		
Intervalle de nettoyage	72		

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

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

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

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

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur ou toute nouvelle détentrice de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Utilisez le plan de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas tirer dessus et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par ex.) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire du plan de cuisson. Lorsque vous utilisez le plan de cuisson, activez le verrouillage des touches afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation effectués de manière incorrecte peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur ou l'utilisatrice. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces risques. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un plan de cuisson endommagé.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

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

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

Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez donc pas le plan de cuisson à une rallonge ou une multiprise.

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Nous recommandons de remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les recours en garantie restent valables.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien professionnel afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial posé par un électricien professionnel.
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur mais sur la prise.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (par ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, l'armoire d'encastrement et le sol. Ne refermez la façade de meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le plan de cuisson. Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte aspirante qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte aspirante.
- Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous le plan de cuisson. Si des range-couverts sont placés là, ils doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le plan de cuisson pour mettre en conserve ou réchauffer des conserves.
- Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un chiffon ou un film de protection.
- Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets. Arrêtez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation. N'attendez pas que le plan de cuisson s'éteigne automatiquement une fois qu'il n'y a plus de batterie de cuisine dessus. Les aliments peuvent s'enflammer.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Vous pouvez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Pour toutes les manipulations sur le plan de cuisson chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne touche pas le plan de cuisson brûlant. Vous risqueriez d'abîmer le câble d'alimentation secteur du câble électrique.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de la placer sur le plan de cuisson.
- ▶ La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures au niveau de la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensibles et les affichages.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou du papier aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à verre. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.
- Si le plan de cuisson est installé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le plan de cuisson pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson peut se déclencher.
- Les pièces de rechange d'origine Miele restent disponibles pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

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

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

⚠ Dommages dus à la chute d'objets.

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

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

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

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

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

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

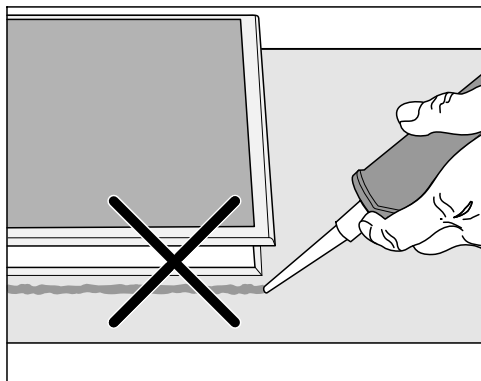
► Assurez-vous qu'une fois le plan de cuisson encastré, le câble d'alimentation secteur ne peut pas être touché.

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

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

► Respectez les distances de sécurité.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

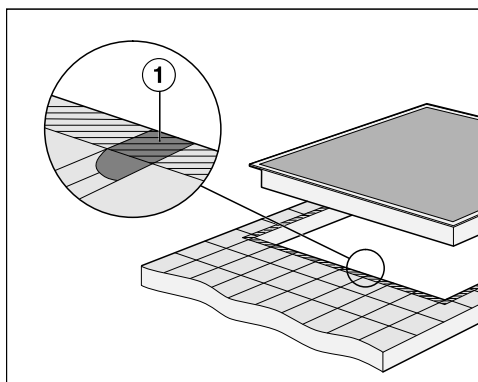


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

Installation

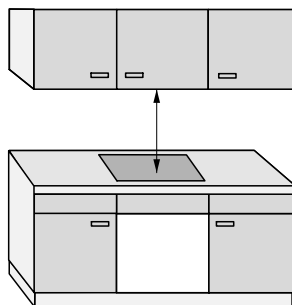
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail afin de garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas pour pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas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

► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

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

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

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

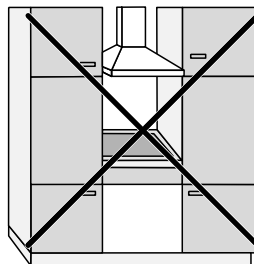
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail : 50 mm

et

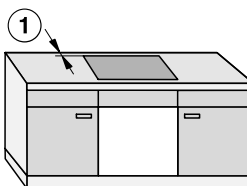
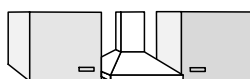
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

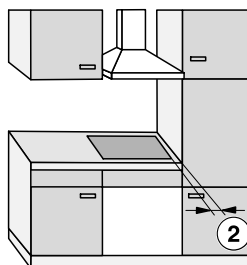
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



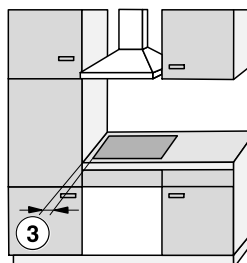
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

Distance de sécurité sous le plan de cuisson

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

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

Pour chaque coupe, les directives suivantes sont décrites.

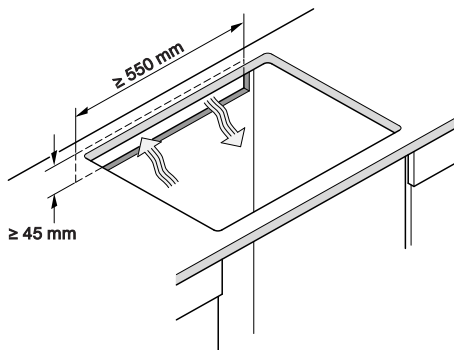
Un fond optimisé pour l'arrivée d'air et une tablette ne peuvent pas être associés.

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

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

Un tiroir situé sous le plan de cuisson est chauffé.

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



Découpe de la paroi arrière

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

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

1. Sans tablette ou fond

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

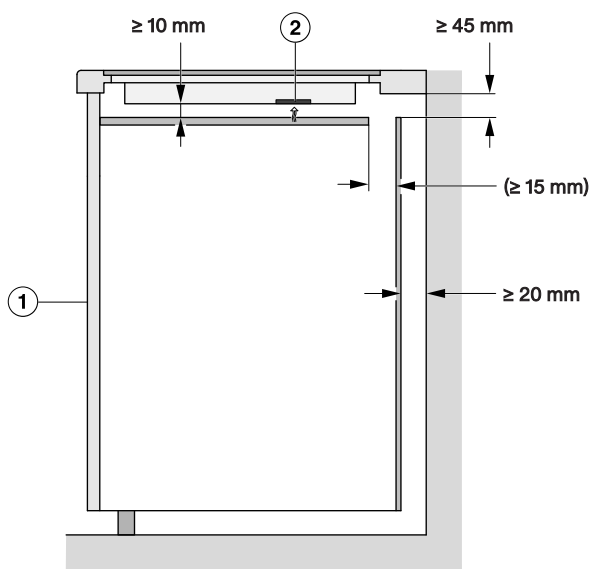
Distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson et :

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

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

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.



Vue latérale

① avant

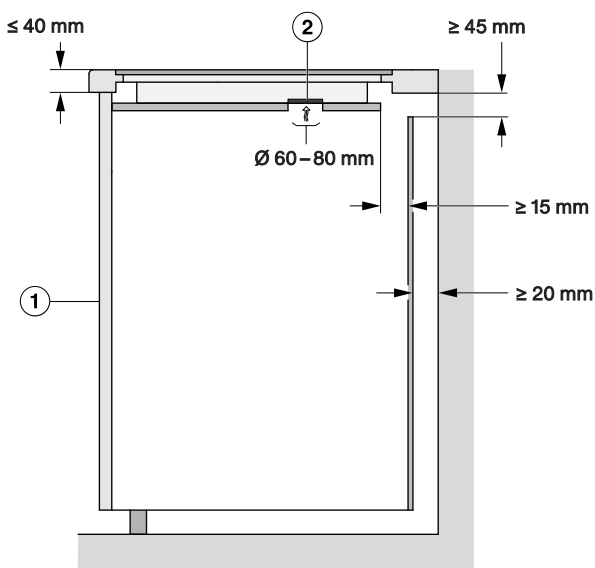
② Ventilateur

3. Fond optimisé pour l'arrivée d'air

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

Installation

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



Vue latérale

① avant

② Ventilateur

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

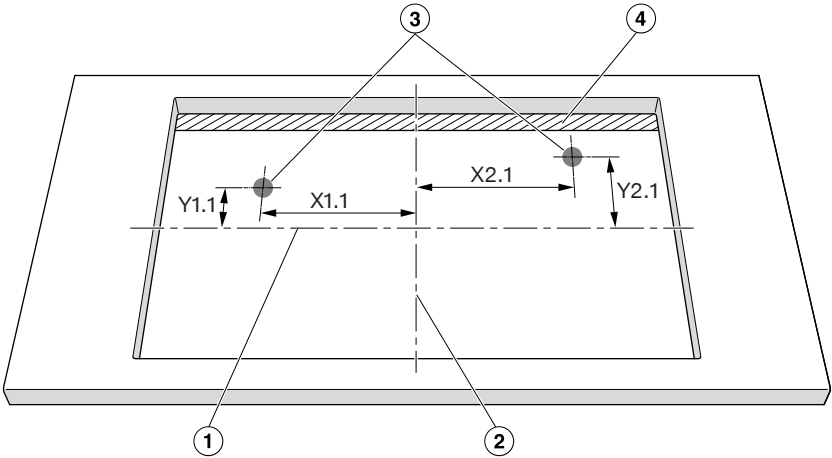
Distance minimum à partir du **dessous du fond optimisé pour l'arrivée d'air** jusqu'au :

- bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- fond du tiroir : ≥ 75 mm
- bord supérieur de la tablette : interdit

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

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

Positions et découpes des ouvertures d'aération



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

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

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distance par rapport au centre de la découpe en mm			
KM 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 le plan de cuisson de sorte que les ventilateurs se trouvent au-dessus des découpes.

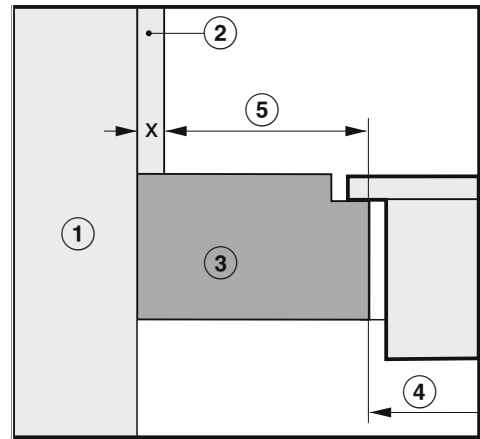
Si les ventilateurs ne sont pas positionnés au-dessus des découpes, la circulation de l'air peut être entravée. Le plan de cuisson ne sera pas suffisamment refroidi.

Installation

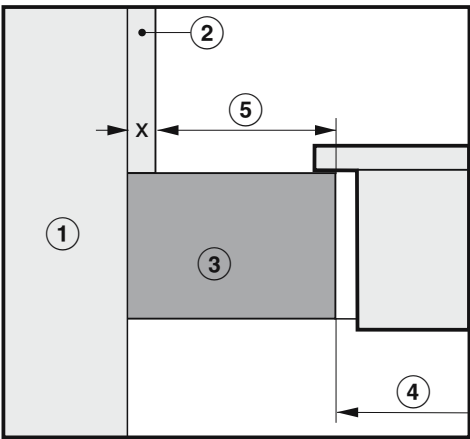
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



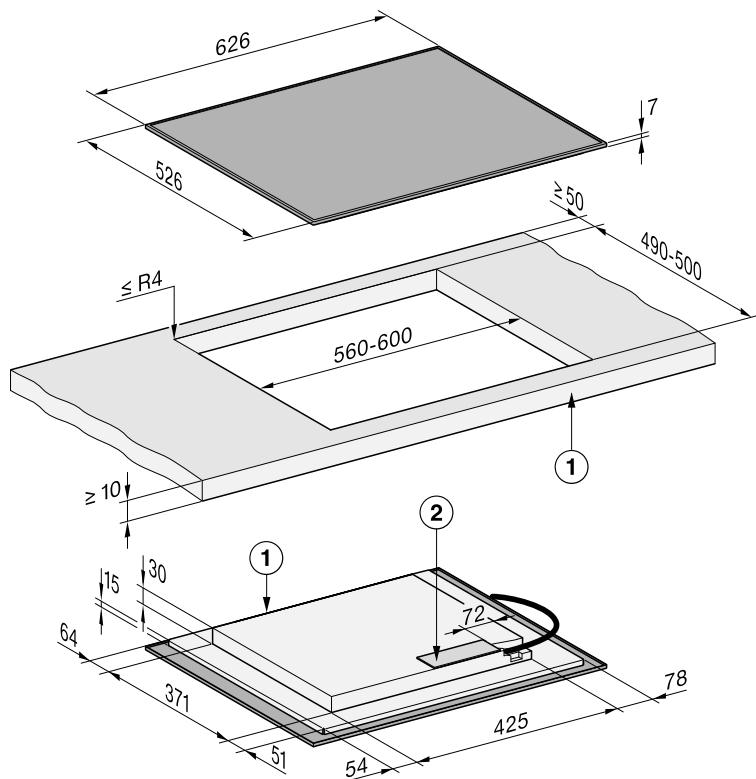
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale pour des matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

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

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

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

KM 8462 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

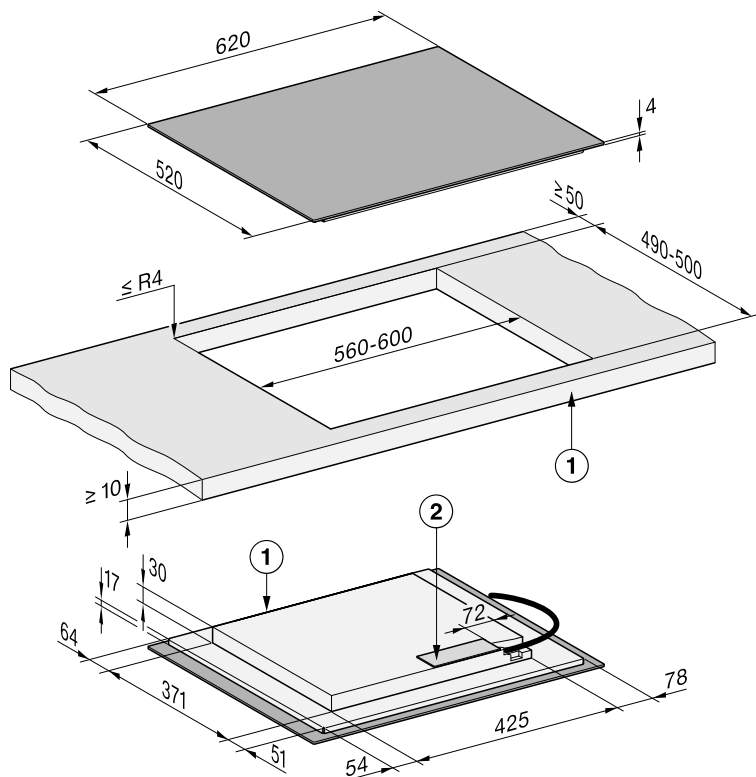
① avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 8462 FL



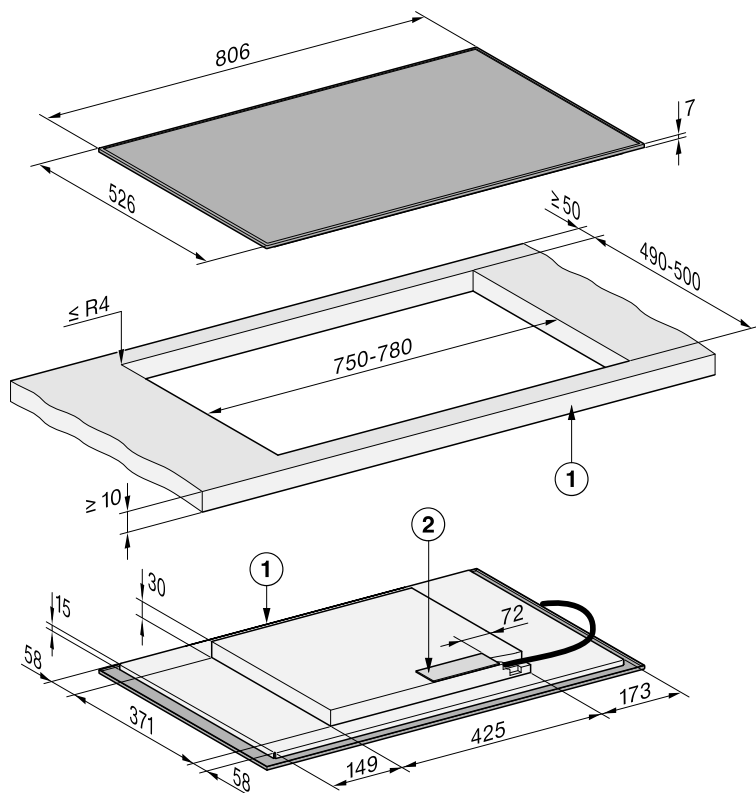
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 8482 FR

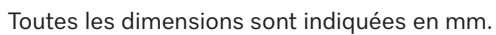


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 8482 FL

- 26

① avant

② Boîtier de raccordement

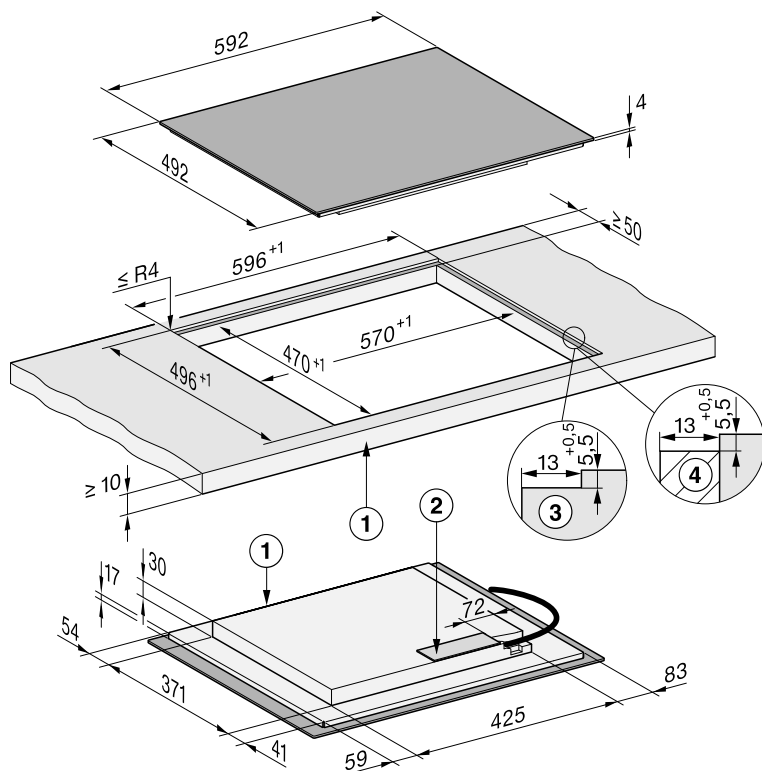
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté

③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle

④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Installation

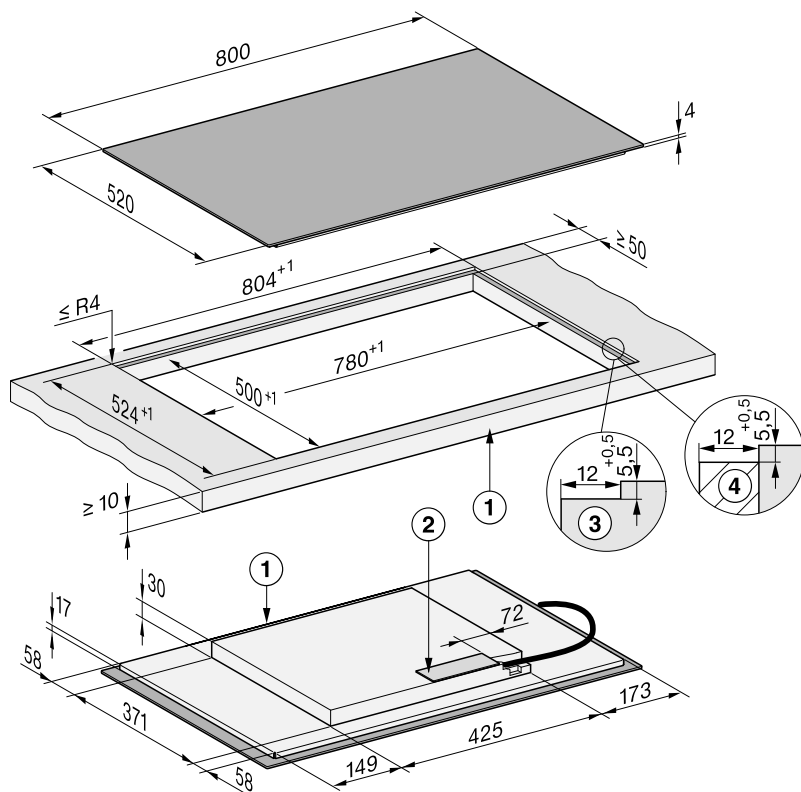
KM 8463 FX



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 des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

KM 8482 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

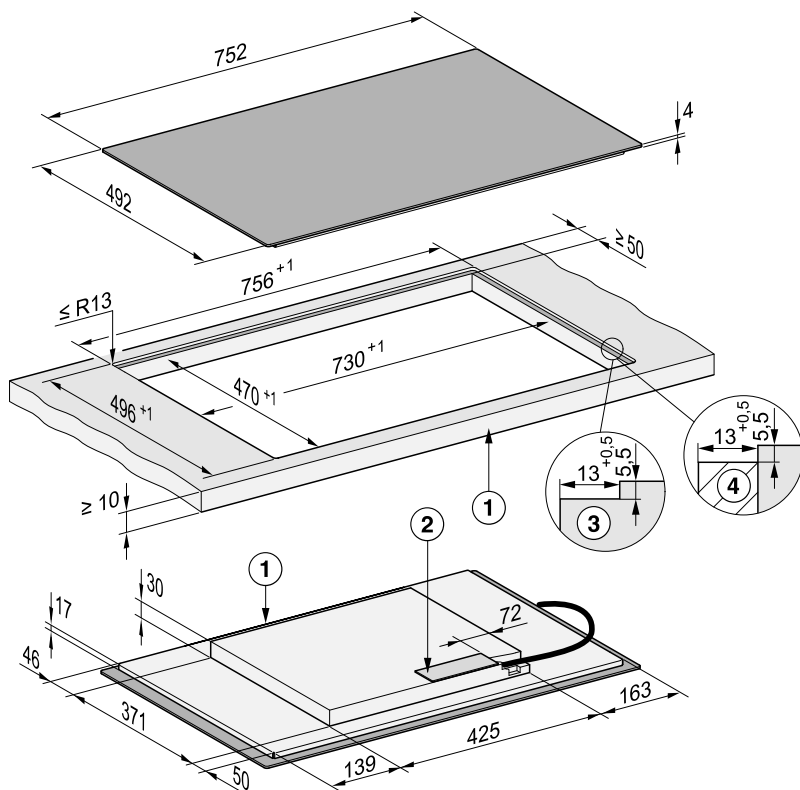
- ① avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

KM 8483 FX



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

KM 8483 FX Verre



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

Encastrement standard du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement standard

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

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

Encastrement standard du plan de cuisson

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

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

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

- Raccordez le câble d'alimentation secteur au plan de cuisson conformément au schéma de raccordement.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Si un fond optimisé pour l'arrivée d'air est monté, positionnez le plan de cuisson de sorte que les aérateurs se trouvent au-dessus des découpes.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plans de travail en bois massif/plans de travail carrelés :
fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

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

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



Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

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

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

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

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

La protection anti-manipulations avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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

Câble d'alimentation secteur

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

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

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

Remplacement du câble d'alimentation secteur

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le câble d'alimentation secteur exclusivement par un électricien professionnel.

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

Schéma de raccordement

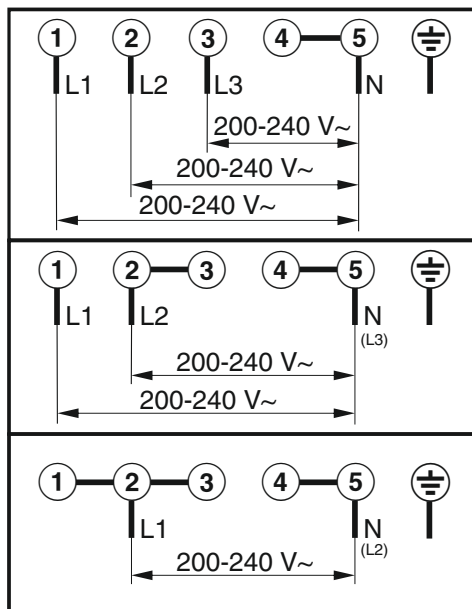
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

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

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

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

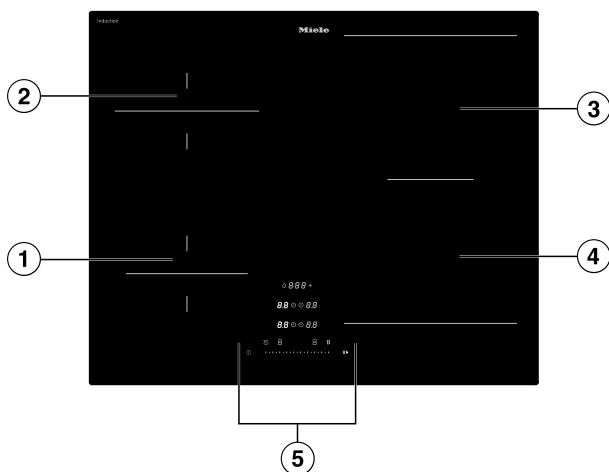
D'autres appareils peuvent être raccordés au conducteur de phase 3.



Présentation

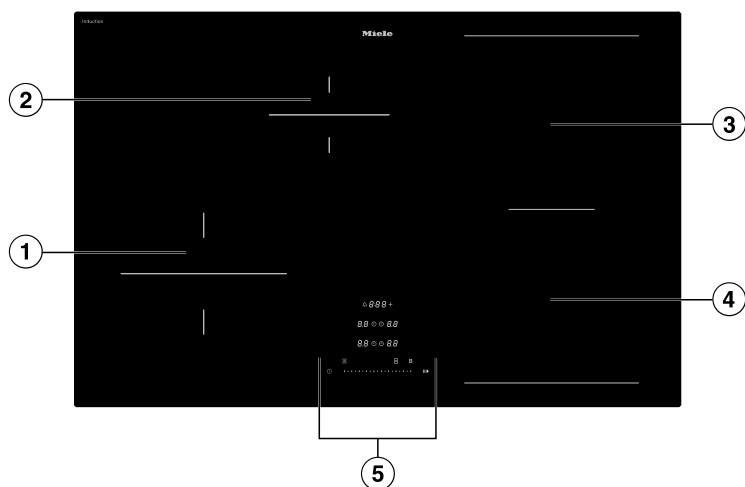
Votre plan de cuisson

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 de cuisson PowerFlex ④ en une zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

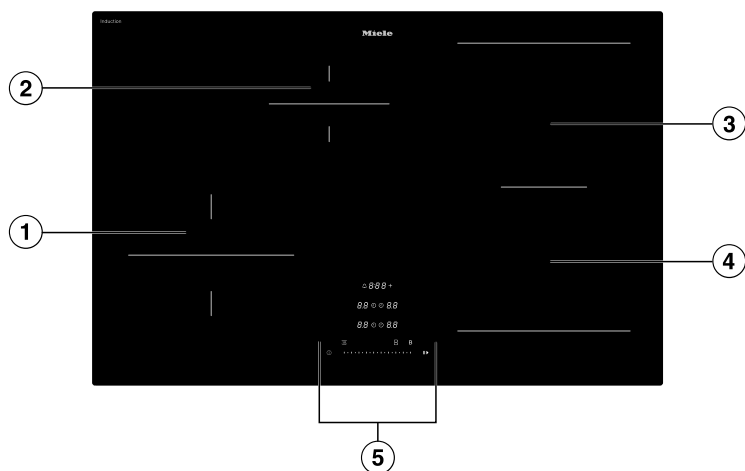
KM 8482 FR, KM 8482 FL



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

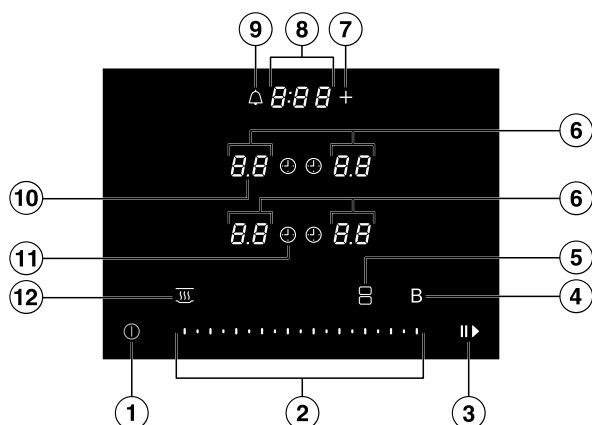
Présentation

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 de cuisson PowerFlex ④ en zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche *Marche/Arrêt* ①
- ② Curseur
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ③ Touche *Stop & Go* ③
 - Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ④ Touche *Booster* B
- ⑤ Touche *PowerFlex/PowerFlex XL*-zones de cuisson ⑤
(n'est affiché que si une zone de cuisson correspondante est sélectionnée)
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex/PowerFlex XL
- ⑥ Indicateur de zone de cuisson

0	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

Présentation

- ⑧ Indicateur de plan de cuisson
0:00–9:59 Durée
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 durée programmée
Calcule 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	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson associée ³
	Ø				
①	10–16	—	normal Booster	1'400 2'200	③
②	12–19	—	normal Booster	1'850 3'000	④
③	12–23	12 x 12 — 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 — 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 — 23 x 39	normal Booster	4'200 7'360	—
Total				7'360	

¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser une batterie de cuisine de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).

- ² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau de la batterie de cuisine.
- ³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson associée ³
	Ø				
①	14–22	—	normal Booster	2'300 3'650	④
②	10–16	—	normal Booster	1'400 2'200	③
③	12–23	12 x 12 — 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 — 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	—	22 x 22 — 23 x 46	normal Booster	4'200 7'360	—
			Total	7'360	

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

Présentation

KM 8483 FX, KM 8483 FX Verre					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson as- sociée ³
	Ø				
①	14–22	–	normal Booster	2'300 3'650	④
②	10–16	–	normal Booster	1'400 2'200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4'200 7'360	–
Total				7'360	

¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser une batterie de cuisine de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau de la batterie de cuisine.

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

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

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

Répartition de la puissance

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

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

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

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

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

Conséquences de la répartition de la puissance

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

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

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

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

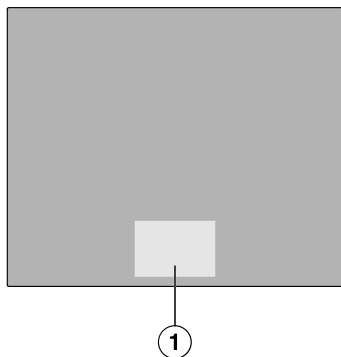
Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

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

Présentation

Commande



- ① Emplacement des touches et affichages

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

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

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

Sélection d'une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurez la Indicateur de zone de cuisson correspondante. Après avoir effleuré la touche Indicateur de zone de cuisson, celle-ci s'allume avec une lumière forte. Tant que Indicateur de zone de cuisson brille fortement, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez y procéder à des réglages. Lorsque d'autres batteries de cuisine sont détectées sur les autres zones de cuisson, les affichages des autres zones s'allument avec une lumière faible. **Exception** : si une seule

zone de cuisson fonctionne, vous pouvez effectuer les réglages sans sélection préalable.

Mise en réseau

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

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

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

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

Smart Extras via l'application Miele*

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

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

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

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

Fonctions spéciales

Commande d'une hotte aspirante

Con@ctivity 3.0

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

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

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

Détection permanente des récipients

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

Détection de la taille des casseroles

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

Zone de cuisson PowerFlex/ PowerFlex XL

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

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

Booster du plan de cuisson

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

Stop & Go

Pour l'activation du Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1. Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

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 du plan de cuisson

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

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

Présentation

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

Début de cuisson automatique

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

Fonctions de minuterie

Il existe trois fonctions de minuterie :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Minuterie

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

Durée d'un processus de cuisson

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

Temps écoulé d'un processus de cuisson

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage des touches

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

Réglages

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

Mode Expo

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Arrêt de sécurité

Les touches sont recouvertes

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

Lorsque les objets gênants et/ou les sa-lissures sont éliminé(e)s, le symbole  apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

La durée de fonctionnement est trop longue

L'arrêt de sécurité se déclenche automa-tiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituelle-ment longue. Cette durée dépend du ni-veau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur rési-duelle s'allume. Si vous éteignez et rallu-mez la zone de cuisson, elle est à nou-veau opérationnelle.

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

Fonction spé- ciale/Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale [h:min]		
	Niveau de sécurité		
	0 ¹	1	2
Maintien au chaud	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	00:3 0
7.0/7.5	4:00	00:4 2	00:2 4
8.0	4:00	00:3 0	00:2 0
8.5	4:00	00:3 0	00:18
9.0	1:00	00:2 4	00:10

¹ Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance ré-glé.

Présentation

- Une zone de cuisson s'éteint. *Err* clignote en alternance avec *044* sur le Indicateur de plan de cuisson.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.



Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Référence du modèle et numéro de fabrication

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

Version du logiciel

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

Accessoires en option

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

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

Déballage du plan de cuisson

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Mise en réseau

Votre plan de cuisson peut être :

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

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

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

Conditions requises pour la mise en réseau avec le réseau domestique

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

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

Effectuer un Scan & Connect



- Scannez le QR code.

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

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

Mise en service

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La fonction Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Réinitialisation des paramètres

- Réinitialisez les réglages lorsque vous passez d'une option de mise en réseau à une autre option d'interconnexion.
- Réinitialisez les réglages lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un plan de cuisson d'occasion. C'est le

seul moyen de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne pourra plus avoir accès au plan de cuisson.

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

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

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

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

- **9** et un numéro indiquent le paramètre rapide sélectionné
- **ℓ** et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide sélectionné

D'autres touches s'allument.

- Effleurez **+** *Saisie* ou le Curseur plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : **909**
- Effleurez **⏏** *Minuteur*.
- Effleurez **+** *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : **ℓ01**
- Effleurez **⏏** *Minuterie*.
- Effleurez **+** *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : **ℓ01**
- Effleurez **⏏** *Minuterie*.

Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés. **ℓ01** s'affiche sur les Indicateurs de zone de cuisson.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

⚠ Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

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

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.

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

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

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

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

Le plan de cuisson s'éteint tout seul.

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

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

Enclenchement du plan de cuisson

■ Effleurez ① *Marche/Arrêt*.

D'autres touches s'allument.

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

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt du plan de cuisson

■ Pour éteindre le plan de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, effleurez ① *Marche/Arrêt*.

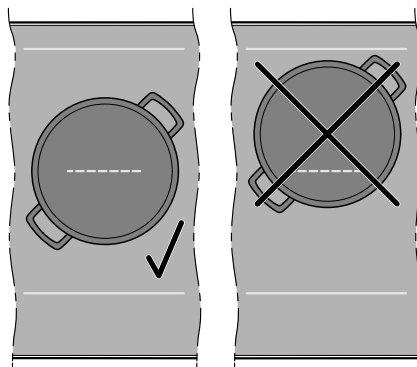
Utilisation

Arrêt d'une zone de cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, touchez la Indicateur de zone de cuisson correspondante.

La Indicateur de zone de cuisson s'allume avec une lumière forte. Les autres Indicateur de zone de cuisson brillent avec une lumière faible.

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



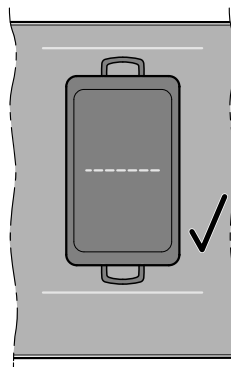
Zone de cuisson PowerFlex 1

Positionnement de la batterie de cuisine sur des zones de cuisson PowerFlex :

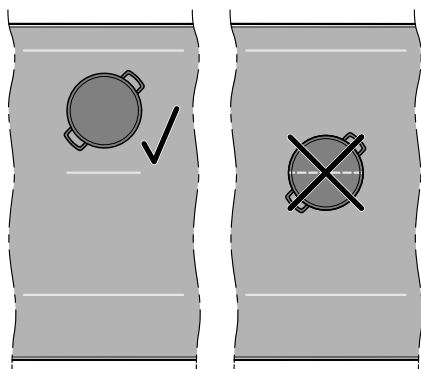
**KM 8462 FR, KM 8462 FL,
KM 8463 FX, KM 8483 FX,
KM 8483 FX Glas**

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

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



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex

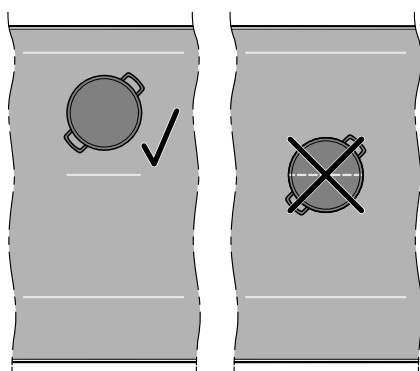
¹ La fonction de détection permanente des récipients est activée par défaut. Si vous positionnez correctement la batterie de cuisine, vous pouvez contrôler la zone de cuisson PowerFlex à l'aide des commandes sur la zone de cuisson avant.

Positionnement de la batterie de cuisine sur des zones de cuisson PowerFlex XL :

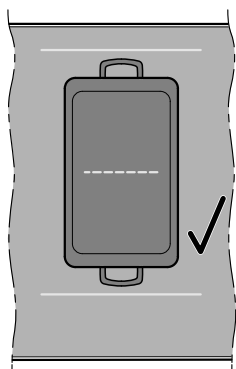
KM 8482 FR, KM 8482 FL

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

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



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex XL 1

cuisine, vous pouvez contrôler la zone de cuisson PowerFlex XL à l'aide des commandes sur la zone de cuisson avant.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

¹ La fonction de détection permanente des récipients est activée par défaut. Si vous positionnez correctement la batterie de

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.

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

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

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

Modification du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Effleurez la Indicateur de zone de cuisson correspondante.

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

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

Le niveau de puissance est modifié dans la Indicateur de zone de cuisson correspondante.

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  PowerFlex/PowerFlex XL.

Booster

Activation du Booster

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

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

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté
ou
- deux zones de cuisson d'un seul côté
ou
- une zone de cuisson PowerFlex

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

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

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

- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.

- Effleurez B *Booster*.

La Indicateur de zone de cuisson affiche *b*.

Désactivation du Booster

- Effleurez B *Booster*.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

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

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

Activation/Désactivation de Stop & Go

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

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

- 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 de la puissance de mijotage sélectionnée :

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

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

Activation du début de cuisson automatique

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

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

Utilisation

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

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Appuyez sur la Indicateur de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.

Ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

Fonctions de minuterie

Il existe trois fonctions de minuterie :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Réglage de la durée

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

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

L'heure est saisie à l'aide de Curseur et peut être ajustée avec + *Saisie*.

- Faites glisser le curseur vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche dans Indicateur de plan de cuisson.

Exemple :

59 minutes = 00:59 heure,

80 minutes = 1:20 heure

Réglage de la minuterie

- Effleurez  *Minuterie*.

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

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

Modification de la minuterie

- Effleurez  *Minuterie*.

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

- Réglez la durée souhaitée.

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

Suppression de la minuterie

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

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

Réglage de la durée d'un processus de cuisson

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

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson s'allume avec une lumière forte et $\odot$ *Durée* clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

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

Modification de la durée d'un processus de cuisson

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

Le Indicateur de plan de cuisson s'allume avec une lumière forte et $\odot$ *Durée* clignote. D'autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

Suppression de la durée d'un processus de cuisson

- Appuyez sur la touche $\odot$ *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que le Indicateur de plan de cuisson affiche 0:00.

ou

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

Le Indicateur de plan de cuisson s'allume avec une lumière forte. Les autres touches et affichages s'allument avec une lumière plus faible.

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

Réglage de la durée d'autres processus de cuisson

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

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

Affichage de la durée d'un processus de cuisson

- Pour afficher les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurez la Indicateur de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

Le temps restant **arrondi** s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation

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

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson indique le temps écoulé depuis l'activation.

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

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

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

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

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

Affichage de la mesure du temps écoulé lors d'un processus de cuisson

- Pour afficher les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurez la Indicateur de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

Le calcul du temps écoulé d'un processus de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée s'affiche dans le Indicateur de plan de cuisson.

Utilisation simultanée de fonctions de minuterie

Le Indicateur de plan de cuisson indique toujours la dernière fonction de minuterie sélectionnée.

- Pour afficher la minuterie qui s'écoule en arrière-plan, effleurez  *Minuterie*.

La durée de la minuterie s'affiche dans le Indicateur de plan de cuisson.

- Pour afficher la durée ou le calcul du temps qui s'écoule pour un processus de cuisson, touchez la  *Durée* de la zone de cuisson correspondante.

La durée ou le calcul du temps qui s'écoule pour un processus de cuisson s'affiche dans le Indicateur de plan de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

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

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

- Effleurez  *Minuteur* et
II ► *Stop & Go* pendant six secondes.

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

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

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

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

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

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

Verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

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

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

Au moins une zone de cuisson est allumée.

- Effleurez  *Minuteur* et
II ► *Stop & Go* pendant six secondes.

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

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

Désactivation du verrouillage des touches

- Effleurez  *Minuteur* et
II ► *Stop & Go* pendant six secondes.

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

Utilisation

Fonction de rappel

Activation de la fonction de rappel

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

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

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

Tous les réglages sont rétablis.

Désactivation de la fonction de rappel

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

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

Maintien au chaud

Activation/Désactivation du maintien au chaud

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

- Appuyez sur la Indicateur de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

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

- Effleurez  *Maintien au chaud*.

La Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche *h*.

Températures de maintien au chaud pour différentes applications

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

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

Astuces concernant le maintien au chaud

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

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

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

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

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

Affichage de la version du logiciel

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 902
- Effleurez  *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 701
- Effleurez  *Minuterie*.

Trois chiffres apparaissent dans le Indicateur de plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Activation/Désactivation du mode Expo

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

- Éteignez le plan de cuisson.

Utilisation

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 910

- Effleurez ② *Minuterie*.

- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 701

- Effleurez ② *Minuterie*.

- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 701

- Effleurez ② *Minuterie*.

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

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

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

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

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

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

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

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

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

Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

Plat testé	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Couvercle	Plage de réglage	
			Préchauffage	Préparation
Chauffer de l'huile	150	non	—	1.0–1.5
Omelettes	180 (fond sandwich)	non	9.0	5.0–6.0
Frire des frites surgelées	180 mm (friteuse)	non	9.0	9.0
Maintien au chaud d'un ragoût de lentilles	150 (fond sandwich)	oui (pour le maintien au chaud)	7.0	Maintien au chaud

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

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

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

Bruits

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

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

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

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

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

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

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

Récipient de cuisson

Batteries de cuisine adaptées

- Inox avec fond magnétisable
- Acier émaillé
- Fonte

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

Batteries de cuisine non adaptées

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

Vérification des batteries de cuisine

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

Bon à savoir

Conseils relatifs aux batteries de cuisine

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



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

Accès aux réglages

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

- Effleurez  *Stop & Go*.

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *Pℓ*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

Réglage des paramètres

Consultez les réglages.

- Appuyez sur *+* *Saisie* ou sur Curseur jusqu'à ce que Indicateurs de zone de cuisson indiquent le numéro du paramètre souhaité.
- Effleurez  *Minuterie*.

Sur la Indicateur de zone de cuisson, à l'avant gauche, *ℓ* s'allume avec une lumière forte. Sur la Indicateur de zone de cuisson, à l'avant droite, se trouve le numéro de code actuellement réglé.

Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

- Effleurez plusieurs fois la touche *+* *Saisie* jusqu'à ce que la Indicateur de zone de cuisson affiche le numéro de code souhaité.
- Effleurez  *Minuterie*.

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

Quitter le menu Réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez  *Marche/Arrêt*.

Ajustement des réglages

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

Ajustement des réglages

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

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P21	Gestion de puissance ⁴	C00	désactivée
		C01	1'000 W
		C02	2'000 W
		C03	3'000 W
		C04	3'680 W
		C05	4'000 W
		C06	4'500 W
		C07	5'000 W
		C08	6'000 W
		C09	7'000 W
P52	Mode Expo	C00	Mode Expo désactivé
		C01	Mode Expo activé ⁵

¹ Les paramètres non proposés ne sont pas attribués.

² Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

³ Le bip de touches du ① *Marche/Arrêt* n'est pas désactivé.

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

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

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 903
- Effleurez △ *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 701
- Effleurez △ *Minuterie*.

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

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

Affichage de la version du logiciel

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

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

Le Indicateur de plan de cuisson affiche *P*.

Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit :

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

D'autres touches s'allument.

- Effleurez + *Saisie* ou le Curseur plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 902
- Effleurez △ *Minuterie*.
- Effleurez + *Saisie* plusieurs fois jusqu'à ce que les Indicateurs de zone de cuisson affichent ce qui suit : 701
- Effleurez △ *Minuterie*.

Trois chiffres apparaissent dans le Indicateur de plan de cuisson :

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés ou si des résidus de produits de lavage appropriés sont chauffés sur le plan de cuisson, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

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

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

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

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

Intervalle de nettoyage

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

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

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

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

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

Correction des problèmes

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

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



Messages dans les affichages/à l'écran

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

Problème	Cause et dépannage
Après la mise en marche du plan de cuisson, le Indicateur de plan de cuisson affiche brièvement dE en alternance avec On . Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode Expo. ■ Désactivez le mode Expo.
E clignote sur le Indicateur de plan de cuisson et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Retirez les objets ou nettoyez les salissures.
Err clignote en alternance avec 044 sur le Indicateur de plan de cuisson.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le message d'erreur continue de s'afficher, appelez le service après-vente.
Err clignote en alternance avec 710, 711, 712 ou 713 sur le Indicateur de plan de cuisson.	Le plan de cuisson est mal raccordé. ■ Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Appelez le service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
Err clignote en alternance avec 726, 727, 728 ou 729 sur le Indicateur de plan de cuisson.	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si un objet bloque le ventilateur. ■ Enlevez-le ■ Si le message d'erreur apparaît toujours sur le Indicateur de plan de cuisson, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le Indicateur de plan de cuisson affiche un message ne figurant pas dans le tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ. ■ Si le problème persiste après le rétablissement de l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson. La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le niveau Booster s'interrompt automatiquement trop tôt.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

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

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ – en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Correction des problèmes

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

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

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 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 2. = Ø 120 – 190 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	173,7 Wh/kg
- Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction	
- Zone de cuisson vario / Arrière gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 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 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 2. = Ø 140-220 mm 3. = 230x460 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	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 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 2. = Ø 140-220 mm 3. = 230x390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	174,6 Wh/kg
- Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction	
- Zone de cuisson vario / Arrière centre / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Caractéristiques techniques

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

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