

Mode d'emploi et instructions de montage

Tables de cuisson à induction



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6	Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson	36
Durabilité et environnement	14	Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan	36
Installation	15	Encastrement de la table de cuisson à fleur de plan	37
Consignes de sécurité pour l'encastrement	15	Raccordement électrique	37
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard	16	Prise en main	40
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan	16	Votre table de cuisson.....	40
Distances de sécurité	17	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish (Finition mate)	40
Cotes d'encastrement pour encastrement standard	25	KM 8575 FL.....	41
KM 8565 FR.....	25	KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish (Finition mate)	42
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish.....	26	KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish (Finition mate)	43
KM 8575 FL.....	27	Éléments de commande et indicateurs	44
KM 8585-2 FR.....	28	Caractéristiques des zones de cuisson.....	46
KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish.....	29	Gestion de puissance	49
KM 8595-2 FR.....	30	Principe de commande	49
KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish.....	31	Mise en réseau	50
Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	32		
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish.....	32		
KM 8575 FL.....	33		
KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish.....	34		
KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish.....	35		
Encastrement standard de la table de cuisson	36		
Préparation du plan de travail pour encastrement standard.....	36		
Encastrement standard de la table de cuisson	36		

Table des matières

Fonctions spéciales.....	51	Mise en réseau	56
Surfaces	51	Conditions requises pour la mise en réseau avec votre réseau domestique	56
M Sense Batterie de cuisine ready	51	Utiliser NFC.....	56
Commande d'une hotte.....	51	Effectuer Scan & Connect	57
Détection permanente de casserole	51	Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte Miele.....	57
Détection de la taille des casseroles	51	Mettre en réseau votre table de cuisson avec votre hotte Miele ..	57
Zone de cuisson PowerFlex	51	Réinitialisation des réglages	58
Maintien de la puissance.....	51	Utilisation	59
Booster de la table de cuisson ..	52	Consignes de sécurité pour l'utilisation	59
Stop&Go	52	Mise en marche de la table de cuisson.....	59
Niveaux de puissance de la table de cuisson	52	Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson.....	59
Début de cuisson automatique .	52	Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson PowerFlex.....	60
Fonctions de minuterie	52	Niveaux de puissance de la table de cuisson	60
Verrouillage de la mise en marche.....	52	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	60
Verrouillage des touches	52	Régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson - sans étapes intermédiaires	61
Fonction de rappel.....	53	Modifier le niveau de puissance d'une zone de cuisson	61
Maintien au chaud.....	53	Zone de cuisson PowerFlex.....	61
Protection nettoyage.....	53	Combinaison manuelle des zones de cuisson PowerFlex.....	61
Réglages.....	53	Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex	62
Mode expo.....	53	Booster	62
Indicateur de chaleur résiduelle.	53	Activation du Booster	62
Sécurité Oubli	53	Désactivation du Booster.....	62
Sécurité anti-surchauffe	54	Activation/désactivation de Stop & Go	63
Référence du modèle et numéro de série.....	54		
Version du logiciel.....	54		
Mise à jour du logiciel	55		
Accessoires	55		
Mise en service	56		
Déballer la table de cuisson.....	56		
Premier nettoyage de la table de cuisson	56		
Première mise en service de la table de cuisson.....	56		

Table des matières

Début de cuisson automatique	63	Protection nettoyage	68
Activation du début de cuisson automatique	63	Activation de la protection nettoyage.....	68
Désactivation du début de cuisson automatique	64	Désactivation de la protection nettoyage	68
Fonctions de minuterie	64	Utiliser la batterie de cuisine M Sense	68
Régler l'heure de la minuterie	64	Batterie de cuisine M Sense :	
Régler la minuterie.....	64	Activer les fonctions spéciales de la table de cuisson	68
Modifier la minuterie	64	Batterie de cuisine M Sense :	
Supprimer la minuterie	65	Désactiver les fonctions spéciales de la table de cuisson	68
Régler l'heure pour la durée	65	Terminer l'assistance par la batterie de cuisine M Sense	69
Régler la durée d'un processus de cuisson.....	65	Données de la table de cuisson	69
Modifier la durée d'un processus de cuisson.....	65	Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication ...	69
Effacer la durée d'un processus de cuisson.....	66	Affichage de la version du logiciel	69
Régler une durée pour les cuissons suivantes.....	66	Activation/Désactivation du mode expo.....	70
Lancer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson	66	Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson ..	71
Terminer la mesure du temps écoulé d'un processus de cuisson	66	Données à l'intention des organismes de contrôle	72
Pour d'autres cuissons, lancer une mesure du temps écoulé d'une cuisson	66	Bon à savoir.....	73
Changer l'affichage des niveaux de puissance et des fonctions de minuterie.....	66	Fonctionnement des tables de cuisson à induction	73
Verrouillage de la mise en marche ..	66	Bruits.....	73
Activer le verrouillage de la mise en marche	66	Récipients de cuisson	73
Désactivation du verrouillage de la mise en marche.....	67	Ajuster les réglages	75
Verrouillage des touches	67	Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication	81
Activer le verrouillage du clavier	67	Affichage de la version du logiciel....	81
Désactiver le verrouillage des touches.....	67	Mise à jour du logiciel.....	81
Fonction de rappel.....	67	Nettoyage et entretien.....	83
Activation de la fonction de rappel	67	Surfaces	83
Rejeter la fonction de rappel	67		

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique : KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL, KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL.....	83
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	83
Fréquence de nettoyage	84
Nettoyage des surfaces en vitrocéramique	84
Produits de lavage à ne pas utiliser	84
Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8565 FL MattFinish, KM 8585-2 FL MattFinish, KM 8595-2 FL MattFinish.....	84
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	85
Fréquence de nettoyage	85
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish	86
Produits de lavage à ne pas utiliser	86
En cas d'anomalie	87
Messages sur les affichages/à l'écran	87
Comportement inattendu	89
Résultat insatisfaisant	90
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	90
Service après-vente.....	92
Contact en cas d'anomalies.....	92
Plaque signalétique	92
Garantie	92
Caractéristiques techniques	93
Caractéristiques techniques.....	93
Fiches techniques produit.....	93
Déclaration de conformité	95

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

Précautions à prendre avec les enfants

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

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre table de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche une table de cuisson endommagée.
 - Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
 - Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
 - Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
 - Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
 - Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.
 - Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).
 - Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
- N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

► Les pièces de rechange d'origine Miele sont conservées pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

► Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre dépoli. Si des produits cosmétiques ont sali la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibre propre.

Durabilité et environnement

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.

- Ajoutez peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant un auto-cuiseur.



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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

Votre ancien appareil

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

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



Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages liés à un encastrement incorrect.

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

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

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

⚠ Dommages liés à la chute d'objets.

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

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

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

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

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

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

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

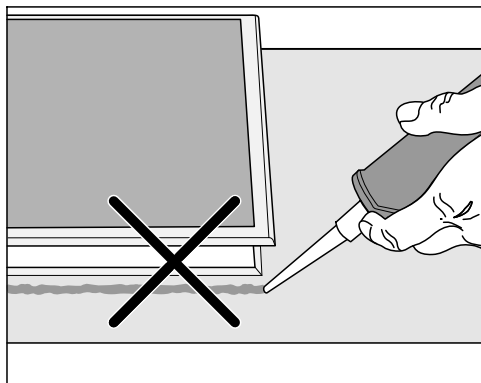
► Après l'installation de la table de cuisson, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

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

► Respectez les distances de sécurité.

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

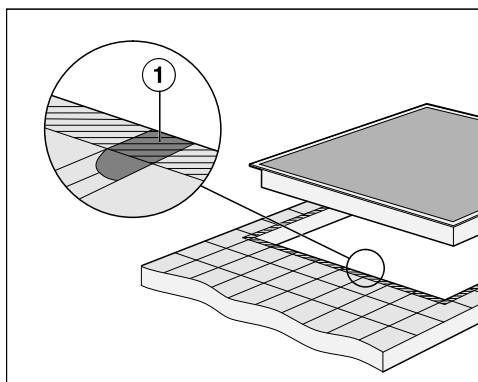


⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

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

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

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



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

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

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

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

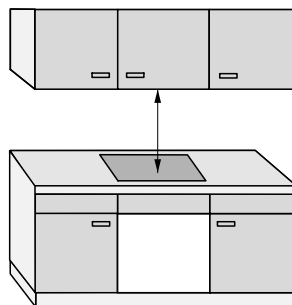
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail afin de garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas pour pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si la table de cuisson encastrée n'est plus accessible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

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

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

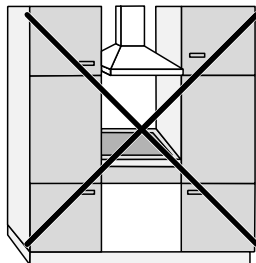
Si des matériaux facilement inflammables (par ex. une étagère) sont montés au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 500 mm.

Installation

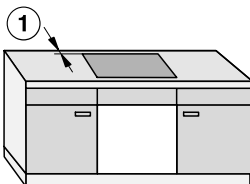
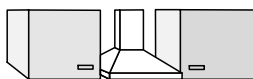
Distance de sécurité derrière et sur le côté de la table de cuisson

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

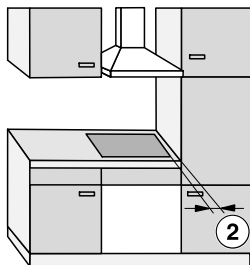
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm
- et
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm
- ou
- **à gauche** ③ entre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



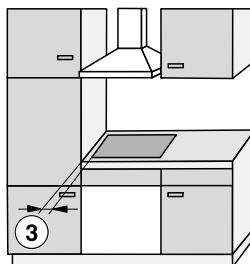
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



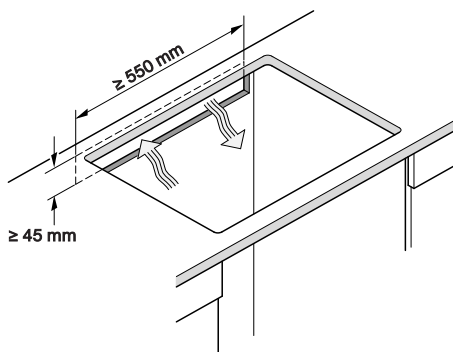
Déconseillé

Distance de sécurité sous la table de cuisson

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

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

Les autres exigences sont décrites dans la section correspondante.



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

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

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

Un tiroir situé sous la table de cuisson est chauffé.

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

Découpe de la paroi arrière

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

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

Installation

1. Sans tablette ni socle

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

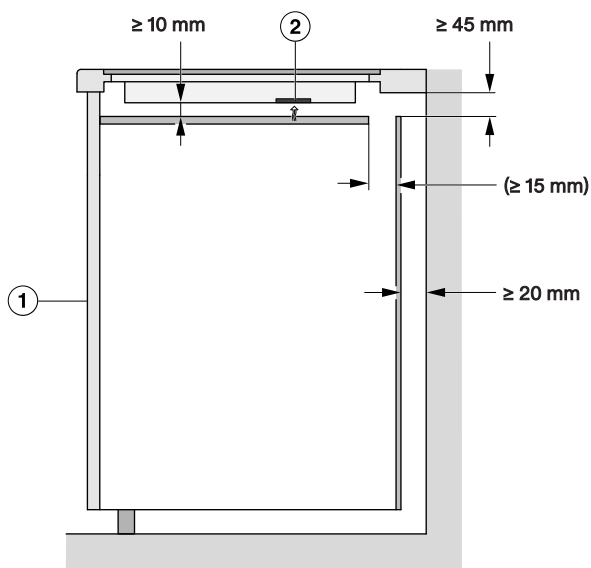
Distance minimale entre la partie inférieure¹ de la table de cuisson et :

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

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

2. Tablette

Les dimensions indiquées entre parenthèses sont des recommandations.



Vue latérale

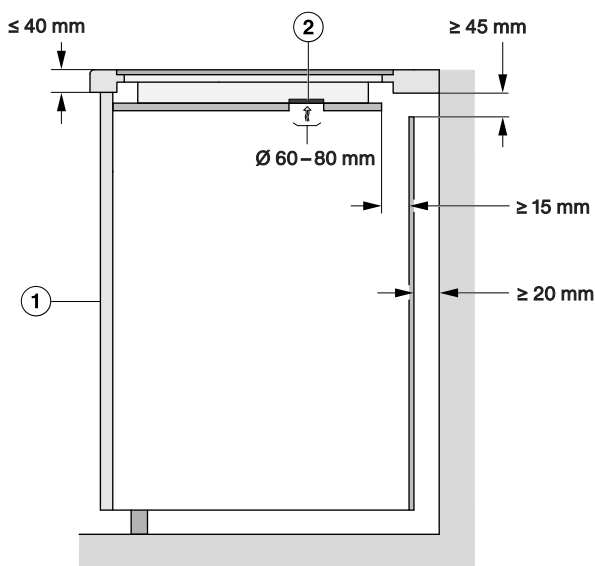
① Avant

② Ventilateur

3. Socle optimisé pour l'arrivée d'air

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

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



Vue latérale

① Avant

② Ventilateur

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

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

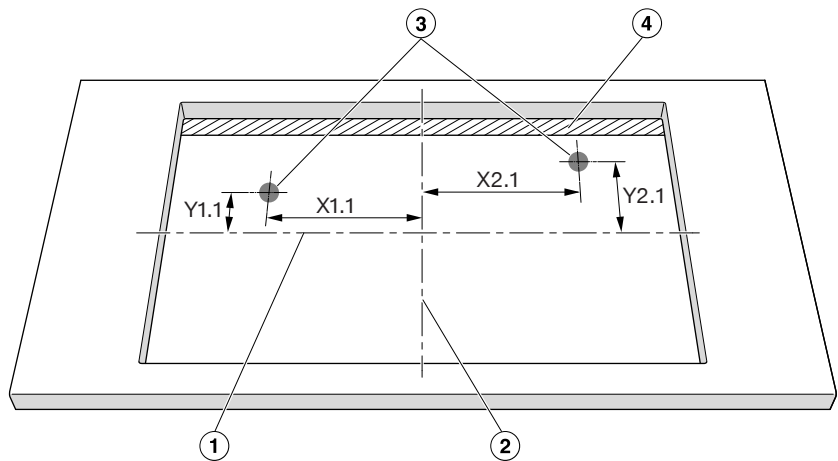
- le bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- le fond du tiroir : ≥ 75 mm
- le bord supérieur de la tablette : non autorisé

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

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

Installation

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



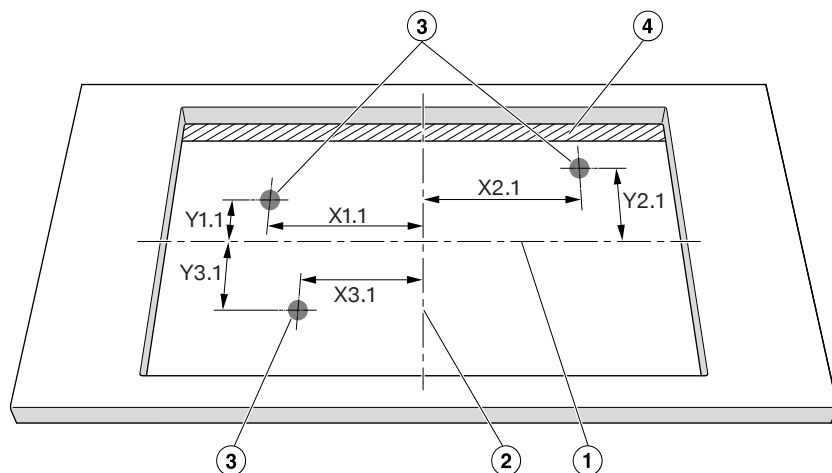
Vue de dessus non à l'échelle. Découpe standard représentée. Également valable pour la pose à fleur de plan.

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

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distance aux centres de la découpe en mm			
KM 8565 FR/FL/FL MattFinish (Finition mate)	184	107	147	92
KM 8575 FL	184	107	147	92

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

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



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

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

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X3.1	Y3.1
	Distance aux centres de la découpe en mm					
KM 8585-2 FR/ FL/FL MattFi- nish (Finition mate)	304	107	28	92	282	97
KM 8595-2 FR/ FL/FL MattFi- nish (Finition mate)	304	107	28	92	282	97

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

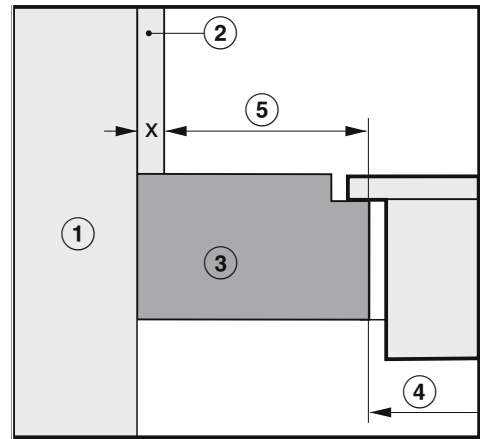
Si les ventilateurs ne sont pas positionnés au-dessus des découpes, la circulation de l'air peut être entravée. La table de cuisson n'est pas suffisamment refroidie.

Installation

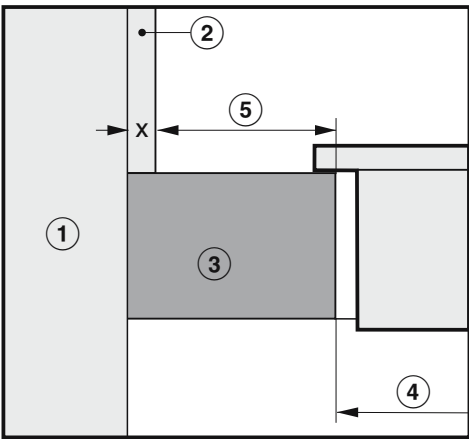
Distance de sécurité avec la crédence de niche

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement standard



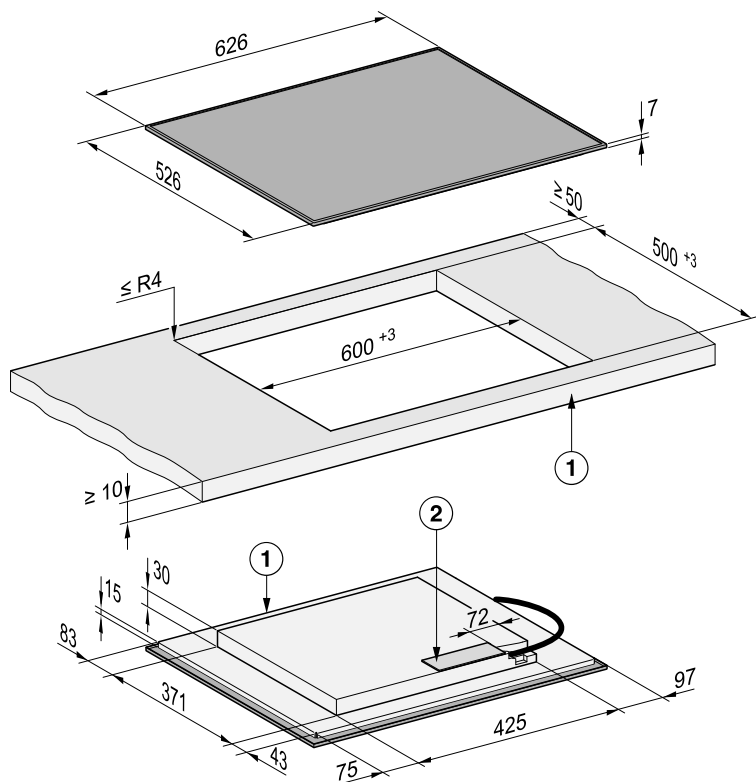
- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

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

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

Cotes d'encastrement pour encastrement standard

KM 8565 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

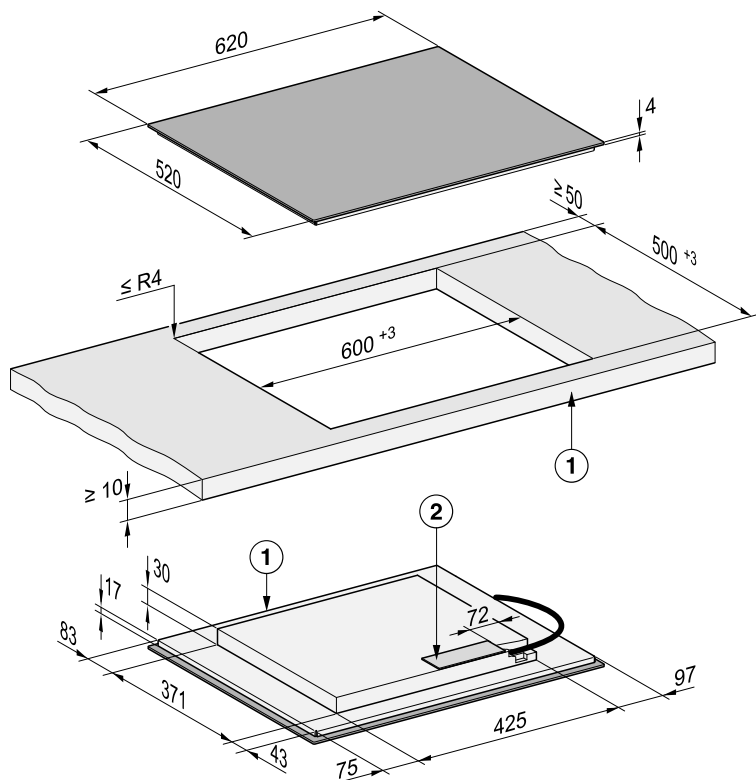
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



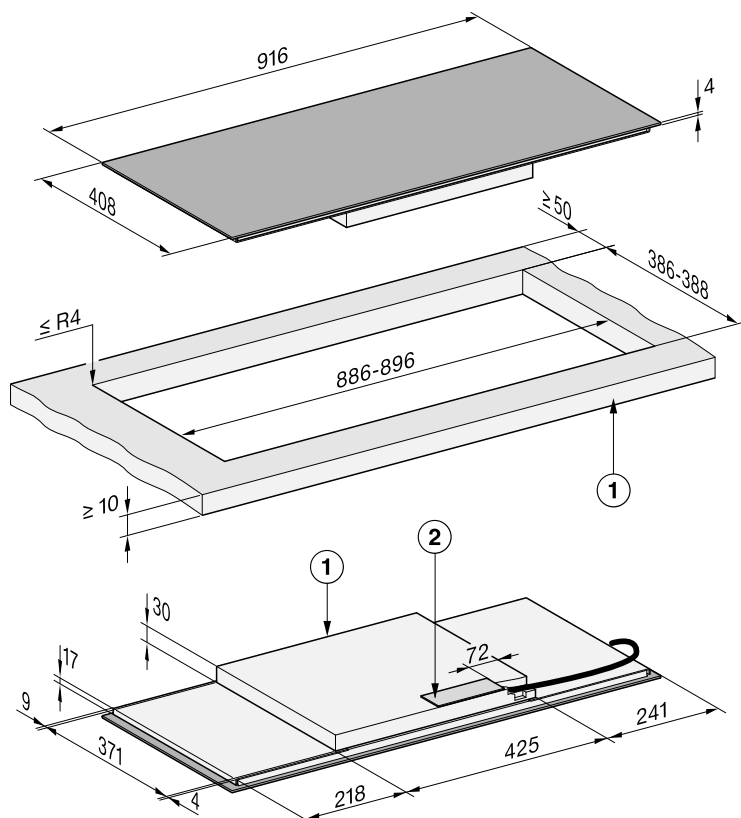
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 8575 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

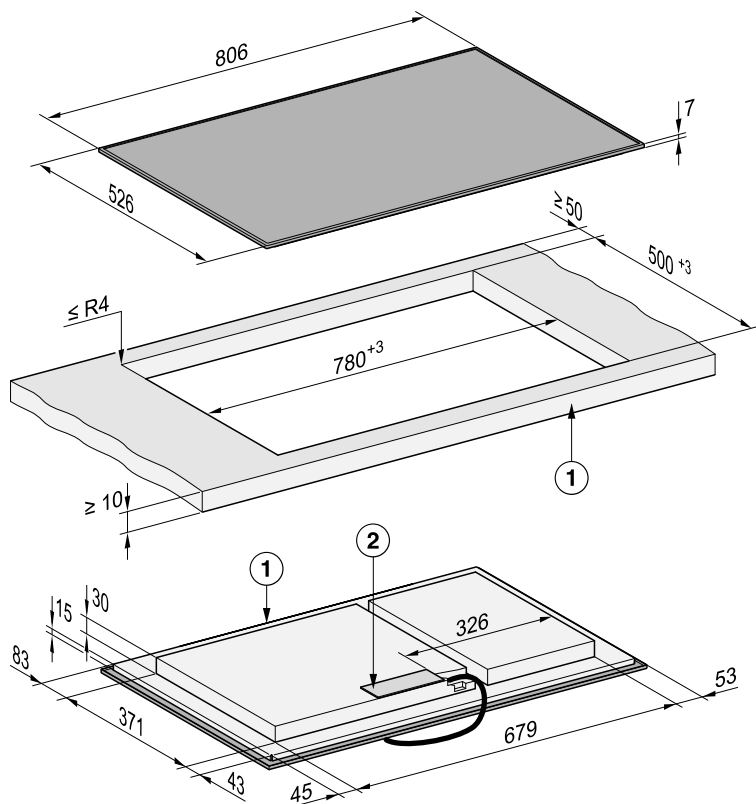
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 8585-2 FR



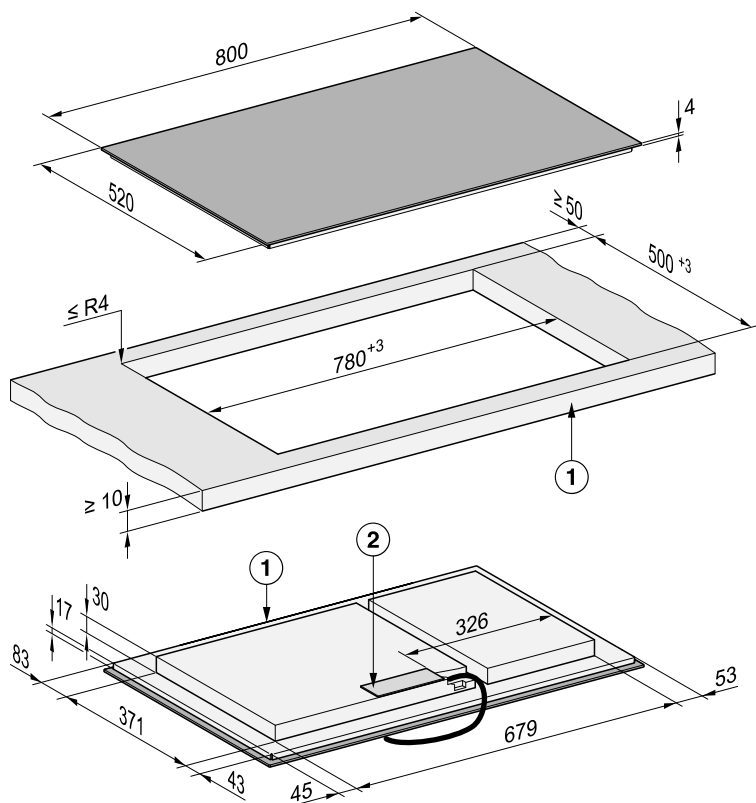
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

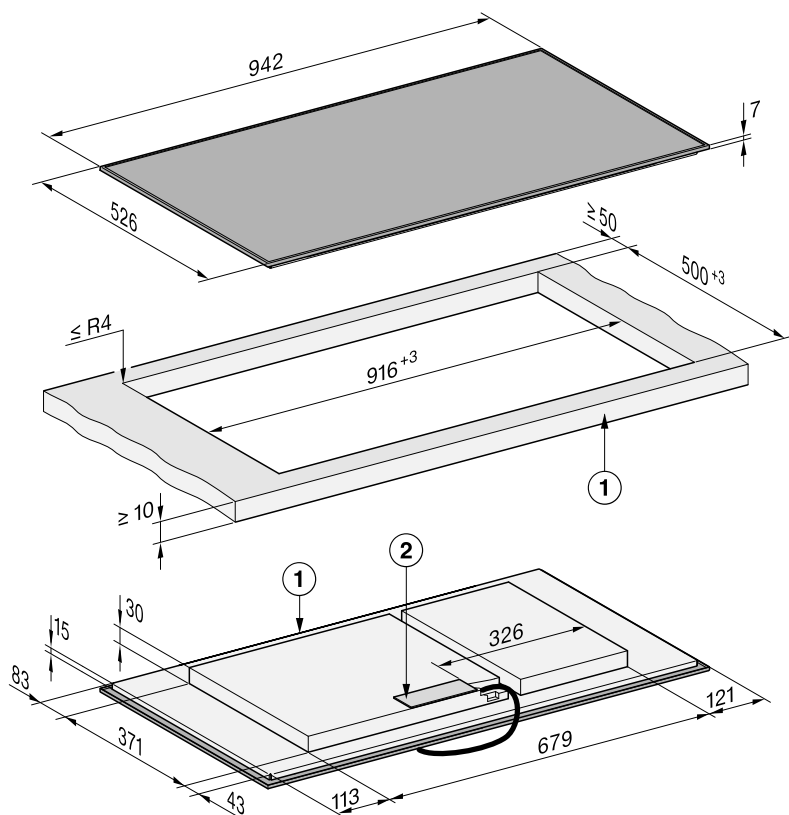
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 8595-2 FR



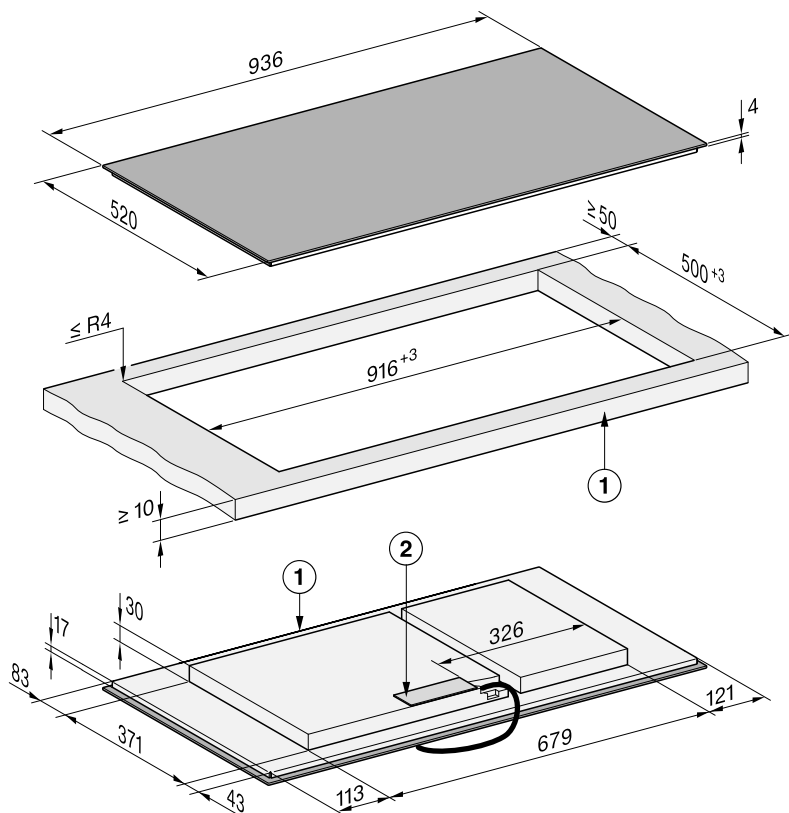
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish



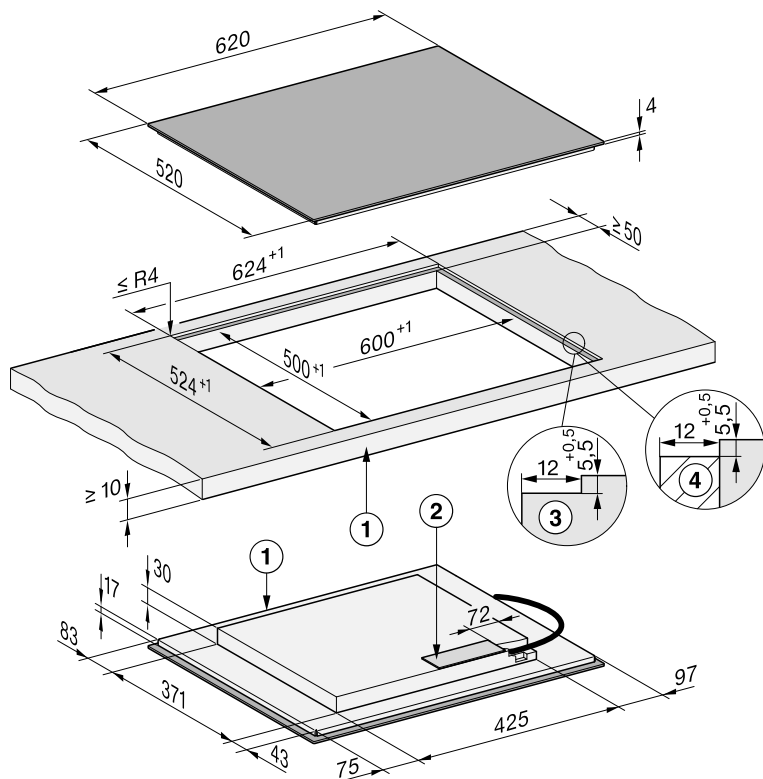
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

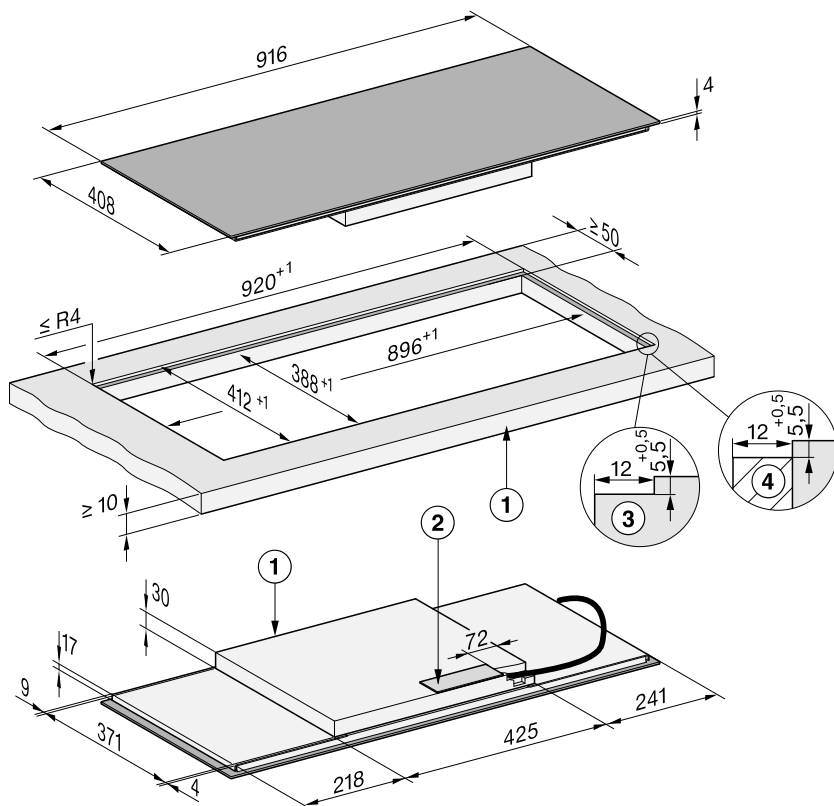
② Boîtier de raccordement

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

KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



④ Tasseau en bois 12 mm (accessoire non fourni)

KM 8575 FL

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

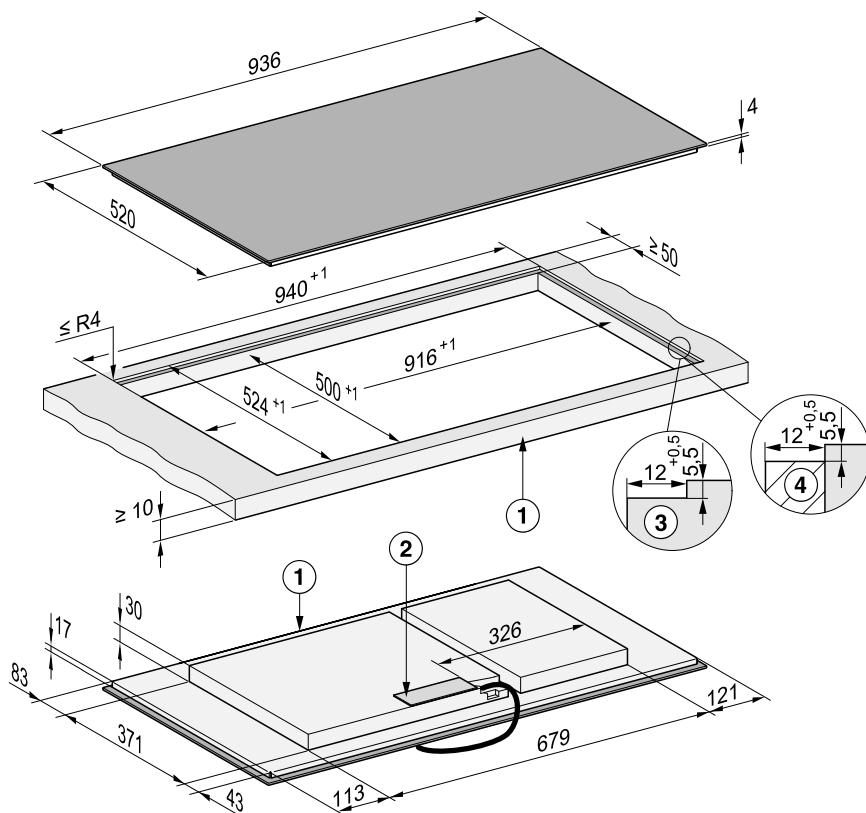
- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté
- ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Tasseau en bois 12 mm (accessoire non fourni)

KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish



- 34

KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

Encastrement standard de la table de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement standard

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

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

Encastrement standard de la table de cuisson

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

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



Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

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

Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

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

Encastrement de la table de cuisson à fleur de plan

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

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

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

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

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

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

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

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

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.

- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.

- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson.

Raccordement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

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

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

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

Installation

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

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

Dispositifs de coupure

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

Mise hors tension



Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

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

Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

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

Disjoncteurs de protection contre les courants de défaut

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

Câble d'alimentation électrique

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

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

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

Remplacement du câble d'alimentation secteur



Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

Schéma électrique

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

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

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

Table de cuisson avec < 5 zones de cuisson ($\leq 7\,400\text{ W}$)

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

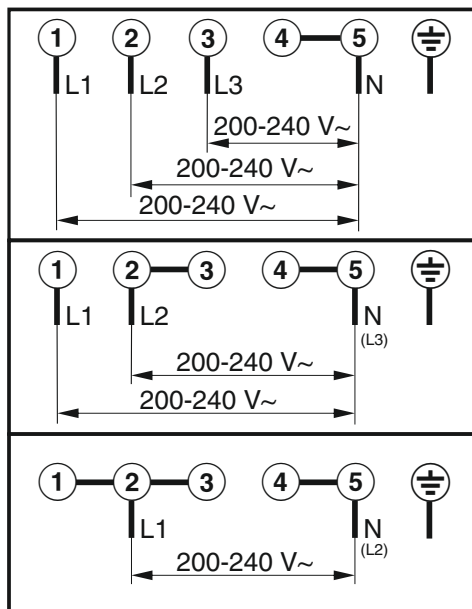
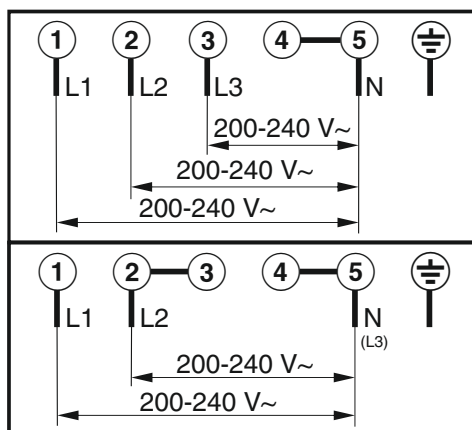


Table de cuisson avec ≥ 5 zones de cuisson ($> 7\,400\text{ W}$)

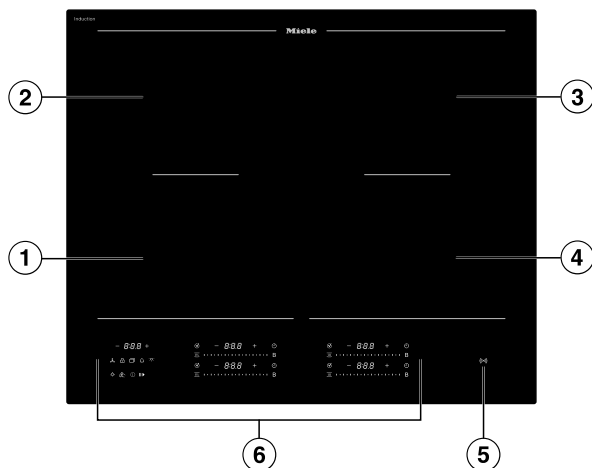
Pour le raccordement de la table de cuisson, les trois conducteurs extérieurs sont nécessaires. Aucun autre appareil ne peut être raccordé aux conducteurs extérieurs.



Prise en main

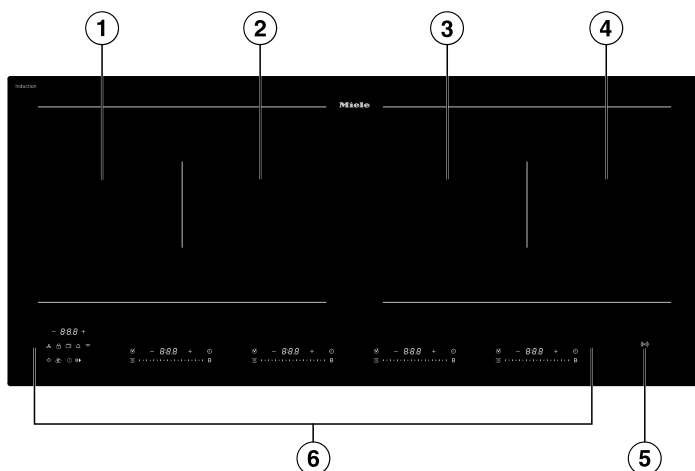
Votre table de cuisson

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish (Finition mate)



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

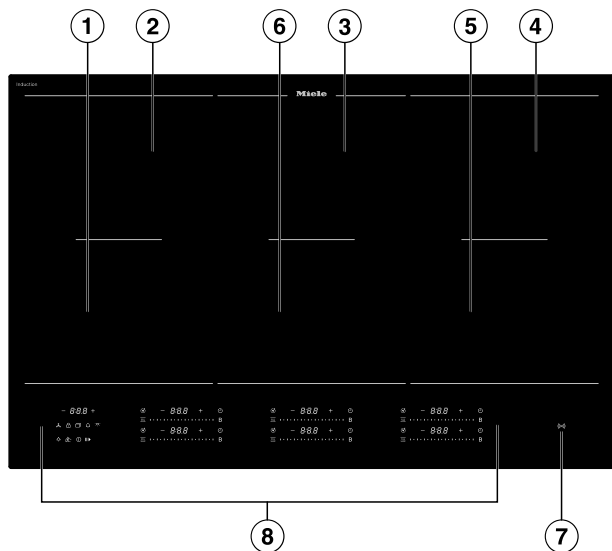
KM 8575 FL



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

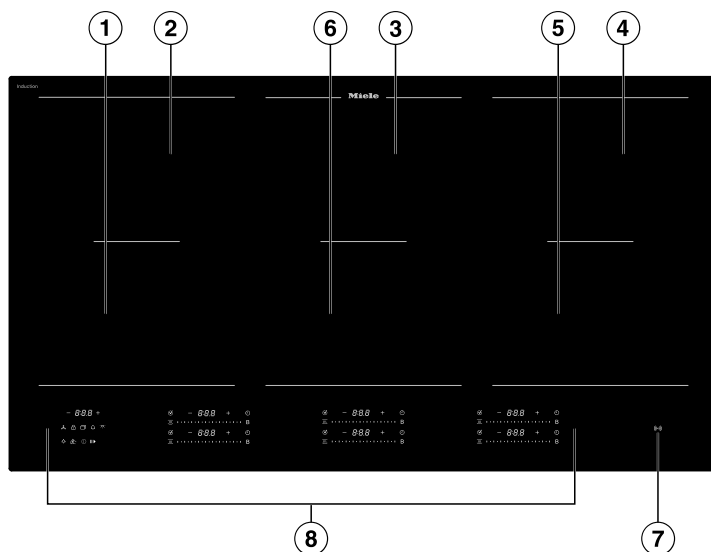
Prise en main

KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish (Finition mate)



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

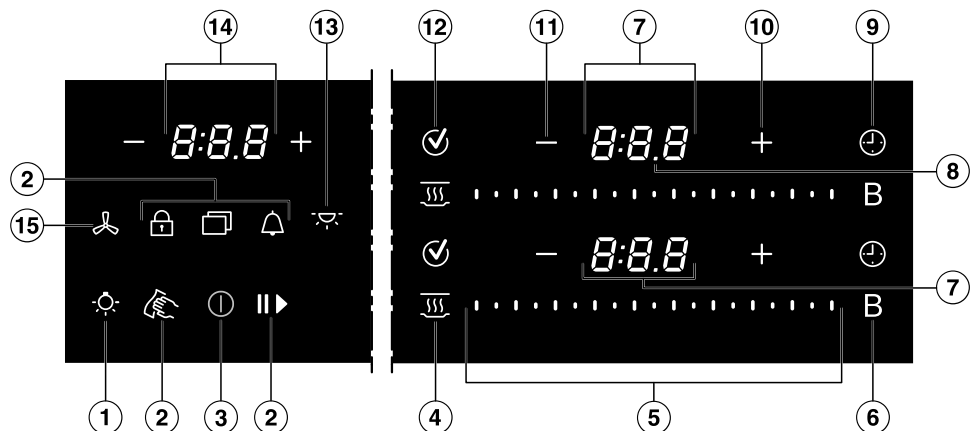
KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish (Finition mate)



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

Prise en main

Éléments de commande et indicateurs



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

⑦ Indicateur de zone de cuisson

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

⑧ Affichage des séparateurs

Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance

⑨ Touche *Durée*

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

⑩ Touche *Plus*

- Pour modifier les réglages
- Pour ajuster les durées

⑪ Touche *Moins*

- Pour modifier les réglages
- Pour ajuster les durées

⑫ Touche *OK*

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

⑭ Indicateur de la table de cuisson

	Temps
	Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage des touches est activé/désactivé
	Le mode expo est activé/ désactivé.
	Une mise à jour logiciel est disponible.

⑮ Touche *Hotte* - facultatif

Pour sélectionner une hotte afin de régler un niveau de puissance

Prise en main

Caractéristiques des zones de cuisson

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish (Finition mate)					
Zone de cuisson	Taille en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	④
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	3 400 7 360	-
			Total	7 360	

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

KM 8575 FL					
Zone de cuisson	Taille en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normale Booster	2 100 3 650	④
②	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normale Booster	2 100 3 650	③
③	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normale Booster	2 100 3 650	②
④	12–23	12 x 12 – 19 x 23	normale Booster	2 100 3 650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 39 x 23	normale Booster	3 400 7 360	-
Total				7 360	

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

Prise en main

KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish, KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish					
Zone de cuisson	Taille en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	②
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	①
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	④
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	③
⑤	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	⑥
⑥	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2 100 3 650	⑤
④ + ⑤	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	3 400 3 650	-
① + ② ③ + ⑥	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	4 200 7 360	-
Total				9 200	

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

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

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

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

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

Répartition de la puissance

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

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

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

Les batteries de cuisine M Sense sont préférées à tous les autres réglages et ustensiles de cuisine :

1. Batterie de cuisine M Sense avant batterie de cuisine standard
2. Batterie de cuisine M Sense avec le temps restant le plus court avant batterie de cuisine M Sense avec des temps restants plus longs

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

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

Effets de la répartition de la puissance

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

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

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

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

Principe de commande

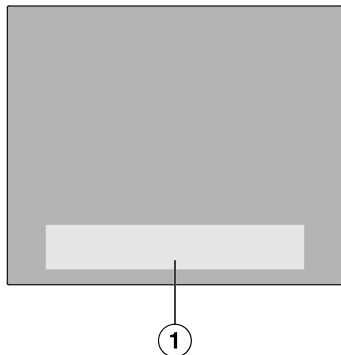
Table de cuisson éteinte

Si la table de cuisson est éteinte, seul le symbole sérigraphié de la touche

① *Marche/Arrêt* reste visible. Si la table de cuisson est allumée, d'autres touches s'allument.

Prise en main

Commande



① Zone des touches et des affichages

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

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

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

① *Marche/Arrêt* lors de la mise sous tension que sur les autres touches.

Mise en réseau

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fonctions spéciales

Surfaces

En fonction du modèle de table de cuisson, il faut distinguer les surfaces suivantes :

- Une vitrocéramique standard est brillante et on y voit des reflets de lumière.
- Une vitrocéramique MattFinish a une surface noire mate qui se caractérise par une surface plus rugueuse et qui réfléchit moins la lumière.

M Sense Batterie de cuisine ready

La table de cuisson est adaptée aux batteries de cuisine M Sense.

Les batteries de cuisine M Sense sont dotées de capteurs. Grâce à ces technologies de capteurs, le processus de cuisson est simplifié.

Les batteries de cuisine M Sense sont des accessoires qui peuvent être achetés ultérieurement. Vous pouvez l'acheter dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou chez un revendeur Miele.

Commande d'une hotte

Con@ctivity 3.0

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

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

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

Détection permanente de casserole

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

Détection de la taille des casseroles

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

Zone de cuisson PowerFlex

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

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

Maintien de la puissance

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

Prise en main

Booster de la table de cuisson

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

Stop&Go

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

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

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

Niveaux de puissance de la table de cuisson

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

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

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

Début de cuisson automatique

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

Fonctions de minuterie

Il existe 3 fonctions de minuterie :

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

Il est possible d'utiliser ces fonctions simultanément.

Minuterie (Timer)

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

Durée d'un cycle de cuisson

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

Temps écoulé d'un processus de cuisson

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage des touches

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

Cela permet de bloquer les touches sensibles de la table de cuisson pendant 20 secondes afin, par ex., d'éliminer des salissures. ① *Marche/Arrêt* n'est pas verrouillé.

Réglages

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

Mode expo

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Sécurité Oubli

Les touches sont couvertes

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

Lorsque les objets et/ou la salissure sont éliminés, *ℓ* s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

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

Prise en main

Fonction spéciale/niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale [h.:min.]		
	Niveau de sécurité		
	0 ¹	1	2
Maintien au chaud	2.00	2.00	2.00
1.0	10.00	8.00	5.00
1.5	10.00	7.00	4.00
2.0/2.5	5.00	4.00	3.00
3.0/3.5	5.00	3.30	2.00
4.0/4.5	4.00	2.00	1.30
5.0/5.5	4.00	1.30	1.00
6.0/6.5	4.00	1.00	00.30
7.0/7.5	4.00	00.42	00.24
8.0	4.00	00.30	00.20
8.5	4.00	00.30	00.18
9.0	1.00	00.24	00.10
Assistance par batterie de cuisine M Sense - aucun programme actif	12.00	12.00	12.00
Assistance par batterie de cuisine M Sense - programme actif	12.00	3.00	1.00

¹ Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de sécurité anti-surchauffe

- Si un Booster est activé, il est annulé.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson s'éteint. Sur l'Indicateur de la table de cuisson, *Err* clignote en alternance avec *U44*.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Référence du modèle et numéro de série

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

Versión du logiciel

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

Mise à jour du logiciel

Pour recevoir les mises à jour, vous devez être connecté à votre réseau domestique.

Un message apparaît sur l'Indicateur de la table de cuisson dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Les mises à jour sont possibles :

- exécuter immédiatement
- reporter et effectuer à une date ultérieure
- désactiver en permanence

Si vous n'installez pas une mise à jour ou si vous l'installez plus tard, vous pouvez utiliser votre table de cuisson normalement. Miele recommande d'installer les mises à jour dès que possible.

Accessoires

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

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



Mise en service

Déballer la table de cuisson

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

Premier nettoyage de la table de cuisson

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

Première mise en service de la table de cuisson

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

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

Mise en réseau

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson :

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

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

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

Conditions requises pour la mise en réseau avec votre réseau domestique

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

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

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

- NFC
- Scan & Connect

Les deux possibilités conduisent au même résultat.

Utiliser NFC

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

La fonction NFC de votre terminal mobile est activée.

- Allumez la table de cuisson.
- Déplacez légèrement votre terminal mobile au-dessus de l'affichage  *NFC (Near Field Communication)*, à une distance ≤ 1 cm.

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

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

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

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

Conseil : Si vous ne trouvez pas l'affichage  *NFC (Near Field Communication)* sur votre table de cuisson, faites afficher la référence du modèle, par exemple. L'affichage  *NFC (Near Field Communication)* s'illumine alors.

Effectuer Scan & Connect



- Scannez le QR code.

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

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

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

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

Conditions pour la mise en réseau directe avec votre hotte Miele

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

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

Mettre en réseau votre table de cuisson avec votre hotte Miele

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

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

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

La fonction Con@ctivity 3.0 est désormais activée.

Mise en service

Réinitialisation des réglages

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

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

- Éteignez la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- *Q* et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

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

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Appuyez sur *+ Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : *909*

- Effleurez *✓ OK*.

- Appuyez sur *+ Plus* ou sur le Curseur en bas à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : *£01*

- Appuyez sur en bas à droite de l'Indicateur de la table de cuisson *✓ OK*.

Les réglages Wi-Fi sont réinitialisés. Dans les Indicateurs de zones de cuisson, on peut lire *£01*.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie dû à des aliments surchauffés.

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

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

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

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

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

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

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

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

Mise en marche de la table de cuisson

■ Effleurez  *Marche/Arrêt*.

D'autres touches s'allument.

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

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

Éteindre la table de cuisson.

■ Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur  *Marche/Arrêt*..

Éteindre la zone de cuisson.

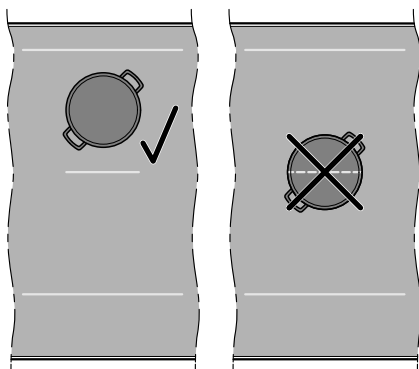
■ Sur le Curseur correspondant, touchez la position .

Utilisation

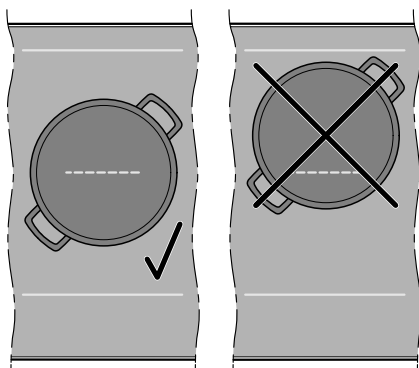
Positionnement des récipients de cuisson sur les zones de cuisson PowerFlex

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

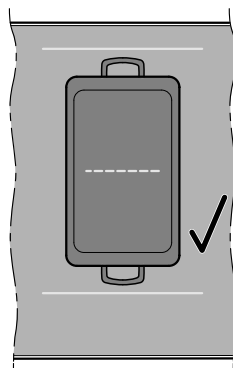
- Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-dessous :



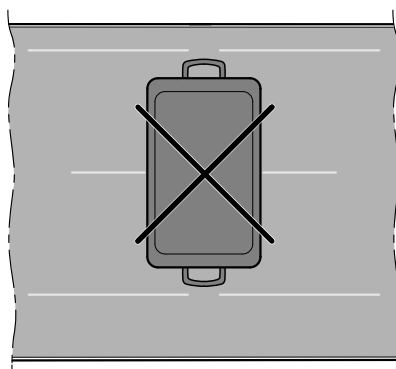
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex 1



Zone de cuisson PowerFlex

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

Niveaux de puissance de la table de cuisson

Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque la table de cuisson est allumée

et que vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, l'Indicateur de zone de cuisson s'allume fortement.

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondant(e) s'illumine.

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondant(e) indique le niveau de puissance.

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

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

Lorsque la table de cuisson est allumée et que vous placez une batterie de cuisine sur une zone de cuisson, l'Indicateur de zone de cuisson s'allume fortement.

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

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondant(e) s'illumine.

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondant(e) indique le niveau de puissance.

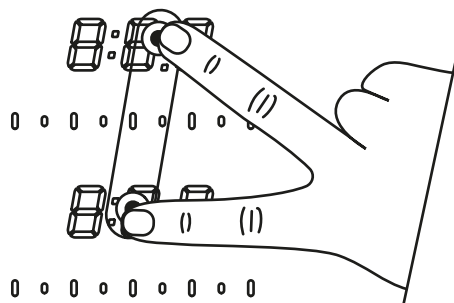
Modifier le niveau de puissance d'une zone de cuisson

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

Zone de cuisson PowerFlex

Combinaison manuelle des zones de cuisson PowerFlex

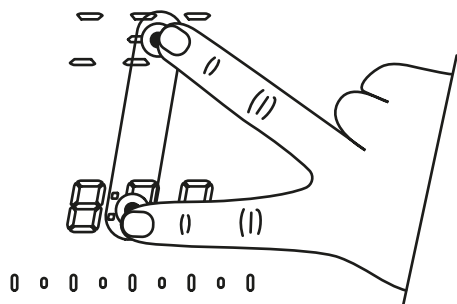
La fonction spéciale PowerFlex ne peut pas être utilisée avec Récipient de cuisson M Sense activé.



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

Utilisation

Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex



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

Booster

Activation du Booster

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

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

Pour une table de cuisson avec au moins 5 zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur 2 zones de cuisson au maximum ou sur 1 zone de cuisson PowerFlex.

Pour une table de cuisson avec 6 zones de cuisson, vous pouvez utiliser le Booster comme suit :

- les deux zones de cuisson du milieu ou de droite en même temps, et le Booster pour 1 zone de cuisson de gauche ou la grande zone de cuisson PowerFlex de gauche
- ou
- la zone de cuisson PowerFlex du milieu ou de droite, et le Booster pour 1 zone de cuisson de gauche ou la grande zone de cuisson PowerFlex de gauche

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

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

L'Indicateur de zone de cuisson montre *b*.

Désactivation du Booster

- Effleurez B *Booster*.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

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

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

Activation/désactivation de Stop & Go

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

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

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

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

■ Effleurez  *Menu*.

■ Effleurez  *Stop & Go*.

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

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

Début de cuisson automatique

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

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

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

Activation du début de cuisson automatique

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

Utilisation

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

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

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Modifiez le niveau de puissance.

ou

- Réglez à nouveau le même niveau de puissance.

Fonctions de minuterie

Il existe 3 fonctions de minuterie :

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

Il est possible d'utiliser ces fonctions simultanément.

Régler l'heure de la minuterie

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

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

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

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heures,

80 minutes = 1:20 heures

Régler la minuterie

- Effleurez  *Menu*.

- Effleurez  *Minuterie*.

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

- Réglez la durée souhaitée pour la minuterie (Timer).

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

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

Modifier la minuterie

- Effleurez  *Minuterie*.

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

- Réglez la durée souhaitée pour la minuterie (Timer).

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

Supprimer la minuterie

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

ou

- Réglez la minuterie sur la valeur 0:00.

Régler l'heure pour la durée

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

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

L'heure est saisie à l'aide du Curseur correspondant et peut être adaptée à l'aide du + *Plus* et du - *Moins* correspondants.

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heures,

80 minutes = 1:20 heures

Régler la durée d'un processus de cuisson

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

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

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondante s'illumine et  *Durée* clignote. Les autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

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

Modifier la durée d'un processus de cuisson

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondante s'illumine et  *Durée* clignote. Les autres touches et affichages s'allument faiblement.

- Réglez la durée souhaitée.

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

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

Utilisation

Effacer la durée d'un processus de cuisson

- Touchez la touche  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson  correspondante s'affiche.

ou

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondante s'allume fortement. Les autres touches et affichages s'allument de manière tamisée.

- Sur le Curseur correspondant, appuyez sur la position .

Régler une durée pour les cuissons suivantes

- Pour régler une durée pour une autre cuisson, procéder comme décrit au chapitre « Utilisation », paragraphe « Régler de la durée d'une cuisson ».

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

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

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

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

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

- Touchez la touche  *Durée* de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson  correspondante s'affiche.

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

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

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

- Touchez l'Indicateur de zone de cuisson souhaité(e) pour passer de l'affichage de la fonction de minuterie à celui d'un niveau de puissance pour une zone de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Activer le verrouillage de la mise en marche

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

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

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

- Effleurez  *Menu*.

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche* pendant 6 secondes.

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

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

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

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche* pendant 6 secondes.

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

Verrouillage des touches

Activer le verrouillage du clavier

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

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

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

Au moins une zone de cuisson est allumée.

- Effleurez  *Menu*.

- Effleurez  *Verrouillage des touches* pendant 6 secondes.

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

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

Désactiver le verrouillage des touches.

- Effleurez  *Verrouillage des touches* pendant 6 secondes.

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

Fonction de rappel

Activation de la fonction de rappel

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

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

- Rallumez la table de cuisson.
- Immédiatement après la mise sous tension, touchez la  clignotante **OK**.

Tous les réglages sont rétablis.

Rejeter la fonction de rappel

- Rallumez la table de cuisson.

Utilisation

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

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

Activation/désactivation du maintien au chaud

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

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

- Effleurez la touche/l'affichage Indicateur de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée.

La touche/l'affichage Indicateur de zone de cuisson s'allume fortement. Les autres touches/affichages s'allument faiblement.

Protection nettoyage

Activation de la protection nettoyage

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

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

Dans l'Indicateur de la table de cuisson, le temps pendant lequel la protection nettoyage est active est décompté.

Désactivation de la protection nettoyage

- Effleurez  *Protection nettoyage* jusqu'à ce que le Indicateur de la table de cuisson s'éteigne.

Utiliser la batterie de cuisine M Sense

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

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

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

Batterie de cuisine M Sense : Activer les fonctions spéciales de la table de cuisson

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

L'Indicateur de zone de cuisson correspondante sur la table de cuisson affiche l'affichage correspondant aux fonctions spéciales. En alternance avec l'affichage, Assistance par M Sense, la batterie de cuisine *R* s'affiche.

Batterie de cuisine M Sense : Désactiver les fonctions spéciales de la table de cuisson

- Désactivez la fonction spéciale sur la table de cuisson.

L'assistance par batterie de cuisine M Sense est terminée. La table de cuisson se comporte conformément aux derniers réglages.

Terminer l'assistance par la batterie de cuisine M Sense

Nous recommandons de toujours utiliser les batteries de cuisine M Sense en mode Assistance.

- Allumez la batterie de cuisine M Sense.

Données de la table de cuisson

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

⌂ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Appuyez sur + *Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : 903

- Effleurez ✓ *OK*.

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

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

Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

⌂ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Appuyez sur + *Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : 902

- Effleurez ✓ *OK*.

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

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Utilisation

Activation/Désactivation du mode expo

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- dE en alternance avec On (mode expo activé)
ou
- dE en alternance avec OFF (mode expo désactivé)

■ Éteignez la table de cuisson.

■ Effleurez la touche ① *Marche/Arrêt* pendant 6 secondes. Dans l'affichage Indicateur de la table de cuisson, les secondes sont décomptées.

L'Indicateur de la table de cuisson montre P .

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- q et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

L et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage $(\llcorner)$ *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

■ Appuyez sur $+$ *Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : $q10$

■ Effleurez $\checkmark$ *OK*.

■ Appuyez sur $+$ *Plus* ou sur le Curseur en bas à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : $L01$

■ Appuyez sur en bas à droite de l'Indicateur de la table de cuisson $\checkmark$ *OK*.

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

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

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

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

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

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

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

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

Données à l'intention des organismes de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

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

Fonctionnement des tables de cuisson à induction

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

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

Bruits

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

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

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

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

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

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

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

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

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

Récipients de cuisson non adaptés

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

Vérification des récipients de cuisson

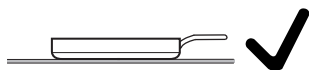
Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, placez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient peut être utilisé avec l'induction.

Conseils sur les batteries de cuisine

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

Bon à savoir

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



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

Accès au menu Réglages.

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- *Q* et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

L et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Effleurez *II ► Stop & Go*.

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

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

Réglage des paramètres

Les réglages ont été rappelés.

- Appuyez sur *+ Plus* ou sur Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondante affiche le numéro du paramètre souhaité.
- Effleurez *✓ OK*.

Le Curseur, *✓ OK* et *+ Plus* en bas à droite à côté de l'Indicateur de la table de cuisson s'allument.

L'Indicateur de zone de cuisson en bas à droite de l'Indicateur de la table de cuisson indique le numéro de code actuellement réglé.

Réglage du code

Un paramètre doit être réglé.

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

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

Quitter le menu Réglages

Les modifications non enregistrées ne sont pas prises en compte.

- Effleurez ① *Marche/Arrêt*.

Ajuster les réglages

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

Ajuster les réglages

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

Ajuster les réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
P21	Gestion de la puissance ⁵	C00	Désactivée
		C01	1 000 W
		C02	2 000 W
		C03	3 000 W
		C04	3 680 W
		C05	4 000 W
		C06	4 500 W
		C07	5 000 W
		C08	6 000 W
		C09	7 000 W
		C10	7 400 W
		C11	8 000 W
		C12	9 000 W
		C13	10 000 W
P40	Récipient de cuisson M Sense : hauteur d'installation	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1200 m
		C04	1201–1500 m
		C05	1501–1800 m
		C06	>1800 m
		C07	0–1800 m

Ajuster les réglages

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

Ajuster les réglages

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

¹ Les paramètres non mentionnés ne sont pas affectés.

² Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

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

⁴ Ne peut pas être désactivé lorsque le mode expo est actif (P52/C01).

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

⁶ Après la mise sous tension de la table de cuisson, apparaît en alternance avec *On* pendant quelques secondes dans l'Indicateur de la table de cuisson *dE*.
Ne peut pas être activé si la détection permanente de casserole (P11/C00) est désactivée.

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

ƚ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Appuyez sur + *Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : 903

- Effleurez ✓ OK.

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

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

Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Les Indicateurs de zones de cuisson montrent ce qui suit :

- 9 et un numéro indiquent le paramètre Quick sélectionné
- selon modèle :

ƚ et un numéro indiquent le code sélectionné du paramètre rapide choisi

D'autres touches s'allument.

L'affichage (NFC) *NFC (Near Field Communication)* s'allume fortement.

- Appuyez sur + *Plus* ou sur le Curseur en haut à droite de l'Indicateur de la table de cuisson jusqu'à ce que l'Indicateur de zone de cuisson correspondant affiche ce qui suit : 902

- Effleurez ✓ OK.

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

Exemple : 1.23 = version du logiciel 1.23.

Mise à jour du logiciel

Effectuer une mise à jour logicielle.

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

Ajuster les réglages

1. Votre table de cuisson est connectée à votre réseau domestique.
2. L'Indicateur de la table de cuisson montre *UP*.

■ Effleurez + *Plus..*

L'Indicateur de la table de cuisson affiche *UP* et peu après *L _ J ... L _ J ... L _ J ...*

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

Reporter la mise à jour du logiciel

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

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

1. Votre table de cuisson est connectée à votre réseau domestique.
2. L'Indicateur de la table de cuisson montre *UP*.

■ Effleurez — *Moins..*

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson normalement.

Si vous redémarrez votre table de cuisson et qu'aucun indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume, il vous sera à nouveau proposé d'effectuer la mise à jour.

Désactiver la mise à jour du logiciel

Miele recommande d'installer les mises à jour.

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

Surfaces

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

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique :

**KM 8565 FR, KM 8565 FL,
KM 8575 FL, KM 8585-2 FR,
KM 8585-2 FL, KM 8595-2 FR,
KM 8595-2 FL**

Le nettoyage des vitrocéramiques MattFinish est décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish ».

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Si vous nettoyez les vitrocéramiques standard comme des vitrocéramiques MattFinish,

les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées.

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

Fréquence de nettoyage

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

Nettoyage des surfaces en vitrocéramique

Élimination des salissures légères

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

Élimination des dépôts incrustés

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

crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produit de lavage à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant ou de produit antirouille,
- de détergent abrasif, par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapant four et gril en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.
- d'éponge.

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish : KM 8565 FL MattFinish, KM 8585-2 FL MattFinish, KM 8595-2 FL MattFinish

Le nettoyage des vitrocéramiques standard est décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique ».

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

Si vous nettoyez les vitrocéramiques MattFinish comme des vitrocéramiques standard, il se peut que les vitrocéramiques MattFinish ne soient pas propres.

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

Utiliser des gants !

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

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

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

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

Fréquence de nettoyage

- Avant chaque utilisation :
Nettoyez toute la table de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :
Nettoyez toute la table de cuisson.
- Une fois par semaine :
Pour éviter que des résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la

Nettoyage et entretien

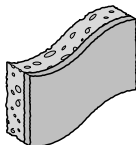
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

Élimination des salissures légères

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

Élimination des dépôts incrustés



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

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

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

Élimination des dépôts très incrustés

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

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant et de produit antirouille ;
- de poudre à récurer et pierres à nettoyer,
- de détergent contenant des solvants ;
- de produits de lavage pour lave-vaisselle ;
- de brosse abrasive ;
- de gomme de nettoyage,

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

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



Messages sur les affichages/à l'écran

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

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Après avoir allumé la table de cuisson, l'Indicateur de la table de cuisson affiche brièvement <i>dE</i> en alternance avec <i>On</i> . Les zones de cuisson ne chauffent pas.	La table de cuisson est en mode expo. ■ Désactivez le mode expo.
Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>E</i> clignote et la table de cuisson s'éteint automatiquement.	Une ou plusieurs touches sont couvertes, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les objets ou salissures.
L'Indicateur de la table de cuisson montre <i>UP</i>	Une mise à jour du logiciel est disponible pour votre table de cuisson. Appuyez sur — <i>Moins</i> pour déplacer la mise à jour. Effectuez la mise à jour dès que possible ou désactivez les mises à jour de manière permanente.
Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> clignote en alternance avec <i>044</i> .	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.
Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> clignote en alternance avec <i>710</i> , <i>711</i> , <i>712</i> ou <i>713</i> .	La table de cuisson est mal raccordée. ■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. ■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma électrique.
Sur l'Indicateur de la table de cuisson, <i>Err</i> apparaît en alternance avec <i>726</i> , <i>727</i> , <i>728</i> ou <i>729</i> .	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet. ■ Enlevez cet objet ■ Si l'Indicateur de la table de cuisson continue à afficher le message d'erreur, contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
L'Indicateur de la table de cuisson affiche un message qui ne figure pas dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
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.
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez la table de cuisson ou la zone de cuisson.
	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Le Booster s'interrompt plus tôt que prévu.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et solution
Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu du 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 matériau du récipient de cuisson utilisé véhicule mal la chaleur. ■ Utilisez un autre récipient qui conduit mieux la chaleur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou – en arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Problème	Cause et solution
La nouvelle table de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la zone de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Différents problèmes de réglages, par exemple des 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. Documenter les réglages existants pour rétablir les réglages existants. ■ Réinitialisez les réglages d'usine. Vous pouvez réinitialiser tous les réglages ou seulement certains d'entre eux, par exemple les réglages Wi-Fi.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

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

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

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

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

Fiches techniques produit

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish, KM 8575 FL
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,9 Wh/kg 2. = 178,4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	178,7 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

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

MIELE	
Identification du modèle	KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL, KM 8585-2 FL MattFinish, KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL, KM 8595-2 FL MattFinish
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	6
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm 3. = 230 x 390 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,7 Wh/kg 2. = 177,5 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	179,2 Wh/kg
- Ponts PowerFlex / Gauche / Induction	
- Ponts PowerFlex / central / Induction	
- Ponts PowerFlex / droite / Induction	

Déclaration de conformité

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

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

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

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center Parly 2

Centre Commercial régional Parly 2

Av. Charles de Gaulle

Niveau 0

78150 Le Chesnay-Rocquencourt

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail : contact@miele-support.be

Internet : www.miele.be

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

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

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

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

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

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

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

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

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish,
KM 8575 FL, KM 8585-2 FR, KM 8585-2 FL,
KM 8585-2 FL MattFinish, KM 8595-2 FR, KM 8595-2 FL,
KM 8595-2 FL MattFinish