


## Mode d'emploi et instructions de montage Tables de cuisson à induction




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

# Table des matières

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....                                    | <b>14</b> |
| <b>Schéma descriptif</b> .....  | <b>15</b> |
| Table de cuisson .....  | 15        |
| Donnée espaces de cuisson.....  | 16        |
| Accessoires fournis avec l'appareil.....  | 17        |
| <b>Éléments de commande</b> .....   | <b>18</b> |
| Écran tactile.....  | 18        |
| Symboles.....   | 20        |
| <b>Première mise en service</b> .....   | <b>21</b> |
| Premier nettoyage du plan de cuisson .....  | 21        |
| Première mise en service du plan de cuisson .....   | 21        |
| Miele@home .....  | 22        |
| Con@ctivity .....   | 25        |
| <b>Fonctionnement</b> .....   | <b>27</b> |
| Bruits.....   | 28        |
| Power Management.....   | 29        |
| <b>Récipients</b> .....   | <b>30</b> |
| <b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....  | <b>32</b> |
| <b>Plages de réglage</b> .....  | <b>33</b> |
| <b>Commande</b> .....   | <b>34</b> |
| Principe de fonctionnement .....  | 34        |
| Sélectionner une option de menu .....   | 35        |
| Afficher le menu déroulant .....  | 35        |
| Faire défiler .....   | 35        |
| Quitter le niveau de menu .....   | 35        |
| Modifier le réglage dans une liste de sélection.....  | 35        |
| Détection de casserole .....  | 35        |
| Placer les récipients .....   | 36        |
| Enclenchement du plan de cuisson.....   | 38        |
| Réglage du niveau de puissance .....  | 38        |
| Arrêter la zone/le plan de cuisson.....   | 38        |
| Indicateur de chaleur résiduelle .....  | 39        |
| TempControl  ..... | 40        |
| Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue.....  | 43        |
| Espace de cuisson PowerFlex Plus.....   | 43        |
| Assistant  .....   | 46        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Timer</b> .....  | <b>49</b> |
| Fonction Minuterie .....  | 49        |
| Arrêt automatique .....   | 50        |
| <b>Fonctions supplémentaires</b> .....  | <b>51</b> |
| Stop & Go .....   | 51        |
| Recall.....   | 51        |
| Protection nettoyage .....  | 52        |
| Mode expo .....   | 52        |
| Afficher les données du plan de cuisson .....   | 52        |
| <b>Dispositifs de sécurité</b> .....  | <b>53</b> |
| Verrouillage de la mise en marche .....   | 53        |
| Déclenchement de sécurité.....  | 54        |
| Sécurité anti-surchauffe .....  | 54        |
| <b>Réglages</b>  ..... | <b>55</b> |
| <b>Informations pour les organismes de contrôle</b> .....   | <b>57</b> |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....   | <b>58</b> |
| Nettoyage des surfaces vitrocéramiques .....  | 59        |
| <b>En cas d'anomalie</b> .....  | <b>60</b> |
| Messages dans les affichages/à l'écran.....   | 60        |
| Comportement inattendu .....  | 61        |
| Résultat insatisfaisant .....   | 62        |
| Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques .....   | 63        |
| <b>Accessoires en option</b> .....  | <b>64</b> |
| <b>Service après-vente</b> .....  | <b>65</b> |
| Contact en cas d'anomalies.....   | 65        |
| Garantie .....  | 65        |
| <b>Installation</b> .....   | <b>66</b> |
| Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement.....  | 66        |
| Distances de sécurité .....   | 67        |
| Instructions d'encastrement – Standard .....  | 71        |
| Cotes d'encastrement – en applique .....  | 72        |
| Cotes d'encastrement – KM 7999 FR .....   | 72        |
| Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....  | 73        |
| Encastrement avec cadre.....  | 74        |
| Instructions d'encastrement – À fleur de plan.....  | 75        |
| Cotes d'encastrement – à fleur de plan .....  | 76        |
| Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....  | 76        |
| Encastrement à fleur de plan.....   | 77        |
| Raccordement électrique.....  | 78        |

# Table des matières

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Fiches techniques des produits..... | 80 |
| Déclaration de conformité .....     | 81 |

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

### Utilisation conforme aux dispositions

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

### En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.  
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.  
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.
- N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :
  - désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
  - dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
  - débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.
- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets. Éteignez la table de cuisson après chaque utilisation.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.
- ▶ Les objets chauds posés sur l'écran tactile peuvent endommager les composants électroniques situés en dessous. Ne placez pas de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau de l'écran tactile.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, 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 spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les aliments acides comme le vinaigre, la confiture ou le jus de citron peuvent décolorer la plaque vitrocéramique. Nettoyez les aliments acides immédiatement.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ N'utilisez jamais le Booster pour chauffer les graisses et les huiles de cuisson. Chauffez les graisses et les huiles dans les fonctions manuel 1 à 9 pendant une minute maximum.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Mise au rebut de l'emballage

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

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

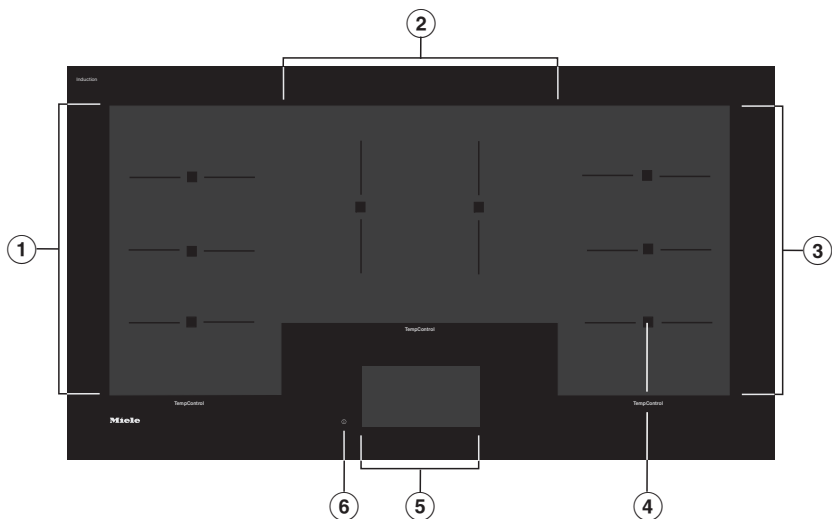
## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

## Table de cuisson



- ① Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ② Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ③ Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ④ Capteurs pour TempControl
- ⑤ Écran tactile
- ⑥ Touche sensible du plan de cuisson Marche/Arrêt

## Schéma descriptif

---

### Donnée espaces de cuisson

| Espace de cuisson | Dimensions en mm <sup>1</sup> | Puissance max. en watts à 230 V <sup>2</sup> |                |
|-------------------|-------------------------------|--|----------------|
| ①                 | 382 x 226                     | normale<br>Booster                           | 2'800<br>3'600 |
| ②                 | 286 x 365                     | normale<br>Booster                           | 2'800<br>3'600 |
| ③                 | 382 x 226                     | normale<br>Booster                           | 2'800<br>3'600 |
|                   |                               | Total  | 10'800         |

<sup>1</sup> Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

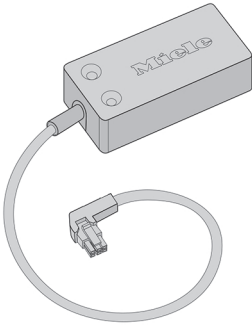
<sup>2</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.



### Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").


#### Module Wi-Fi XKS 3170 W



# Éléments de commande

---

## Écran tactile

 Dommages dus à des objets pointus ou tranchants ou à un récipient de cuisson chaud.

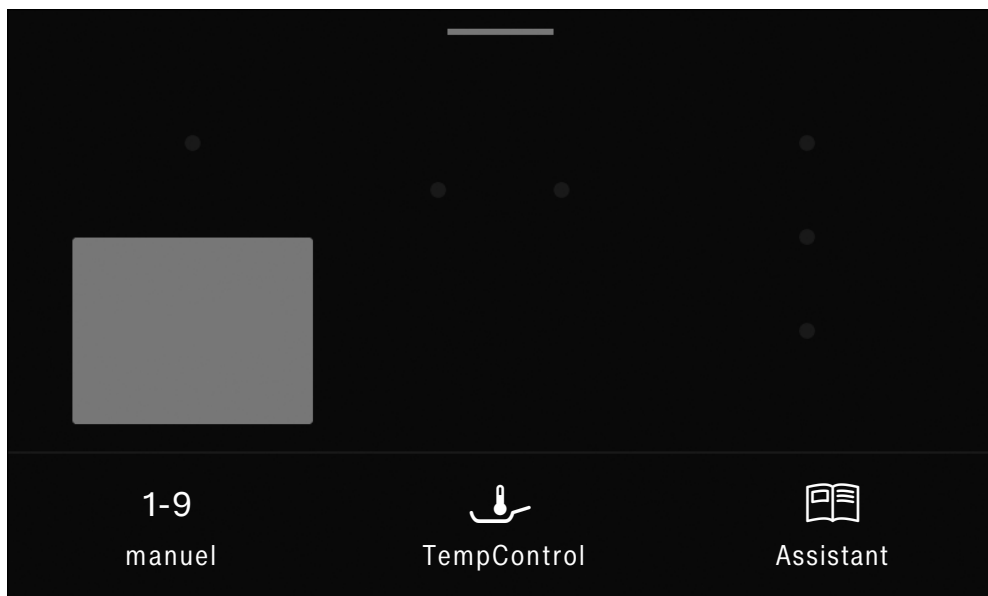
Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou stylos, peuvent rayer l'écran tactile. Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

Ne placez pas d'objets sur l'écran tactile.

Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur l'écran tactile.

L'écran tactile est divisé en trois zones.



### **en haut**

Dans le bord supérieur de l'écran tactile se trouve une ligne orange qui permet d'ouvrir le menu déroulant. Vous pouvez effectuer des réglages pendant le processus de cuisson dans ce menu déroulant.

L'arborescence s'affiche à gauche dans l'en-tête. Les différents sous-menus sont séparés par une ligne verticale.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant.

### **Milieu**

Les espaces de cuisson sont situés au centre. Les espaces de cuisson actifs sont affichés sur fond gris et affichent le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson. Selon le type de cuisson, la température configurée ou le niveau de puissance s'affiche également. La zone sélectionnée est affichée sur fond orange.

### **Ligne inférieure**



Les symboles du menu principal se situent dans la ligne inférieure. Vous pouvez y sélectionner le type de cuisson.

# Eléments de commande





---

## Symboles

### Menu principal



| Symbole  | Signification  |
|--|--|
| 1-9<br>manuel  | Cuisson manuelle – Sélection d'un niveau de puissance                            |
| <br>TempControl | Cuisson à l'aide des capteurs – Sélection d'une température                      |
| <br>Assistant   | Fonction d'assistance pour la préparation d'aliments sélectionnés et de recettes |

### Menu déroulant

| Symbole   | Signification  |
|---|--|
|  | Protection nettoyage   |
| <b>i</b>  | Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. |
| II/▶  | Stop & Go  |
|  | Fonction Minuterie   |
|  | Verrouillage de la mise en marche  |
|  | Réglages   |

### Autres symboles

D'autres symboles apparaissent selon la fonction sélectionnée.

| Symbole   | Signification  |
|---|--|
|  | Arrêt automatique                                      |
|  | Vous revenez à l'écran précédent ou au menu principal. |

### Premier nettoyage du plan de cuisson

- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.
- Ne retirez pas les autocollants avec les indications de sécurité ou d'installation ainsi que la plaque signalétique.

Les travaux du service après-vente et de réparation seront plus simples.

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

### Première mise en service du plan de cuisson

#### Sélectionner la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez avec OK.

#### Première cuisson

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent, au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître.

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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

# Première mise en service

## Miele@home

Conditions préalables :

- Réseau Wi-Fi local
- La clé WiFi fournie doit être installée.

Une fois la clé WiFi installée, le plan de cuisson peut être connecté au réseau WiFi domestique.

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

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

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

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

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

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

## Application Miele

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



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

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

## Installer Miele@home


### Connexion via l'application


Vous pouvez créer une connexion réseau avec l'application Miele@mobile.

- Installez l'application Miele@mobile sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, vous avez besoin :

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

Le mot de passe du plan de cuisson correspond aux neuf derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique. Le numéro de fabrication se trouve dans Réglages  sous Version logiciel (voir chapitre "Fonctions supplémentaires", section "Afficher les données du plan de cuisson").

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Terminal mobile : lancez l'App Miele@mobile.
- Plan de cuisson : sélectionnez Réglages .
- Plan de cuisson : appuyez sur Miele@home | activer | Connecter via l'App.
- Terminal mobile : suivez les instructions de l'App.

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

### Connexion par WPS

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Plan de cuisson : appuyez sur Miele@home | activer | Connecter via WPS.
- Routeur Wi-Fi : activez la fonction WPS sur votre routeur Wi-Fi.

Plan de cuisson : l'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

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

- Terminal mobile : suivez les instructions de l'App.

# Première mise en service



---

## Annuler le processus

- Effleurez désactiver.

## Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Allez dans les réglages  (voir chapitre "Réglages ").
- Appuyez sur Miele@home | réinitialiser.

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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



## Con@ctivity

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

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

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

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Activer Con@ctivity

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

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

Conditions préalables :

- Réseau Wi-Fi local
- La clé Wi-Fi fournie doit être installée
- Hotte Miele compatible Wi-Fi

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

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

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



# Première mise en service

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

Conditions préalables :


- La clé Wi-Fi fournie doit être installée
- Hotte aspirante Miele compatible Wi-Fi

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Allez dans les réglages  (voir chapitre "Réglages ").
- Appuyez sur Miele@home | activer | Con@ctivity.

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

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

- Appuyez sur la touche Arrêt différé  pour quitter le mode connexion sur la hotte aspirante.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.



Si vous avez établi une connexion directe par Wi-Fi, vous ne pouvez plus raccorder votre plan de cuisson et votre hotte aspirante à votre réseau Wi-Fi local. Si vous souhaitez établir cette connexion à votre réseau Wi-Fi local ultérieurement, désactivez d'abord la connexion WiFi directe entre le plan de cuisson et la hotte aspirante (voir chapitre "Réinitialiser les paramètres" et, dans le mode d'emploi et les instructions de montage, le chapitre "Déconnexion du WiFi").

## Annuler le processus

- Effleurez désactiver.

## Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Allez dans les réglages  (voir chapitre "Réglages ").
- Appuyez sur Miele@home | réinitialiser.

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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

Des bobines d'induction se trouvent sous la plaque vitrocéramique. Ces bobines produisent 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 plaque vitrocéramique.

La position, la taille et la forme du récipient sont détectées automatiquement.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Récipients").

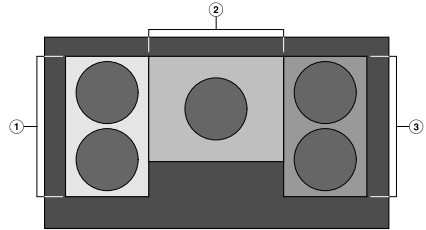
**⚠** Risque de brûlure dû aux objets brûlants.

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

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

Arrêtez le plan de cuisson après l'avoir utilisé avec la touche sensitive **⏻**.

## Espaces de cuisson



- ① Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ② Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ③ Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl

Le plan de cuisson dispose de trois espaces de cuisson. L'ensemble de l'espace de cuisson (en général, les espaces de cuisson) peut être divisé en zones de cuisson individuelles.

Vous pouvez utiliser au maximum cinq récipients de cuisson simultanément, à savoir deux récipients sur chaque espace de cuisson à droite et à gauche, un récipient au milieu.

Si deux récipients sont utilisés à droite ou à gauche, un affichage apparaît pour chacun sur l'écran tactile.

Si nécessaire, les récipients peuvent simultanément recouvrir plusieurs espaces de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations concernant les espaces de cuisson et les possibilités de combinaison au chapitre "Commande", section "Positionner les récipients de cuisson".

# Fonctionnement

---

## Bruits

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 est possible que vous entendiez un vrombissement. Ce bruit diminue puis disparaît si vous diminuez le niveau de puissance de l'appareil,

un crépitement lors de l'emploi d'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple),

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement à puissance réduite,

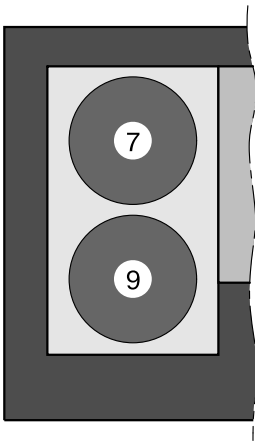
un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement. Ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de l'appareil.

## Power Management

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

Si vous utilisez simultanément deux récipients de cuisson à droite ou à gauche, la puissance est réglée pour ne pas dépasser la puissance totale.

Exemple :



Si le niveau de puissance est réglé sur neuf pour le récipient en haut à gauche, la puissance maximale disponible pour le récipient en bas à gauche est égale à sept.

La puissance totale de l'appareil est de 10'800 W par défaut. La puissance totale peut être réduite à 7'200 W (voir chapitre "Réglages", section "Aperçu réglages").

Une réduction de la puissance totale à 7'200 W a les conséquences suivantes :

- Un niveau de puissance élevé ne peut pas être réglé pour les très gros récipients.
- Si vous utilisez simultanément deux récipients de cuisson à droite ou à gauche, seule la fonction manuel 1–9 peut être utilisée.

# Récipients

---

## Récipients de cuisson adaptés

- inox avec fond magnétisable,
- acier émaillé,
- fonte.

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

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

## Récipients de cuisson non adaptés

- inox avec fond non magnétisable,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou grès.

## Vérifier les récipients de cuisson

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

## Affichage : pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

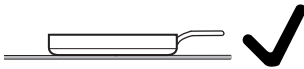
- - - clignote sur l'écran tactile si
- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit,
- vous enlevez le récipient de cuisson de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.
- le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné.

Si un récipient de cuisson adapté est positionné dans la minute qui suit ou que le récipient est repositionné, - - - s'éteint et vous pouvez poursuivre.

Si aucun récipient de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

## Conseils

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



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

## Conseils pour économiser de l'énergie

---

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



## Plages de réglage

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

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

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

# Commande

## Principe de fonctionnement

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

Si vous éteignez le plan de cuisson, seul reste visible le symbole sérigraphié des touches sensibles Marche/Arrêt ①. Si vous activez le plan de cuisson, l'écran tactile s'allume.

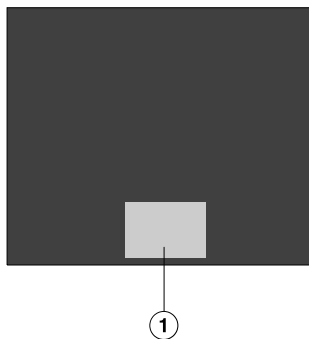
Le plan de cuisson est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

Chaque réaction de l'écran tactile est signalée par un signal sonore.

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **orange**.

Les champs qui servent à confirmer des étapes de commande s'affichent en **vert** (par ex. OK).

⚠ Dysfonctionnement dû à l'écran tactile encrassé ou recouvert. L'écran tactile ne réagit pas ou s'allume et s'éteint de manière intempestive, il peut même arriver que le plan de cuisson affiche un message d'erreur (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous. Gardez l'écran tactile propre. Ne placez pas d'objets sur l'écran tactile. Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur l'écran tactile.



① Zone d'écran tactile

## Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ ou la valeur souhaités sur l'écran tactile.

## Afficher le menu déroulant

- Effleurez la ligne orange au-dessus de l'écran tactile.
- Sélectionnez la fonction souhaitée.
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu ou déplacez le menu déroulant vers le haut.

## Faire défiler

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou la droite.

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

La barre située dans la zone inférieure indique votre position dans le menu actuel.

## Quitter le niveau de menu

- Effleurez le symbole ↩ ou le menu juste avant le dernier symbole I.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec OK ne seront pas enregistrées.

## Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel apparaît en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

## Détection de casserole

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut (voir chapitre "Réglages"). Lorsque le plan de cuisson est activé et que vous placez un récipient dessus, l'écran tactile affiche automatiquement l'information correspondante.


Si la détection de casserole est désactivée, vous devez effleurer sur l'écran tactile la zone sur laquelle se situe le récipient afin d'activer l'espace de cuisson.

# Commande

## Placer les récipients

■ Placez le récipient de cuisson sur l'espace de cuisson comme illustré. Par conséquent :

- la répartition homogène de chaleur est ainsi garantie
- un capteur TempControl reconnaît un récipient de cuisson adapté

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Si un capteur de fonctionne pas correctement, il existe un risque de surchauffe.

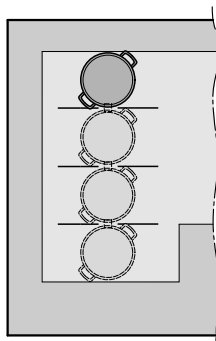
Placez le récipient de cuisson au milieu de l'espace de cuisson, sur le capteur.

## Taille minimale des récipients

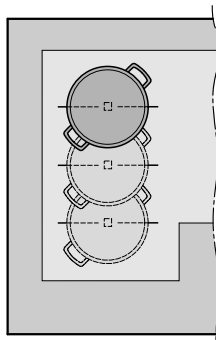
Votre récipient de cuisson dépendant de la fonction et de l'espace de cuisson doit disposer des diamètres de base minimaux suivants :

| Espace de cuisson | manuel | TempControl |
|-------------------|--------|-------------|
| Gauche/droite     | 11 cm  | 13 cm       |
| Milieu            | 11 cm  | 16 cm       |

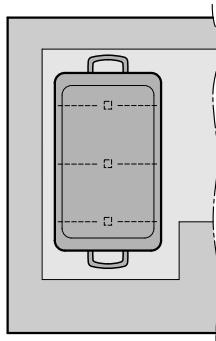
## Espace de cuisson à droite et à gauche



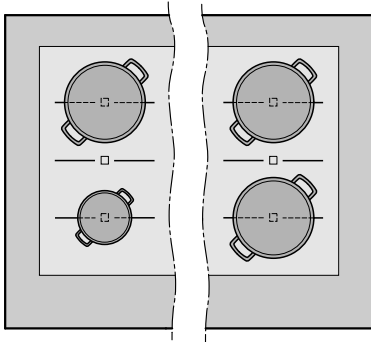
Récipient dont le diamètre du fond ne dépasse pas 13 cm.



Récipient dont le diamètre du fond est égal ou supérieur à 13 cm.

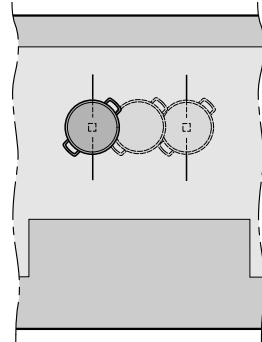


Grands récipients de cuisson

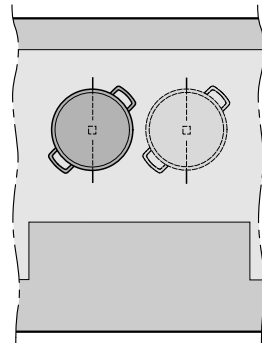


Deux récipients de cuisson

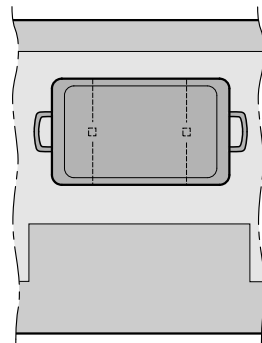
## Espace de cuisson intermédiaire



Récipient dont le diamètre du fond ne dépasse pas 16 cm.




Récipient dont le diamètre du fond est égal ou supérieur à 16 cm.



Récipient dont le diamètre du fond est égal ou supérieur à 25 cm.

# Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

## Enclenchement du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

L'écran tactile se met en marche.

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

## Réglage du niveau de puissance

- Placez le récipient à l'emplacement souhaité.
- Sélectionnez manuel 1–9.
- Effleurez le niveau de puissance souhaité ou faites glisser le doigt sur les barres.

Le niveau de puissance réglé, la zone de réglage et la durée s'affichent.

La durée indique le temps depuis lequel la zone de cuisson est activée.

Si vous balayez l'affichage de la durée, celui-ci repasse à 0.

## Modifier le niveau de puissance

Si vous utilisez simultanément plusieurs récipients de cuisine et que l'affichage souhaité ne passe pas en orange, sélectionnez tout d'abord l'affichage.

- Effleurez l'affichage du récipient de cuisson souhaité.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

## Arrêter la zone/le plan de cuisson

### Déclenchement d'une zone de cuisson

- Maintenez sur l'écran tactile l'affichage correspondant à la zone de cuisson jusqu'à ce que celle-ci s'éteigne.

ou

- Effleurez la zone de cuisson sur l'écran tactile.
- Réglez le niveau de puissance sur 0.


ou

- Effleurez la zone de cuisson sur l'écran tactile.
- Effleurez le symbole ↵.


### Arrêter le plan de cuisson

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle  du plan de cuisson s'allume une fois la zone arrêtée.

Le témoin de chaleur résiduelle s'éteint ensuite dès que la zone de cuisson peut être touchée sans danger.

 Risque de brûlure dû à une plaque vitrocéramique très chaude. La plaque vitrocéramique reste très chaude après la cuisson. Ne touchez pas la plaque vitrocéramique tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

# Commande

---

## TempControl

TempControl surveille et régule la température pour des processus de rôtissage :

- les sucs de cuisson ne peuvent pas surchauffer
- les niveaux de puissance ne doivent pas être ajustés à la main
- il n'est pas nécessaire de retourner fréquemment les aliments

Placez le récipient de cuisson au milieu de l'espace de cuisson, sur le capteur.


TempControl ne convient ni à la friture, ni à la cuisson.  
N'utilisez cette fonction que pour rôtir.

## Conseils d'utilisation

- Vous pouvez régler une température comprise entre 140 et 230 °C.
- Ne placez le récipient qu'une fois que l'extérieur est sec.
- N'utilisez pas d'huile chaude, d'huile ayant brunie ou trouble ni d'huile contenant des restes d'aliments.
- N'ajoutez les aliments qu'après avoir entendu le signal sonore. Si une anomalie est détectée, il se peut que la montée en température s'arrête.
- N'ajoutez plus d'huile une fois le préchauffage démarré.
- Ne déplacez pas le récipient une fois le préchauffage démarré.



## Activer TempControl

- Placez le récipient à l'emplacement souhaité.
- Mettez la quantité nécessaire d'huile ou de graisse dans le récipient.
- Sélectionnez TempControl .
- Réglez la température.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit. La durée commence à s'écouler automatiquement.

- Placez l'aliment à rôtir dans le récipient.
- Arrêtez la zone de cuisson après utilisation.

## Modifier la température

Si vous utilisez simultanément plusieurs récipients de cuisine et que l'affichage souhaité ne passe pas en orange, sélectionnez tout d'abord l'affichage.

- Effleurez l'affichage du récipient de cuisson souhaité.
- Réglez la température.

# Commande

## Tableau de cuisson TempControl

Seuls les aliments pour lesquels aucun programme d'assistance n'est disponible sont listés. Voir la liste complète des programmes d'assistance au chapitre "Commande", section "Assistant".

Les températures qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous conseillons de sélectionner la température la plus basse. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. La durée ne s'écoule qu'une fois la température réglée atteinte.

| Aliments   | 🌡️ [°C] |
|--|---------|
| Viande surgelée, par ex. cordon bleu                 | 150–170 |
| Rouleaux de printemps surgelés                       |         |
| Bâtonnets de poisson surgelés                        |         |
| Poisson entier                                       |         |
| Brochettes (chachlik)                                |         |
| Légumes au beurre (champignons, ail)                 |         |
| Pâtes fraîches au beurre                             |         |
| Galettes de pomme de terre                           | 180–200 |
| Chair à saucisse                                     |         |
| Tortilla   |         |
| Langos (pita hongroise)                              |         |
| Popcorn  |         |
| Poêlée surgelée                                      |         |
| Griller des graines sans graisse                     |         |
| Caramel  | 200–220 |
| Émincés  |         |
| Cuisson au wok                                       |         |
| Saisir la viande de plats braisés (par ex. goulasch) |         |
| Saisir de grandes quantités de viande                |         |

🌡️ Température

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

- Effleurez la rangée de chiffres entre les niveaux de puissance.


Le niveau de puissance réglé, la zone de réglage et la durée s'affichent.

Exemple :

si vous effleurez la rangée de chiffres entre les niveaux de puissance sept et huit, le niveau de puissance 7,5 est sélectionné.

La durée indique le temps depuis lequel la zone de cuisson est activée.

## Espace de cuisson PowerFlex Plus

Dans un espace de cuisson PowerFlex Plus, toutes les bobines d'induction sont couplées en permanence (voir chapitre "Induction", section "Principe de fonctionnement"). Si la détection de casseroles est activée (voir chapitre "Réglages "), les zones de cuisson sont automatiquement réglées selon la taille du récipient. Vous pouvez également sélectionner manuellement les zones de cuisson et modifier leur forme et/ou leur taille.

Placez toujours le récipient au milieu de l'espace de cuisson PowerFlex Plus.

## Régler/modifier manuellement les zones de cuisson

- Effleurez un marquage carré sur l'écran tactile du plan de cuisson.

La zone sélectionnée est affichée sur fond orange.

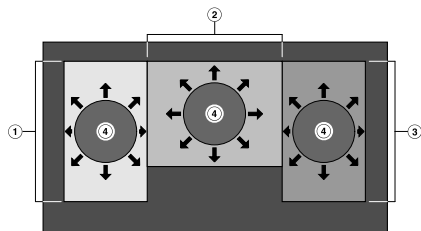
- Déplacez le doigt sur l'écran tactile pour agrandir ou réduire la zone sélectionnée.

Vous ne pouvez pas changer la forme ni la taille d'une zone de cuisson active.

# Commande

## Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson se désactive au bout de 10 minutes.



- ① Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ② Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ③ Espace de cuisson PowerFlex avec TempControl
- ④ Récipients de cuisson avec Booster

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que pour trois récipients simultanément :

- Un récipient sur la moitié gauche du plan de cuisson
- Un récipient au centre
- Un récipient sur la moitié droite du plan de cuisson

Si vous activez le Booster, à la fin du temps d'activation du Booster, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance neuf.

Pendant la phase de Booster, une partie de la puissance est prélevée des autres bobines d'induction. Si vous placez un autre récipient sur une partie du plan de cuisson déjà activée, cela peut avoir l'un des effets suivants :

- le niveau de puissance réglé est réduit,
- les niveaux de puissance ne peuvent pas être modifiés.

Le Booster et TempControl ne peuvent pas être activés ensemble sur un côté du plan de cuisson.

Les réglages dans Power Management (voir chapitre "Induction", section "Gestion de puissance") influent sur la fonction Booster.

## Activer le booster

- Placez le récipient à l'emplacement souhaité.
- Sélectionnez manuel 1–9.
- Effleurez le symbole B.

B, la zone de réglage et la durée s'affichent à l'écran.

La durée indique le temps depuis lequel la zone de cuisson est activée.

## Désactiver le Booster

- Effleurez le symbole ↶.


ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

# Commande

## Assistant

Votre plan de cuisson vous offre plus de 20 programmes d'assistance pour la préparation de plats et d'aliments.

- Placez le récipient de cuisson sur l'espace de cuisson souhaité.
- Sélectionnez Assistant .
- Sélectionnez le plat/l'aliment souhaité.

L'information relative au plat/à l'aliment souhaité s'affiche sur l'écran tactile.

- Sélectionnez Start .

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit. La durée commence à s'écouler automatiquement. Aucun autre signal n'est émis.


Des temps de cuisson sont proposés dans la recette.

**Conseil :** Vous pouvez régler une minuterie ou une heure d'arrêt pour la zone de cuisson (voir chapitre "Minuteur").

- Procédez comme décrit dans l'information.
- Arrêtez la zone de cuisson après utilisation.

## Afficher les informations

Vous pouvez afficher les informations relatives à la cuisson en cours.

- Effleurez le symbole  dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Effleurez Start pour fermer l'affichage.

## Aperçu programmes d'assistance

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous recommandons de commencer par sélectionner le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. La durée ne s'écoule qu'une fois la température réglée atteinte.

| Aliments                          | 🌡️ [°C] | 🕒 [min]            |
|-----------------------------------|---------|--------------------|
| Accompagnements                   |         |                    |
| Pommes de terre sautées           | 180–200 | 15–25 <sup>1</sup> |
| Croûtons                          | 200     | 4–6                |
| Poisson                           |         |                    |
| Filet de poisson nature           | 180–200 | 5–15               |
| Poisson pané                      | 180–200 | 5–15               |
| Crevettes                         | 180–200 | 2–4                |
| Cuisine rapide                    |         |                    |
| Pain perdu                        | 180–200 | 6–10               |
| Curry                             | 200–210 | 10–20 <sup>2</sup> |
| Croque Monsieur                   | 180–200 | 6–10               |
| Poêlées                           | 200     | 3–10               |
| Oeufs                             |         |                    |
| Omelette                          | 160–180 | 3–6                |
| Oeuf sur le plat                  | 160–180 | 5–10               |
| Oeuf brouillé                     | 160     | 2–6                |
| Viande                            |         |                    |
| Sauce bolognaise                  | 180–220 | 30–90 <sup>3</sup> |
| Boulettes                         | 160–180 | 10–20              |
| Saisir le poulet                  | 180–220 | 10–20              |
| Viande panée                      | 180–200 | 5–10               |
| steak saignant, 3 cm d'épaisseur  | 200     | 5–7                |
| steak à point, 3 cm d'épaisseur   | 200     | 6–10               |
| steak bien cuit, 3 cm d'épaisseur | 160     | 15–25              |

# Commande

|                     |         |      |
|---------------------|---------|------|
| Saucisse à griller  | 180     | 5–15 |
| Bacon               | 160–180 | 8–11 |
| Côtelettes d'agneau | 180–220 | 5–10 |
| Côtelettes de porc  | 180–200 | 6–10 |
| Desserts            |         |      |
| Pancakes            | 160–180 | 4–8  |
| Crêpes              | 200     | 2–3  |

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson/de rôtissage

<sup>1</sup> Le temps de rôtissage indiqué se rapporte à des pommes de terre cuites.

Si les pommes de terre sont crues et coupées en cubes ou en rondelles, le temps de rôtissage est compris entre 15–35 minutes.

<sup>2</sup> Une fois les aliments rôtis, ajouter le bouillon et faire bouillir.

Le temps de cuisson correspond à la durée à respecter après ébullition du bouillon.

<sup>3</sup> Une fois les aliments rôtis, ajouter le reste des aliments et faire bouillir.

Le temps de cuisson correspond à la durée à respecter après ébullition des aliments restants.



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

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :


- régler une durée de minuterie,
- pour enclencher l'arrêt automatique du chauffage d'une batterie de cuisine.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.


Vous pouvez régler une durée comprise entre une minute (0:00:01) et 9 heures 59 minutes et 59 secondes (9:59:59).

## Fonction Minuterie



### Régler la minuterie

- Ouvrez le menu déroulant.
- Sélectionnez .
- 0:00:00 apparaît sur l'écran tactile (heures:minutes:secondes).
- Effleurez 0 (heures) ou 00 (minutes ou secondes).
- Réglez la durée souhaitée avec - ou +.
- Validez avec OK.

### Modifier la minuterie

- Sélectionnez .
- Effleurez la valeur à modifier.
- Réglez la durée souhaitée avec - ou +.
- Validez avec OK.

### Supprimer la minuterie

- Sélectionnez .
- Sélectionnez .
- Validez avec OK.

# Timer


---

## Arrêt automatique


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

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



## Régler l'heure d'arrêt

- Définissez un niveau de puissance ou une température pour la zone de cuisson de votre choix.
- Sélectionnez  .  
0:00:00 apparaît sur l'écran tactile (heures:minutes:secondes).
- Effleurez 0 (heures) ou 00 (minutes ou secondes).
- Réglez la durée souhaitée avec - ou +.
- Validez avec OK.
- Lorsque vous souhaitez régler un délai de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

## Modifier le délai de désactivation

- Sélectionnez  .
- Effleurez la valeur à modifier.
- Réglez la durée souhaitée avec - ou +.
- Validez avec OK.

## Supprimer le délai de désactivation

- Sélectionnez  .
- Sélectionnez  .
- Validez avec OK.

Si vous avez supprimé la durée, celle-ci ne s'affiche plus.

### Stop & Go

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque la fonction manuel 1–9 est utilisée pour tous les récipients de cuisson. Lorsque vous activez la fonction Stop&Go, tous les niveaux de puissance passent à un.

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance ni le réglage du minuteur, la table de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les temps d'arrêt et les durées de booster s'arrêtent.

Une fois la fonction désactivée, l'appareil revient au dernier niveau de puissance réglé et les durées s'écoulent à nouveau.

### Activer/désactiver

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai de 30 minutes, le plan de cuisson se met hors tension.

- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole **II/▶** pendant env. une seconde.

### Recall

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Le plan de cuisson doit être redémarré dans un délai de 10 secondes après l'arrêt.

- Réactivez le plan de cuisson.
- Sélectionnez **Oui**.

# Fonctions supplémentaires

---

## Protection nettoyage

Vous pouvez bloquer l'écran tactile du plan de cuisson pendant 20 secondes, par ex. pour retirer les salissures. La touche sensitive ⓘ n'est pas verrouillée.

### Activer

- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole ⓘ.

Le temps est décompté sous le symbole ⓘ.

### Désactiver

- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole ⓘ.

## Mode expo

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

### Activer

- Allez dans les réglages ⚙️ (voir chapitre "Réglages ⚙️").
- Effleurez Mode démo | activée.

DEMO est affiché au centre de l'écran tactile.

### Désactiver

- Allez dans les réglages ⚙️ (voir chapitre "Réglages ⚙️").
- Effleurez Mode démo | désactivée.

DEMO disparaît de l'écran tactile.

## Afficher les données du plan de cuisson

Vous pouvez afficher la désignation du modèle, le numéro de fabrication et la version du logiciel de votre plan de cuisson.


- Allez dans les réglages ⚙️ (voir chapitre "Réglages ⚙️").
- Effleurez Version logiciel.

L'écran tactile affiche les données du plan de cuisson.

### **Verrouillage de la mise en marche**

Pour éviter la mise en route inopinée du plan de cuisson, le plan de cuisson est doté d'un verrouillage de la mise en marche. Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que si aucune zone de cuisson n'est activée.

#### **Activer/désactiver le verrouillage de la mise en marche**

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole  pendant trois secondes.

# Dispositifs de sécurité

## Déclenchement de sécurité

### L'écran tactile est couvert

Dès que quelque chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre l'écran tactile pendant plus de dix secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. L'écran tactile affiche le message d'erreur F6716 et un signal retentit.

Retirez les objets et/ou les salissures et appuyez sur OK. Le plan de cuisson est de nouveau prêt à fonctionner.

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée


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

| Niveau de puissance* | Durée de fonctionnement maximale [heures] |
|----------------------|---|
| 1/1.                 | 9   |
| 2/2.                 | 8   |
| 3/3.                 | 7   |
| 4/4.                 | 6   |
| 5/5.                 | 5   |
| 6/6.                 | 4   |
| 7/7.                 | 3   |
| 8/8.                 | 2   |
| 9                    | 1   |

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


## Sécurité anti-surchauffe

Si le fond du récipient surchauffe, la puissance réduit automatiquement. L'affichage reste inchangé. La puissance revient à la normale lorsque le récipient a refroidi.

Dans le menu Réglages , vous pouvez adapter le plan de cuisson à vos besoins.

## Accéder à Réglages

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Ouvrez le menu déroulant.
- Sélectionnez Réglages .

## Modifier Réglages


- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le réglage actuel est orangé.

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez avec OK.

Si vous souhaitez quitter le sous-menu sans faire de modifications, effleurez Réglages.

## Tableau des réglages

| Option de menu   | Réglages disponibles  |
|--|---|
| Luminosité de l'écran  | 1–5   |
| Langue  | .../deutsch/english/...   |
| Détection permanente de récipient  | activée*  |
|  | désactivée  |
| Fonction Recall  | activée*  |
|  | désactivée  |
| Signaux sonores  | activé*   |
|  | désactivé   |
| Power Management   | 10 800 W*   |
|  | 7 200 W   |
| Niveaux de puissance   | sans niveaux intermédiaires (1, 2, 3 etc.)*   |
|  | avec niveaux intermédiaires (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)  |
| Durée de fonctionnement  | activée*  |
|  | désactivée  |
| Assistant  | activée*  |
|  | désactivée  |
| Réglages d'usine   | Oui   |
|  | Non   |
| Version logiciel   |   |
| Miele@home   | voir chapitre “Première mise en service”, section “Configurer Miele@home” et “Configurer Con@ctivity” |
| Mode démo  | activée   |
|  | désactivée*   |

\* Réglage d'usine



## **Plats de contrôle selon EN 60350-2**

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

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

## Nettoyage et entretien

---

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

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

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

## Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

### Intervalle de nettoyage

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.

### Élimination des salissures légères

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

### Élimination des salissures tenaces

- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", section "Produits de nettoyage et d'entretien") et un peu de produit nettoyant pour vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

### Clôture du nettoyage

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

## Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore
- de produits détachants ou antirouille
- de détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage
- de produits de lavage contenant des solvants
- de produits de lavage pour lave-vaisselle
- de décapants pour four et gril
- de brosses abrasives
- des gommes détachantes
- d'éponges


## En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.



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

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

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

| Problème  | Cause et dépannage  |
|---|---|
| <b>L'écran tactile affiche F6713 ou F6771 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b> | <p>Vous chauffez un récipient de cuisson vide.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Effleurez OK.</li><li>■ Attendez que le témoin de chaleur résiduelle  s'éteigne (voir chapitre "Commande", section "Témoin de chaleur résiduelle").</li><li>■ Faites chauffer un récipient de cuisson rempli.</li></ul> |
| <b>L'écran tactile affiche F6734 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b>          | <p>Le récipient de cuisson est mal positionné.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Positionnez correctement le récipient de cuisson (voir chapitre "Commande", section "Positionner le récipient de cuisson").</li><li>■ Effleurez OK.</li></ul>  |
| <b>L'écran tactile affiche F6716 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b>          | <p>L'écran tactile est couvert, par exemple, si vous posez un doigt dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").</li><li>■ Effleurez OK.</li></ul>                                    |
| <b>L'écran tactile affiche F6704 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b>          | <p>Les ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement sont bloquées.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez tous les obstacles des ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement.</li><li>■ Effleurez OK.</li></ul>   |
| <b>Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.</b>                     | <p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ.</li><li>■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li></ul>   |

## Comportement inattendu

| Problème   | Cause et dépannage   |
|--|--|
| - - - clignote dans l'affichage.   | Il n'y a pas de casserole sur l'espace de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée.<br>■ Utilisez un récipient de cuisson adéquat (voir chapitre "Induction", section "Récipients de cuisson").   |
|  | Le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné.<br>■ Déplacez le récipient.   |
|  | Des objets métalliques tels que des couverts se trouvent sur l'espace de cuisson.<br>■ Retirez les objets.   |
| L'écran tactile ne réagit pas.   | Le bout de votre doigt est couvert.<br>■ Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts nus.   |
|  | La protection nettoyage  est activée.<br>■ Désactivez la protection nettoyage (voir chapitre "Fonctions supplémentaires", section "Protection nettoyage  "). |
|  | Vous teniez un récipient de cuisson dans les mains lorsque vous avez effleuré l'écran tactile.<br>■ N'effleurez l'écran tactile qu'avec les mains libres.  |
|  | L'écran tactile est encrassé.<br>■ Éliminez les salissures.  |
| Les symboles réagissent lorsque les espaces de cuisson avoisinants sont effleurés. | De l'eau ou un autre liquide se trouve sur l'écran tactile.<br>■ Séchez l'écran tactile.   |
| Le niveau de puissance réduit automatiquement ou ne peut pas être augmenté.        | Deux récipients sont utilisés simultanément sur un espace de cuisson (voir chapitre "Induction", section "Gestion de puissance").  |
| Une zone s'arrête automatiquement.   | La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum.<br>■ Réglez à nouveau un niveau de puissance (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité oubli").  |

## En cas d'anomalie

| Problème   | Cause et dépannage   |
|--|--|
| <b>À niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b> | La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.<br>■ Si le fond du récipient surchauffe, la puissance réduit automatiquement. L'affichage reste inchangé. La puissance revient à la normale lorsque le récipient a refroidi. |
| <b>Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.</b>      | La sécurité antisurchauffe s'est déclenchée.<br>■ Voir le chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité antisurchauffe".   |

## Résultat insatisfaisant

| Problème   | Cause et dépannage  |
|--|---|
| <b>La phase de préchauffage dure plus longtemps.</b>   | Le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné.<br>■ Repositionnez le récipient de cuisson (voir chapitre "Commande", section "Positionner le récipient de cuisson".)  |
|  | Le fond du récipient ou la plaque vitrocéramique est encrassé(e).<br>■ Éliminez les salissures.   |
|  | Vous avez ajouté de l'eau, de l'huile ou un aliment pendant le préchauffage.<br>■ N'ajoutez rien pendant la phase de préchauffage.  |
| <b>Dans des processus de cuisson et de rôtissage comparables, il existe de légères différences dans le temps de cuisson et le brunissement</b> | Il ne s'agit pas d'une anomalie.<br>Le matériau du fond du récipient de cuisson et la position du récipient de cuisson sur le plan de cuisson influencent les performances des bobines à induction. Cela a un effet sur le comportement à la cuisson. |

### Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

| Problème  | Cause et dépannage  |
|---|---|
| <b>Impossible d'allumer le plan de cuisson.</b>   | <p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)).</li> </ul> <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ <ul style="list-style-type: none"> <li>– en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou</li> <li>– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).</li> </ul> </li> <li>■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li> </ul> |
| <b>L'espace de cuisson ne chauffe pas.</b>  | L'espace de cuisson est encore trop chaud suite à la cuisson précédente. Une fois l'espace de cuisson refroidi, celui-ci chauffera.   |
| <b>Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.</b> | Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.  |
| <b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.</b>                     | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.  |

## Accessoires en option

---

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

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

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

### Récipient de cuisson/Plat à rôtir

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson et plats à rôtir. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

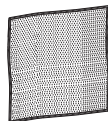
### Produits de nettoyage et d'entretien

#### Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



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

#### Chiffon microfibras



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures



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

### Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

### Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.


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


# Installation

---

## Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.  
Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.  
Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.

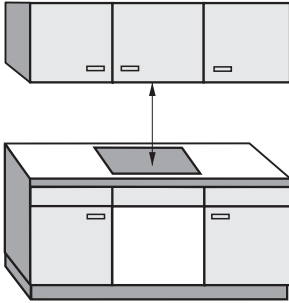
 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.  
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.  
Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

 Dommages dus à des chutes d'objets.  
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.  
Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

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

## Distances de sécurité

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



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

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 500 mm minimum.

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

### Distance minimale sous le plan de cuisson

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

Distance minimale entre le bas<sup>1</sup> du plan de cuisson et

- le bord supérieur du four :  $\geq 25$  mm ;
- le bord supérieur de la tablette :  $\geq 25$  mm ;
- le bord supérieur du tiroir :  $\geq 5$  mm ;
- le fond du tiroir :  $\geq 75$  mm.

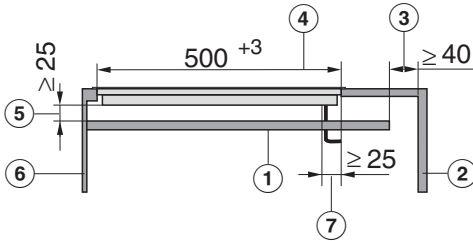
<sup>1</sup> Le bas représente l'extérieur du boîtier du dessous du plan de cuisson. Les structures plus profondes comme les boîtiers de raccordement, tôle d'écartement, etc., ne sont pas comptées comme point le plus profond et ne sont pas importantes pour le calcul de la distance minimale.

# Installation

## Tablette

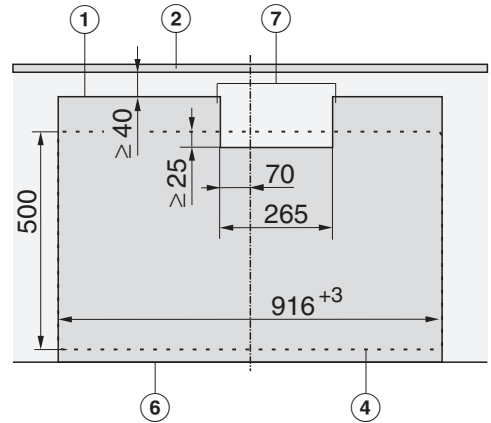
L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson est possible, mais n'est pas nécessaire.

### Vue latérale



- ① Tablette
- ② Paroi arrière
- ③ Distance minimale entre le bord arrière de la tablette et de la paroi arrière par rapport à l'aération du plan de cuisson
- ④ Découpe du plan de travail
- ⑤ Distance minimale entre le bord inférieur de la tablette et du bord supérieur de la paroi arrière par rapport à l'aération du plan de cuisson
- ⑥ Avant
- ⑦ Découpe pour le passage du câble de raccordement  
Distance minimale du bord arrière du plan de travail par rapport au bord de la découpe

### Vue d'en haut



- ① Tablette
- ② Paroi arrière
- ④ Découpe du plan de travail
- ⑥ Avant
- ⑦ Découpe pour le passage du câble de raccordement  
Distance minimale du bord arrière du plan de travail par rapport au bord de la découpe

## Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

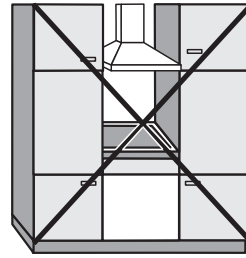
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche ou à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③ par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm.

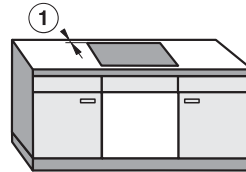
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :  
50 mm

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

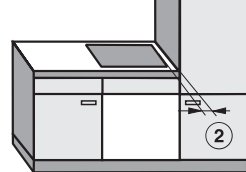
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :  
50 mm.



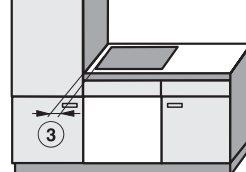
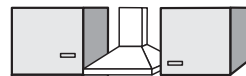
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

# Installation

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

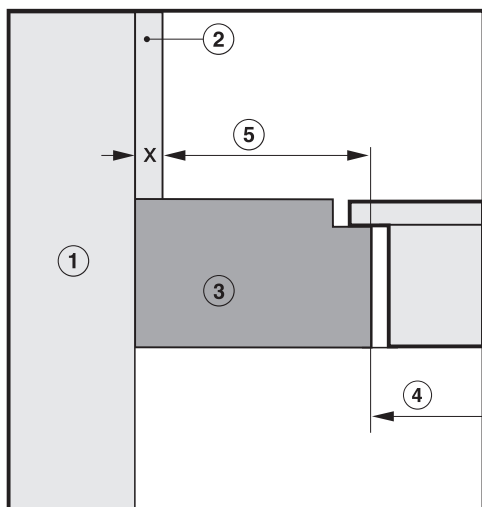
Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

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

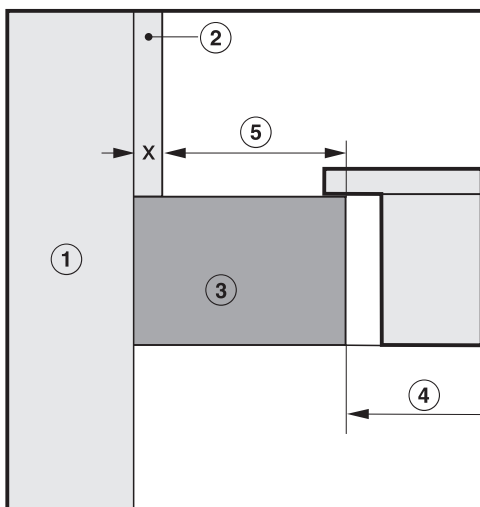
Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

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

### Encastrement à fleur de plan



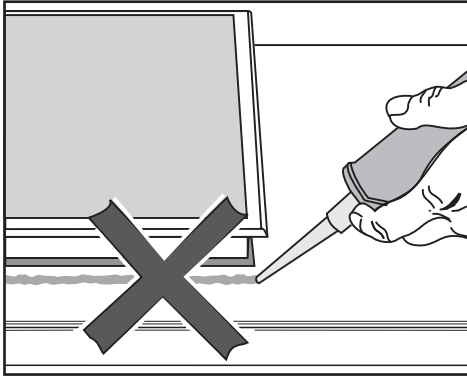
### Encastrement avec cadre



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

## Instructions d'encastrement – Standard

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



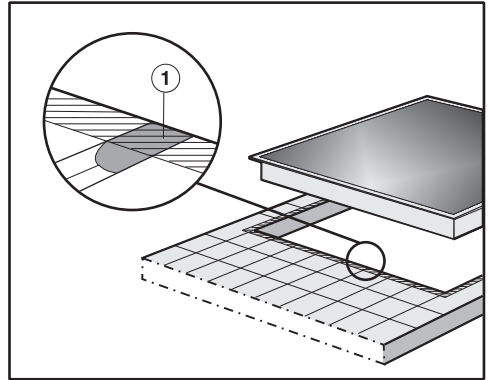
**⚠** Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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

### Plan de travail carrelé



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

### Joint d'étanchéité

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

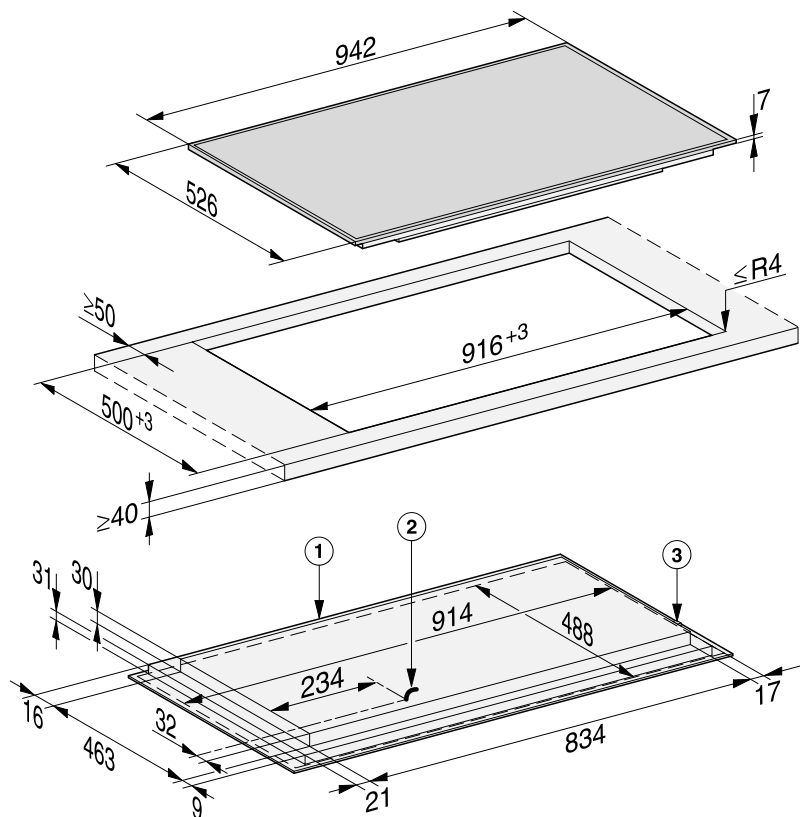
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

# Installation

## Cotes d'encastrement – en applique

Toutes les cotes sont en mm.

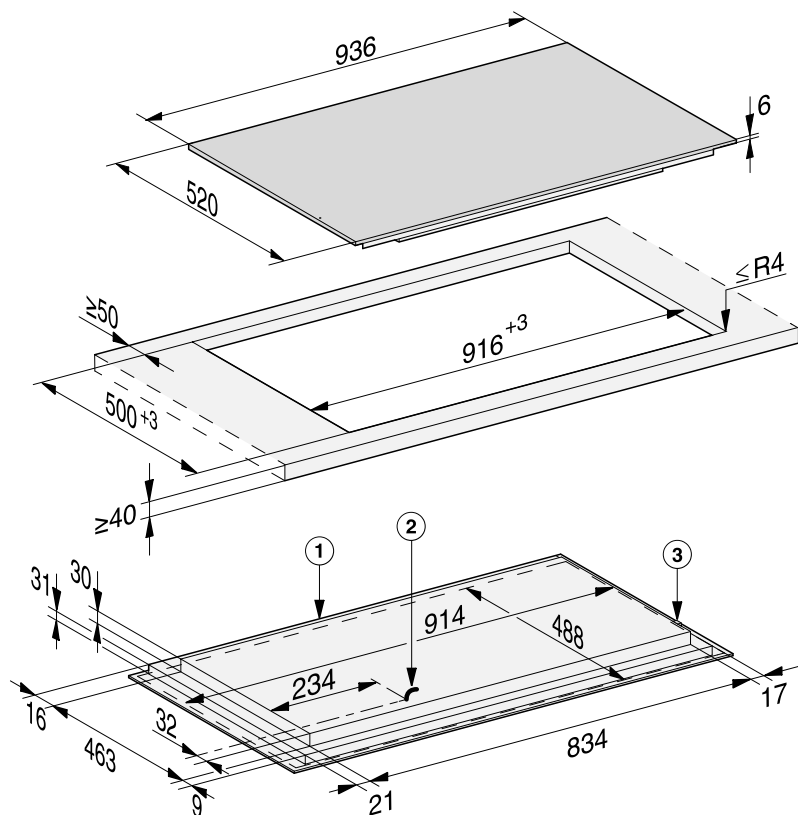
### Cotes d'encastrement – KM 7999 FR



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1'280 mm
- ③ Raccordement module WiFi



## Cotes d'encastrement – KM 7999 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1'280 mm
- ③ Raccordement module WiFi

# Installation

---

## Encastrement avec cadre

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

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

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

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

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ( $\leq R4$ ) à l'aide d'une scie sauteuse.

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

## Instructions d'encastrement – À fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encasté dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre "Installation", section "Dimensions de montage – à fleur de plan", il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s'ils sont adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

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

## Plans de travail en pierre naturelle

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

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

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

## Joint d'étanchéité

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

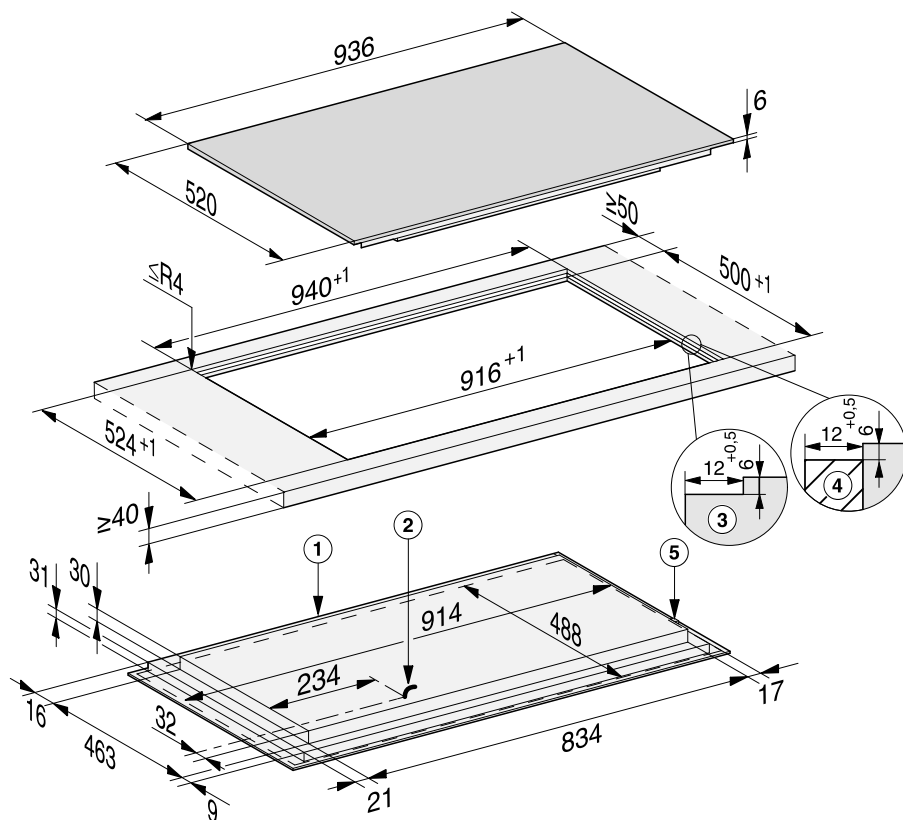
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

# Installation

## Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.

### Cotes d'encastrement – KM 7999 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1'280 mm
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)
- ⑤ Raccordement module WiFi

## Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir le chapitre “Distances de sécurité”).
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :  
fixez les taquets en bois de 6 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre “Dimensions de montage – à fleur de plan”).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

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



⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.


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

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

# Installation

---

## Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

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

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Données de raccordement

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

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

## Mise hors tension


Le raccordement du plan de cuisson doit toujours être accessible pour les opérations de service après-vente ou de réparation.

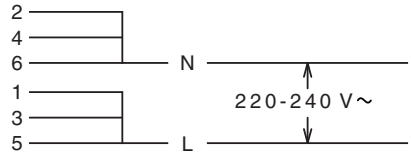
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

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


## Wiring diagram

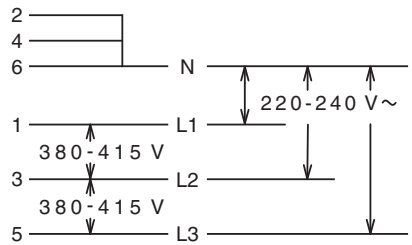
### 220-240 V ~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



### 380-415 V 3N ~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



# Fiches techniques des produits

---

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

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE   |  |
|---|--|
| Identification du modèle  | KM 7999  |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson   |  |
| Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile<br>Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W | 1. =<br>2. =<br>3. =<br>4. =<br>5. =<br>6. =             |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )   | 1. = 189,0 Wh/kg<br>2. = 191,7 Wh/kg<br>3. = 191,9 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )  | 190,9 Wh/kg  |



# Déclaration de conformité

---

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

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

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

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

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



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

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

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

fr-CH

M.-Nr. 11 373 280 / 03