

Mode d'emploi et instructions de montage

Tables de cuisson à induction



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

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Schéma descriptif	18
Table de cuisson.....	18
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	18
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL	19
KM 7689 FL.....	20
Éléments de commande et d'affichage.....	21
Données des zones de cuisson	23
Première mise en service	27
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	27
Première mise en service du plan de cuisson	27
Miele@home	28
Con@ctivity.....	31
Fonctionnement	34
Bruits	34
Powermanagement (gestion de puissance)	35
Récipients	36
Conseils pour économiser de l'énergie	38
Plage de réglage	39
Commande	40
Principe de fonctionnement	40
Enclenchement de la table de cuisson	41
Réglage du niveau de puissance	41
Arrêter la zone/table de cuisson.....	41
Témoin de chaleur résiduelle.....	41
TempControl.....	42
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue	45
Zone de cuisson PowerFlex	46
Saisie automatique.....	47
Booster	48
Maintien au chaud/réchauffer	49
Autorisation pour actions CookAssist	50
Timer	51
Fonction Minuterie.....	51
Arrêt automatique.....	52
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur	53
Fonctions supplémentaires	54
Stop&Go	54

Table des matières

Recall.....	54
Protection nettoyage.....	55
Mode de démonstration.....	55
Afficher les données du plan de cuisson.....	55
Dispositifs de sécurité	56
Verrouillage de la mise en marche/verrouillage.....	56
Déclenchement de sécurité.....	57
Sécurité anti-surchauffe.....	58
Programmation	59
Informations pour les organismes de contrôle	64
Nettoyage et entretien	65
Que faire si ... ?	67
Messages dans les affichages/à l'écran.....	67
Comportement inattendu.....	69
Résultat insatisfaisant.....	70
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques.....	70
Accessoires en option	72
Service après-vente	73
Contact en cas d'anomalies.....	73
Plaque signalétique.....	73
Garantie.....	73
Installation	74
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement.....	74
Distances de sécurité.....	75
Conseils pour l'encastrement.....	79
Encastrement avec cadre.....	79
Encastrement à fleur de plan.....	80
Joint d'étanchéité.....	80
Cotes d'encastrement – en applique.....	81
KM 7679 FR.....	81
KM 7689 FL.....	82
KM 7699 FR.....	83
KM 7679 FL, KM 7879 FL.....	84
KM 7899 FL.....	85
Encastrement avec cadre.....	86

Table des matières

Cotes d'encastrement – à fleur de plan	87
KM 7629 FX.....	87
KM 7689 FL.....	88
KM 7679 FL, KM 7879 FL	89
KM 7899 FL.....	90
Encastrement à fleur de plan	91
Raccordement électrique	92
Fiches techniques des produits	95
Déclaration de conformité.....	98

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Sécurité technique

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- ▶ 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.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ne faites pas chauffer 2 récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur un seul espace de cuisson PowerFlex.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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).
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Élimination de l'emballage de transport

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

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

Élimination de l'appareil usagé

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

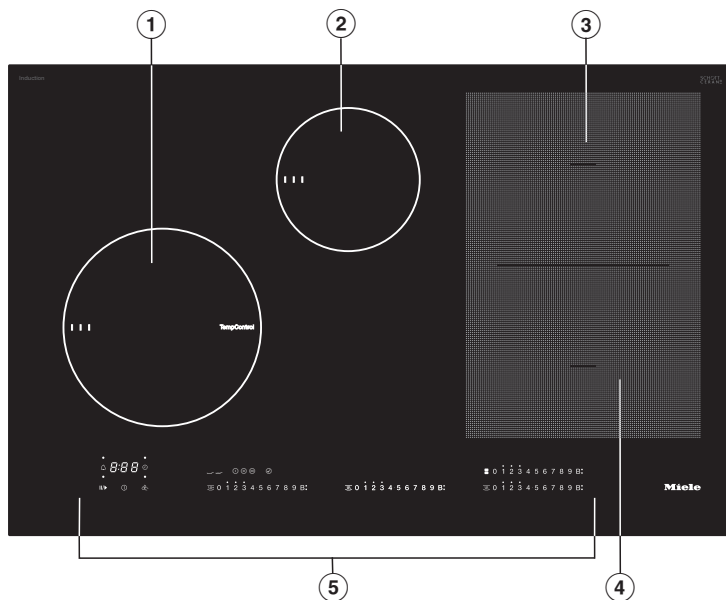


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère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

Schéma descriptif

Table de cuisson

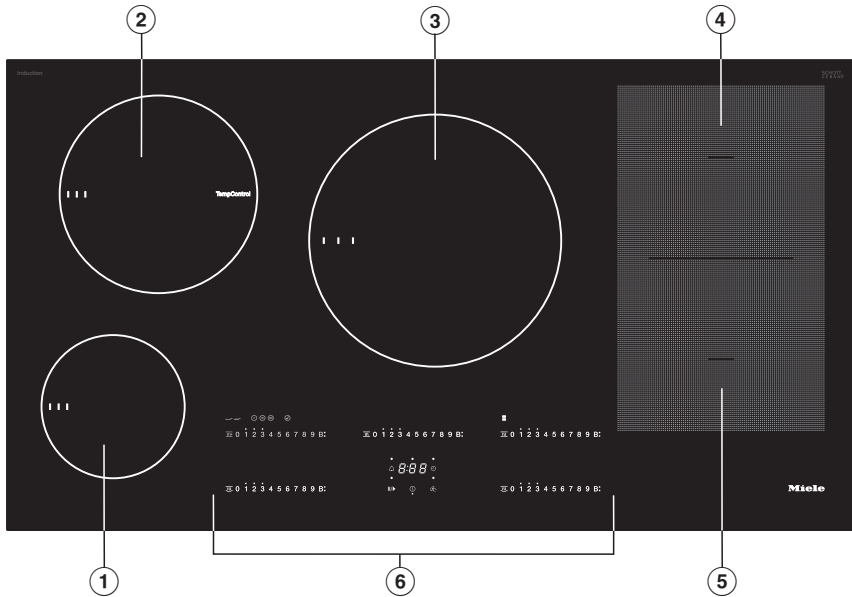
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster et TempControl*
- ② Zone de cuisson avec TwinBooster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ④ en espace de cuisson Power-Flex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

* la vitre vitrocéramique est transparente pour quelques plans de cuisson au milieu de la zone de cuisson avec TempControl, et la sonde de température est visible.

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL

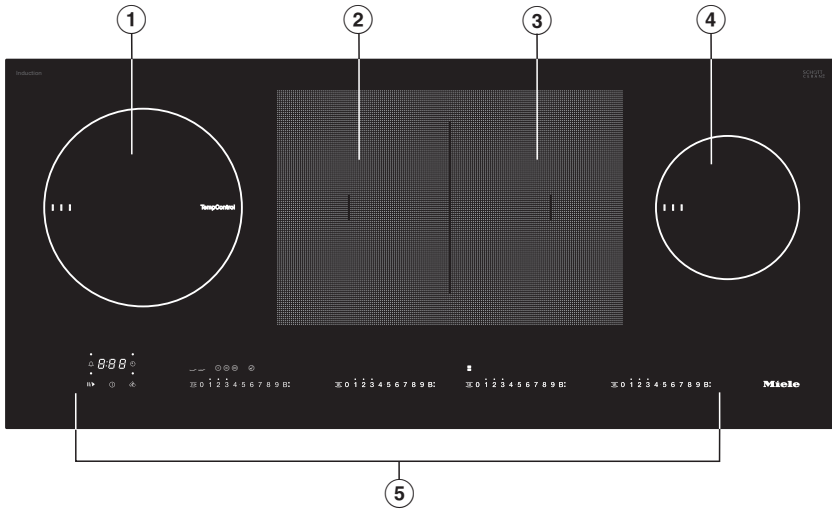


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec TwinBooster et TempControl*
- ③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ⑤ en espace de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑥ Éléments de commande et d'affichage

* la vitre vitrocéramique est transparente pour quelques plans de cuisson au milieu de la zone de cuisson avec TempControl, et la sonde de température est visible.

Schéma descriptif

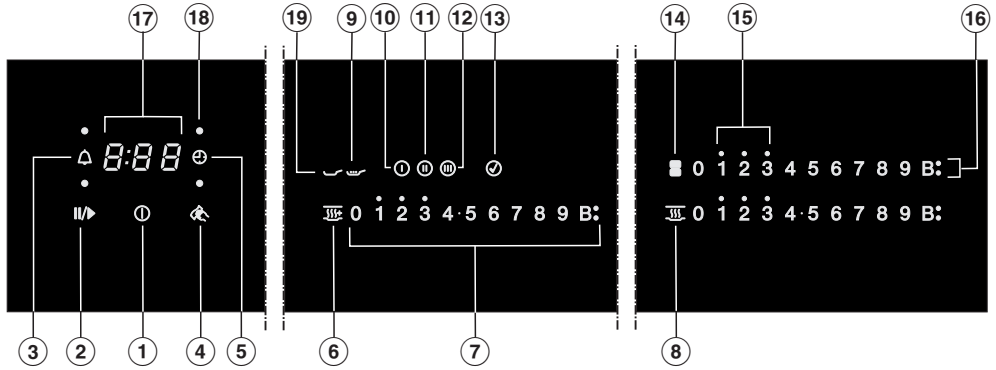
KM 7689 FL



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster et TempControl*
- ② Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
Combinable avec zone de cuisson PowerFlex ② en espace de cuisson Power-Flex
- ④ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

* la vitre vitrocéramique est transparente pour quelques plans de cuisson au milieu de la zone de cuisson avec TempControl, et la sonde de température est visible.

Éléments de commande et d'affichage



Touches sensibles

- ① Plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ③ Fonction Minuterie
- ④ Protection nettoyage
Pour verrouiller les touches sensibles
- ⑤ Arrêt automatique
Éteint automatiquement les zones de cuisson
- ⑥ Maintien au chaud Plus
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud Plus
- ⑦ Clavier numérique
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ⑧ Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ⑨ Niveau de mijotage
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)
- ⑩ Niveau de cuisson I
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)
- ⑪ Niveau de cuisson II
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)


Schéma descriptif

- ⑫ Niveau de rôtissage III
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)
- ⑬ CookAssist
(uniquement pour les zones de cuisson avec TempControl)
Pour l'autorisation d'actions CookAssist
- ⑭ Zones de cuisson PowerFlex
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex

Affichages/Voyants de contrôle

- ⑮ Chaleur résiduelle
- ⑯ Booster
Le booster est activé
- ⑰ Affichage du minuteur
 - 0:00* à Durée
 - 9:59*
 - LOC* Sécurité enfants/verrouillage activé(e)
 - dE* Mode démonstration activé
- ⑱ Arrêt automatique de l'affectation des zones de cuisson
L'arrêt automatique pour la zone de cuisson est activé
- ⑲ Zone de cuisson avec TempControl

Données des zones de cuisson

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm		Puissance max. en watts à 230 V ³	Zone de cuisson associée ⁴	
	∅ ¹	 ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'300 3'000 3'650	④
②	10–16	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1'400 1'700 2'200	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3'400 4'800 7'300	–
			Total	7 300	

¹ Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients de cuisson dans la limite des dimensions indiquées.

² Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

³ La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

Schéma descriptif

⁴ La zone de cuisson est reliée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir chapitre “Commande”, section “Powermanagement (Gestion de puissance)”.


KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm		Puissance max. en watts à 230 V ³	Zone de cuisson associée ⁴	
	∅ ¹	 ²			
①	10–16	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1'400 1'700 2'200	②
②	16–22	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'300 3'000 3'650	①
③	18–28	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'600 3'000 3'650	④
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	③
⑤	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	–
④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3'400 4'800 7'300	–
			Total	11'000	

Schéma descriptif

- ¹ Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients de cuisson dans la limite des dimensions indiquées.
- ² Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.
- ³ La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.
- ⁴ La zone de cuisson est reliée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir chapitre “Commande”, section “Powermanagement (Gestion de puissance)”.

KM 7689 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm		Puissance max. en watts à 230 V ³	Zone de cuisson associée ⁴	
	∅ ¹	□ ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'300 3'000 3'650	③
②	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	④
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2'100 3'000 3'650	①
④	10–16	–	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1'400 1'700 2'200	②
② + ③	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3'400 4'800 7'300	–
			Total	7'300	

Schéma descriptif

- ¹ Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients de cuisson dans la limite des dimensions indiquées.
- ² Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.
- ³ La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.
- ⁴ La zone de cuisson est reliée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir chapitre “Commande”, section “Powermanagement (Gestion de puissance)”.

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

Les 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

Condition préalable : réseau Wi-Fi domestique

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.com.

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

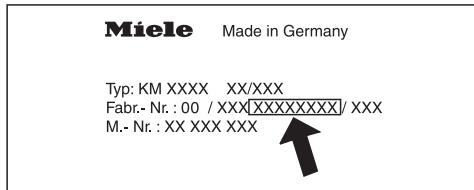
Vous pouvez établir la connexion réseau avec l'app Miele.

- Installez l'App Miele sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, vous avez besoin :

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

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



- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Lancez l'App Miele.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant six secondes.

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

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

- Suivez les instructions de l'app.

Connexion par WPS

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant six secondes.

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

La connexion WPS est uniquement activée pendant ces 120 secondes.

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

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

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

Première mise en service

Annuler le processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur un clavier numérique au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

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

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

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

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

Conditions préalables :

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

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

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

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

Première mise en service

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

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant six secondes sur le clavier numérique.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le délai écoulé, une barre de progression apparaît lors de la tentative de connexion. Si la connexion a réussi, le code C:D2 apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code C:D1 apparaît dans l'affichage du minuteur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

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

- Appuyez sur la touche Arrêt différé $\text{5} \text{ } \text{⏸}$ pour quitter le mode connexion sur la hotte.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.

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

Annuler le processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur un clavier numérique au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.


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

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

Fonctionnement


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

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Récipients"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

 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 .

Bruits

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

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),

des sifflements peuvent se produire si vous posez des casseroles à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Utilisation", section "Booster"),

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 de refroidissement après extinction de ce dernier.

Powermanagement (gestion de puissance)

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

Deux zones de cuisson peuvent être associées l'une à l'autre sur le plan de cuisson. La connexion permet de transférer la puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à l'autre.

Le dernier réglage effectué est prioritaire et sera exécuté par le plan de cuisson.

Lorsque la puissance d'une zone de cuisson est transmise à la zone de cuisson reliée, la puissance doit alors être réduite à celle de la zone activée en premier.

La puissance totale maximale possible et les zones de cuisson connectées entre elles figurent dans le chapitre "Présentation", section "Informations sur les zones de cuisson".

Si la zone de cuisson qui vient d'être allumée requiert une puissance supérieure à celle de la zone de cuisson déjà allumée, cela peut avoir les conséquences suivantes sur la zone de cuisson allumée en premier :

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

Si le dernier niveau de puissance réglé est réduit ou que le booster est désactivé, le niveau de puissance de la zone de cuisson associée est à nouveau augmenté.

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. Un fond sandwich en inox est parfaitement approprié.

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

Le niveau de puissance réglée clignote sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson si :

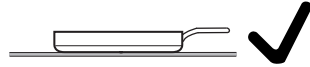
- vous allumez la zone de cuisson sans y déposer de récipient ou si le récipient de cuisson est inapproprié (récipient dont le fond n'est pas magnétisable),
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit,
- vous enlevez le récipient de cuisson de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

Si vous posez un récipient adéquat sur la zone de cuisson en l'espace de 3 minutes, le niveau de puissance ne clignote plus et vous pouvez procéder comme à l'accoutumée.

Si vous ne déposez aucun récipient ou que vous utilisez un récipient inapproprié, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, section “Informations sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
 - Positionnez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
 - N’utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
 - Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière du récipient de cuisson 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

- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- 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 en utilisant un autocuiseur.

Plage de réglage

Le plan de cuisson est programmé par défaut avec 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez une gradation plus fine, vous pouvez l'élargir à 17 niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

	Plage de réglage	
	réglage usine (9 niveaux)	élargi (17 niveaux)
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1-2	1-2.
Faire cuire de la bouillie au lait	2	2-2.
Faire chauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3	3-3.
Décongeler des légumes surgelés en bloc	3	2.-3
Faire gonfler des céréales	3	2.-3.
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Préparer de la compote de fruits	4	4-4.
Faire cuire des pâtes	4	4-5.
Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson	5	5
Décongeler et faire chauffer des surgelés	5	5-5.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des œufs au plat	6	5.-6.
Faire cuire de grandes quantités d'aliments, p. ex. un plat unique, monter des crèmes ou des sauces (p. ex. sabayon ou hollandaise)	6-7	6.-7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir	6-7	6.-7.
Cuire des pommes de terre, omelettes, blinis, etc.	7	6.-7
Faire revenir des plats à l'étuvée	8	8-8.
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	9	9

Ces données n'ont qu'une valeur indicative. La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Il est donc possible que pour vos récipients de cuisson, les niveaux de puissance diffèrent quelque peu de ceux indiqués ici. L'utilisation au quotidien vous permettra de déterminer le réglage optimal pour vos récipients de cuisson. Pour un nouveau récipient de cuisson dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué. Vous trouverez les réglages pour la saisie avec TempControl au chapitre "TempControl".

Commande

Principe de fonctionnement

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

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

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, toutes les autres touches sensibles s'allument.

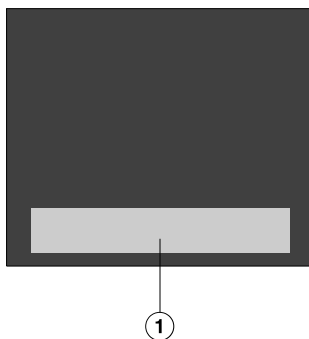
⚠ Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

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


Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

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

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



① Emplacement des touches sensibles et affichages

 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 de la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

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

Réglage du niveau de puissance

La fonction de reconnaissance de casserole permanente est activée à l'usine (voir chapitre "Programmation"). Lorsque la table de cuisson est activée et que vous placez un récipient sur une zone de cuisson, toutes les touches sensibles s'allument sur la rangée de chiffres.

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

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


Arrêter la zone/table de cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres correspondante.
- Pour éteindre la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson est brûlante, l'affichage de la chaleur résiduelle s'allume après désactivation. En fonction de la température, un point apparaît respectivement sur les niveaux de puissance 1, 2 et 3.

Les points indiquant la chaleur résiduelle s'éteignent au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier point ne s'éteint que lorsque la zone de cuisson ne présente plus aucun danger.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

Commande



TempControl

Avec TempControl, la température optimale en fonction des aliments est atteinte et maintenue sans qu'il soit nécessaire de la régler manuellement. Un capteur situé sous la zone de cuisson mesure la température en dessous de la vitrocéramique et de la poêle. Le capteur régule la puissance de la zone de cuisson afin que la température reste constante :

- 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

Selon le modèle de plan de cuisson, le capteur est visible au milieu de la zone de cuisson.


Trois niveaux pour cuire et un niveau pour mijoter sont disponibles.

Lorsque la température correspondante au niveau de saisie est atteinte, la touche pour le niveau mijotage  apparaît. Le niveau mijotage  est utilisé pour la cuisson à feu doux, par exemple pour réduire les sauces. Vous pouvez régler le niveau de mijotage après une cuisson. Vous activez le niveau mijotage en effleurant la touche sensitive.

TempControl ne convient ni à la friture, ni à la cuisson.

N'utilisez cette fonction que pour rôtir.

Conseils d'utilisation


- Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit propre, notamment au niveau du capteur situé au milieu de la zone de cuisson.
- Utilisez des poêles avec une répartition homogène de la chaleur, p. ex. des poêles avec un fond sandwich.
- Pour rôtir avec du beurre, utilisez exclusivement le niveau de saisie .
- Placez l'aliment à rôtir dans la poêle seulement si la température pré-réglée est atteinte.
- Vous pouvez basculer d'un niveau de saisie à un autre.
- Si vous basculez d'un niveau de saisie à un niveau de puissance, la fonction TempControl est désactivée.
- Vous pouvez procéder à plusieurs cuissons l'une après l'autre. La zone de cuisson ne doit pas refroidir.
- Pour que vos plats mijotent sans problème, il faut verser au moins 250 ml ou plus pour ne pas obtenir de liquides trop épais.
- Vous pouvez rebasculer du niveau "mijoter" au niveau de saisie.

Activer TempControl

- Posez une poêle sur la zone de cuisson et ajoutez de la graisse si nécessaire.
- Effleurez la touche sensitive du niveau de saisie (ⓘ , ⓘ , ⓘ) souhaité.


La touche sensitive du niveau de saisie souhaité commence à clignoter.

Lorsque la température pré-réglée est atteinte pour le niveau de saisie sélectionné :

- un signal sonore retentit
 - la touche sensitive s'allume de manière permanente
 - la touche sensitive niveau mijotage  s'allume
- Placez l'aliment à rôtir dans la poêle.

Niveau de mijotage

Si vous souhaitez cuire à feu doux après la cuisson, sélectionnez le niveau mijotage.

- Effleurez la touche sensitive niveau mijotage  et ajoutez au moins 250 ml de liquide.

Commande

Tableau de cuisson assistant rôtissage

Niveau de mijotage ٥
Laisser réduire la sauce

Niveau de rôtissage ①
Œufs au plat, œufs brouillés
Viande surgelée, par ex. cordon bleu
Blanc de poulet
Rouleaux de printemps surgelés
Bâtonnets de poisson surgelés
Filet de poisson/poisson entier
Brochettes (chachlik)
Légumes au beurre (champignons, ail)
Pâtes fraîches au beurre
Boulettes de viande
Bacon

Niveau de rôtissage ②
Galettes de pomme de terre
Omelettes
Pommes de terre sautées de pommes de terre crues
Chair à saucisse
Steaks
Escalope
Tortilla
Langos (pita hongroise)
Popcorn
Poêlée surgelée
Griller des graines sans graisse
Crevettes roses
Saucisse à rôtir
Caramel
Émincés

Niveau de rôtissage ③
Cuisson au wok
Pommes de terre sautées de pommes de terre cuites
Saisir la viande de plats braisés (par ex. goulasch)
Saisir de grandes quantités de viande

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

Les touches sensibles précédant et suivant la touche intermédiaire sont plus lumineuses que les autres touches.

Exemple :

si vous avez réglé le niveau de puissance 7., 7 et 8 sont plus lumineuses que les autres touches sensibles.

Commande

Zone de cuisson PowerFlex

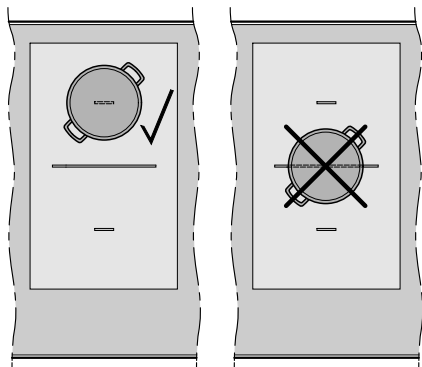
Les zones de cuisson PowerFlex sont automatiquement réunies en une aire de cuisson PowerFlex, si vous positionnez un récipient assez grand (voir chapitre "Aperçu", section "Plan de cuisson"). Les réglages pour la zone de cuisson sont commandés à l'aide de la rangée de chiffres de la zone de cuisson PowerFlex avant ou gauche (selon le modèle). Vous pouvez aussi interconnecter ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

- Effleurez la touche sensitive .

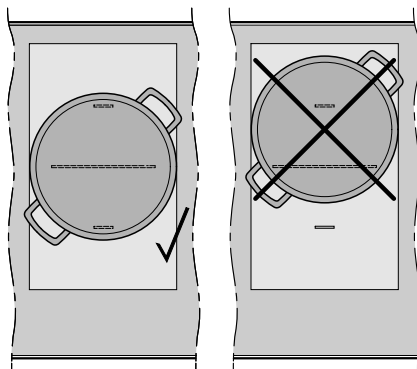
Placer les récipients

Repérer l'affectation de la taille du récipient de cuisson et la position des informations sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson (voir chapitre "Description", section "Informations sur les zones de cuisson").

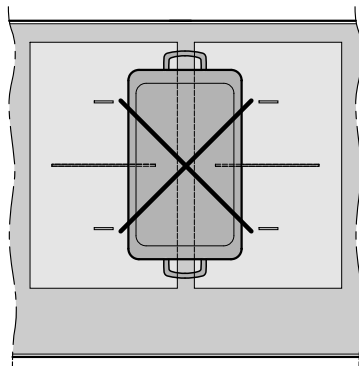
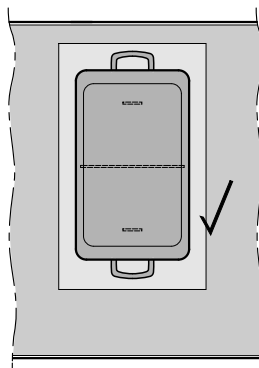
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex (casserole)



Zone de cuisson PowerFlex (plat à rôtir)



Saisie automatique

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

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive du niveau de puissance souhaité pour la suite de la cuisson jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche sensitive commence à clignoter.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau), le niveau de mijotage réglé clignote.

Si la plage de niveaux de puissance est étendue (voir chapitre “Programmation”) et qu'un niveau de puissance intermédiaire est sélectionné, les touches sensibles avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Si vous modifiez le niveau choisi pour la suite de la cuisson pendant la durée de saisie, vous désactivez la saisie automatique.

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage réglée.
- soit
- Réglez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [min : s]
1	env. 0:15
1.	env. 0:15
2	env. 0:15
2.	env. 0:15
3	env. 0:25
3.	env. 0:25
4	env. 0:50
4.	env. 0:50
5	env. 2:00
5.	env. 5:50
6	env. 5:50
6.	env. 2:50
7	env. 2:50
7.	env. 2:50
8	env. 2:50
8.	env. 2:50
9	—

* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre “Programmation”)

Commande

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un TwinBooster.

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 15 minutes.

Si le booster est activé, les réglages des zones de cuisson actives peuvent être modifiés, voir chapitre "Induction", section "Gestion de puissance".

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que pour deux zones de cuisson simultanément ou une zone de cuisson PowerFlex.

Lorsque vous activez le booster et

- qu'aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré.
- qu'un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Activer TwinBooster

Niveau 1

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le voyant de contrôle ● du TwinBooster niveau 1 s'allume.

Niveau 2

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B**.

Le voyant de contrôle ● du TwinBooster niveau 2 s'allume.


Désactiver TwinBooster


- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.



ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Maintien au chaud/réchauffer



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

Le niveau de maintien au chaud Plus  (uniquement pour les zones de cuisson TempControl) sert à maintenir au chaud et à réchauffer les plats. Il convient également pour faire fondre du chocolat.

La durée maximale de maintien au chaud des fonctions Maintien au chaud  et Maintien au chaud Plus  est de deux heures.

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

Activer/désactiver le maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive  ou  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Maintien au chaud Plus Températures de maintien au chaud

Une température de maintien au chaud de 85 °C est réglée à l'usine. Vous pouvez modifier la température de maintien au chaud (voir chapitre "Programmation").

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

Le maintien des aliments à des températures trop élevées peut influencer négativement le résultat de cuisson. Les aliments peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Commande

Autorisation pour actions CookAssist


Conditions préalables :


- Terminal mobile avec version actuelle de l'app Miele (voir chapitre "première mise en service", section "Miele@home")
- Le plan de cuisson est connecté à Miele@home

Si aucune action de l'app n'est en attente d'une confirmation sur le plan de cuisson, la touche sensitive n'est pas allumée.

- Suivez les instructions de l'app.
- Si vous voulez démarrer une action dans l'app via le plan de cuisson, confirmez l'action dans l'app.

La touche sensitive  clignote.

- Effleurez la touche sensitive  sur le plan de cuisson.

La touche sensitive  s'éteint. Le plan de cuisson démarre l'action.

Si une recette est démarrée dans l'app, il vous suffit de confirmer le démarrage dans l'app et sur le plan de cuisson. De nouvelles étapes de préparation peuvent être confirmées soit dans l'app, soit sur le plan de cuisson.

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

Le minuteur a 2 fonctions. Utilisez-le pour :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

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

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

saisie : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

saisie : 1-2-0

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

Fonction Minuterie


La minuterie est réglée à l'aide de la rangée de chiffres gauche ou avant gauche (selon le modèle).

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

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

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

Timer

Arrêt automatique

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

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

Le délai de désactivation est réglé en conséquence sur le clavier numérique de la zone de cuisson qui doit être arrêtée automatiquement.

Régler l'heure d'arrêt

- Réglez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive \odot .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

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

Le témoin lumineux d'affectation des zones de cuisson pour l'arrêt automatique clignote.

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

Si vous sélectionnez plusieurs temps d'arrêt différents, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux s'allument de manière statique.

- Pour consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

Modifier le délai de désactivation

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.


Supprimer le délai de désactivation




- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

L'affichage du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive $\bar{\square}$ sur le clavier numérique.

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

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

- Si vous souhaitez afficher les temps restants qui se décomptent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive  ou .
- Si un délai de désactivation est programmé pour plusieurs zones de cuisson, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin d'affichage pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

Fonctions supplémentaires

Stop&Go

Lors de l'activation de Stop&Go, les niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson activées sont réduits à 1. Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur, le plan de cuisson peut uniquement être arrêté. La minuterie, les délais de désactivation, les délais de booster et les délais pour la phase de saisie continuent de s'écouler.

Si vous désactivez la fonction, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance ou de saisie précédent.

Si vous laissez la fonction Stop&Go activée, le plan de cuisson s'arrête automatiquement au bout d'1 heure.

Activation/désactivation

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

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.


- Réenclenchez le plan de cuisson.

Les niveaux de puissance et de saisie préalablement réglés clignotent.

- Effleurez immédiatement un des niveaux de puissance ou de saisie clignotant.

Toutes les zones de cuisson et le timer continuent de fonctionner avec les réglages préalablement effectués.

Protection nettoyage


Vous pouvez bloquer les touches sensibles de la table de cuisson pendant 20 secondes, pour retirer les salissures par exemple. La touche sensitive  n'est pas verrouillée.

Activer

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps est décompté dans l'affichage de la minuterie.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie s'éteigne.

Mode de démonstration

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

Activer/désactiver

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez ensuite simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes.

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

Afficher les données du plan de cuisson

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

Désignation de modèle/numéro de série

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4.

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

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

Versión du logiciel

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3.

Des chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple : *2:00* = version logiciel 2.00

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche/verrouillage

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

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

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

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

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

Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

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

Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

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

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ⊕ et II/▶ pendant 6 secondes.

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

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ⊕ et II/▶ pendant 6 secondes.

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

Déclenchement de sécurité

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensible pendant plus de 10 secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. Le symbole \mathcal{L} clignote brièvement sur la touche sensible $\textcircled{1}$ et un signal sonore retentit. Lorsque les objets gênants et/ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole \mathcal{L} apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

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

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

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

** Réglage d'usine

Dispositifs de sécurité

Sécurité anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les blocs de refroidissement du système électro-ronique sont équipés d'une protection thermique. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. *Err* clignote en alternance avec *044* dans l'affichage du minuteur.

Vous pouvez de nouveau utiliser la zone de cuisson comme à l'accoutumée dès que le message d'anomalie s'est éteint.

Bloc de refroidissement

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Les zones de cuisson concernées ne peuvent être de nouveau utilisées comme à l'accoutumée qu'une fois que le bloc de refroidissement a suffisamment refroidi.

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection antisurchauffe réagit de nouveau après élimination des causes de la surchauffe, contactez le SAV.

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

Une fois la programmation activée, les symboles \oplus et PL apparaissent dans l'affichage du minuteur. Au bout de quelques secondes, $P:01$ (programme 01) et $C:01$ (code) clignotent en alternance dans l'affichage du minuteur.

Modifier la programmation

Activer de la programmation

La touche sensitive II/\blacktriangleright se situe env. 1 cm à gauche (largeur d'index) de la touche sensitive $\textcircled{1}$.

- Lorsque **la table de cuisson est désactivée**, effleurez simultanément les touches sensibles $\textcircled{1}$ et II/\blacktriangleright jusqu'à ce que le symbole \oplus apparaisse et que l'affichage de la minuterie indique PL .

Régler le programme

Pour les numéros de programme à deux chiffres, il faut tout d'abord régler le chiffre des dizaines.

- Pendant que le programme s'affiche (par ex. $P:01$), effleurez la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité apparaisse dans l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Régler le code

- Pendant que le code s'affiche (par ex. $C:01$), effleurez la touche sensitive \oplus jusqu'à ce que le numéro de code souhaité apparaisse dans l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Enregistrer les réglages

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

Ne pas enregistrer les réglages

- Pendant que le code s'affiche (par ex. : $C:01$), effleurez la touche sensitive $\textcircled{1}$ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Programmation

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

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:10	Connexion Wi-Fi	C:00	Pas active/désactivée
		C:01	Active sans configuration
		C:02	Active et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie)
		C:03	Connexion possible via le bouton Push WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé sur le réglage par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe du plan de cuisson et de la hotte sans App Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Réactivité des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normal
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente des casseroles	C:00	Détection permanente des casseroles désactivée
		C:01	Détection permanente des casseroles activée
P:16	Température maximale de la vaisselle lors de cuisson manuelle	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Protection d'une cuisson à vide en cuisson manuelle	C:00	désactivé
		C:01	activé

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:19	Température du niveau de cuisson ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Température du niveau de cuisson ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Température du niveau de cuisson ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:25	Température du niveau de maintien au chaud Plus	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.

² Le code réglé en usine est imprimé en caractères gras.

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

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

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


Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

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


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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Retirer immédiatement les restes de détergent.

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

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

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


Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

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

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

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

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


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

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

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

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

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

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

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

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

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
<i>Err</i> et 30 clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.	Le plan de cuisson est mal raccordé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Appelez le SAV. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
Après la mise sous tension du plan de cuisson ou l'effleurement d'une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e). <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants/le verrouillage (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité enfants/Verrouillage").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode de démonstration. <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i>.
Le plan de cuisson s'est éteint automatiquement. Lorsqu'il est rallumé, <i>E</i> apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt ①.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, p. ex. par votre doigt, par des aliments qui ont débordé ou des objets posés dessus. <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").
<i>Err</i> clignote en alternance avec 044 dans l'affichage du minuteur.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
<i>Err</i> clignote dans l'affichage du minuteur en alternance avec <i>047</i> , <i>048</i> ou <i>049</i> .	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si l'aération est bloquée par un objet.■ Enlevez-le■ Si le message d'anomalie continue de s'afficher, appelez le SAV.
E -chiffre, par ex. E-0 clignote dans l'affichage du minuteur en alternance avec <i>120</i> , <i>121</i> , <i>122</i> , <i>123</i> , <i>124</i> , <i>125</i> , <i>126</i> , ou <i>127</i> .	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si l'aération est bloquée par un objet.■ Enlevez-le.■ Si le message d'anomalie continue de s'afficher, appelez le SAV.
L'écran du minuteur affiche un message non répertorié dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <ul style="list-style-type: none">■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ.■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le SAV.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
<p>Le niveau de puissance réglé clignote.</p>	<p>Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez un récipient de cuisson adéquat (voir chapitre "Induction", section "Récipients de cuisson").
<p>Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.</p>	<p>En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
<p>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>	<p>La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").
<p>À la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.</p>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
<p>L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.</p>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
<p>La fonction booster s'interrompt automatiquement.</p>	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Que faire si ... ?

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.	De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer. <ul style="list-style-type: none">■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. <ul style="list-style-type: none">■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le(s) fusible(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il peut y avoir une anomalie technique. <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau électrique en :<ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	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.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.

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.

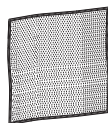
Produits de nettoyage et d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



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

Chiffon microfibras



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

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.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

Plaque signalétique

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


Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.


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

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.

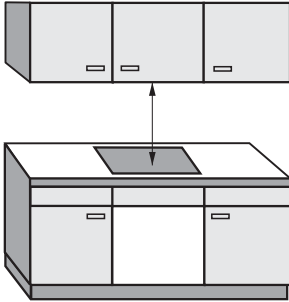
 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.
Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

 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.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être encastré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ 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.

Installation

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

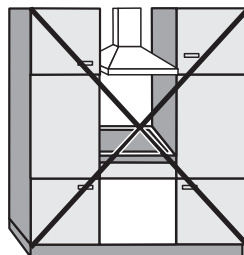
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

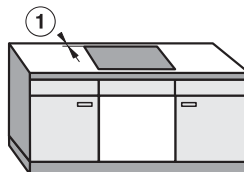
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

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

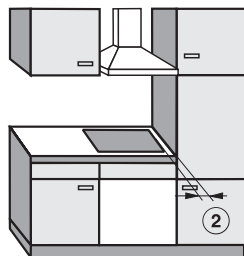
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



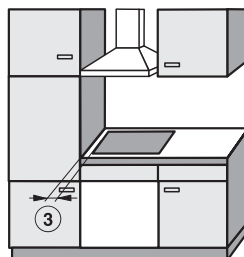
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

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 et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

- le bord supérieur du four : 15 mm
- le bord supérieur de la tablette : 15 mm
- le bord supérieur du tiroir : 5 mm
- le fond du tiroir : 75 mm

Plan de séparation

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

Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour **la pose le câble d'alimentation électrique** entre le meuble et la tablette.

Pour **l'aération** du plan de cuisson nous recommandons un espace de 20 mm à l'avant entre le meuble et la tablette.

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.

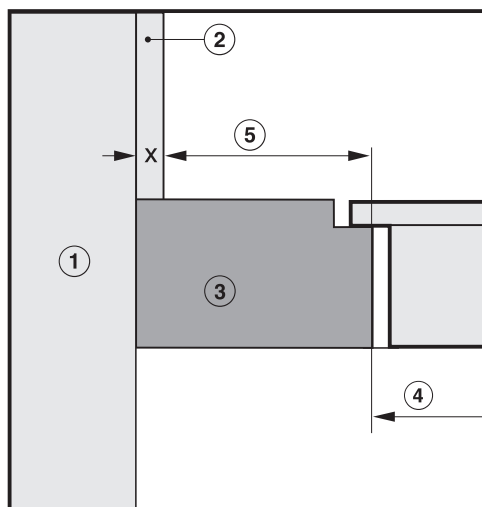
Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

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.

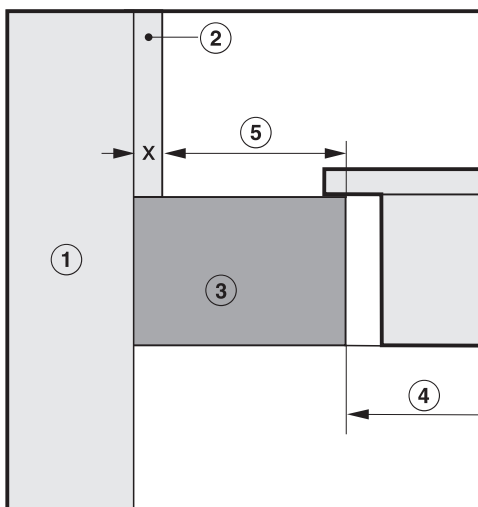
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimale 35 mm

Plans de cuisson à fleur de plan



Plans de cuisson avec cadre / Facette

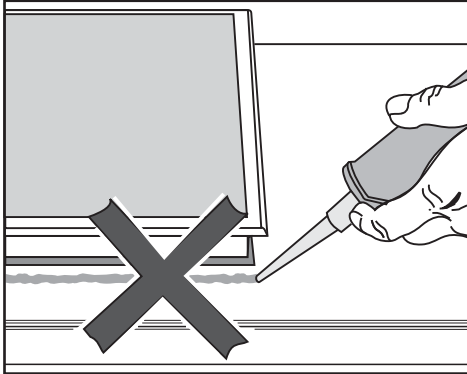



- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - cote x.

Conseils pour l'encastrement

Encastrement avec cadre

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



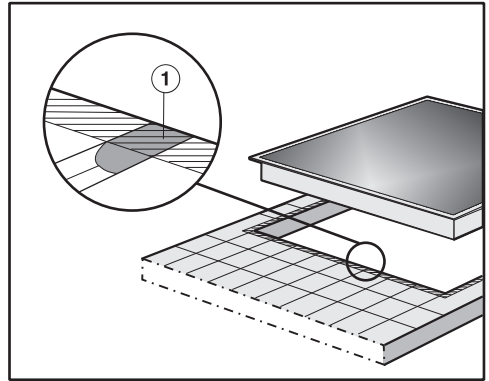
 Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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

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.

Installation

Encastrement à fleur de plan

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

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

Plans de travail en pierre naturelle

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

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

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

Joint d’étanchéité

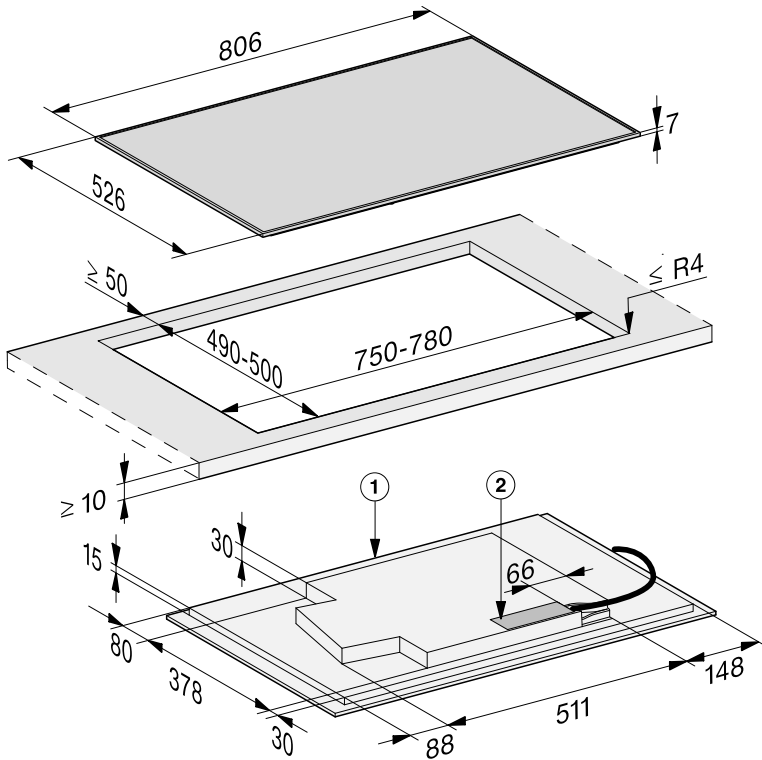
Si le plan de cuisson est démonté lors d’opérations de service, le joint d’étanchéité sous le bord du plan de cuisson peut être endommagé.

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

Cotes d'encastrement – en applique

Toutes les cotes sont en mm.

KM 7679 FR



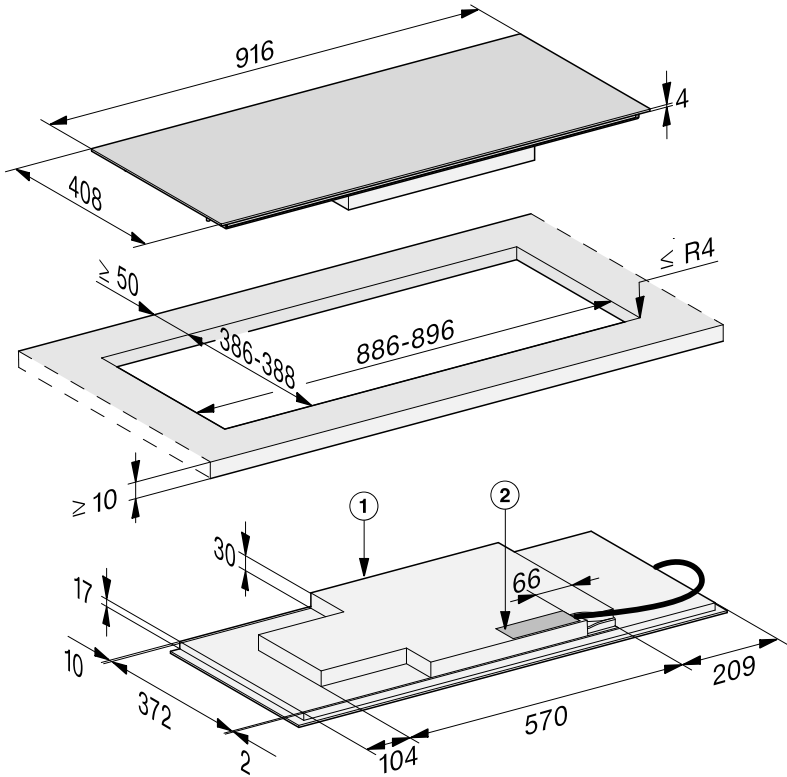
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 7689 FL

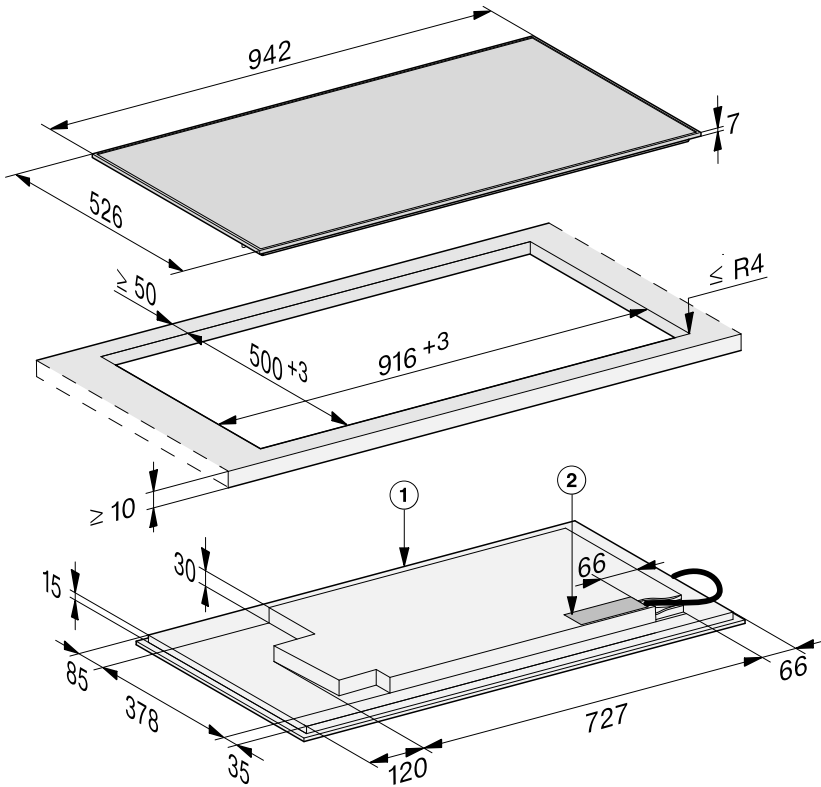


① Avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 7699 FR



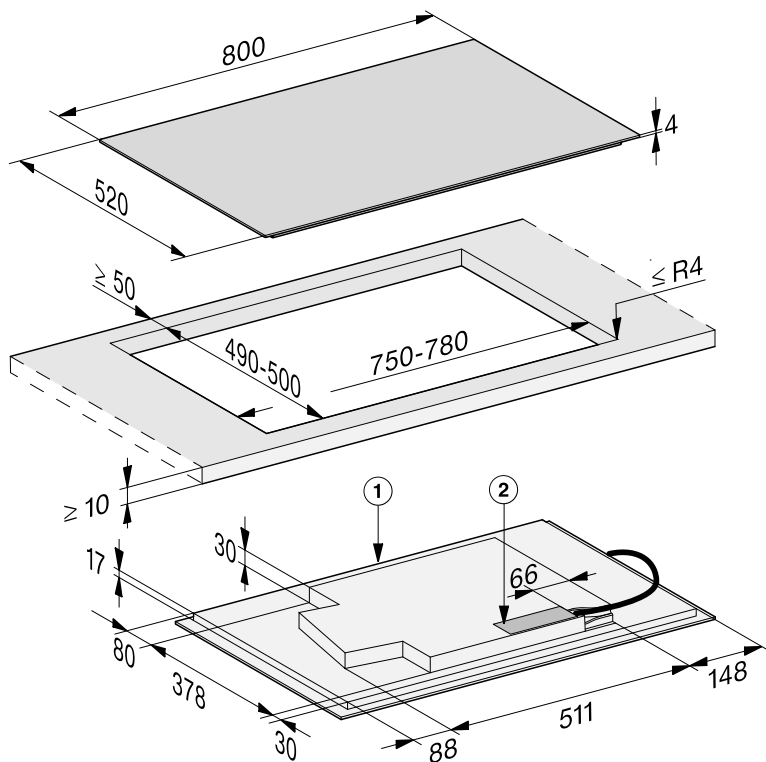
① Avant

② Boîtier de raccordement

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

Installation

KM 7679 FL, KM 7879 FL

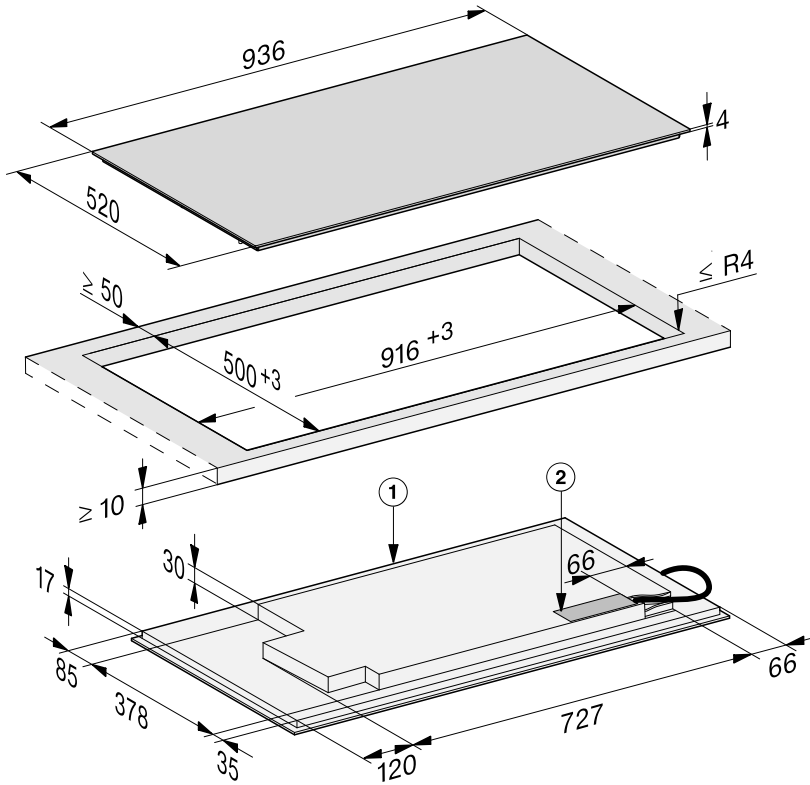


① Avant

② Boîtier de raccordement

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

KM 7899 FL



① Avant

② Boîtier de raccordement

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


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 de façon à ce qu'il soit tendu.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Faites raccorder le câble d'alimentation électrique au plan de cuisson par un électricien qualifié.

- Raccordez le câble de raccordement à l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre “Installation”, section “Branchement électrique”).
- Faites passer le câble de raccordement du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

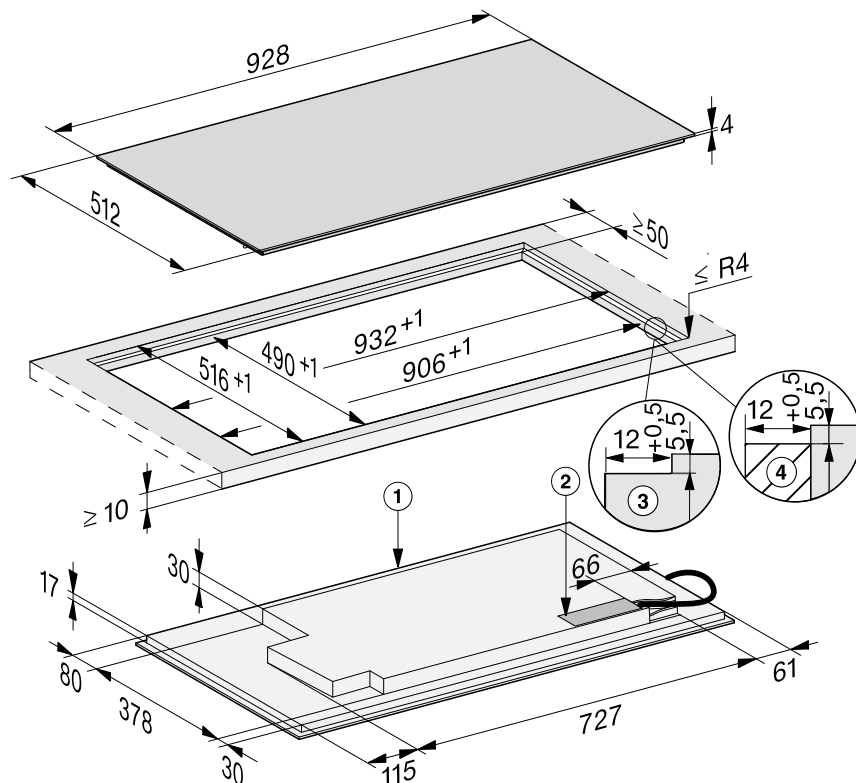
Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre “Installation”, section “Branchement électrique”).
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.

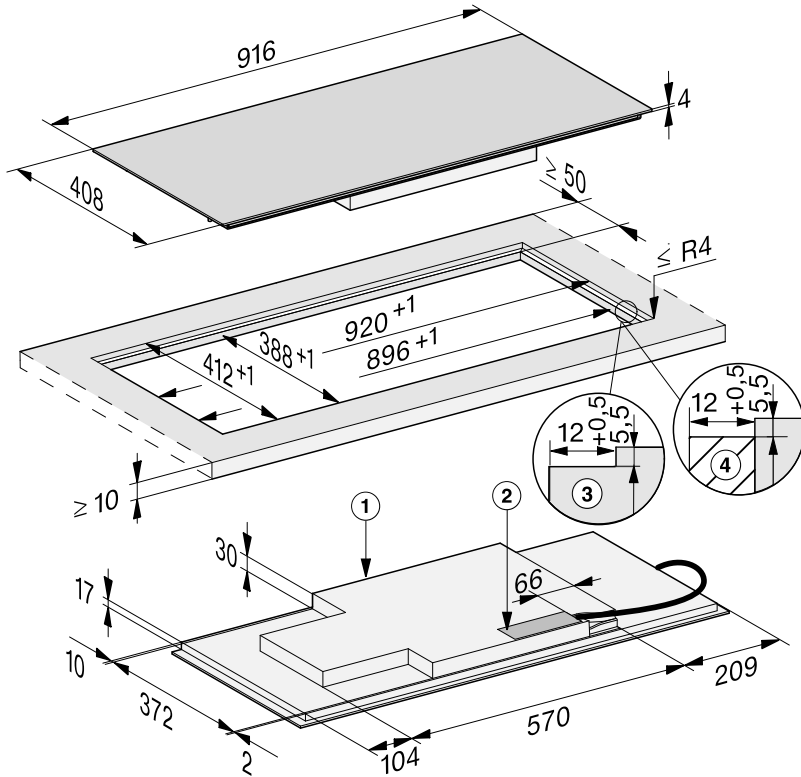
KM 7629 FX



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

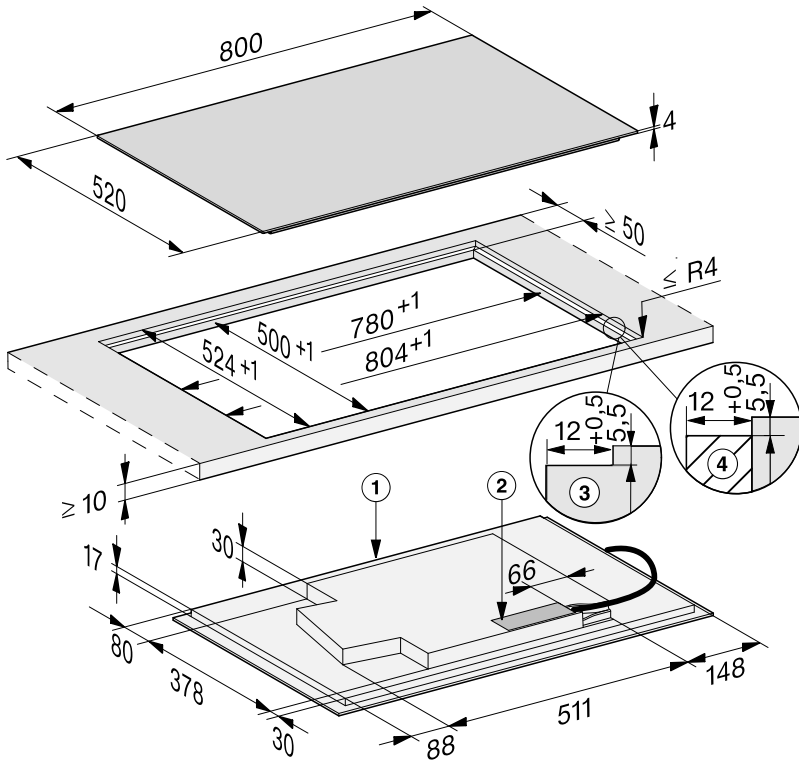
Installation

KM 7689 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

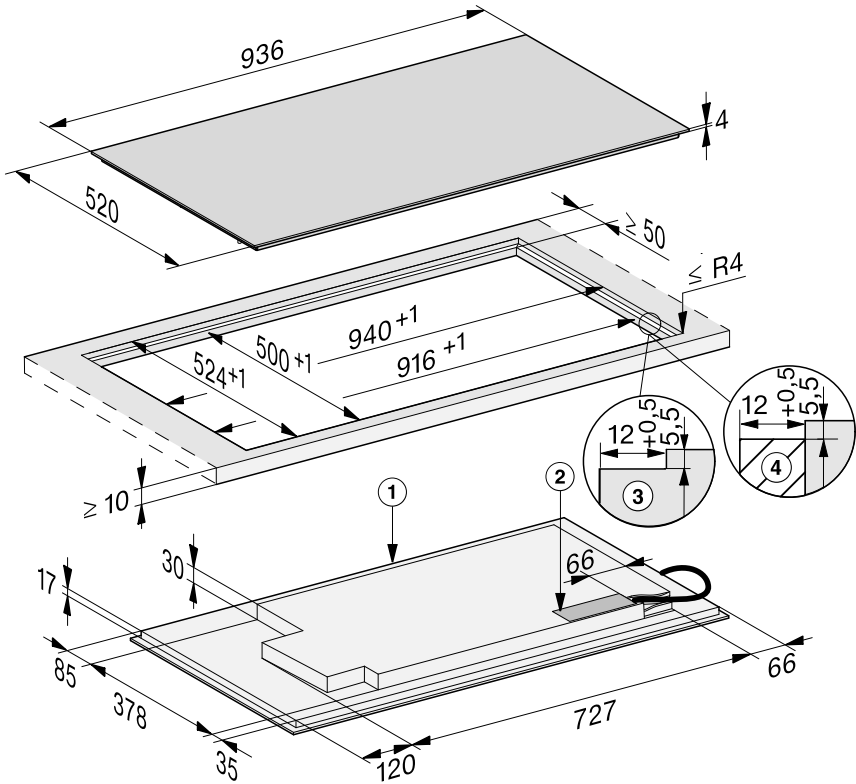
KM 7679 FL, KM 7879 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

Installation

KM 7899 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement
Câble d'alimentation électrique (L = 1'440 mm), livré non monté
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

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 en bois massif/plan de travail carrelé/plan de travail en verre : fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.



⚠ Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

- Raccordez le câble de raccordement à l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir chapitre “Branchement électrique”, section “Schéma de raccordement”).
- 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 (voir chapitre “Branchement électrique”).
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et le plan de cuisson.




⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

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

Puissance totale


voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

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

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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


Câble d'alimentation secteur

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

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

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

Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

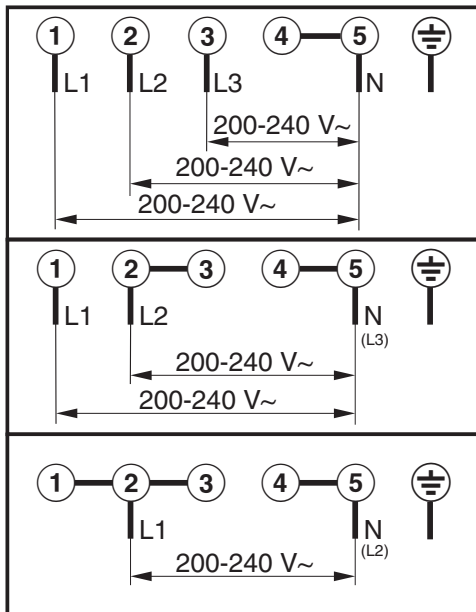
En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Installation

Schéma de raccordement

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.



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 7629
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	5
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	177,8 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 7679
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	174,8 Wh/kg

Fiches techniques des produits

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 7689
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 180,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	174,8 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 7879
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	187,7 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 7899
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	5
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	177,8 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
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm en saisissant le nom du produit ou la référence

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

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KM 7629 FX, KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7689 FL,
KM 7879 FL, KM 7899 FL