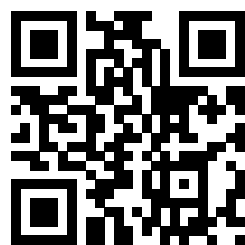


Miele

Quick Start Guide – M Sense Pfanne

Quick Start Guide –
M Sense pan

Guide de démarrage rapide –
M Sense



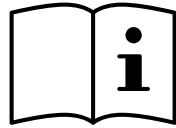
Videoanleitung
Video tutorial
Guide vidéo



Einmalige Installation

One-time installation

Connexion initiale

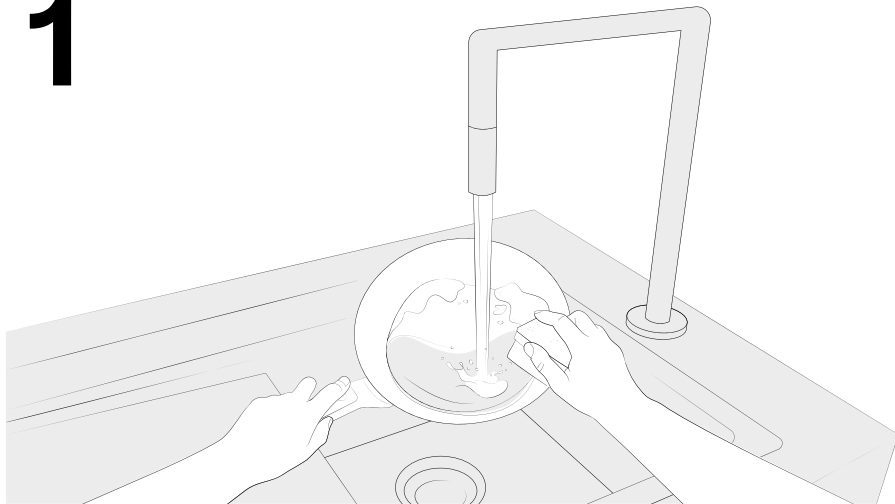


Diese Kurzgebrauchsanweisung ersetzt nicht die Gebrauchsanweisung. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen.

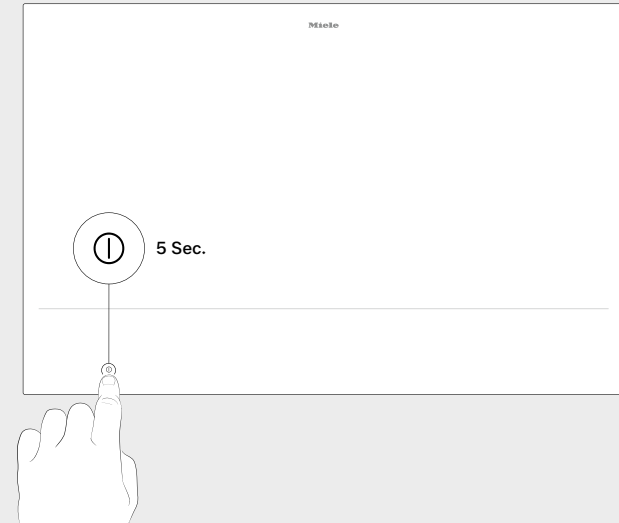
These short instructions are not a substitute for the operating instructions supplied with the machine. Please read the operating instruction manual and pay particular attention to the Warning and Safety instructions.

Ce mode d'emploi abrégé ne remplace pas le mode d'emploi et les instructions de montage. Lisez attentivement le mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité et mises en garde.

1



2



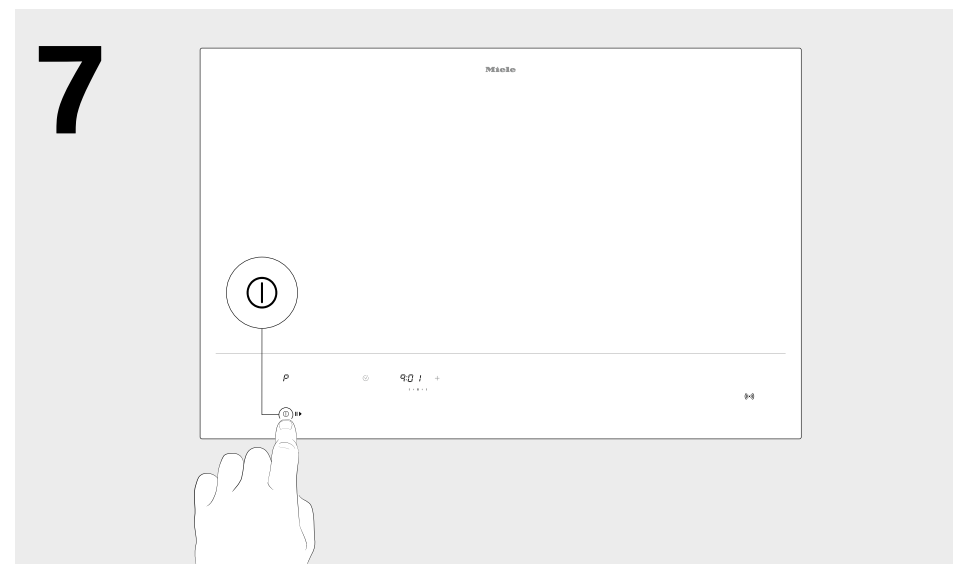
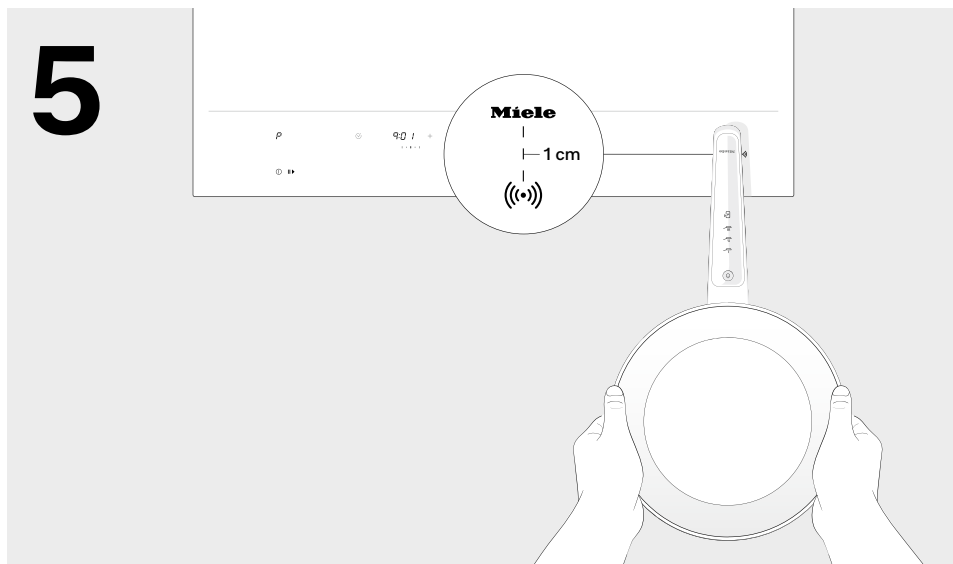
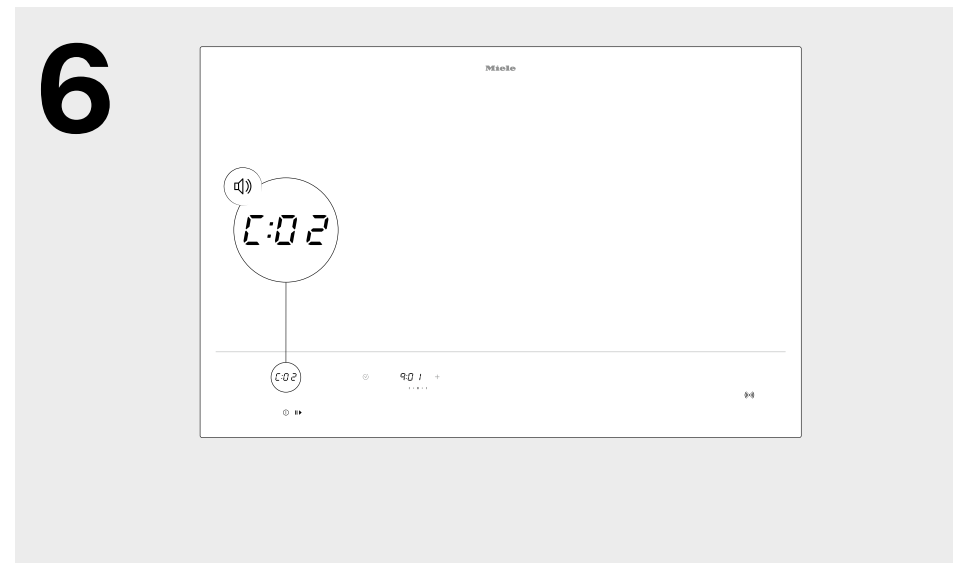
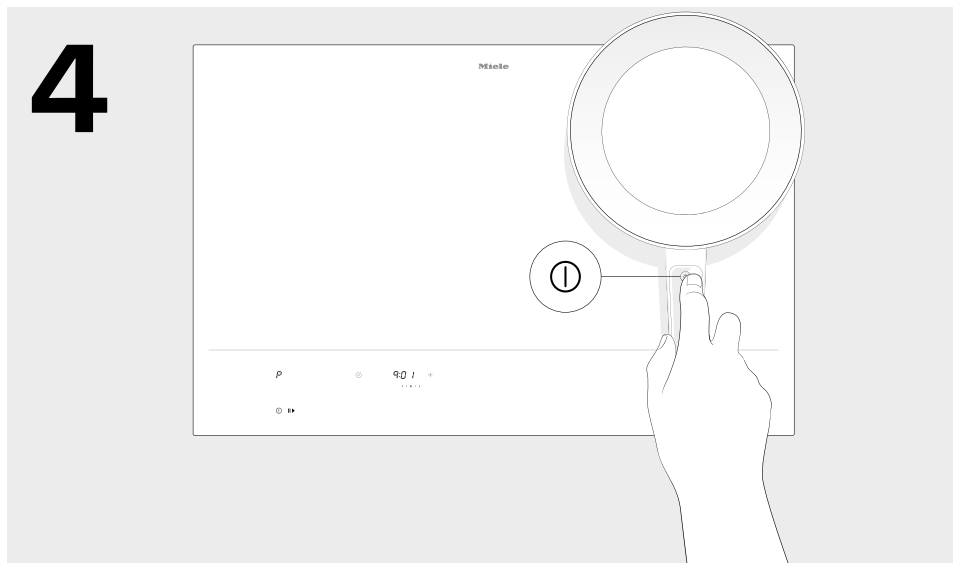
3



Einmalige Installation

One-time installation

Connexion initiale



Einmalige Installation

One-time installation

Connexion initiale

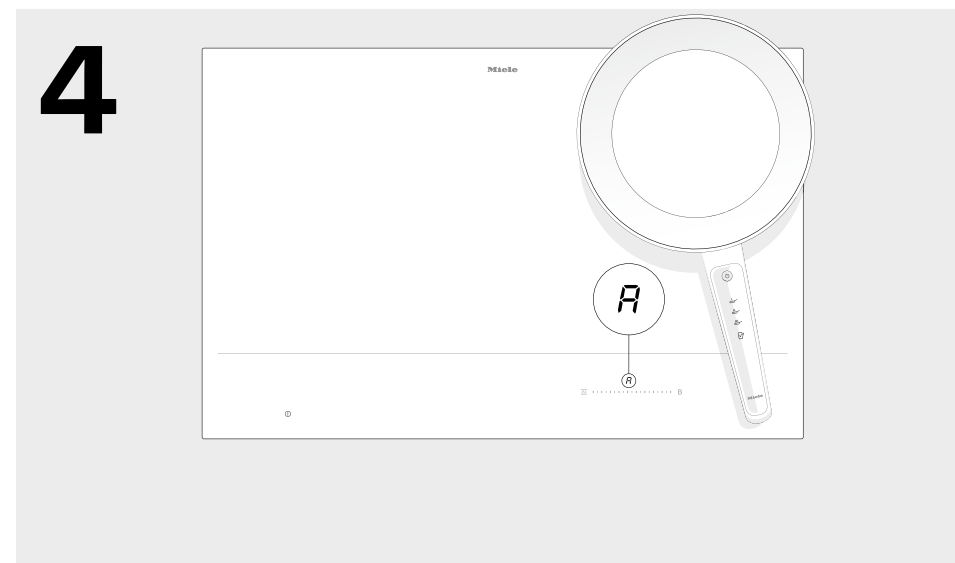
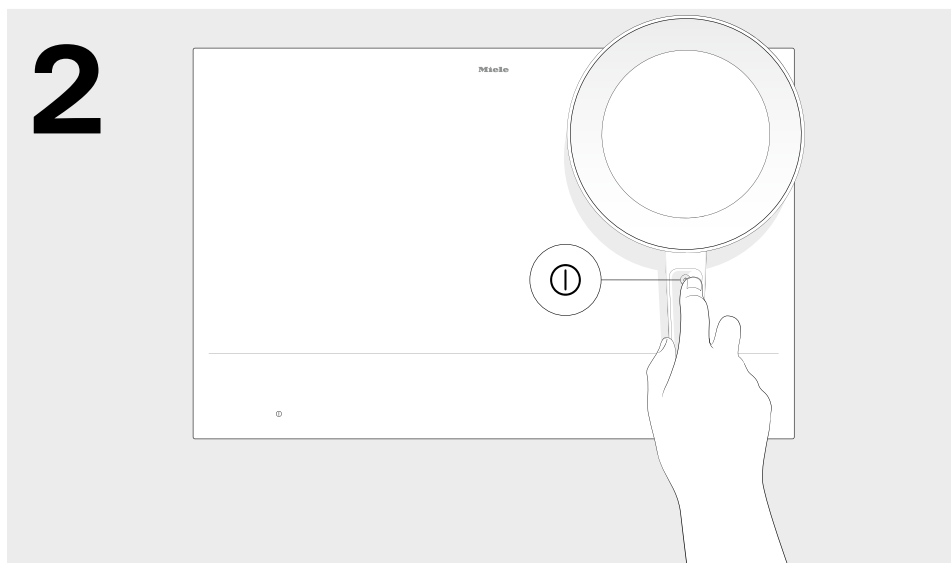
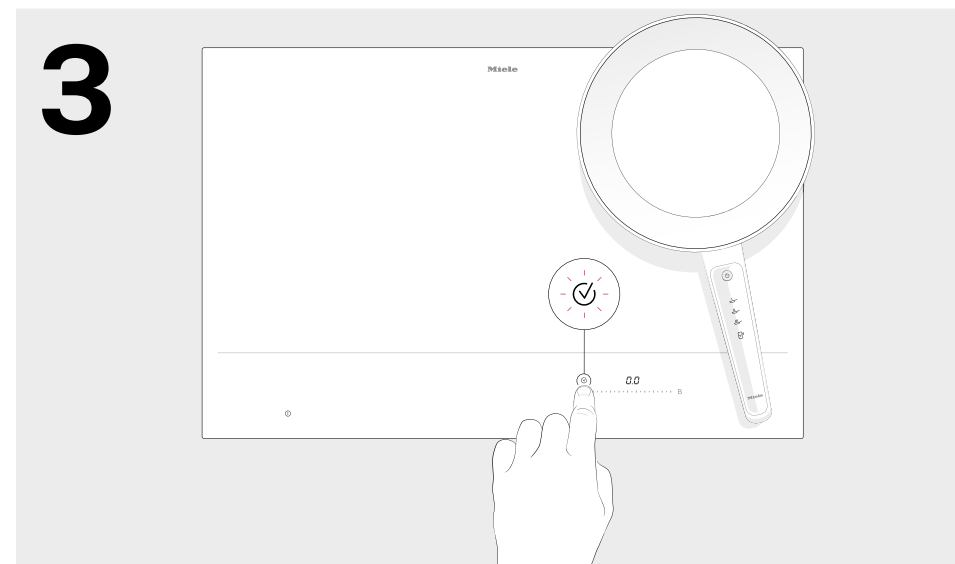
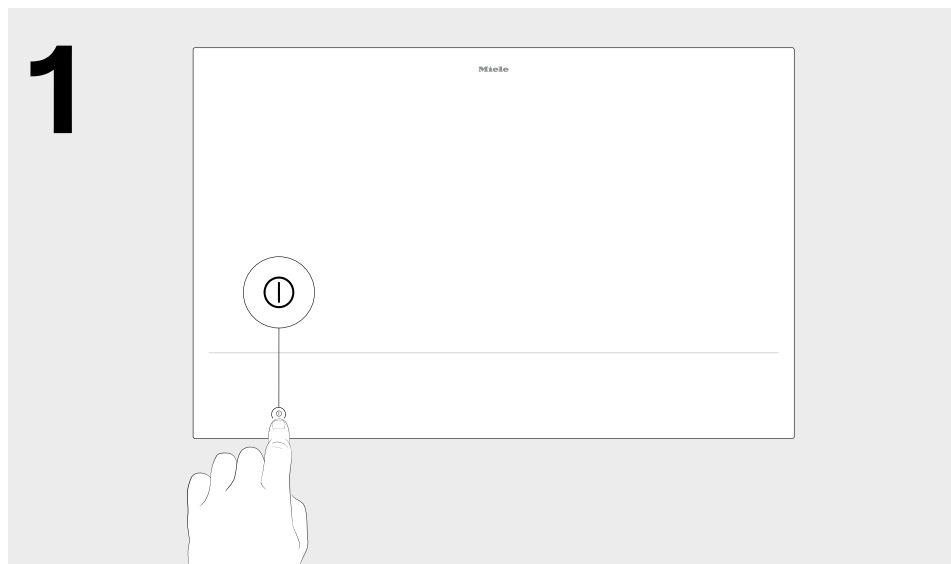
8



Kochvorgang starten¹

Start cooking¹

Commencez à cuisiner¹

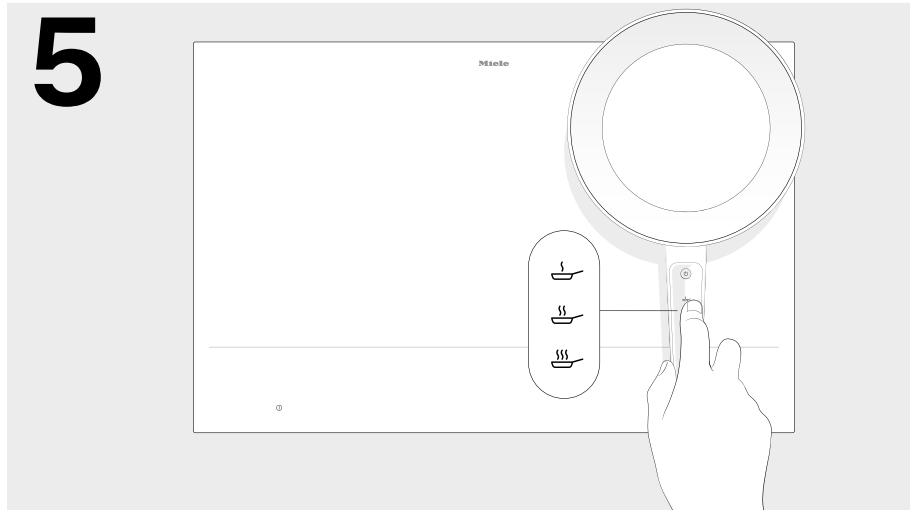


¹ Abweichend für KM 8684 FR/FL: Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.
¹ Exception for KM 8684 FR/FL: Please read the instruction manual.
¹ Dérogation pour le KM 8684 FR/FL : Veuillez lire le mode d'emploi.

Kochvorgang starten¹

Start cooking¹

Commencez à cuisiner¹



Programm auswählen

Choose program

Choisir le programme

¹ Abweichend für KM 8684 FR/FL: Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

¹ Exception for KM 8684 FR/FL: Please read the instruction manual.

¹ Dérogation pour le KM 8684 FR/FL: Veuillez lire le mode d'emploi.



Programmübersicht | Program overview | Aperçu du programme

Statusanzeige
Status display
Affichage de l'état



Bratstufe I

Brattemperatur 150°C

z. B. Gemüse garen, Spiegelei, Fisch

Frying level I

Frying temperature 150°C

e.g. cooking vegetables, fried eggs, fish

Niveau de cuisson I

Température de cuisson 150 °C

Par exemple, cuisson des légumes, œufs au plat, poisson



Bratstufe III

Brattemperatur 210°C

z. B. große Mengen Fleisch, Bratkartoffeln

Frying level III

Frying temperature 210°C

e.g. large quantities of meat, fried potatoes

Niveau de cuisson III

Température de cuisson 210 °C

Par exemple, grandes quantités de viande, pommes de terre



Köcheln

Reduzieren von Saucen nach einem Bratvorgang

Simmer

Reducing sauces after frying

Mijoter

Réduire les sauces après la cuisson



Bratstufe II

Brattemperatur 190°C

z. B. Pfannkuchen, Garnelen, Steak

Frying level II

Frying temperature 190°C

e.g. pancakes, shrimp, steak

Niveau de cuisson II

Température de cuisson 190 °C

Par exemple : crêpes, crevettes, steak

Remote Confirmation

Zeichen leuchtet nur bei Nutzung der Miele App

Remote Confirmation

The symbol only appears when using the Miele app.

Remote Confirmation à distance

Le symbole apparaît uniquement lors de l'utilisation de l'App Miele.



Wichtig für Bratstufe I, II, III: Erst nach Abschluss der Aufheizphase (Signal ertönt und Symbol leuchtet statisch) die Lebensmittel hinzufügen.

Important for frying levels I, II, III: Only add food after the heating-up phase has ended (an audible signal sounds and the symbol lights up continuously).

Important pour les niveaux de cuisson I, II, III : Ajouter les aliments uniquement après la fin de la phase de préchauffage (un signal sonore retentit et le symbole reste allumé).