

Mode d'emploi et instructions de montage

Surfaces de cuisson à induction



Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité	5
Développement durable et protection de l'environnement	17
Prise en main	18
Surface de cuisson.....	18
KM 7735 FL.....	18
KM 7745 FL.....	19
KM 7755 FL.....	20
Éléments de commande et d'affichage	21
Données relatives à la zone de cuisson	22
Gestion de puissance	30
Utilisation	32
Mise en réseau	33
Miele@home.....	33
Connexion directe avec la hotte	33
Fonctions	34
Con@ctivity 3.0.....	34
Reconnaissance permanente de récipient.....	34
Reconnaissance de la taille des casseroles / poêles.....	34
Zone de cuisson PowerFlex	34
Booster.....	34
Arrêt&Marche	34
Niveaux de puissance supplémentaires.....	34
Début de cuisson automatique	34
Minuterie.....	35
Verrouillage de la mise en marche.....	35
Sécurité enfants.....	35
Maintien au chaud.....	35
Protection nettoyage.....	35
Programmation.....	35
Mode démo	35
Indicateur de chaleur résiduelle.....	35
Arrêt de sûreté	36
Protection thermique	37
Mise en service	38
Déballage de la surface de cuisson	38
Premier nettoyage de la surface de cuisson	38
Première mise en marche de la surface de cuisson.....	38
Miele@home	39
Installation de l'application Miele.....	39
Configuration de Miele@home	39
Établissement d'une connexion directe avec la hotte	43

Utilisation	45
Consignes de sécurité relatives au fonctionnement.....	45
Mise en marche de la surface de cuisson.....	46
Arrêt d'une surface de cuisson / d'une zone de cuisson.....	46
Positionnement des récipients de cuisson.....	46
Niveau de puissance.....	48
Réglage du niveau de puissance.....	48
Réglage du niveau de puissance – plage de réglage fin.....	48
Modifier le niveau de puissance.....	48
Zones de cuisson PowerFlex pouvant être allumées manuellement ensemble/ séparément.....	48
Booster.....	49
Activation de la fonction Booster.....	49
Désactivation de la fonction Booster.....	49
Activation / désactivation de la fonction Arrêt&Marche.....	50
Début de cuisson automatique.....	51
Activation du début de cuisson automatique.....	51
Désactivation du début de cuisson automatique.....	51
Minuterie.....	52
Réglage des durées de minuterie.....	52
Réglage de la minuterie.....	52
Modification de la minuterie.....	52
Annulation de la minuterie.....	52
Réglage de l'heure d'extinction.....	53
Modification de l'heure d'extinction.....	53
Annulation de l'heure d'extinction.....	53
Réglage de plusieurs heures d'extinction.....	53
Affichage des heures d'extinction.....	53
Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie.....	54
Verrouillage de la mise en marche.....	55
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	55
Désactivation du verrouillage de la mise en marche.....	55
Sécurité enfants.....	55
Activation de la sécurité enfants.....	55
Désactivation de la sécurité enfants.....	55
Maintien au chaud.....	56
Activation / désactivation de la fonction Maintien au chaud.....	56
Températures de maintien au chaud pour diverses applications.....	56
Conseils pour maintenir des plats au chaud.....	56
Protection nettoyage.....	56
Activation de la protection nettoyage.....	56
Désactivation de la protection nettoyage.....	56
Données de surface de cuisson.....	57
Affichage du numéro de modèle / numéro de série.....	57
Affichage de la version du logiciel.....	57

Table des matières

Activation / désactivation du mode démo.....	57
Plages des niveaux de puissance	58
Bon à savoir	59
Comment fonctionnent les surfaces de cuisson à induction	59
Bruits.....	59
Récipients de cuisine.....	60
Paramètres de personnalisation	62
Nettoyage et entretien	66
Correction des anomalies	68
Messages affichés	68
Comportement inattendu	70
Résultats insatisfaisants.....	72
Problèmes généraux ou défaillances techniques	72
Service technique	74
Contact en cas de problème	74
Plaque signalétique	74
Garantie	74
Accessoires en option	75
Installation	76
Consignes de sécurité relatives à l'installation	76
Consignes de sécurité supplémentaires pour une pose avec montage en surface.....	78
Consignes de sécurité supplémentaires pour une pose à fleur de plan.....	79
Distances de sécurité	80
Dimensions d'encastrement pour une pose avec montage en surface	84
KM 7735 FL.....	84
KM 7745 FL.....	85
KM 7755 FL.....	86
Dimensions d'installation pour pose à fleur de plan	87
KM 7735 FL.....	87
KM 7745 FL.....	88
KM 7755 FL.....	89
Pose d'une surface de cuisson avec montage en surface	90
Pose de la surface de cuisson à fleur de plan de travail	91
Branchement électrique.....	92
Déclaration de conformité	94

Avertissements et instructions de sécurité

Cette surface de cuisson est conforme à l'ensemble des normes de sécurité locales et nationales en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de la surface de cuisson pour la première fois. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la surface de cuisson.

Miele vous conseille expressément et vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre « Installation », ainsi que celles contenues dans les « Consignes de sécurité et mises en garde ».

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr afin de pouvoir les consulter au besoin, et remettez-les au prochain propriétaire.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation conforme

- ▶ Cette surface de cuisson est destinée à un usage domestique ou pour être utilisée dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- ▶ La surface de cuisson est conçue pour une utilisation domestique seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Afin d'assurer leur sécurité, une personne responsable doit les superviser ou leur donner une formation sur l'utilisation de l'appareil. Ces personnes peuvent utiliser la surface de cuisson sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

Sécurité des enfants

- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil a été installé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la surface de cuisson et ne les laissez pas jouer avec celle-ci.
- ▶ La surface de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de brûlure. Ne rangez rien qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant au-dessus de ou derrière la surface de cuisson. L'enfant pourrait être tenté de grimper sur la surface de cuisson.
- ▶ Risque de brûlure et d'ébouillantage. Tournez toutes les poignées sur le côté, au-dessus de la surface de cuisson, afin que les enfants ne puissent pas faire tomber les casseroles et les poêlons et se brûler.
- ▶ Risque de suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.
- ▶ Activez le verrouillage du système pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la surface de cuisson. Activez le verrouillage de sécurité pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages lorsque la surface de cuisson est utilisée.

Avertissements et instructions de sécurité

Sécurité technique

- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.
 - ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
 - ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.
 - ▶ Tout endommagement de la surface de cuisson peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que la surface de cuisson ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est endommagée.
 - ▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
- La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas une barre multiprise ou une rallonge pour brancher l'appareil au réseau électrique, car elles ne garantissent pas le niveau de sécurité requis de l'appareil (risque d'incendie).
- ▶ Pour des motifs de sécurité, la surface de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).
- ▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques de la surface de cuisson mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais le boîtier de la surface de cuisson.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ La surface de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique par un électricien qualifié (voir « Installation – Raccordement électrique »).
- ▶ Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, un électricien qualifié doit le remplacer par un cordon d'alimentation électrique spécial (voir « Installation » – « Raccordement électrique »).
- ▶ La surface de cuisson doit être débranchée de la source d'alimentation électrique pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Elle est complètement isolée de la source d'alimentation électrique lorsque :
 - le disjoncteur principal est déclenché; ou
 - les fusibles bouchons ont été complètement dévissés; ou
 - la fiche (le cas échéant) est retirée de la prise. Pour ce faire, tirez sur la fiche et non sur le cordon.
- ▶ Risque d'électrocution. La surface de cuisson ne doit pas être utilisée si elle est défectueuse ou si la vitrocéramique est fissurée, ébréchée ou endommagée. Éteignez-la immédiatement. Débranchez la surface de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service technique Miele.
- ▶ Si la surface de cuisson est installée derrière une porte d'armoire, ne l'utilisez que si la porte est gardée ouverte. De la chaleur et de l'humidité peuvent s'accumuler derrière une porte fermée, ce qui risque d'endommager la surface de cuisson, l'armoire et le plancher. Ne fermez la porte de l'armoire qu'une fois que les voyants de chaleur résiduelle s'éteignent.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation conforme

- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Il y a un risque potentiel jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, qui peuvent s'enflammer.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez la surface de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.
- ▶ N'essayez jamais d'éteindre un incendie provoqué par des graisses avec de l'eau. Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ Rangement dans ou sur l'appareil : ne rangez pas de matériaux combustibles dans la cavité du four ou à proximité de l'appareil.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Les atomiseurs, bombes aérosol et autres substances inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés. Par conséquent, vous ne devez pas ranger ce genre d'articles ou de substances dans un tiroir sous l'appareil. Les garnitures de coutellerie doivent être résistantes à la chaleur.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ N'utilisez pas la surface de cuisson pour faire chauffer ou mettre en conserve des aliments dans des contenants scellés, comme des boîtes de conserve ou des bocaux puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Si la surface de cuisson est allumée ou accidentellement allumée ou si elle est encore chaude, les objets métalliques sur la surface de cuisson peuvent se réchauffer. Les autres articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent coller à la surface de cuisson par succion. Ne rangez jamais d'articles sur la surface de cuisson! Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation!
- ▶ Vous pourriez vous brûler sur une surface de cuisson chaude. Protégez vos mains avec des poignées ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez chaudrons et casseroles chauds. Ne laissez pas ces poignées ou gants se mouiller ou devenir humides puisque cela peut causer un transfert de chaleur plus rapide à travers le matériau et risquer de vous ébouillanter ou de vous brûler.
- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ Les grains de sel, de sucre et de sable (p. ex. causés par le nettoyage des légumes) peuvent égratigner la vitrocéramique s'ils se déposent sous les casseroles. Assurez-vous que la surface en vitrocéramique soit propre avant d'y poser des casseroles.
- ▶ Même les objets légers peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique dans certaines circonstances. N'échappez rien sur la surface en vitrocéramique.
- ▶ Ne mettez pas de casseroles chaudes sur les touches et l'affichage pour éviter d'endommager les composants électroniques sous ces éléments. Ne placez pas de casseroles chaudes sur la zone de l'affichage.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Ne laissez pas du sucre solide ou liquide, des morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur la surface de cuisson encore chaude sous peine d'endommager la surface en vitrocéramique une fois refroidie. Éteignez immédiatement la surface de cuisson et grattez tous les résidus de sucre, plastique ou aluminium à l'aide d'un grattoir pour verre. Portez des gants de cuisine. Laissez la surface en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer avec un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.
- ▶ Les casseroles qui chauffent jusqu'à évaporation complète de l'eau peuvent causer des dommages à la vitrocéramique. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ▶ Les casseroles et les poêlons dont la base comporte des angles prononcés ou des rebords peuvent égratigner la surface en vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêlons dotés d'une base lisse.
- ▶ Soulevez les casseroles pour les placer sur la surface de cuisson. Si vous les glissez en place, vous causerez des éraflures et des égratignures.
- ▶ Portez des vêtements appropriés. N'utilisez pas l'appareil alors que vous portez des vêtements amples ou tombants.
- ▶ Le temps de chauffe des surfaces à induction étant très rapide, le fond du récipient de cuisine peut rapidement atteindre la température à laquelle l'huile ou la graisse s'enflamme. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée!
- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse pendant plus d'une minute et n'utilisez jamais le booster.
- ▶ Pour ceux qui ont un stimulateur cardiaque : veuillez noter que la zone immédiate entourant la surface de cuisson est chargée électromagnétiquement. Il est très peu probable que cela affecte le stimulateur cardiaque. Toutefois, en cas de doute, consultez le fabricant du stimulateur ou votre médecin.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Gardez les objets qui sont sensibles au champ magnétique, tels que les cartes de crédit, les disques compacts et les calculatrices, loin de la surface de cuisson lorsque celle-ci est allumée.
- ▶ Les ustensiles en métal rangés dans un tiroir sous la surface de cuisson peuvent devenir brûlants si l'appareil est utilisé de façon intensive sur une période prolongée.
- ▶ La surface de cuisson est munie d'un ventilateur. Si un tiroir se situe directement en-dessous de la surface de cuisson, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace entre le contenu du tiroir et la face inférieure de la surface de cuisson, de façon à assurer une aération suffisante pour la surface de cuisson.
- ▶ Si un tiroir est situé directement en-dessous de la surface de cuisson, n'y rangez pas d'objets petits ou pointus, du papier ou des serviettes. Ils pourraient en effet passer à travers les fentes de ventilation ou être aspirés dans le boîtier par le ventilateur et endommager ce dernier ou altérer le refroidissement.
- ▶ N'utilisez pas 2 récipients de cuisson en même temps sur une zone de cuisson ou une zone de rôtissage.
- ▶ Si le récipient ne recouvre que partiellement une zone de cuisson ou une zone de rôtissage, la poignée peut devenir très chaude. Placez toujours le récipient au centre d'une zone de cuisson ou d'une zone de rôtissage.
- ▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur une surface de cuisson chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une surface de cuisson.
- ▶ Si la surface de cuisson est endommagée, les produits de nettoyage ou les aliments renversés peuvent pénétrer dans la surface vitrée et provoquer un court-circuit. Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson endommagée. Contactez immédiatement un électricien qualifié.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Si une plaque d'adaptation à l'induction est utilisée pour les batteries de cuisine, les générateurs à induction peuvent être endommagés, voire détruits. N'utilisez pas de plaque d'adaptation à l'induction.

Avertissements et instructions de sécurité

Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Dans la mesure du possible, gardez les casseroles et les poêles couvertes pendant la cuisson. Cela permet d'éviter des pertes de chaleur inutiles.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Une fois l'ébullition atteinte, ou que la poêle est chaude, réduisez la chaleur à un niveau de puissance inférieur.
- Utilisez un autocuiseur pour diminuer le temps de cuisson.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.

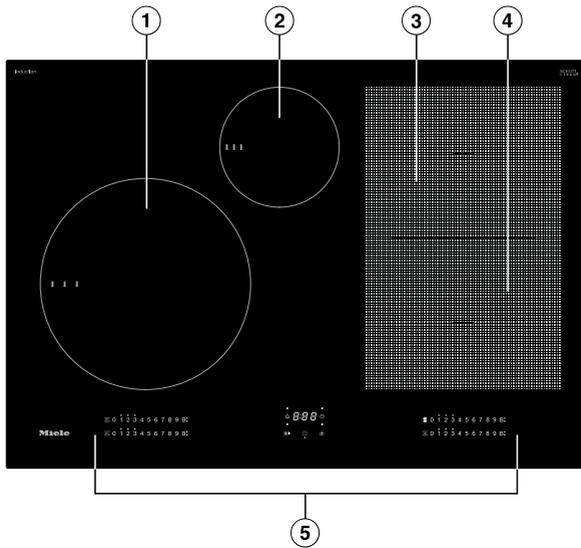


Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Prise en main

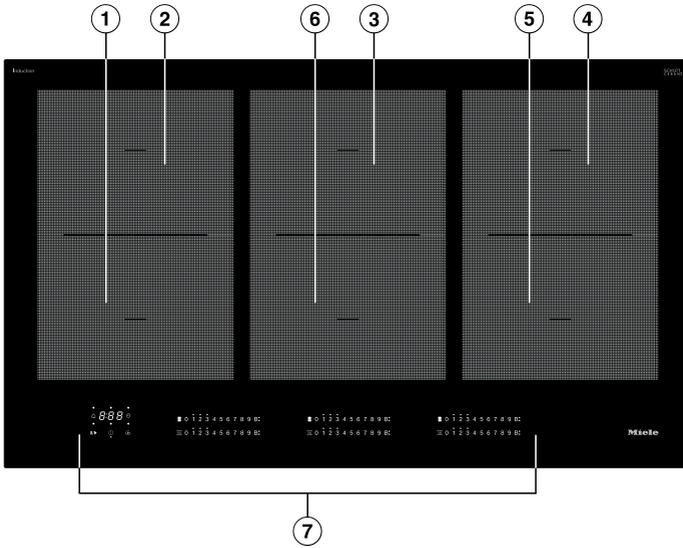
Surface de cuisson

KM 7735 FL



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec TwinBooster
- ③ La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ④ pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑤ Touches et indicateurs

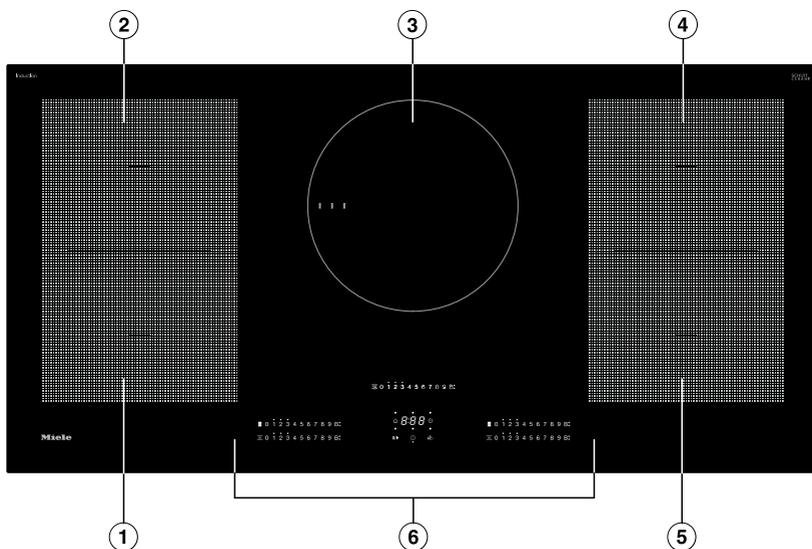
KM 7745 FL



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ① pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ③ La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ⑥ pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ④ La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ⑤ pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑥ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑦ Touches et indicateurs

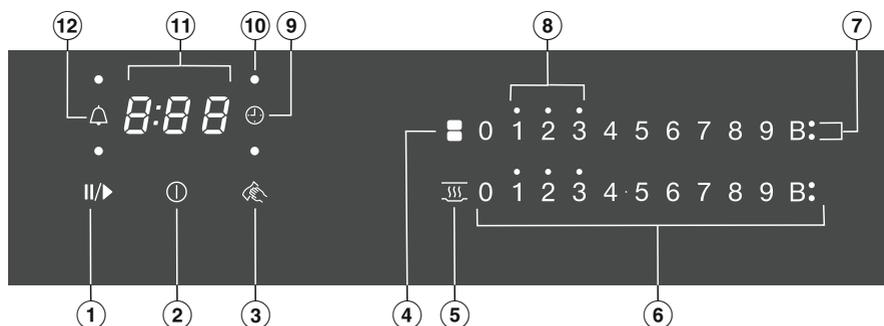
Prise en main

KM 7755 FL



- ① Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ② La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ① pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ④ La zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster peut être combinée avec la zone de cuisson PowerFlex ⑤ pour créer une zone de cuisson PowerFlex
- ⑤ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
- ⑥ Touches et indicateurs

Éléments de commande et d'affichage



- ① Touche sensitive Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ② Touche sensitive Marche/Arrêt de la surface de cuisson
- ③ Touche sensitive Protection nettoyage
Pour verrouiller les touches sensibles
- ④ Touche sensitive Zones de cuisson PowerFlex
Pour la connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex
- ⑤ Touche sensitive Maintien au chaud
Pour l'activation/la désactivation de la fonction Maintien au chaud
- ⑥ Touches sensibles de l'écran numérique
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les heures
- ⑦ Écran du Booster
Le Booster est activé
- ⑧ Voyants lumineuse de chaleur résiduelle
- ⑨ Touche sensitive Arrêt de sûreté
Désactive automatiquement les zones de cuisson
- ⑩ Indicateur lumineux d'arrêt de sécurité pour la répartition des zones de cuisson
L'arrêt de sécurité de la zone de cuisson est activé
- ⑪ Écran de la minuterie

<i>00 à 99</i>	Durée en minutes
<i>LC</i>	Le verrouillage de la mise en marche / La sécurité enfants est activé(e)
<i>dE</i>	Le mode Démo est activé
- ⑫ Touche sensitive Minuterie

Prise en main

Données relatives à la zone de cuisson

KM 7735 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 208 V ²		Zone de cuisson liée ³
	∅	□			
①	18–28 cm 7 1/16–11 po	-	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 400 2 750 3 350	④
②	10–16 cm 3 15/16–6 5/16 po	-	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1 300 1 550 2 000	③
③	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1 900 2 750 3 350	②
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1 900 2 750 3 350	①
③ + ④	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	22 x 22 cm – 23 x 39 cm 8 11/16 x 8 11/16 po – 9 1/16 x 15 3/8 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 100 4 350 6 700	-
			Total	6 600	

- ¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- ³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

KM 7735 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 240 V ²	Zone de cuisson liée ³	
	∅				
①	18–28 cm 7 1/16–11 po	-	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2600 3000 3700	④
②	10–16 cm 3 15/16–6 5/16 po	-	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1 400 1 700 2 200	③
③	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	②
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	①
③ + ④	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	22 x 22 cm – 23 x 39 cm 8 11/16 x 8 11/16 po – 9 1/16 x 15 3/8 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 400 4 800 7 400	-
			Total	7 600	

- ¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- ³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

Prise en main

KM 7745 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 208 V ²	Zone de cuisson liée ³	
	∅				
①	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	②
②	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	①
③	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	④
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	③
⑤	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	⑥
⑥	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	⑤
① + ②	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 850 3 100 3 350	-

KM 7745 FL				
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 208 V ²	Zone de cuisson liée ³
	∅			
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal 3 100 TwinBooster, niveau 1 4 350 TwinBooster, niveau 2 6 700	-
			Total 9 900	

- ¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- ³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

Prise en main

KM 7745 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 240 V ²	Zone de cuisson liée ³	
	∅				
①	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	②
②	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	①
③	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	④
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	③
⑤	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	⑥
⑥	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	⑤
① + ②	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 100 3 400 3 700	-

KM 7745 FL				
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 240 V ²	Zone de cuisson liée ³
	∅			
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal 3 400 TwinBooster, niveau 1 4 800 TwinBooster, niveau 2 7 400	-
			Total 11 200	

- ¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- ³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

Prise en main

KM 7755 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 208 V ²	Zone de cuisson liée ³	
	Ø				
①	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	⑤
②	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	–
③	18–28 cm 7 1/16–11 po	–	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 400 2 750 3 350	④
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	③
⑤	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	1900 2 750 3 350	①
① + ② ④ + ⑤	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	22 x 22 cm – 23 x 39 cm 8 11/16 x 8 11/16 po – 9 1/16 x 15 3/8 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 100 4 350 6 700	–
			Total	9 900	

¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.

² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.

³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

KM 7755 FL					
Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance nominale maximale en watts pour 240 V ²	Zone de cuisson liée ³	
	∅				
①	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	⑤
②	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	–
③	18–28 cm 7 1/16–11 po	–	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 600 3 000 3 700	④
④	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	③
⑤	15–23 cm 5 7/8–9 1/16 po	15 x 15 cm – 23 x 19 cm 5 7/8 x 5 7/8 po – 9 1/16 x 7 1/2 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 700	①
① + ② ④ + ⑤	22–23 cm 8 11/16–9 1/16 po	22 x 22 cm – 23 x 39 cm 8 11/16 x 8 11/16 po – 9 1/16 x 15 3/8 po	Normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 400 4 800 7 400	–
			Total	11 200	

- ¹ Les récipients de cuisson dont le diamètre du fond / la surface (largeur x profondeur) correspond aux mesures indiquées peuvent être utilisés.
- ² La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- ³ La zone de cuisson est liée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir « Prise en main – Gestion de puissance »).

Prise en main

Gestion de puissance

Consommation de puissance totale

Pour des raisons de sécurité, la consommation électrique totale maximale autorisée de la surface de cuisson ne peut être dépassée.

Plus la consommation électrique totale autorisée de la surface de cuisson est élevée, plus il est possible d'utiliser simultanément plusieurs niveaux de puissance / fonctions sur toutes les zones de cuisson.

Si les niveaux de puissance / fonctions programmés requièrent plus de puissance que la puissance totale autorisée, la surface de cuisson répartit la puissance maximale autorisée entre les zones de cuisson.

Répartition de la puissance

Les zones de cuisson peuvent être liées par paires sur la surface de cuisson. Cela permet de transférer une puissance supplémentaire d'une zone de cuisson (A) à une autre (B). Par conséquent, la puissance de la zone de cuisson (A) est réduite.

Exemple : la fonction Booster pour la zone de cuisson (B) est activée.

La zone de cuisson (B) qui requiert une puissance supplémentaire est déterminée par le réglage le plus récent de la surface de cuisson.

Pour consulter les valeurs de la consommation d'énergie totale maximale autorisée et les zones de cuisson liées entre elles, se reporter à « Prise en main – Données relatives à la zone de cuisson ».

Vous pouvez réduire la consommation totale maximale autorisée; voir « Personnalisation des paramètres ».

Effets de la répartition de puissance

Si une zone de cuisson fournit de la puissance à une autre zone, voici ce qui peut se produire sur la zone qui fournit la puissance :

- le niveau de puissance diminue;
- le début de cuisson automatique est désactivé. La cuisson se poursuit au niveau réglé. Si la puissance n'est pas suffisante, le niveau de puissance est à nouveau réduit;
- la fonction Booster est désactivée;
- la zone de cuisson est éteinte.

Lorsque la zone de cuisson cesse de transférer de l'énergie à l'autre zone, le niveau de puissance peut à nouveau être augmenté.

Conseil : Si vous souhaitez cuire une grande quantité d'aliments sur une zone de cuisson, réglez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance inférieurs.

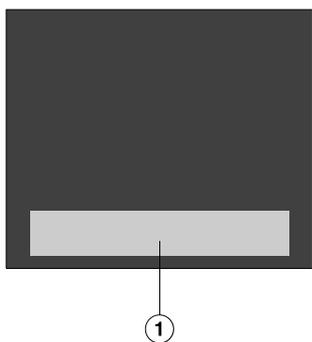
Prise en main

Utilisation

Surface de cuisson si éteinte

Lorsque la surface de cuisson est éteinte, seuls s'affichent les symboles imprimés des touches sensibles et de l'écran numérique. Plusieurs autres touches sensibles s'allument lorsque la surface de cuisson est allumée.

Utilisation



① Touches sensibles et indicateurs

Cette surface de cuisson vitrocéramique est équipée de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact des doigts.

Vous entendez une tonalité chaque fois que vous activez une touche sensible. Pour des raisons de sécurité, pour allumer l'appareil, la touche sensible Marche/Arrêt ① doit être effleurée un peu plus longtemps que les autres touches.

Mise en réseau

Votre surface de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi intégré. La surface de cuisson peut être connectée à votre réseau Wi-Fi domestique ou tout simplement à votre hotte Miele.

Miele@home

Après avoir installé l'application Miele sur un terminal, vous pouvez procéder comme suit :

- consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre surface de cuisson;
- consulter les informations sur le déroulement de programme de votre surface de cuisson;
- configurer un réseau Miele@home avec d'autres appareils Miele compatibles Wi-Fi;
- contrôler automatiquement une hotte Miele connectée via les réglages de la surface de cuisson (Con@ctivity 3.0).

Connexion directe avec la hotte

Après avoir établi une connexion directe avec une hotte Miele, vous pouvez procéder comme suit :

- contrôler automatiquement une hotte Miele connectée via les réglages de la surface de cuisson (Con@ctivity 3.0).

Prise en main

Fonctions

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 est le système de communication directe entre votre surface de cuisson et une hotte Miele. La communication s'opère par le biais de la mise en réseau. Con@ctivity 3.0 permet à la hotte d'opérer automatiquement selon l'état de fonctionnement de votre surface de cuisson.

Des informations supplémentaires sont disponibles dans le mode d'emploi et les plans de montage de votre hotte.

Reconnaissance permanente de récipient

Si vous placez un récipient de cuisson sur une zone de cuisson, l'écran numérique de la zone de cuisson s'active automatiquement.

Reconnaissance de la taille des casseroles / poêles

Le récipient de cuisson et sa taille se détectent à l'intérieur d'une zone de cuisson. L'énergie fournie est adaptée à la taille de la casserole.

Zone de cuisson PowerFlex

Une zone de cuisson PowerFlex réunit 2 zones de cuisson PowerFlex pour permettre l'utilisation de plus grands récipients de cuisson.

Les zones de cuisson PowerFlex se combinent automatiquement pour former une zone de cuisson PowerFlex lorsque vous y placez des récipients de cuisson suffisamment grands (voir « Prise en main – Données relatives à la zone de cuisson »). Les zones de cuisson PowerFlex peuvent également être allumées manuellement.

Booster

Lorsque cette fonction est activée, la puissance augmente afin de chauffer rapidement des quantités importantes, par ex. pour faire bouillir l'eau de cuisson des pâtes.

Arrêt&Marche

Lorsque Arrêt&Marche est activé tous les niveaux de puissance sont réduits à 1.

Lorsque la fonction est désactivée, l'appareil revient sur le niveau de puissance défini précédemment.

Conseil : Utilisez cette fonction s'il y a un risque de débordement des aliments par ébullition.

Niveaux de puissance supplémentaires

Vous pouvez activer des niveaux supplémentaires parmi les niveaux de puissance existants. Ces niveaux intermédiaires vous permettent d'ajuster avec une plus grande précision la puissance adaptée au récipient de cuisson.

Début de cuisson automatique

Lorsque le début de cuisson automatique est activé, la zone de cuisson s'allume automatiquement à la puissance maximale, puis revient au niveau de puissance préalablement sélectionné (niveau de cuisson continue).

Minuterie

La minuterie peut être utilisée pour les 2 fonctions suivantes :

- réglage de la minuterie;
- arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Minuterie

Vous pouvez régler une alarme pour des activités indépendantes de la surface de cuisson.

Arrêt de sûreté

Vous pouvez régler une durée au bout de laquelle la zone de cuisson se réduit automatiquement sur le niveau de puissance 1. Cette fonction peut être utilisée simultanément sur toutes les zones de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, il n'est pas possible d'allumer la surface de cuisson.

Sécurité enfants

La sécurité enfants peut être activée lorsque la surface de cuisson est allumée. Une fois la sécurité enfants activée, la surface de cuisson ne peut être utilisée qu'à certaines conditions.

Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments au terme de la cuisson.

La durée maximale qui peut être réglée pour le maintien au chaud est 2 heures.

Protection nettoyage

Les touches sensibles de la surface de cuisson peuvent être verrouillées pendant 20 secondes, par ex. pour éliminer les salissures. La touche sensitive ① n'est pas verrouillée.

Programmation

La programmation de la surface de cuisson peut être adaptée à vos besoins personnels.

Mode démo

Cette fonction permet aux détaillants de présenter la surface de cuisson sans la faire chauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois cette zone éteinte. En fonction de la température, un point apparaît au-dessus des niveaux de puissance 1, 2 et 3.

Les points sur l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent un par un à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier point ne s'éteint que lorsqu'il est possible de toucher la zone de cuisson en toute sécurité.

Prise en main

Arrêt de sûreté

Les touches sensibles sont recouvertes

Votre surface de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs des touches sensibles restent couvertes pendant plus de 10 secondes; par ex. par contact avec un doigt, un objet ou des aliments qui débordent. \square clignote brièvement au-dessus de la touche sensible $\text{\textcircled{1}}$ et une tonalité retentit.

\square disparaît une fois que vous avez retiré l'objet et/ou nettoyé les salissures, et la surface de cuisson est à nouveau prête à être utilisée.

Durée de fonctionnement excessive

Le mécanisme d'arrêt de sûreté se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée anormalement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si la durée est dépassée, la zone de cuisson passe au niveau de puissance 1. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle sera de nouveau prête à fonctionner.

Vous pouvez ajuster l'arrêt de sécurité en modifiant les réglages de sécurité (voir « Personnalisation des réglages »).

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement maximale [h:min]		
	Réglage de sûreté		
	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

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont accessibles que lorsque la plage de niveaux de puissance est étendue (voir « Plages des niveaux de puissance »).

** Réglage d'usine

Protection thermique

Pour prévenir un endommagement de la surface de cuisson en raison de températures excessives, le mécanisme de protection thermique se déclenche de l'une des manières suivantes :

Mesures de protection thermique

- Si la fonction Booster est activée, elle sera désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson est déconnectée. *Err* clignote en alternance avec 044 dans l'écran de la minuterie.
- Toutes les zones de cuisson vont s'éteindre.

Déclenchement du mécanisme de protection thermique

La sécurité de protection thermique peut s'activer dans les circonstances suivantes :

- le récipient de cuisson qui chauffe est vide;
- de la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé;
- la ventilation de la partie inférieure de la surface de cuisson est insuffisante;
- une zone de cuisson chaude est à nouveau allumée après une coupure de courant.

Mise en service

Déballage de la surface de cuisson

- Veuillez coller la plaque signalétique séparée fournie avec les documents de l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet dans la section « Service à la clientèle » du présent manuel.
- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes de la surface de cuisson.

Premier nettoyage de la surface de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon humide.
- Essuyez la surface de cuisson.

Première mise en marche de la surface de cuisson

Les composants métalliques sont protégés par un produit d'entretien. La première utilisation de la surface de cuisson peut générer une odeur et potentiellement des vapeurs. Le chauffage des bobines d'induction peut également dégager des odeurs pendant les premières heures de fonctionnement. L'odeur se réduit à chaque nouvelle utilisation jusqu'à sa disparition.

Les odeurs ou vapeurs n'indiquent pas une mauvaise connexion ou un appareil défectueux et ne sont pas dangereuses pour la santé.

Miele@home

Installation de l'application Miele

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays. Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter www.miele.com.

L'application Miele est disponible au téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



- Installez l'application Miele sur votre terminal.

Configuration de Miele@home

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions intermittentes ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

La surface de cuisson nécessite au maximum 2 W en mode Veille avec maintien de la connexion au réseau.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre surface de cuisson à votre réseau Wi-Fi.

Mise en service

Connexion via l'application Miele

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de réseau Wi-Fi est suffisamment fort à l'endroit où votre surface de cuisson est installée.
- Il n'existe pas de connexion Wi-Fi directe entre la surface de cuisson et une hotte Miele (Con@ctivity 3.0).
- L'application Miele est installée sur votre terminal.

- Lancez l'application Miele.
- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur l'un des écrans numériques.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie. Une fois le temps écoulé, le code **C:01** s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes.

Vous avez maintenant 10 minutes pour configurer le Wi-Fi.

- Suivez les instructions de navigation de l'utilisateur sur l'application.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Connexion par WPS

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de réseau Wi-Fi est suffisamment fort à l'endroit où votre surface de cuisson est installée.
- Il n'existe pas de connexion Wi-Fi directe entre la surface de cuisson et une hotte Miele (Con@ctivité 3.0).
- Vous devez disposer d'un routeur doté de la fonction WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur l'un des écrans numériques.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie. Une fois le temps écoulé, un voyant de progression s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant la tentative de connexion (pendant 120 secondes maximum).

La connexion WPS est active pendant ces 120 secondes.

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

Si la connexion est établie, le code **C:02** s'affiche à l'écran de la minuterie. Si la connexion n'a pas pu être établie, l'écran de la minuterie indique le code **C:01**.

Vous n'avez probablement pas activé le WPS assez rapidement sur votre routeur. Recommencez les étapes ci-dessus.

- Installez l'application Miele.
- Suivez les instructions de navigation de l'utilisateur sur l'application.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Conseil : Si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge le protocole WPS, connectez-vous via l'application Miele.

Mise en service

Annulation du processus

- Effleurez n'importe quelle touche sensitive.

Réinitialisation des réglages

Réinitialisez les paramètres si vous mettez votre surface de cuisson au rebut ou la vendez, ou encore si vous mettez une surface de cuisson d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder à la surface de cuisson.

La réinitialisation n'est pas nécessaire lors du remplacement du routeur.

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie.

Une fois le temps écoulé, le code **C:00** s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes.

Établissement d'une connexion directe avec la hotte

La surface de cuisson nécessite au maximum 2 W en mode Veille avec maintien de la connexion au réseau.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Établissement d'une connexion directe avec la hotte

Vous trouverez les informations nécessaires à la connexion de la hotte dans le mode d'emploi et le plan de montage associés.

- Hotte Miele avec Con@ctivity 3.0
- La surface de cuisson n'est pas connectée à votre réseau Wi-Fi domestique (Miele@home)

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 7 pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie. Une fois le temps écoulé, un voyant de progression s'affiche à l'écran de la minuterie pendant la tentative de connexion. Si la connexion est établie, le code **C:02** s'affiche à l'écran de la minuterie. Si la connexion n'a pas pu être établie, l'écran de la minuterie indique le code **C:01**. Recommencer les étapes ci-dessus.

Une fois la connexion établie, 2 et 3 s'allument constamment sur la hotte.

- Quittez le mode Connexion de la hotte en appuyant sur le bouton de mise en marche .

La fonction Con@ctivity 3.0 est maintenant activée.

Mise en service

Annulation du processus

- Effleurez n'importe quelle touche sensitive.

Réinitialisation des réglages

Réinitialisez les paramètres si vous mettez votre surface de cuisson au rebut ou la vendez, ou encore si vous mettez une surface de cuisson d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder à la surface de cuisson.

La réinitialisation n'est pas nécessaire lors du remplacement du routeur.

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie.

Une fois le temps écoulé, le code **C:00** s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes.

Consignes de sécurité relatives au fonctionnement

 Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.

 Risque de brûlure lié aux zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont chaudes après leur utilisation.

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

 Risque de brûlure dû aux éléments brûlants.

Lorsque la surface de cuisson est allumée volontairement ou par erreur, ou en présence de chaleur résiduelle, tout objet en métal placé sur la surface de cuisson risque de chauffer.

N'utilisez pas la surface de cuisson pour y poser des objets.

Éteignez la surface de cuisson après utilisation en effleurant la touche .

Le résultat de la cuisson peut être compromis si les aliments sont maintenus au chaud à des températures trop élevées. Les aliments peuvent changer de couleur, voire se gâter.

 Les récipients de cuisson chauds placés sur les touches sensibles et indicateurs risquent d'endommager les composants électroniques situés en dessous.

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Elles peuvent s'allumer ou s'éteindre par inadvertance.

La surface de cuisson s'éteint d'elle-même (voir « Prise en main – Arrêt de sécurité »).

Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur les touches sensibles ou les indicateurs.

Utilisation

Mise en marche de la surface de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

D'autres touches sensibles s'allument.

Pour des raisons de sûreté, la surface de cuisson s'éteint si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les secondes suivantes.

Arrêt d'une surface de cuisson / d'une zone de cuisson

Arrêt de la surface de cuisson

- Pour éteindre la surface de cuisson et toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ①.

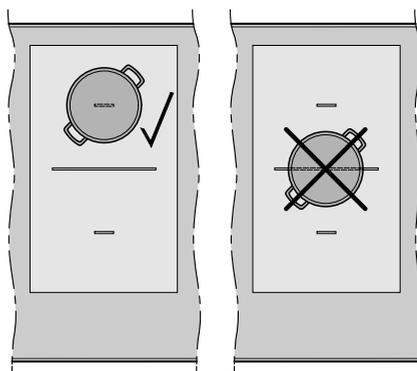
Arrêt d'une zone de cuisson

- Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive 0 de cette zone sur l'écran numérique.

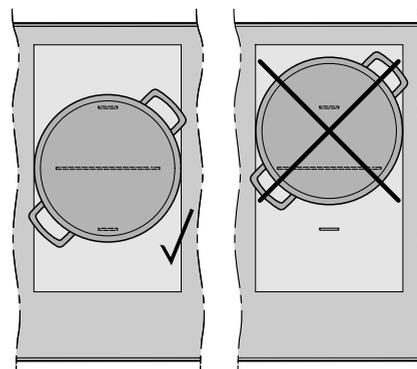
Positionnement des récipients de cuisson

Reportez-vous aux données de la zone de cuisson de votre modèle de surface de cuisson pour obtenir des informations sur les tailles des récipients de cuisson et les positions correspondantes (voir « Prise en main – Données relatives à la zone de cuisson »).

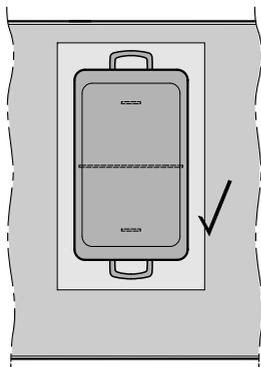
- Positionnez le récipient de cuisson comme indiqué ci-dessous :



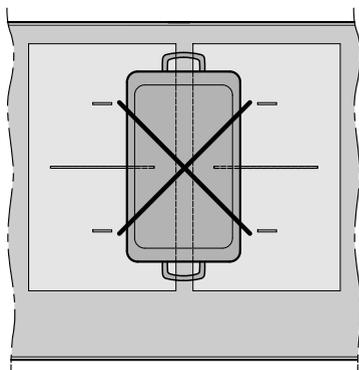
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex

Utilisation

Niveau de puissance

Réglage du niveau de puissance

La reconnaissance permanente de casserole est activée par défaut (voir « Personnalisation des réglages »). Lorsque la surface de cuisson est allumée et que vous placez un récipient sur l'une des zones de cuisson, toutes les touches sensibles de l'écran numérique de cette zone de cuisson s'allument.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Effleurez la touche sensitive  sur l'écran numérique correspondant.
- Effleurez la touche sensitive appropriée au niveau de puissance que vous souhaitez sur l'écran numérique correspondant.

Réglage du niveau de puissance – plage de réglage fin

La plage de réglage étendue pour les niveaux de puissance est activée (voir « Personnalisation des réglages »).

- Appuyez sur l'écran numérique entre les touches sensibles.

Les chiffres à gauche et à droite du réglage intermédiaire s'allument avec plus d'intensité que les autres chiffres.

Exemple :

si vous réglez le niveau de puissance à 7., les chiffres 7 et 8 seront plus lumineux que les autres chiffres.

Modifier le niveau de puissance

- Effleurez la touche sensitive appropriée au niveau de puissance que vous souhaitez sur l'écran numérique.

Zones de cuisson PowerFlex pouvant être allumées manuellement ensemble/séparément

- Pour connecter ou déconnecter manuellement les zones de cuisson PowerFlex, effleurez la touche sensitive .

Booster

Activation de la fonction Booster

Lorsque la fonction Booster est activée, les paramètres de la zone de cuisson liée peuvent être modifiés; voir « Prise en main – Gestion de puissance ».

Pour une surface de cuisson disposant de 5 zones de cuisson maximum, la fonction Booster ne peut être utilisée simultanément que sur 2 zones de cuisson ou 1 zone de cuisson PowerFlex.

Pour une surface de cuisson disposant de 6 zones de cuisson, la fonction Booster peut être utilisée comme suit :

- simultanément sur les zones de cuisson du milieu ou de droite, et avec 1 zone de cuisson à gauche ou la zone de cuisson PowerFlex à gauche

ou

- sur la zone de cuisson PowerFlex du milieu ou de droite, et avec 1 zone de cuisson à gauche ou la zone de cuisson PowerFlex à gauche

La fonction Booster reste active pendant un maximum de 15 minutes.

TwinBooster niveau 1

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Sélectionnez un niveau de puissance au besoin.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

L'indicateur lumineux ● du niveau 1 du TwinBooster s'allume.

TwinBooster niveau 2

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Sélectionnez un niveau de puissance au besoin.
- Effleurez la touche sensitive **B** deux fois.

L'indicateur lumineux ● du niveau 2 du TwinBooster s'allume.

Désactivation de la fonction Booster

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive **B** jusqu'à extinction des indicateurs lumineux.

ou

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Si vous désactivez la fonction Booster ou si la durée du Booster touche à sa fin et

- que vous n'avez sélectionné aucun niveau de puissance avant d'activer la fonction Booster, la zone de cuisson se réglera automatiquement au niveau 9.
- qu'un niveau de puissance a été sélectionné avant d'activer la fonction Booster, la zone de cuisson se réglera automatiquement au niveau sélectionné antérieurement.

Utilisation

Activation / désactivation de la fonction Arrêt&Marche

Les niveaux de puissance et les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés; la surface de cuisson peut uniquement être éteinte. Les durées de la minuterie, du Booster ainsi que les temps d'arrêt et de chauffe continuent de fonctionner.

Si la fonction n'est pas désactivée au bout d'1 heure, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

- Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Début de cuisson automatique

Le temps de chauffe dépend du niveau de cuisson continue que vous avez sélectionné :

Niveau de puissance de cuisson continue*	Temps de chauffe [min:sec]
1	env. 00:15
1.	env. 00:15
2	env. 00:15
2.	env. 00:15
3	env. 00:25
3.	env. 00:25
4	env. 00:50
4.	env. 00:50
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 niveaux de cuisson suivis d'un point ne sont accessibles que lorsque la plage de niveaux de puissance est étendue (voir « Personnalisation des réglages »).

Activation du début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive correspondante au niveau de cuisson continue souhaité, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la touche sensitive se mette à clignoter.

Pendant le temps de chauffe (voir table) pour un :

- niveau de cuisson continue sélectionné, le niveau de cuisson continue réglé clignote;
- niveau de puissance intermédiaire sélectionné, les touches sensibles situées avant et après le niveau de puissance intermédiaire clignent.

Désactivation du début de cuisson automatique

- Appuyez sur la touche sensitive du niveau de cuisson continue sélectionné.

ou

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Utilisation

Minuterie

Réglage des durées de minuterie

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

Les durées jusqu'à 59 minutes sont indiquées en minutes (00:59) et les durées de plus de 60 minutes sont indiquées en heures et minutes.

Pour saisir les durées :

- utilisez l'écran numérique gauche ou avant gauche (selon le modèle) dans le cas de la minuterie;
 - utilisez l'écran numérique de la zone de cuisson à éteindre automatiquement, dans le cas d'une heure d'extinction.
- Saisissez des durées dans l'ordre des heures, suivies des minutes par dizaines, puis des unités.

Exemple :

59 minutes = 00:59 heure,

Saisissez : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

Saisissez : 1-2-0

Après la saisie du premier chiffre, l'écran de la minuterie s'allume en permanence. Après la saisie du premier chiffre, l'écran de la minuterie est en permanence allumé. Après la saisie du troisième chiffre, le premier et le deuxième chiffres sont déplacés vers la gauche.

Réglage de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'écran de la minuterie clignote.

- Réglez la durée requise (voir « Minuterie – Réglage des durées de minuterie »).

Effleurez la touche sensitive  ou patientez 10 secondes pour démarrer la minuterie.

Modification de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'écran de la minuterie clignote.

- Réglez la durée requise (voir « Minuterie – Réglage des durées de minuterie »).

Effleurez la touche sensitive  ou patientez 10 secondes pour démarrer la minuterie.

Annulation de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez  sur l'écran numérique.

Réglage de l'heure d'extinction

Une zone de cuisson s'éteint si la durée de fonctionnement maximale est écoulée, indépendamment de l'heure d'extinction programmée (voir « Prise en main – Arrêt de sécurité »).

Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson souhaitée.

- Effleurez la touche sensitive ⌚.

L'écran de la minuterie clignote.

- Réglez la durée requise (voir « Minuterie – Réglage des durées de minuterie »).

Effleurez la touche sensitive ⌚ ou patientez 10 secondes pour démarrer l'arrêt de sûreté.

L'heure d'extinction de la zone de cuisson s'écoule et l'indicateur lumineux de l'arrêt de sécurité pour la répartition des zones de cuisson clignote.

Modification de l'heure d'extinction

- Effleurez la touche sensitive ⌚ à plusieurs reprises jusqu'au clignotement de l'indicateur lumineux de la zone de cuisson souhaitée.

L'écran de la minuterie clignote.

- Réglez la durée requise (voir « Minuterie – Réglage des durées de minuterie »).

Effleurez la touche sensitive ⌚ ou patientez 10 secondes pour démarrer l'arrêt de sûreté.

L'heure d'extinction de la zone de cuisson s'écoule et l'indicateur lumineux de l'arrêt de sécurité pour la répartition des zones de cuisson clignote.

Annulation de l'heure d'extinction

- Effleurez la touche sensitive ⌚ à plusieurs reprises jusqu'au clignotement de l'indicateur lumineux de la zone de cuisson souhaitée.

L'écran de la minuterie clignote.

- Effleurez la touche sensitive ⏏ sur l'écran numérique.

Réglage de plusieurs heures d'extinction

- Pour régler l'heure d'extinction d'une autre zone de cuisson, suivez les mêmes étapes que celles décrites dans « Fonctionnement – Réglage de l'heure d'extinction ».

Si plus d'une heure d'extinction est programmée, le temps restant le plus court s'affiche et l'indicateur lumineux correspondant clignote. Les autres indicateurs lumineux sont allumés en permanence.

Affichage des heures d'extinction

- Si vous souhaitez afficher le temps restant d'une autre zone de cuisson, dont le décompte est en cours en arrière-plan, effleurez la touche sensitive ⌚ à plusieurs reprises jusqu'au clignotement de l'indicateur lumineux de la zone de cuisson souhaitée.

L'heure **arrondie** restante s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation

Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie

Si vous utilisez les deux fonctions simultanément, la durée la plus courte est toujours affichée. La touche sensitive  (minuterie) ou l'indicateur lumineux de la zone de cuisson présentant l'heure d'extinction la plus rapprochée clignote.

- Si vous voulez afficher le temps restant en arrière-plan, effleurez la touche sensitive  ou .
- Si une heure d'extinction a été programmée pour plusieurs zones de cuisson, effleurez la touche sensitive  à plusieurs reprises jusqu'au clignotement de l'indicateur lumineux de la zone de cuisson souhaitée.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensibles sont bloquées. Le décompte de la minuterie se poursuit.

- Maintenez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie. Une fois ce temps écoulé, *LDC* apparaît sur l'écran de la minuterie. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si vous appuyez sur une touche sensitive verrouillée pendant que le verrouillage de la mise en marche est activé, *LDC* apparaît sur l'écran de la minuterie pendant quelques secondes et un signal sonore retentit.

Le verrouillage de la mise en marche peut être programmé pour être activé automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la surface de cuisson (voir « Personnalisation des réglages »).

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Maintenez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

LDC apparaît brièvement sur l'écran de la minuterie, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Sécurité enfants

Activation de la sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée :

- les zones de cuisson et la surface de cuisson peuvent uniquement être éteintes;
- une minuterie programmée peut être modifiée.

- Maintenez simultanément les touches sensibles ④ et II/▶ pendant 6 secondes.

Vous pouvez voir le décompte des secondes sur l'écran de la minuterie. Une fois ce temps écoulé, *LDC* apparaît sur l'écran de la minuterie. La sécurité enfants est activée.

Si vous appuyez sur une touche sensitive verrouillée pendant que la sécurité enfants est activé, *LDC* apparaît sur l'écran de la minuterie pendant quelques secondes et un signal sonore retentit.

Désactivation de la sécurité enfants

- Maintenez simultanément les touches sensibles ④ et II/▶ pendant 6 secondes.

LDC apparaît brièvement sur l'écran de la minuterie, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Utilisation

Maintien au chaud

Activation / désactivation de la fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud ne peut pas être utilisée pour réchauffer les aliments qui ont refroidi.

- Effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Températures de maintien au chaud pour diverses applications

Une température de maintien au chaud de 85 °C est définie par défaut. Vous pouvez modifier la température de maintien au chaud (voir « Modification des réglages »).

Application	Température °C
Faire fondre du chocolat	50–55
Maintenir au chaud des aliments solides et des liquides épais	65–75
Maintenir au chaud des bouillons	80–90

Conseils pour maintenir des plats au chaud

- N'utilisez que des récipients de cuisson (poêles, casseroles) pour maintenir les aliments au chaud. Couvrir les récipients de cuisson avec un couvercle.
- Mélangez de temps en temps les aliments solides ou visqueux (purée, ragoût).
- Les aliments commencent à perdre leurs nutriments pendant le processus de cuisson et continuent d'en perdre pendant qu'ils sont maintenus au chaud. Plus les aliments sont maintenus au chaud longtemps, plus grande est la perte de nutriments. Assurez-vous que les aliments sont maintenus au chaud le moins de temps possible.

Protection nettoyage

Activation de la protection nettoyage

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps est décompté sur l'écran de la minuterie.

Désactivation de la protection nettoyage

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que la minuterie disparaisse.

Données de surface de cuisson

Affichage du numéro de modèle / numéro de série

Aucun récipient de cuisson ne doit être situé sur la surface de cuisson.

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Appuyez simultanément les touches sensibles 0 et 4 de l'écran numérique pendant 6 secondes.

Les chiffres apparaissent l'un après l'autre sur l'écran de la minuterie, séparés par un tiret.

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

Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient de cuisson ne doit être situé sur la surface de cuisson.

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Appuyez simultanément les touches sensibles 0 et 3 de l'écran numérique pendant 6 secondes.

3 chiffres s'affichent sur l'écran de la minuterie :

Exemple : *123* = version du logiciel 1.23.

Activation / désactivation du mode démo

- Mettez la surface de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique.
- Appuyez simultanément les touches sensibles 0 et 2 de l'écran numérique pendant 6 secondes.

Les éléments suivants clignotent à l'écran de la minuterie pendant quelques secondes :

- *dE* en alternance avec *On* (mode démo activé);
ou
- *dE* en alternance avec *OFF* (mode démo désactivé).

Plages des niveaux de puissance

La surface de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance définis en usine. Si vous souhaitez affiner le réglage, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance à 17 (voir « Personnalisation des réglages »).

	Plage des niveaux de puissance	Réglage étendu (17 niveaux de puissance)
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre la gélatine Maintenir les soupes et les sauces au chaud	1–2	1–2.
Préparer des poudings à la vanille et autres poudings	2	2–2.
Décongélation de légumes surgelés (en bloc) Maintien au chaud des soupes et des sauces, préparation du riz Préparation de flocons d'avoine, de gruau de maïs, de polenta, de risotto, de riz au lait, de couscous, de dulce de leche	2–4	2.–4.
Cuire des nouilles, boules matzoh, raviolis, gnocchis et tortellinis Pocher des œufs Réchauffer des plats liquides et semi-solides Préparer des omelettes ou des œufs au plat Cuire des fruits à la vapeur, faire des compotes Décongeler et réchauffer des aliments congelés	4–5	3.–5.
Faire cuire des légumes, du poisson, des crustacés et des moules à la vapeur Faire doucement cuire des œufs au plat (sans surchauffer la graisse) Faire sauter des crêpes Préparer la paëlla	5–6	4.–6.
Cuire de grandes quantités d'aliments, par ex. des plats mijotés Épaissir des poudings et des sauces, p. ex. de la sauce hollandaise Faire mijoter un ragoût Griller des noris, tortillas, pitas, du pain plat, etc. Griller des noix Faire cuire du bacon	6–7	5.–7.
Saisir de la viande, du poulet, du poisson ou des saucisses Cuire de la viande (hamburger, kebabs et steak), du poisson et du poulet Faire des crêpes, etc.	6–8	6.–8.
Préparation de marmelade et de gelée	8	8–8.
Cuire de la viande, du poulet, du poisson et des légumes Faire sauter à haute température des aliments dans un wok	7–9	7.–9
Friture, de chips par ex.	9	8.-9
Faire bouillir de l'eau ou un autre liquide	Booster	Booster

Ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. La puissance des bobines d'induction varie en fonction de la tension, de la taille et du matériau du fond du récipient de cuisson utilisé. Il est donc probable qu'il faille régler les niveaux de puissance pour qu'ils s'adaptent à vos récipients de cuisson. À mesure que vous utiliserez la surface de cuisson, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à vos récipients de cuisson. Pour un récipient de cuisson que vous utilisez pour la première fois, choisissez un niveau de puissance légèrement inférieur à celui indiqué.

Comment fonctionnent les surfaces de cuisson à induction

Une bobine d'induction est située sous chaque zone de cuisson à induction. La bobine crée un champ magnétique qui réagit directement au contact du fond de la casserole et la chauffe. La zone de cuisson est elle-même chauffée indirectement par la chaleur dégagée par la casserole.

Une zone de cuisson à induction ne fonctionne que si un récipient de cuisson à fond magnétique est posé sur celle-ci (voir « Bon à savoir – Récipients de cuisson »). La surface de cuisson reconnaît automatiquement la taille du récipient de cuisson.

Bruits

Lorsque vous utilisez une zone de cuisson à induction, divers bruits sont audibles selon le type et la forme du fond du récipient :

aux niveaux de puissance les plus élevés, l'appareil peut émettre un bourdonnement. Ce bourdonnement diminuera ou cessera totalement lorsque le niveau de puissance sera réduit;

les récipients de cuisson dont le fond est constitué de différents matériaux (par ex. les fonds à trois plis) peuvent produire un bruit de crépitement;

un sifflement peut se produire si des zones de cuisson liées (voir « Fonctionnement – Booster ») sont utilisées en même temps et si les récipients de cuisson ont des fonds constitués de couches de matériaux différents (par ex. des fonds à trois plis);

l'électronique peut produire un bruit de cliquetis, en particulier à des niveaux de puissance inférieurs, causé par les opérations de commutation:

lorsque le ventilateur de refroidissement se met en marche, il peut produire un ronronnement. Il s'allume pour protéger l'électronique lorsque la surface de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la surface de cuisson éteinte.

Bon à savoir

Récipients de cuisine

Récipients de cuisson adéquats

- Acier inoxydable avec un fond magnétique
- Acier émaillé
- Fonte

La composition du fond du récipient peut modifier l'uniformité des résultats de la cuisson (par ex. lors de la préparation de crêpes). Le fond de la casserole doit être en mesure de distribuer la chaleur de façon régulière. Dans ce cas, un récipient avec une base composée d'un matériel multicouches (à base trois plis) est idéal.

Récipients inadéquats

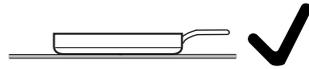
- Acier inoxydable sans fond magnétique
- Aluminium ou cuivre
- Verre, céramique, faïence, grès

Tests du récipient

Pour savoir si une poêle ou une casserole est adaptée à la surface de cuisson à induction, placez un aimant sur le fond. Si l'aimant adhère, le récipient est généralement adapté.

Conseils relatifs aux récipients de cuisson

- Positionnez le récipient de cuisson le plus au centre possible sur la zone de cuisson / l'espace de cuisson pertinent.
 - Pour une utilisation optimale des zones de cuisson, choisissez des récipients de cuisson dont le diamètre du fond est adapté (voir « Prise en main – Données relatives à la zone de cuisson »). Si le récipient de cuisson est trop petit, il ne sera pas détecté.
 - N'utilisez que des poêles et casseroles à fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers peuvent rayer la vitrocéramique.
 - Soulevez toujours le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi de rayer la vitrocéramique. Si le glissement d'un récipient de cuisson sur la surface de cuisson crée une rayure, le fonctionnement de la surface de cuisson n'en sera pas affecté. Ces rayures sont des signes survenant normalement à l'utilisation et ne peuvent pas faire l'objet de plainte.
- Le diamètre maximal indiqué par les fabricants correspond souvent au diamètre du rebord supérieur de la poêle ou de la casserole. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui compte.



- Si possible, utilisez un récipient de cuisson à bords verticalement droits. Si vous utilisez un récipient de cuisson à bords inclinés, l'induction agit également sur les bords. Cela peut entraîner une décoloration du bord du récipient de cuisson ou décoller son revêtement.

Paramètres de personnalisation

Accès au mode Programmation

La touche sensitive **II/▶** se trouve à approx. 1 cm (largeur de l'index) à gauche de la touche sensitive **⓪**.

La surface de cuisson est éteinte.

- Appuyez simultanément sur les touches sensibles **⓪** et **II/▶** jusqu'à allumage de la touche sensitive **⊕** et affichage de **PC** à l'écran de la minuterie.

Au bout de quelques secondes, **P:01** (programme 01) clignote en alternance avec **C:01** (code) sur l'écran de la minuterie.

Réglage d'un programme

Pour un numéro de programme à deux chiffres, vous devez d'abord régler la position des dizaines.

- Pendant que le programme est visible à l'écran (par ex. **P:01**), effleurez la touche sensitive **⊕** à plusieurs reprises jusqu'à affichage du chiffre du programme souhaité ou effleurez le chiffre approprié sur l'écran numérique.

Réglage du code

- Pendant que le code est visible à l'écran (par ex. **C:01**), effleurez la touche sensitive **⊕** à plusieurs reprises jusqu'à affichage du chiffre de code souhaité ou effleurez le chiffre approprié sur l'écran numérique.

Sauvegarde des réglages

- Pendant que le programme est visible sur l'écran (par ex. **P:01**), effleurez la touche sensitive **⓪** jusqu'à ce que les indicateurs disparaissent.

Comment ne pas sauvegarder les réglages

- Pendant que le code est visible sur l'écran (par ex. **C:01**), effleurez la touche sensitive **⓪** jusqu'à ce que les indicateurs disparaissent.

Paramètres de personnalisation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:01	Mode Démo	C:00	Mode Démo désactivé
		C:01	Mode Démo activé ³
P:03	Réglage par défaut	C:00	Ne pas rétablir les réglages par défaut
		C:01	Rétablir les réglages par défaut
P:04	Plage de réglage des niveaux de puissance	C:00	9 niveaux de puissance + Booster
		C:01	17 niveaux de puissance + Booster ⁴
P:06	Tonalité lorsqu'une touche sensitive est effleurée	C:00	Désactivé ⁵
		C:01	Silencieux
		C:02	Moyen
		C:03	Fort
P:07	Signal sonore de la minuterie	C:00	Désactivé
		C:01	Silencieux
		C:02	Moyen
		C:03	Fort
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que manuellement
		C:01	Verrouillage de la mise en marche activé automatiquement
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Réglage de sûreté 0
		C:01	Réglage de sûreté 1
		C:02	Réglage de sûreté 2

Paramètres de personnalisation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:10	Enregistrement du Wi-Fi	C:00	Non actif / Désactivé
		C:01	Actif, mais non configuré
		C:02	Actif et configuré (ne peut être sélectionné; affiche si la connexion a abouti)
		C:03	Connexion possible via le bouton-poussoir WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe de la surface de cuisson et de la hotte de ventilation sans application Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Temps de réaction des touches sensibles	C:00	Lent
		C:01	Normal
		C:02	Rapide
P:15	Reconnaissance permanente de récipient	C:00	Reconnaissance permanente de récipient désactivée
		C:01	Reconnaissance permanente de récipient activée

Paramètres de personnalisation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:25	Température de maintien au chaud	C:00	50 °C (122 °F)
		C:01	55 °C (130 °F)
		C:02	60 °C (140 °F)
		C:03	65 °C (150 °F)
		C:04	70 °C (158 °F)
		C:05	75 °C (167 °F)
		C:06	80 °C (176 °F)
		C:07	85 °C (185 °F)
		C:08	90 °C (194 °F)

¹ Les programmes qui ne figurent pas ici ne sont pas définis.

² Le réglage d'usine est indiqué en gras.

³ Lorsque vous allumez la surface de cuisson, *dE* apparaît sur l'affichage de la minuterie pendant quelques secondes.

⁴ Pour mieux comprendre le texte et les tableaux, les niveaux de puissance étendus sont indiqués par un point derrière le chiffre.

⁵ La tonalité de confirmation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivée.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlures dues aux surfaces chaudes.

Tous les éléments de la surface de cuisson peuvent être chauds après utilisation.

Éteignez la surface de cuisson.

Avant de la nettoyer, laissez refroidir la surface de cuisson.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés ou si des résidus de produits de nettoyage adaptés sont chauffés sur la surface de cuisson. Toutes les surfaces de l'appareil peuvent se rayer.

Avant de nettoyer la surface de cuisson, laissez refroidir les zones.

Nettoyez immédiatement les restes de produits de nettoyage.

N'utilisez jamais d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs.

► N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer.

Quand nettoyer

- Toute la surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Nettoyage des salissures légères

- Nettoyez la surface en vitrocéramique de la surface de cuisson dans son intégralité avec un chiffon doux et humide d'une solution d'eau et d'un peu de détergent pour vaisselle. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Élimination des salissures tenaces

- Enlevez toutes les salissures grossières avec un chiffon humide. Les salissures incrustées peuvent être nettoyées à l'aide d'un grattoir pour verre.
- Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide du produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir « Accessoires en option – Produits de nettoyage et d'entretien ») ou d'un autre nettoyant pour vitrocéramique de marque déposée. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Finir le nettoyage

- Éliminez tous les résidus de produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la partie en vitrocéramique de la surface de cuisson après le nettoyage.

Produits de nettoyage inappropriés

Afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, n'utilisez pas les produits suivants :

- produits de nettoyage contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou des chlorures;
- détachants ou produits antirouille;
- produits de nettoyage abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres ponce;
- produits de nettoyage contenant des solvants;
- détergents pour lave-vaisselle;
- vaporisateurs pour gril ou pour cavité du four;
- brosses abrasives et dures;
- tampons effaceurs;
- éponges.

Correction des anomalies

Messages affichés

Problème	Cause et solution possibles
<p>Err clignote en alternance avec 30 sur l'écran de la minuterie et une tonalité retentit.</p>	<p>La surface de cuisson est branchée de manière incorrecte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la surface de cuisson de l'alimentation électrique. ■ Contactez le service à la clientèle. La surface de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique dans le respect du schéma de câblage.
<p>Lorsque vous allumez la surface de cuisson ou effleurez une touche sensitive, L0C apparaît sur l'écran de la minuterie pendant quelques secondes.</p>	<p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir « Fonctionnement – Désactivation du verrouillage de la mise en marche »).
	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants (voir « Fonctionnement – Désactivation du verrouillage de la sécurité enfants »).
<p>Lorsque vous allumez la surface de cuisson, dE apparaît brièvement sur l'écran de la minuterie. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>La surface de cuisson est en mode Démo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la touche sensitive 0 de n'importe quel écran numérique. ■ Effleurez ensuite simultanément les touches sensibles 0 et 2 jusqu'au clignotement de dE en alternance avec OFF sur l'écran de la minuterie.
<p>La surface de cuisson s'est éteinte automatiquement. Lorsque la surface de cuisson est remise en marche, L s'affiche au-dessus de la touche sensitive Marche/Arrêt ①.</p>	<p>Une ou plusieurs des touches sensibles sont recouvertes, par ex. par contact avec un doigt, un objet ou des aliments qui débordent.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez les salissures et/ou retirez les objets (voir « Prise en main – Arrêt de sécurité »).
<p>Err clignote en alternance avec 044 sur l'écran de la minuterie.</p>	<p>Le mécanisme de protection thermique a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez refroidir la surface de cuisson. ■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir « Prise en main – Protection thermique »). ■ Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne. ■ Si le message d'erreur s'affiche de nouveau à l'écran, contactez le service à la clientèle de Miele.

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
<p><i>Err</i> clignote en alternance avec 047, 048 ou 049 sur l'écran de la minuterie.</p>	<p>Le ventilateur est obstrué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous qu'aucun objet ne l'obstrue. ■ Enlevez les objets qui obstruent. ■ Si le message d'erreur s'affiche de nouveau à l'écran, contactez le service à la clientèle de Miele.
<p>Sur l'écran de la minuterie, le numéro E, par ex. E-0, clignote en alternance avec 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, ou 127.</p>	<p>Le ventilateur est obstrué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous qu'aucun objet ne l'obstrue. ■ Enlevez les objets qui obstruent. ■ Si le message d'erreur s'affiche de nouveau à l'écran, contactez le service à la clientèle de Miele.
<p>Un message non répertorié dans ce tableau apparaît sur l'écran de la minuterie.</p>	<p>Une anomalie électronique est détectée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique de la surface de cuisson pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste après avoir rebranché l'appareil, contactez le service à la clientèle Miele.

Correction des anomalies

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution possibles
Le symbole \mathcal{L} s'allume ou clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé ou \mathcal{B} au niveau de l'un des indicateurs de la zone de cuisson.	<p>Aucun récipient n'est situé sur la zone de cuisson. Un récipient incompatible est situé sur la zone de cuisson. Le diamètre du fond du récipient de cuisson utilisé est trop petit. De la vaisselle compatible a été retirée de la zone de cuisson. En l'absence d'un récipient sur la zone de cuisson ou si le récipient utilisé n'est pas adapté, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Placez un récipient compatible sur la zone de cuisson pendant 15 secondes. <p>\mathcal{L} s'éteint. La cuisson démarre / continue en reprenant les réglages sélectionnés auparavant.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous utilisez un récipient de cuisson et/ou des aliments différents, modifiez les réglages.
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	<p>Le fonctionnement des deux zones au niveau de puissance 9 dépasse la puissance maximale autorisée pour les deux zones.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	<p>Elle a été utilisée trop longtemps.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumer la zone de cuisson (voir « Prise en main – Arrêt de sécurité »).
La zone de cuisson ne fonctionne pas de la manière habituelle au niveau de puissance réglé.	<p>Le mécanisme de protection thermique a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez refroidir la surface de cuisson.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir « Prise en main – Protection thermique »).■ Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.■ Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle Miele.

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Une zone de cuisson ou l'intégralité de la surface de cuisson s'éteint automatiquement.	Le mécanisme de protection thermique a été activé. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez refroidir la surface de cuisson.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir « Prise en main – Protection thermique »).■ Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.■ Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle Miele.
Le niveau Booster s'est automatiquement éteint trop tôt.	Le mécanisme de protection thermique a été activé. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez refroidir la surface de cuisson.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir « Prise en main – Protection thermique »).■ Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.■ Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle Miele.

Correction des anomalies

Résultats insatisfaisants

Problème	Cause et solution possibles
La fonction AutoBoost est activée, mais les aliments ne commencent pas à cuire.	Une grande quantité d'aliments est placée dans le récipient. ■ Sélectionnez d'abord le niveau de puissance maximal, puis réduisez la puissance manuellement.
	La casserole ne conduit pas la chaleur adéquatement. ■ Utilisez une casserole différente qui conduit mieux la chaleur sur une surface de cuisson à induction.

Problèmes généraux ou défaillances techniques

Problème	Cause et solution possibles
La surface de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent être allumées.	L'alimentation électrique de la surface de cuisson ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Contactez un électricien qualifié ou le service à la clientèle Miele (pour le calibre minimal du fusible, consultez la plaque signalétique).
	Un problème technique peut en être la cause. ■ Débranchez l'alimentation électrique de la surface de cuisson pendant 1 minute environ – en déclenchant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible, ou – en déclenchant le disjoncteur de fuite à la terre. ■ Si la surface de cuisson ne s'allume toujours pas après avoir réenclenché le disjoncteur de fuite à la terre ou remplacé le fusible, contactez un électricien qualifié ou le service à la clientèle Miele.
Une odeur ou des vapeurs inhabituelles apparaissent lorsque la surface de cuisson est utilisée pour la première fois.	Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. La première utilisation de la surface de cuisson peut générer une odeur et potentiellement des vapeurs. Le matériau des bobines d'induction dégage également une odeur durant les premières heures de fonctionnement. L'odeur se réduit à chaque nouvelle utilisation jusqu'à sa disparition. Les odeurs ou vapeurs n'indiquent pas une mauvaise connexion ou un appareil défectueux et ne sont pas dangereuses pour la santé.

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Un bruit peut se produire après l'arrêt de la surface de cuisson.	Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi. Il s'éteindra automatiquement.

Service technique

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre une anomalie, veuillez contacter votre détaillant Miele ou le service à la clientèle Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous avec le service à la clientèle Miele en ligne à l'adresse www.miele.com/service.

Les coordonnées du service à la clientèle Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service à la clientèle Miele, veuillez indiquer le numéro de modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ils figurent sur la plaque signalétique ou reportez-vous à « Fonctionnement – Données de la surface de cuisson ».

Plaque signalétique

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

Garantie

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

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

Récipients de cuisine

Miele offre une vaste gamme de récipients de cuisine. Ceux-ci ont tous été optimisés pour les appareils Miele en termes de fonctionnalité et de dimensions. Vous pouvez consulter des informations détaillées sur le site internet de Miele.

Produits de nettoyage et d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml (8,5 oz liq.)

Permet d'éliminer les tâches incrustées et les résidus de calcaire et d'aluminium.

Chiffon en microfibres

Pour enlever les traces de doigt et salissures légères.

Installation

Consignes de sécurité relatives à l'installation

 Risque de dommages causés par une installation incorrecte. Une installation incorrecte peut endommager la surface de cuisson.

La surface de cuisson doit uniquement être installée par un professionnel qualifié.

 Risque d'électrocution due à la tension réseau.

Un raccordement incorrect à l'alimentation électrique peut entraîner une décharge électrique.

La surface de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique par un électricien qualifié.

 Dommages causés par les chutes d'objets.

Prenez garde de ne pas endommager la surface de cuisson lors de l'installation d'armoires murales ou d'une hotte au-dessus de la surface.

Installez les armoires murales et la hotte avant d'installer la surface de cuisson.

Le démontage de la surface de cuisson à des fins d'entretien peut endommager le joint de scellement situé sous son bord.

Remettez toujours le joint de scellement en place avant de réinstaller la surface de cuisson.

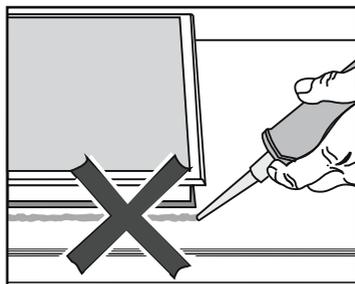
► N'installez pas d'armoire au-dessus de l'appareil, car vous risquez de vous brûler si vous cherchez à atteindre quelque chose dans l'armoire alors que l'appareil est chaud. Vous pouvez réduire le risque de brûlure en installant une hotte de ventilation, dont les bordures dépassent d'au moins 12 cm (5 po) la base de l'armoire.

► La surface de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'une laveuse ou d'une sécheuse.

- ▶ Cette surface de cuisson peut uniquement être installée au-dessus d'une cuisinière ou d'un four que si elle intègre un ventilateur de refroidissement.
- ▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation de la surface de cuisson n'est pas accessible après l'installation.
- ▶ Lorsque la surface de cuisson a été installée, le câble d'alimentation ne doit pas toucher des pièces mobiles (p. ex. un tiroir) ou être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Pour éviter le décollement des placages ou la déformation du comptoir, ce dernier doit être résistant à la chaleur (jusqu'à 212 °F / 100 °C). Les bandes scellantes du mur doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ N'oubliez pas de respecter les distances de sécurité minimales (voir « Installation » – « Distances de sécurité »).

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour une pose avec montage en surface

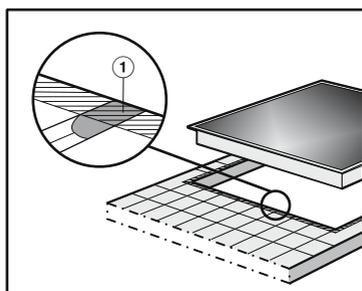


⚠ Dommages causés par une installation incorrecte.

L'utilisation d'un produit d'étanchéité sous la surface de cuisson pourrait entraîner des dommages sur l'appareil et le plan de travail si la surface de cuisson devait être retirée pour réparation.

N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre la surface de cuisson et le plan de travail.

Le joint de scellement sous le rebord de la surface de cuisson assure une étanchéité suffisante pour le plan de travail.



► Le joint ① et la zone ombragée sous le cadre de la surface de cuisson doivent être lisses et plats de façon à assurer une pose uniforme du cadre sur le plan de travail et à garantir la bonne étanchéité du joint de scellement sous le rebord supérieur de l'appareil avec le plan de travail.

Consignes de sécurité supplémentaires pour une pose à fleur de plan

 Dommages dus à l'utilisation d'un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité inadapté peut endommager la pierre naturelle.

Pour les plans de travail en pierre naturelle et les carrelages en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité en silicone spécialement formulé pour la pierre naturelle. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

► La largeur interne de l'unité de base sous l'appareil doit être au moins aussi large que la découpe intérieure du plan de travail (voir « Installation » – « Dimensions d'encastrement pour installation à fleur de plan »), pour que la surface de cuisson soit facilement accessible par le dessous après son installation et que le boîtier puisse être retiré pour les travaux de maintenance. Si le dessous de la surface de cuisson n'est pas librement accessible après sa pose, tout produit d'étanchéité utilisé doit être retiré pour pouvoir soulever la surface de cuisson hors de la découpe, si cela est nécessaire.

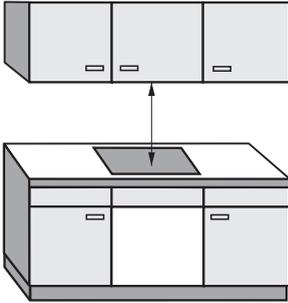
► Une surface de cuisson à fleur de plan convient exclusivement à une pose sur des plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif et en carrelage. Lorsque vous utilisez un plan de travail fabriqué dans un autre matériau, vérifiez d'abord auprès de son fabricant qu'il est adapté à la pose d'une surface de cuisson à fleur de plan.

- Plan de travail en pierre naturelle : la surface de cuisson est placée directement dans la découpe.
- Plans de travail en bois massif, plans de travail en carrelage : la surface de cuisson est fixée à l'intérieur de la découpe à l'aide de lattes de bois. Le cadre doit être fourni sur place et n'est pas livré avec l'appareil.

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la surface de cuisson



Respectez la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte entre la surface de cuisson et la hotte placée au-dessus.

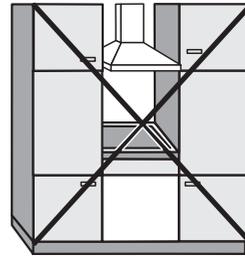
Lorsque deux ou plusieurs appareils présentant des distances de sécurité différentes sont installés ensemble sous une hotte, respectez la plus grande distance de sécurité spécifiée.

Si des objets combustibles sont installés au-dessus de la surface de cuisson (par ex. une grille suspendue), maintenez une distance de sécurité minimale de 19 3/4 po (500 mm).

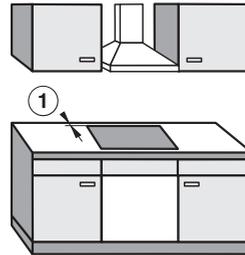
Distance de sécurité derrière et à côté de la surface de cuisson

Respectez les distances minimales indiquées ci-dessous entre l'appareil et une armoire haute ou un mur :

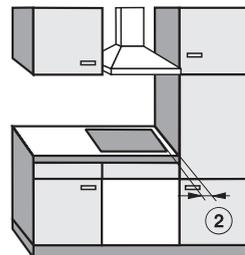
- entre l'**arrière** ① de la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail :
50 mm (2 po)
- et
- sur le **côté droit** ② entre la découpe du plan de travail et l'armoire adjacente la plus proche (par ex. une armoire haute) ou un mur de la pièce :
50 mm (2 po) et sur le côté opposé une distance minimale de sécurité de 200 mm (7 7/8 po)
- ou
- sur le **côté gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et l'armoire adjacente la plus proche (par ex. une armoire haute) ou un mur de la pièce :
50 mm (2 po) et sur le côté opposé une distance minimale de sécurité de 200 mm (7 7/8 po)



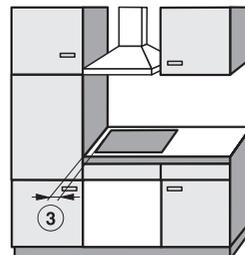
Non permis



Fortement recommandé



Non recommandé



Non recommandé

Installation

Distance de sécurité minimale au-dessous de la surface de cuisson

Pour garantir une ventilation suffisante de la surface de cuisson, laissez une distance de sécurité minimale entre le dessous de la surface de cuisson et tout four, socle de protection ou tiroir.

Distance de sécurité minimale entre le dessous de la surface de cuisson et	KM 7735 FL, KM 7755 FL	KM 7745 FL
le bord supérieur d'un tiroir	$\geq 3/16$ po (5 mm)	
le fond d'un tiroir	≥ 3 po (75 mm)	
le bord supérieur d'un four	$\geq 9/16$ po (15 mm)	
le bord supérieur d'un socle de protection	$\geq 9/16$ po (15 mm)	$\geq 3 3/4$ po (95 mm)

Socle de protection

L'installation d'un socle de protection sous la surface de cuisson est autorisée, mais pas obligatoire.



Vue latérale

- ① Avant
- ② Entrefer arrière

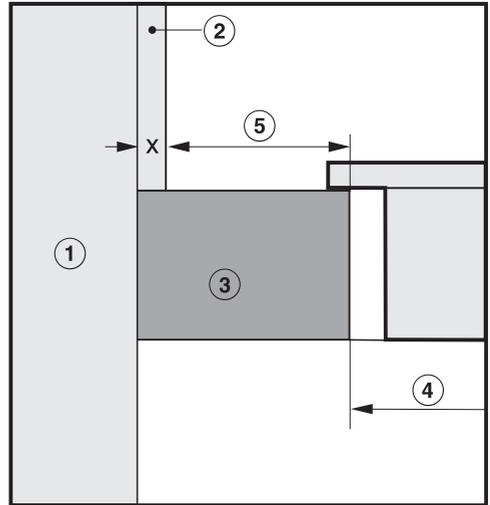
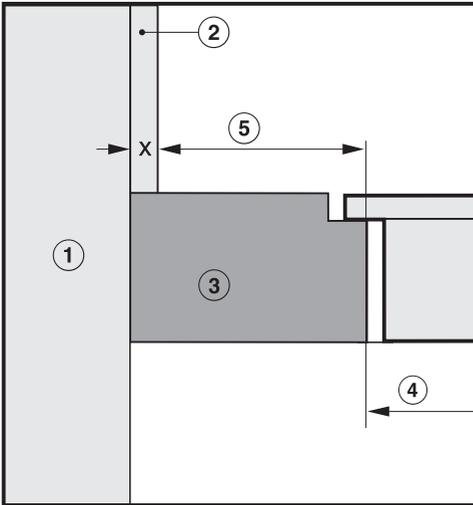
Laissez un intervalle ② de 3 po (75 mm) à l'arrière, entre l'armoire et le socle de protection, pour **faire passer le cordon d'alimentation électrique**.

Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si un revêtement mural est posé, une distance de sécurité minimale doit être observée entre la découpe du plan de travail et le revêtement. Les températures élevées peuvent endommager ces matériaux.

Installation à fleur de plan

Pose avec montage en surface



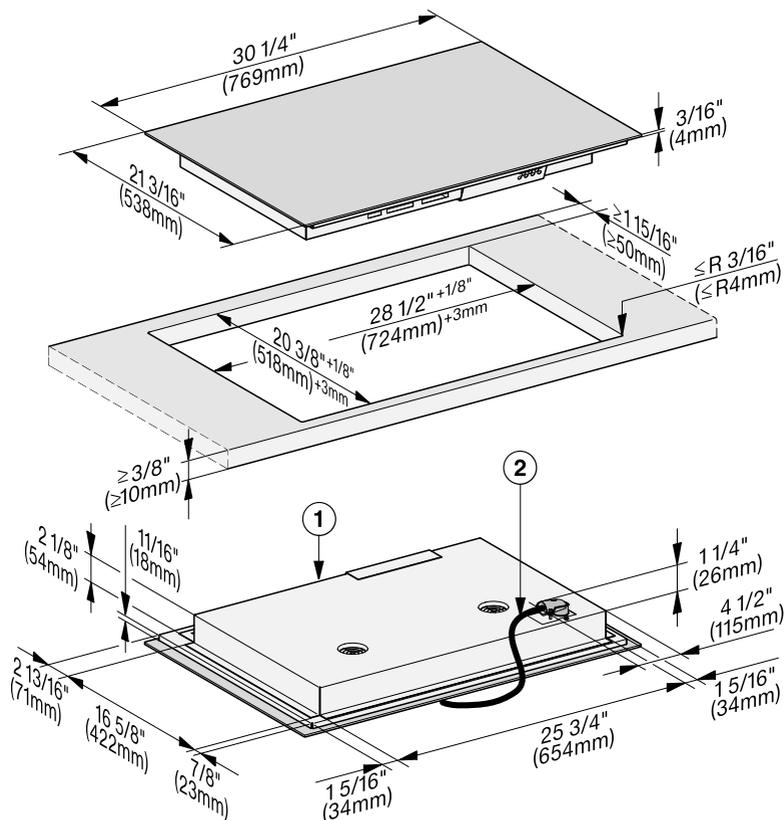
- ① Maçonnerie
- ② Dimension x = épaisseur du matériau de revêtement mural
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe du plan de travail
- ⑤ Distance de sécurité minimale avec des matériaux **combustibles** (par ex. du bois) 50 mm
des matériaux **non combustibles** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux en céramique)
50 mm – dimension x

Exemple : épaisseur du revêtement mural non combustible 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} =$ distance de sécurité minimale de 35 mm

Installation

Dimensions d'encastrement pour une pose avec montage en surface

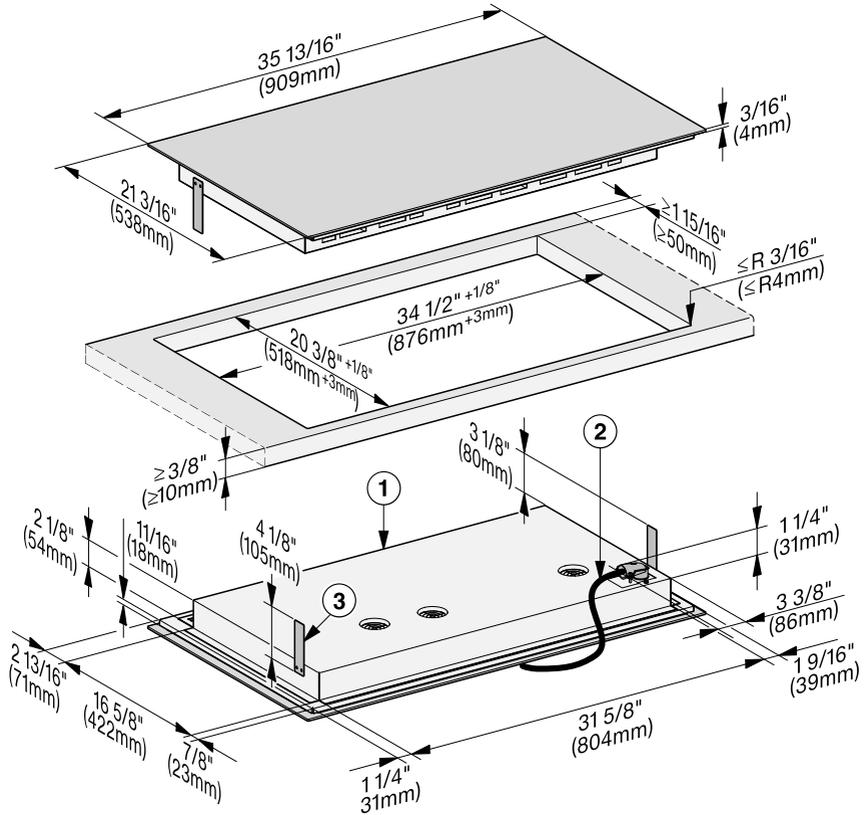
KM 7735 FL



Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)

KM 7745 FL

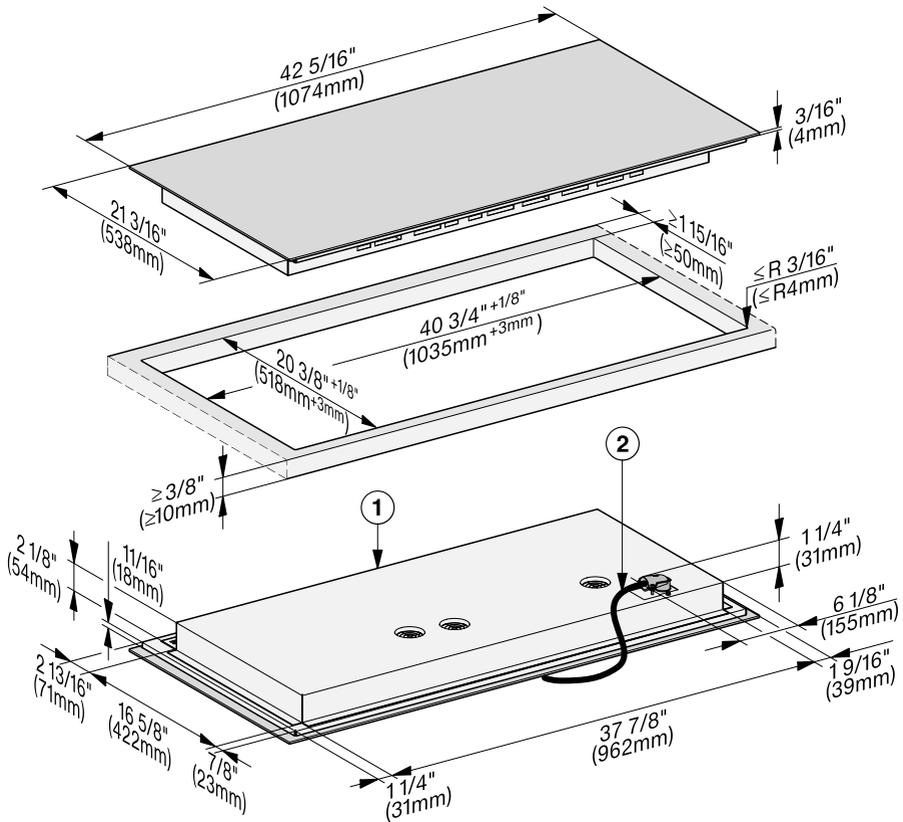


Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)
- ③ Plaque d'écartement (nécessaire uniquement si une base de protection est installée)

Installation

KM 7755 FL

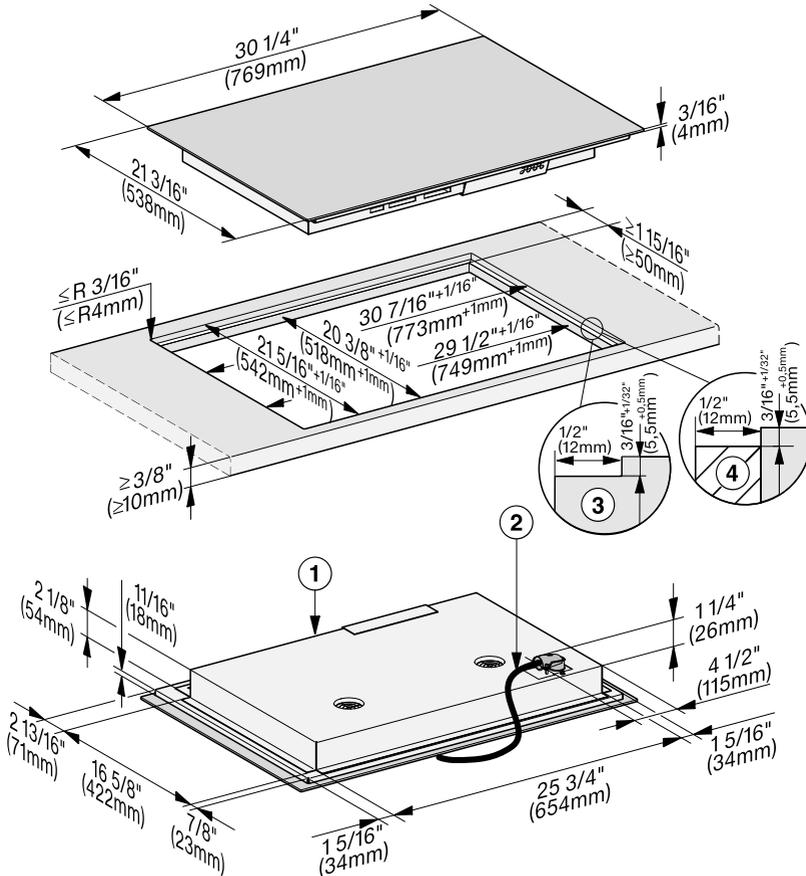


Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)

Dimensions d'installation pour pose à fleur de plan

KM 7735 FL

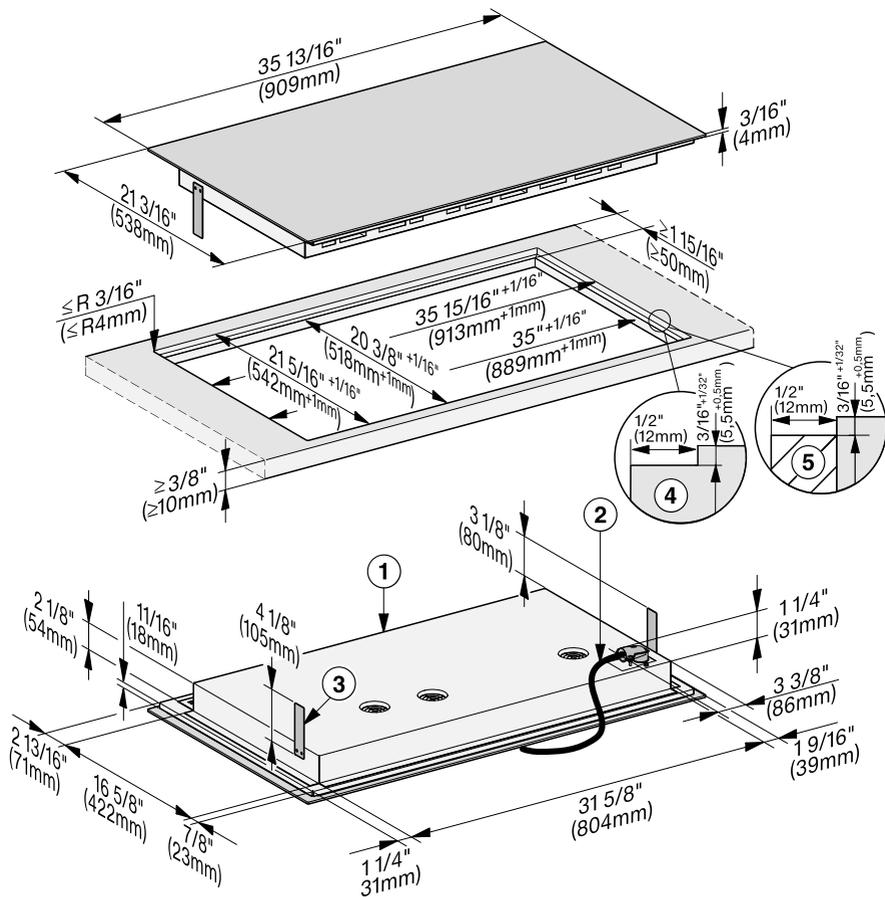


Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)
- ③ Découpe progressive, comptoir en pierre naturelle
- ④ Bande de bois de 12 mm (non fournie)

Installation

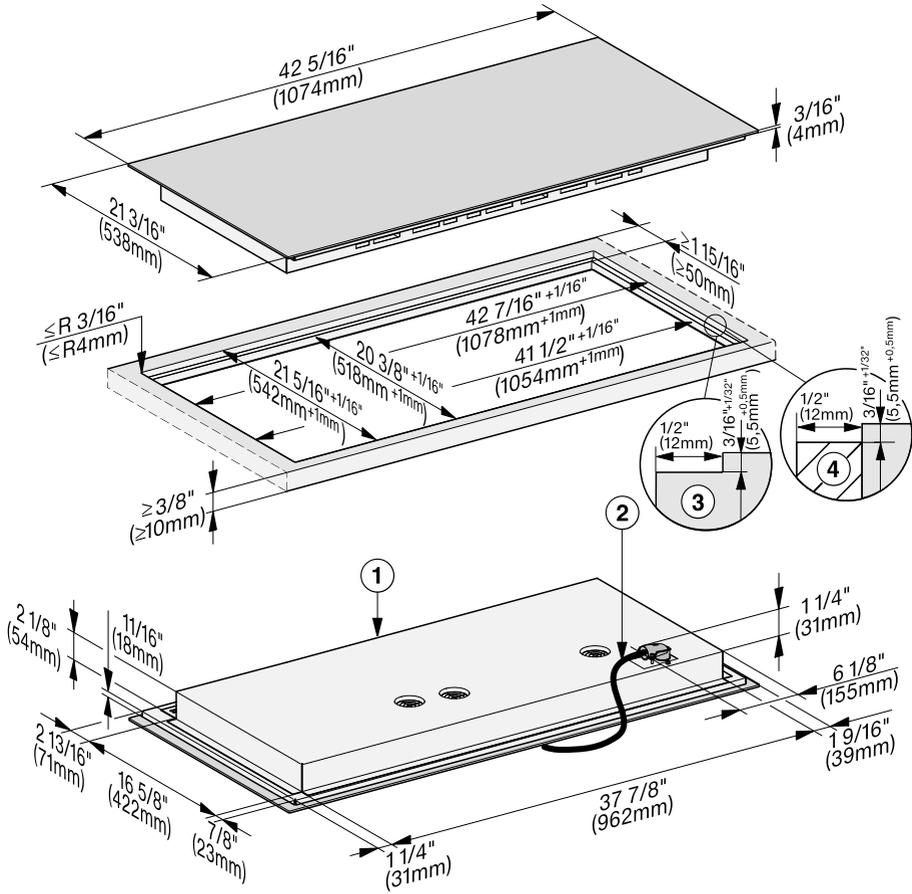
KM 7745 FL



Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)
- ③ Plaque d'écartement (nécessaire uniquement si une base de protection est installée)
- ④ Découpe progressive, comptoir en pierre naturelle
- ⑤ Bande de bois de 12 mm (non fournie)

KM 7755 FL



Toutes les dimensions sont données en mm et en pouces. Les chiffres en exposant après les dimensions de découpe correspondent aux tolérances de la découpe.

- ① Avant
- ② Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)
- ③ Découpe progressive, comptoir en pierre naturelle
- ④ Bande de bois de 12 mm (non fournie)

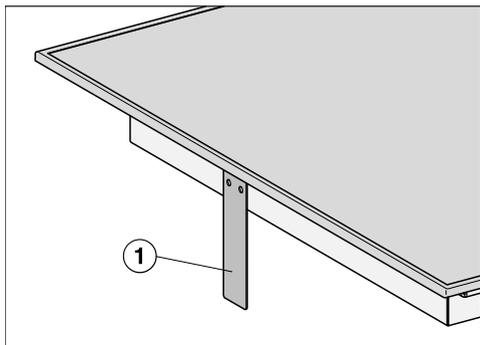
Installation

Pose d'une surface de cuisson avec montage en surface

- Créez la découpe du plan de travail. N'oubliez pas de respecter les distances de sécurité minimales (voir « Installation » – « Distances de sécurité »).
- Scellez les profils coupés du **plan de travail en bois** avec un vernis spécial, un caoutchouc de silicone ou une résine afin d'éviter que le bois ne gonfle en raison de l'humidité. Le produit doit résister à des températures élevées.

Veillez à ce que le produit de scellement ne déborde pas sur le plan de travail.

- Fixez le joint de scellement fourni sous le bord de la surface de cuisson. N'appliquez pas la bande de scellement sous tension.

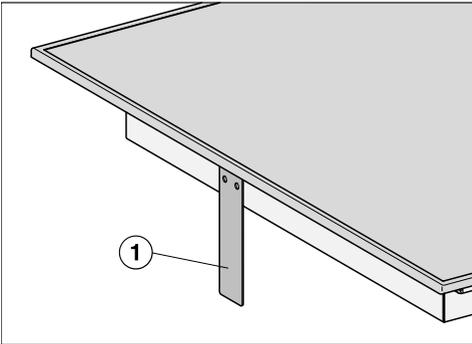


- KM 7745 FL Si un socle de protection doit être installé, fixez une plaque d'écartement ① sur le côté gauche et sur le côté droit de la surface de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation de la surface de cuisson à travers la découpe du plan de travail.

- Posez la surface de cuisson en la centrant dans la découpe. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'appareil repose bien sur le périmètre du plan de travail. Il s'agit d'une étape importante qui permet de garantir l'efficacité du joint.
- Si le joint d'étanchéité n'est pas à fleur de plan au niveau des coins du plan de travail, retravaillez le rayon des angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.
- Raccordez la surface de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.

Pose de la surface de cuisson à fleur de plan de travail

- Créez la découpe du plan de travail. N'oubliez pas de respecter les distances de sécurité minimales (voir « Distances de sécurité »).
 - Plan de travail en bois massif, en carrelage et en verre : fixez un cadre en bois à 3/16 po (5 mm) sous le bord supérieur du plan de travail (voir « Installation – Dimensions d'encastrement pour installation à fleur de plan »).
 - Fixez le joint de scellement fourni sous le bord de la surface de cuisson. N'appliquez pas la bande de scellement sous tension.
- Centrez la surface de cuisson dans la découpe.
 - Si un panneau de base optimisé pour l'admission d'air est installé, positionnez la surface de cuisson de manière à situer les ventilateurs au-dessus des découpes.
 - Raccordez la surface de cuisson à l'alimentation électrique.
 - Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.
 - Colmatez l'espace entre la surface de cuisson et le plan de travail avec un produit d'étanchéité en silicone résistant à une température d'au moins 160 °C (320 °F).



- KM 7745 FL Si un socle de protection doit être installé, fixez une plaque d'écartement ① sur le côté gauche et sur le côté droit de la surface de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation de la surface de cuisson à travers la découpe du plan de travail.

L'espace entre la surface en vitrocéramique et le plan de travail doit être d'une largeur d'au moins 2 mm. Cela est nécessaire pour pouvoir sceller la surface de cuisson.

Installation

Branchement électrique

 Dommages causés par des travaux incorrects.

Toute installation, toute réparation ou tous travaux de maintenance non autorisés peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par une installation, des travaux de maintenance ou de réparation non autorisés.

Les travaux d'installation, de réparation et de maintenance ne doivent être effectués que par un technicien agréé par Miele, conformément aux codes locaux et au Code électrique national ANSI/NFPA 70 aux États-Unis et au Code électrique canadien CSA C22.1-02. au Canada.

 Risque de décharge électrique due à la tension.

Vous pouvez être victime d'une décharge électrique pendant les travaux d'installation, de maintenance et de réparation.

L'appareil doit être débranché du réseau électrique domestique pendant les travaux d'installation, de maintenance et de réparation en dévissant entièrement les fusibles et en déclenchant le disjoncteur principal.

 Risque de décharge électrique en raison de l'absence ou du débranchement du conducteur de terre.

Une tension peut être appliquée à l'appareil.

L'appareil doit être mis à la terre pour garantir la sécurité électrique. Il est important que cette condition préalable soit respectée. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique domestique.

 Dommages dus à un raccordement incorrect.

Si l'alimentation électrique n'est pas adaptée à l'appareil, ce dernier risque d'être endommagé.

Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

L'appareil doit être encastré avant de pouvoir être utilisé.

- Important – Veuillez sauvegarder ces instructions pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

Raccordement

- Assurez-vous que les données de raccordement indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de votre réseau électrique domestique.

La plaque signalétique est située sous l'appareil.

L'appareil est équipé de trois câbles de raccordement contenus dans un tuyau métallique flexible et est prêt à être raccordé à une prise de terre.

Il doit être raccordé à la puissance allouée via une prise de raccordement homologuée.

L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation électrique sur tous les pôles au moyen de dispositifs de débranchement. Une distance de contact d'au moins 3 mm doit être respectée à l'état éteint. Les dispositifs de débranchement comprennent des dispositifs de protection contre les surintensités et des dispositifs de protection contre les courants résiduels.

Câble noir : branché à L1 (sous tension)

Câble rouge : branché à L2 (sous tension)

Câble vert : branché à GND (terre)

KM 7735

208/240 V, 60 Hz, minimum 32 A
(au besoin, sélectionnez un degré de protection supérieur)

KM 7745, KM 7755

208/240 V, 60 Hz, minimum 48 A
(au besoin, sélectionnez un degré de protection supérieur)

Assurez-vous que la prise de raccordement est accessible après l'installation de l'appareil.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur la plaque signalétique.



AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE !

Installation

Déclaration de conformité

Informations sur la conformité

Surface de cuisson à induction

Identification unique : Modèle Miele : KM7735; KM7745; KM7755

Déclaration de conformité IC :

Cet appareil est conforme à **CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B)**

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	5669C-EK37
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,1 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.

Avertissement !

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KM 7735 FL, KM 7745 FL, KM 7755 FL