

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



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Table de cuisson	15
Données zones de cuisson	16
Accessoires fournis	17
Éléments de commande	18
Écran tactile.....	18
Symboles.....	20
Première mise en service	21
Premier nettoyage de la table de cuisson.....	21
Première mise en service de la table de cuisson.....	21
Miele@home	22
Con@ctivity	25
Principe de fonctionnement	27
Bruits.....	28
Power Management.....	29
Récipients de cuisson	30
Conseils d'économie d'énergie	32
Niveaux de puissance	33
Utilisation	34
Principe de commande.....	34
Sélectionner une option de menu	35
Afficher le menu déroulant	35
Parcourir les options	35
Quitter le niveau de menu	35
Modifier un réglage dans une liste	35
Détection de casserole	35
Placer les récipients	36
Activer la table de cuisson	38
Régler le niveau de puissance	38
Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson.....	38
Indicateur de chaleur résiduelle	39
TempControl 	40
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue	43
Zone de cuisson PowerFlex Plus	43
Assistant 	46

Timer	49
Fonction Minuterie	49
Arrêt automatique	50
Fonctions supplémentaires	51
Stop&Go	51
Mémorisation.....	51
Protection nettoyage	52
Mode Démonstration	52
Afficher les données de la table de cuisson	52
Dispositifs de sécurité	53
Verrouillage de la mise en marche	53
Sécurité oubli	54
Sécurité anti-surchauffe	54
Réglages 	55
Données à l'attention des instituts de contrôle	57
Nettoyage et entretien	58
Nettoyer les surfaces en vitrocéramique	59
En cas d'anomalie	60
Messages dans les affichages/ à l'écran.....	60
Comportement inattendu	61
Résultat insatisfaisant	62
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques.....	63
Accessoires en option	64
Service après vente	65
Contact en cas d'anomalies	65
Garantie	65
Installation	66
Consignes de sécurité pour le montage	66
Distances de sécurité	67
Instructions d'encastrement – standard	71
Cotes d'encastrement – standard	72
Cotes d'encastrement – KM 7999 FR	72
Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....	73
Encastrement avec cadre.....	74
Instructions d'encastrement – à fleur de plan.....	75
Cotes d'encastrement – à fleur de plan.....	76
Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....	76
Encastrement à fleur de plan.....	77
Branchement électrique	78

Table des matières

Fiches de données de produits.....	80
Déclaration de conformité	81

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel de la table de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

► Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique de cette table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée.

Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.

► N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre table de cuisson : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

► Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.

► Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - déclenchez le fusible de l'installation électrique correspondant
 - le cas échéant, débranchez la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution ! N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Eteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !
- ▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.
Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson (tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent rester collés. N'utilisez jamais la table de cuisson pour poser des objets. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.
- ▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de briser le plateau vitrocéramique.
- ▶ Ne posez pas de casserole ou de poêle chaude sur la zone d'affichage tactile de votre table de cuisson : ces objets risquent de détériorer l'électronique qui se situe juste en-dessous.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les aliments acides comme le vinaigre, la marmelade ou le jus de citron peuvent décolorer la plaque vitrocéramique. Retirez immédiatement les aliments acides.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ N'utilisez jamais le booster pour chauffer des graisses et des huiles. Chauffez les graisses et les huiles dans les fonctions manuel1 à 9 pendant une minute maximum.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil.
- ▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson.
- ▶ Si un tiroir est installé sous la zone de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

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

► Si votre table de cuisson a été encastrée au-dessus d'un four à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe de la table de cuisson (voir chapitre correspondant).

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

Votre ancien appareil

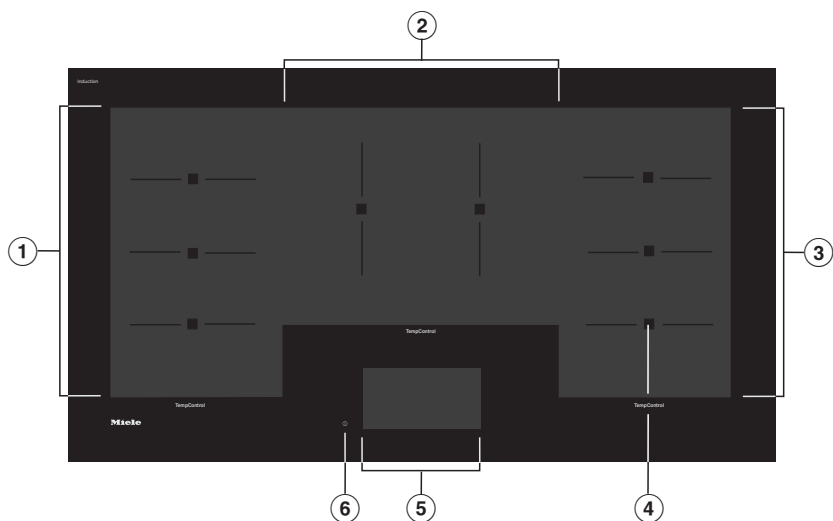
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce

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

Table de cuisson



- ① Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ② Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ③ Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ④ Capteurs pour TempControl
- ⑤ Écran tactile
- ⑥ Touche sensitive de la table de cuisson Marche/Arrêt

Description de l'appareil

Données zones de cuisson

Zone de cuisson	Taille en mm ¹	Puissance max. en watts à 230 V ²	
①	382 x 226	normale Booster	2 800 3 600
②	286 x 365	normale Booster	2 800 3 600
③	382 x 226	normale Booster	2 800 3 600
		Total	10 800

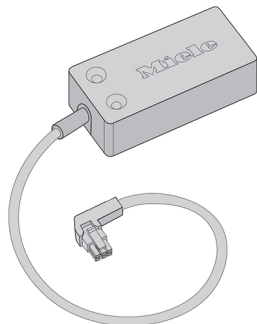
¹ Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau des récipients.

Accessoires fournis

Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

Module Wi-Fi XKS 3170 W



Éléments de commande

Écran tactile

⚠ Dommages causés par des objets pointus ou tranchants, ou récipients de cuisson très chauds.

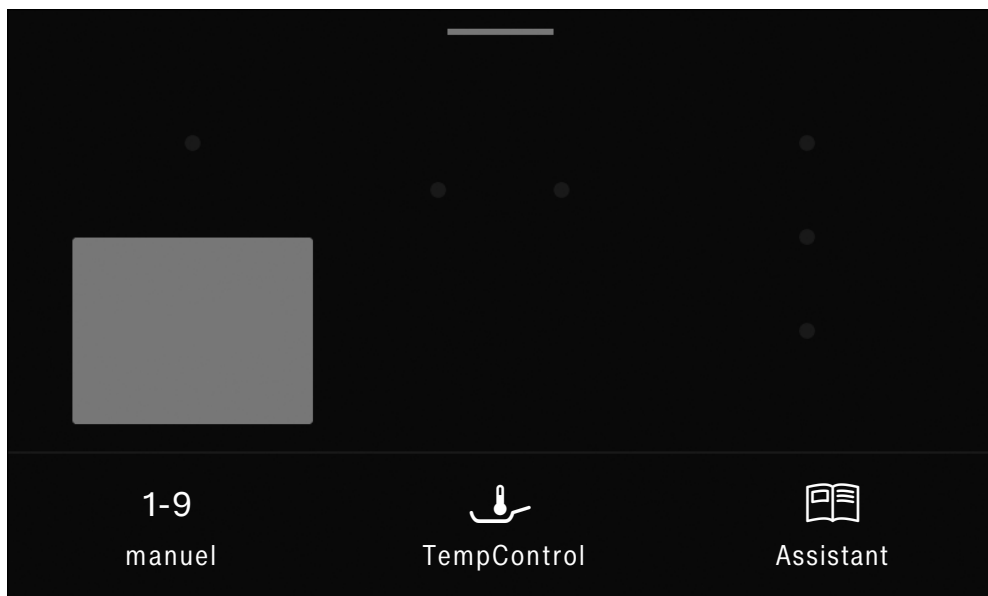
Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile. Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

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

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

L'écran tactile est divisé en 3 zones.



En haut

Au bord de l'écran tactile se trouve une ligne orange avec laquelle vous pouvez ouvrir le menu déroulant. Le menu déroulant permet d'effectuer des réglages pendant une cuisson.

Dans l'en-tête, le chemin d'accès du menu apparaît à gauche. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale.

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

Au milieu

Au milieu vous trouvez les zones de cuisson. Les zones de cuisson actives sont surlignées en gris et indiquent le temps de fonctionnement lorsqu'un processus de cuisson a été lancé. Selon le type de cuisson, la température ou le niveau de puissance réglé est également affiché. La zone de cuisson sélectionnée est affichée sur fond orange.



Pied de page

Dans le pied de page sont affichés les symboles du menu principal. Vous sélectionnez ici le type de cuisson.





Eléments de commande

Symboles

Menu principal



Symbole	Signification
1-9 manuel	Cuisson manuelle - Sélection d'un niveau de puissance
 TempControl	Rôtissage assisté par sonde – Sélection d'une température
 Assistant	Fonction d'assistance pour la préparation des aliments et des recettes sélectionnées

Menu déroulant

Symbole	Signification
	Protection nettoyage
i	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande.
II/▶	Stop&Go
	Fonction Minuterie
	Sécurité enfants
	Réglages

Autres symboles

Selon la fonction choisie, d'autres symboles apparaissent.

Symbole	Signification
	Arrêt automatique
	Vous retournez au niveau précédent ou au menu principal.

Premier nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Les étiquettes avec les consignes de sécurité et d'installation ainsi que la plaque signalétique ne doivent pas être retirées !

Cela facilitera les interventions du service après-vente et de réparation.

- Avant la première utilisation, nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-la.

Première mise en service de la table de cuisson

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en effleurant « OK ».

Première cuisson

Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. La montée en température des bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Première mise en service

Miele@home

Condition préalable :

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

Une fois la clé Wi-Fi installée, la table de cuisson peut être connectée au réseau Wi-Fi domestique.

Si votre hotte Miele est également connectée au réseau Wi-Fi local, vous pouvez utiliser la commande automatique de la hotte via la fonction Con@ctivity. Vous trouverez de plus amples informations dans le mode d'emploi de votre hotte.

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

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre appareil à votre réseau Wi-Fi.

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

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



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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre table de cuisson
- Accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre table de cuisson
- Configurer un réseau Miele@home avec de appareils ménagers Miele supplémentaires compatibles Wi-Fi

Activer Miele@home


Connexion via l'app


Il est possible de créer une connexion réseau avec l'app Miele@mobile.

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

Pour la connexion, il faut :

1. Le mot de passe du réseau Wi-Fi.
2. Le mot de passe de la table de cuisson.

Le mot de passe de la table de cuisson se compose des 9 derniers chiffres du numéro de série visible sur la plaque signalétique. Vous trouverez le numéro de fabrication dans les Réglages  mentionnées sous Version logiciel (voir section « Affichage des données de la table de cuisson » dans le chapitre « Fonctions supplémentaires »).

- Allumez la table de cuisson.
- Terminal mobile : Lancez l'App Miele@mobile.
- Table de cuisson : Contactez le Réglages .
- Table de cuisson : Effleurez Miele@home | activer | Connecter via l'App.
- Terminal mobile : Suivez les instructions de l'App.

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

Connexion via WPS

Condition préalable : Vous possédez un routeur compatible WPS (WiFi Protected Setup).

- Allumez la table de cuisson.
- Table de cuisson : Effleurez Miele@home | activer | Connecter via WPS.
- Routeur Wi-Fi : Activez la fonction WPS sur votre routeur Wi-Fi.

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

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

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

Première mise en service

Annuler le processus

- Effleurez désactiver.

Réinitialiser les paramètres

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

- Allumez la table de cuisson.
- Accédez aux Réglages  (voir chapitre « Réglages  »).
- Effleurez Miele@home | réinitialiser.

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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

Con@ctivity

La fonction Con@ctivity correspond à une méthode de communication directe entre votre table de cuisson électrique Miele et une hotte Miele. Con@ctivity permet de commander automatiquement la hotte en fonction de l'état de fonctionnement de la zone de cuisson.

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Activer Con@ctivity

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

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

Condition préalable :

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

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

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

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



Première mise en service

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

Condition préalable :



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

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

- Allumez la table de cuisson.
- Accédez aux Réglages  (voir chapitre « Réglages  »).
- Appuyez sur Miele@home | activer | Con@ctivity.

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

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

- Quittez le mode connexion de la hotte en appuyant sur la touche d'arrêt différé  ⁵  ¹⁵.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.



Si la connexion directe Wi-Fi est établie, la table de cuisson et la hotte ne peuvent plus être raccordées à un réseau Wi-Fi local. En cas de demande en ce sens a posteriori, annuler la connexion Wi-Fi directe entre la table de cuisson et la hotte (voir chapitre « Réinitialiser les réglages » et dans le mode d'emploi de la hotte, le chapitre « Déconnexion du Wi-Fi »).

Annuler le processus

- Effleurez désactiver.

Réinitialiser les paramètres

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

- Allumez la table de cuisson.
- Accédez aux Réglages  (voir chapitre « Réglages  »).
- Effleurez Miele@home | réinitialiser.

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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

Des bobines d'induction se trouvent sous la plaque vitrocéramique. Ces bobines produisent un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la plaque vitrocéramique.

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

L'induction ne fonctionne qu'avec des casseroles ou poêles à fond magnétisable (voir chapitre « Ustensiles de cuisson »).

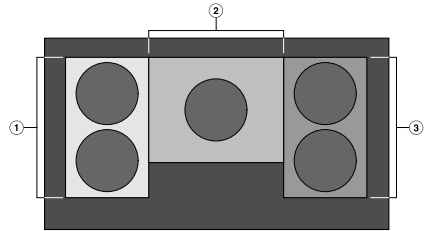
⚠ Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

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

N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets.

Eteignez la zone de cuisson après chaque utilisation à l'aide de la touche sensitive ①.

Zones de cuisson



- ① Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ② Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ③ Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl

La table de cuisson dispose de trois zones de cuisson. L'ensemble de la surface de cuisson peut être divisé en zones de cuisson individuelles.

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

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

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

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

Principe de fonctionnement

Bruits

Il se peut que vous entendiez certains bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond du récipient de cuisson :

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

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

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

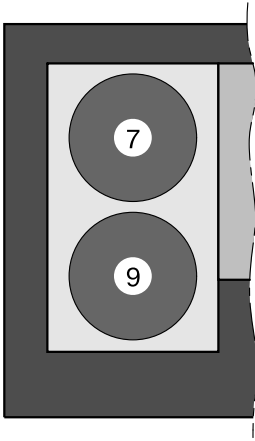
Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement : ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de cette dernière.

Power Management

La table de cuisson a une puissance totale maximale qui ne peut être dépassée pour des raisons de sécurité.

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

Exemple :



Si le niveau de puissance est réglé sur 9 pour le récipient en haut à gauche, la puissance maximale disponible pour le récipient en bas à gauche est égale à 7.

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

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

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

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

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

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

Récipients de cuisson non adaptés.

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

Vérifier les récipients de cuisson

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

Affichage : pas de récipient de cuisson / récipient non adapté

- - - clignote sur l'écran tactile si
- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétique par exemple),
- le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit,
- vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson toujours en marche.
- le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné.

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

Si aucune casserole ou poêle adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 1 minute.

Conseils

- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures qui se produisent lorsque les ustensiles de cuisson sont poussés d'avant en arrière ne gênent pas le fonctionnement de la table de cuisson. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Conseils d'économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous évitez des déperditions de chaleur inutiles.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

Niveaux de puissance

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés sur la table de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre « Réglages »).

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

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

Utilisation

Principe de commande

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

Si vous éteignez la table de cuisson, seul reste visible le symbole sérigraphié de la touche sensible Marche/Arrêt ①. Si vous activez la table de cuisson, l'écran tactile s'allume.

La table de cuisson est commandée via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

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

Lorsque vous effleurez une option disponible, le caractère correspondant (mot et/ou symbole) devient **orange**.

Les champs de confirmation d'une étape de commande sont indiqués sur fond **vert** (par ex. OK).

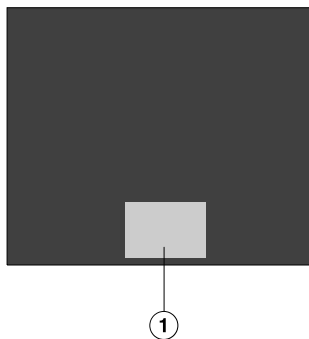
⚠ Dysfonctionnement dû à l'écran tactile encrassé ou recouvert.

L'écran tactile ne réagit pas ou s'allume et s'éteint de manière intempestive, il peut même arriver que la table de cuisson affiche un message d'erreur (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité Oubli »). Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez l'écran tactile propre.

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

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



① Zone d'écran tactile

Sélectionner une option de menu

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

Afficher le menu déroulant

- Effleurez la ligne orange au-dessus de l'écran tactile.
- Sélectionnez la fonction souhaitée.
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu ou faites glisser le menu déroulant vers le haut.

Parcourir les options

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

- Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

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

Quitter le niveau de menu

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

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

Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est orangé.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Détection de casserole

La fonction de détection permanente de récipient est activée à l'usine (voir chapitre « Programmation »). Lorsque la table de cuisson est activée et que vous placez un récipient dessus, l'écran tactile affiche automatiquement l'information correspondante.

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

Utilisation

Placer les récipients

■ Placez le récipient de cuisson, comme illustré pour les zones de cuisson. Par conséquent :

- la répartition homogène de chaleur est ainsi garantie.
- un capteur TempControl détecte les ustensiles de cuisine appropriés.

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

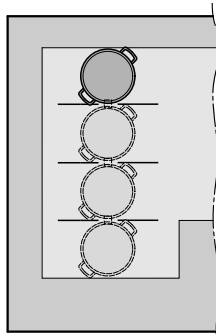
Placez le récipient de cuisson au milieu sur le capteur.

Récipient de cuisson taille minimale

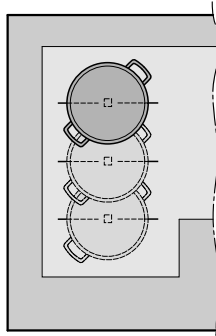
En fonction de la fonction et de la zone de cuisson, votre ustensile de cuisine doit avoir le diamètre de fond minimal suivant :

Zone de cuisson	manuel	TempControl
gauche/ droite	11 cm	13 cm
Au milieu	11 cm	16 cm

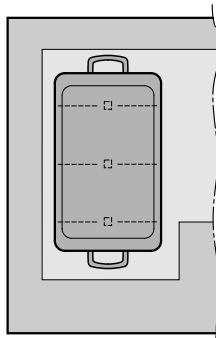
Zone de cuisson à droite et à gauche



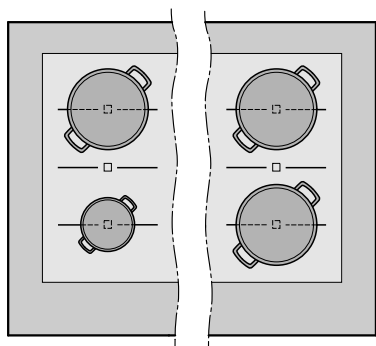
Récipient dont le diamètre du fond ne dépasse pas 13 cm.



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

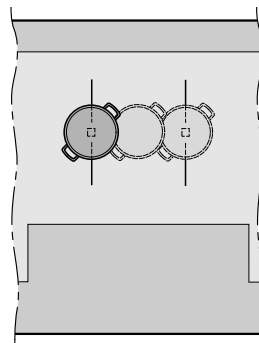


Plus grand récipient

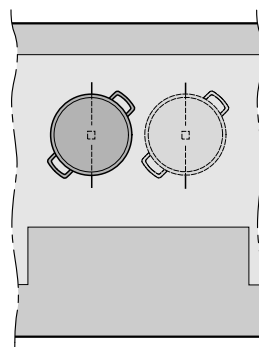


Deux récipients

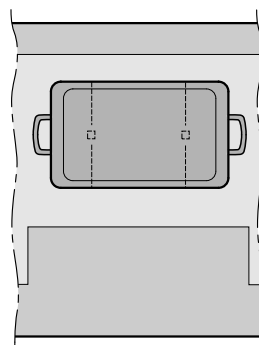
Zone de cuisson intermédiaire



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




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



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

Utilisation

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Activer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

L'écran tactile se met en marche.

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

Régler le niveau de puissance

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

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

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

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

Modifier le niveau de puissance

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

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

Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson

Arrêter la zone de cuisson

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

ou

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

ou

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

Arrêter la table de cuisson

- Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

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



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

Utilisation

TempControl

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

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


Placez le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson, sur le capteur.

TempControl ne convient pas à la friture et à la cuisson.
Utilisez cette fonction exclusivement pour le rôtissage.

Conseils d'utilisation

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

Activer TempControl

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

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

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

Modifier la température

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

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

Utilisation

Tableau de cuisson TempControl

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

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

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

🌡️ Température

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

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


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

Exemple :

si vous effleurez la rangée de chiffres entre les niveaux de puissance 7 et 8, le niveau de puissance 7,5 est sélectionné.

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

Zone de cuisson PowerFlex Plus

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

Placez toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson PowerFlex Plus.

Régler/modifier manuellement les zones de cuisson

- Effleurez un marquage carré sur l'écran tactile de la table de cuisson.

La zone sélectionnée est affichée sur fond orange.

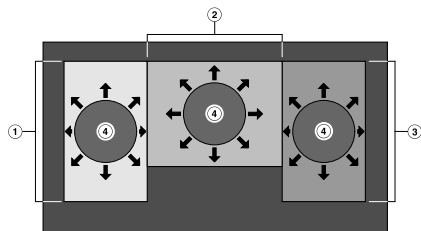
- Déplacez le doigt sur l'écran tactile pour agrandir ou réduire la zone sélectionnée.

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

Utilisation

Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir plus rapidement l'eau des pâtes. Ce renforcement de puissance reste actif pendant 10 minutes au maximum.



- ① Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ② Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ③ Zone de cuisson PowerFlex Plus avec TempControl
- ④ Ustensiles de cuisine avec fonction Booster

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

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

Si vous activez le Booster, à la fin du temps d'activation du Booster, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance 9.

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

- Le niveau de puissance est réduit.
- Impossible de régler des niveaux de puissance élevés.

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

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

Activer le Booster

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

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

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

Désactiver le Booster

- Effleurez le symbole ↶.


ou

- Modifiez le niveau de puissance.

Utilisation

Assistant

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

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

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

- Sélectionnez Start.

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


La recette propose des temps de cuisson.

Conseil : Vous pouvez régler votre temps de cuisson comme une minuterie ou une heure d'arrêt pour la zone de cuisson (voir chapitre « Minuteur »).

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

Afficher les informations

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

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

Aperçu programmes d'assistance

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson si nécessaire. La durée ne s'écoule qu'une fois la température réglée atteinte.

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

Utilisation

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

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson/de rôtissage

¹ Le temps de rôtissage indiqué se rapporte à des pommes de terre cuites.

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

² Une fois les aliments rôtis, ajouter le bouillon et faire bouillir.

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

³ Une fois les aliments rôtis, ajouter le reste des aliments et faire bouillir.

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

Pour utiliser le minuteur, activez la table de cuisson.

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :


- régler la minuterie
- arrêter automatiquement le chauffage d'un récipient de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.


Il est possible de régler une durée comprise entre 1 minute (0:00:01) et 9 heures 59 minutes et 59 secondes (9:59:59).

Fonction Minuterie



Régler la minuterie

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

Modifier la minuterie

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

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez .
- Sélectionnez .
- Validez en sélectionnant OK.


Timer

Arrêt automatique


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

Si la durée que vous avez sélectionnée est supérieure au temps maximal de fonctionnement autorisé, le dispositif de « sécurité oubli » éteint la zone de cuisson (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité oubli »).



Régler l'heure d'arrêt

- Définissez un niveau de puissance ou une température pour la zone de cuisson de votre choix.
- Sélectionnez .
- 0:00:00 apparaît sur l'écran tactile (heures:minutes:secondes).
- Effleurez 0 (heures) ou 00 (minutes ou secondes).
- Réglez la durée souhaitée avec – ou +.
- Validez en sélectionnant OK.
- Pour régler une heure d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

Modifier l'heure d'arrêt

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

Supprimer l'heure d'arrêt

- Sélectionnez .
- Sélectionnez .
- Validez en sélectionnant OK.

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

Stop&Go

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

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

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

Activer / Désactiver

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

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

Mémorisation

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. La table de cuisson doit être redémarrée dans un délai de 10 secondes après l'arrêt.

- Rallumez la table de cuisson.
- Sélectionnez **Oui**.

Fonctions supplémentaires

Protection nettoyage

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

Activer

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

Le temps est décompté sous le symbole ⓘ

Désactiver

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

Mode Démonstration

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter la table de cuisson sans la faire chauffer.

Activer

- Accédez aux Réglages ⚙️ (voir chapitre « Réglages ⚙️ »).
- Effleurez Mode démo | activée.

DEMO est affiché au centre de l'écran tactile.

Désactiver

- Accédez aux Réglages ⚙️ (voir chapitre « Réglages ⚙️ »).
- Effleurez Mode démo | désactivée.

DEMO disparaît de l'écran tactile.

Afficher les données de la table de cuisson

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


- Accédez aux Réglages ⚙️ (voir chapitre « Réglages ⚙️ »).
- Effleurez Version logiciel.

L'écran tactile affiche les données de la table de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

Pour éviter la mise en route inopinée de la table de cuisson, la table de cuisson est dotée d'une sécurité enfants. La sécurité enfants ne peut être activée que si aucune zone de cuisson n'est activée.

Activer/désactiver le verrouillage de la mise en marche

- Allumez la table de cuisson.
- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole  pendant 3 secondes.

Dispositifs de sécurité

Sécurité oubli

L'écran tactile est couvert

Dès que quelque chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre l'écran tactile pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. L'écran tactile affiche le message d'erreur F6716 et un signal retentit.

Lorsque les objets et/ou les salissures sont retiré(e)s, appuyez sur OK et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité oubli se déclenche automatiquement si une zone chauffe pendant une durée inhabituellement longue.


Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, le chauffage s'éteint et le témoin de chaleur résiduelle s'allume. Vous pouvez régler un niveau de puissance comme d'habitude.

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

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


Sécurité anti-surchauffe

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

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

Accéder à Réglages

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Ouvrez le menu déroulant.
- Sélectionnez Réglages .

Modifier Réglages


- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le réglage actuel est orangé.

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en sélectionnant OK.

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

Tableau des réglages

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

* Réglage d'usine

Plats tests selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Réglez l'extension des niveaux de puissance pour effectuer les contrôles selon la norme (voir chapitre « Programmation »).

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Une fois la cuisson terminée, toutes les parties de la table de cuisson peuvent être très chaudes.

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

Nettoyer les surfaces en vitro-céramique

Fréquence de nettoyage

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.

Éliminer les salissures légères

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

Éliminer les dépôts incrustés

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre « Accessoires en option », section « Détergents et produits d'entretien ») ou avec un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Terminer le nettoyage

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

Produits à ne pas utiliser

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

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


En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.



Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Messages dans les affichages/ à l'écran

Problème	Cause et solution
L'écran tactile affiche F6713 ou F6771 et la table de cuisson s'arrête automatiquement.	Vous chauffez un récipient de cuisson vide. <ul style="list-style-type: none">■ Effleurez OK.■ Attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle  s'éteigne (voir chapitre « Commande », section « Indicateur de chaleur résiduelle »).■ Faites chauffer un récipient de cuisson rempli.
L'écran tactile affiche F6734 et la table de cuisson s'arrête automatiquement.	L'ustensile de cuisson est mal positionné. <ul style="list-style-type: none">■ Repositionnez le récipient de cuisson (voir chapitre « Commande », section « Positionner le récipient de cuisson »)■ Effleurez OK.
L'écran tactile affiche F6716 et la table de cuisson s'arrête automatiquement.	L'écran tactile est couvert, par exemple, si vous posez un doigt dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité oubli »).■ Effleurez OK.
L'écran tactile affiche F6704 et la table de cuisson s'arrête automatiquement.	Les ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement sont bloquées. <ul style="list-style-type: none">■ Retirez tous les obstacles des ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement.■ Effleurez OK.
L'écran affiche un message non répertorié dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
<p>- - - clignote dans l'affichage.</p>	<p>Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre « Induction », section « Récipients de cuisson »).
	<p>Le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Déplacez le récipient.
	<p>Des objets métalliques tels que des couverts se trouvent sur la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez les objets.
<p>L'écran tactile ne réagit pas.</p>	<p>Le bout de votre doigt est couvert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts nus
	<p>La protection nettoyage  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la protection nettoyage (voir chapitre « Fonctions supplémentaires », section « Protection nettoyage  »).
	<p>Vous avez effleurez l'écran tactile en tenant un récipient.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ N'effleurez l'écran tactile qu'avec les mains libres.
	<p>L'écran tactile est encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminez les salissures.
<p>Les symboles réagissent lorsque les zones de cuisson avoisinants sont effleurés.</p>	<p>De l'eau ou un autre liquide se trouve sur l'écran tactile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Séchez l'écran tactile.
<p>Le niveau de puissance réduit automatiquement ou ne peut pas être augmenté.</p>	<p>Deux récipients sont utilisés simultanément sur une zone de cuisson (voir chapitre « Induction », section « Gestion de puissance »).</p>
<p>Une zone s'arrête automatiquement.</p>	<p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau un niveau de puissance (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité oubli »).

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Si le fond du récipient surchauffe, la puissance réduit automatiquement. L'affichage reste inchangé. La puissance revient à la normale lorsque le récipient a refroidi.
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».

Résultat insatisfaisant

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

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Impossible d'allumer la table de cuisson.	<p>La table de cuisson n'est pas alimentée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en : <ul style="list-style-type: none"> – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou – en arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
La zone de cuisson ne chauffe pas.	<p>La zone de cuisson est encore trop chaude suite à la cuisson précédente. Une fois la zone de cuisson refroidie, celui-ci chauffera.</p>
Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.</p>
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>

Accessoires en option

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

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

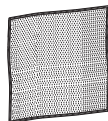
Détergents et produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml



Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et d'aluminium.

Chiffon microfibre



Pour enlever les traces de doigts et les salissures légères

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.


Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect. Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

En raison d'un raccordement inapproprié au réseau électrique, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique uniquement par un électricien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

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

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

► Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.

► Il est interdit de monter cette table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.

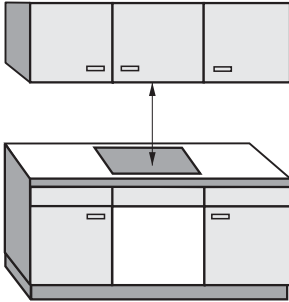
► Vérifiez qu'après installation de la table de cuisson, il ne soit pas possible de toucher le câble de raccordement au réseau.

► Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.

► Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

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

Respectez la distance de sécurité la plus importante, si plusieurs appareils exigeant des distances de sécurité différentes sont installés sous une hotte.

Distance minimale sous la table de cuisson

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

Distance minimale à partir de la partie inférieure¹ de la table de cuisson jusqu'à

- Arête supérieure du four doit être de : ≥ 25 mm
- Arête supérieure de la tablette : ≥ 25 mm
- Arête supérieure du tiroir : ≥ 5 mm
- Fond d'un tiroir : ≥ 75 mm

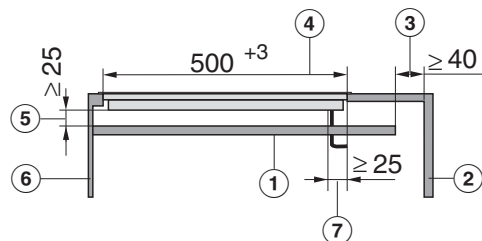
¹ La partie inférieure est la partie extérieure du meuble inférieur de la table de cuisson. Les structures plus profondes telles que les boîtiers de raccordement, les tôles d'écartement et autres ne sont pas considérées comme le point le plus bas et ne sont pas importantes pour le calcul de la distance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

Installation

Tablette

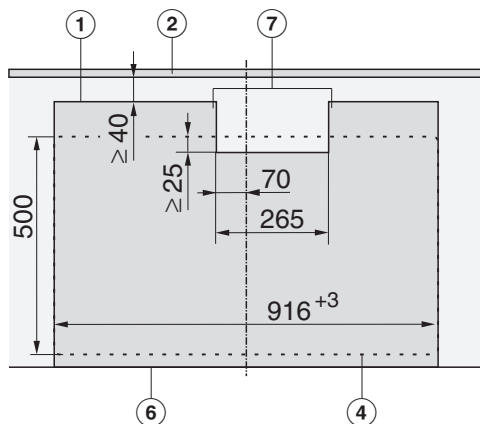
Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire, mais autorisé.

Vue latérale



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

Vue du dessus



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

Distance de sécurité latérale / arrière

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

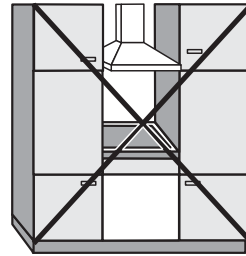
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

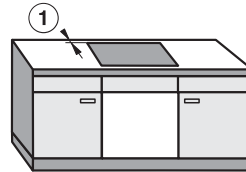
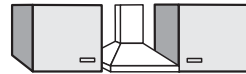
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

② Distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.

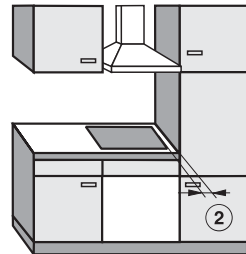
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.



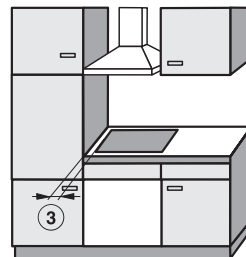
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

Installation

Distance de sécurité avec la crédence de niche

Lorsqu'une crédence de niche est posée, la distance minimale entre la découpe du plan de travail et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

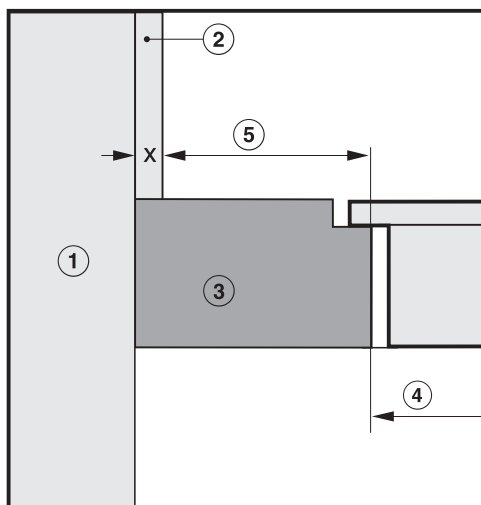
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de niche doit être de 50 mm.

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

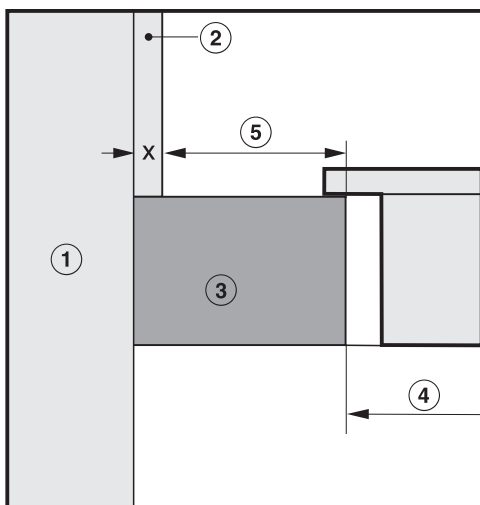
Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Encastrement à fleur de plan



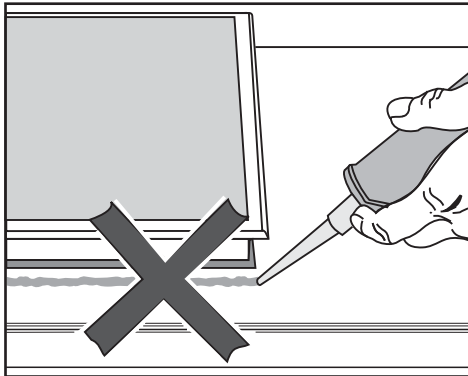
Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Crédence de niche, dimension x = épaisseur de la crédence de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale
 - pour les matériaux **inflammables** 50 mm
 - pour les matériaux **inflammables** 50 mm – dimension x

Instructions d'encastrement – standard

Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



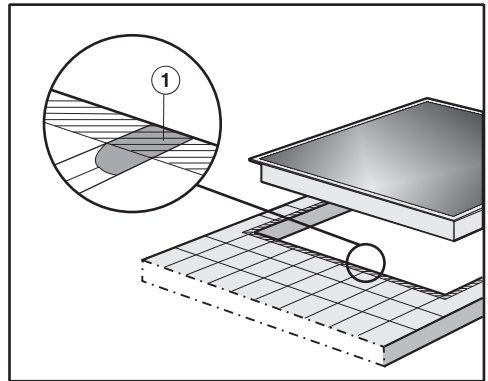
⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

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

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

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

Plan de travail carrelé



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

Joint d'étanchéité

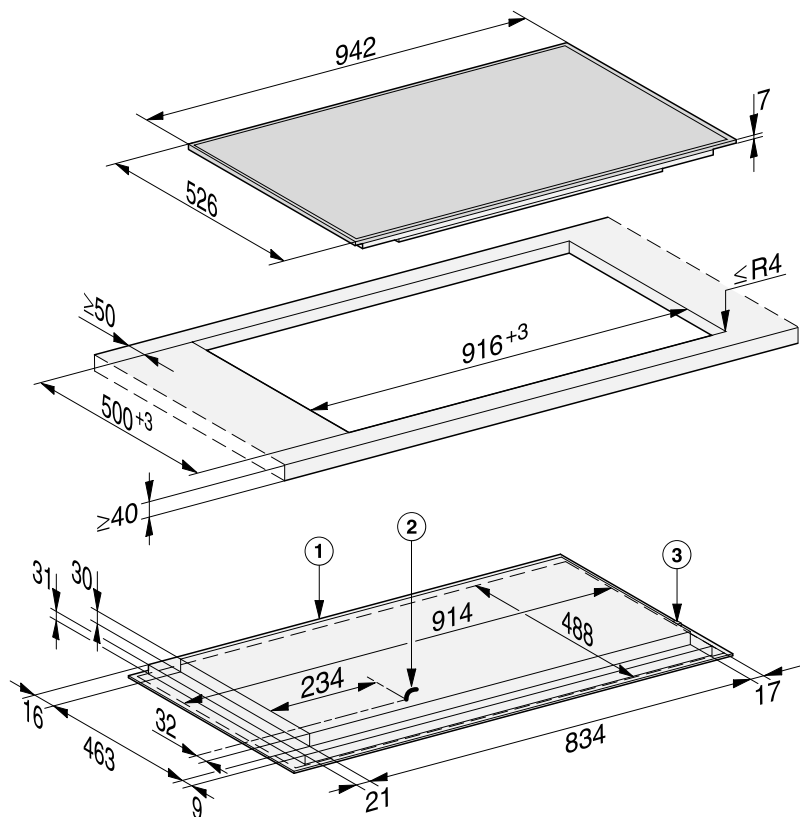
Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Installation

Cotes d'encastrement – standard

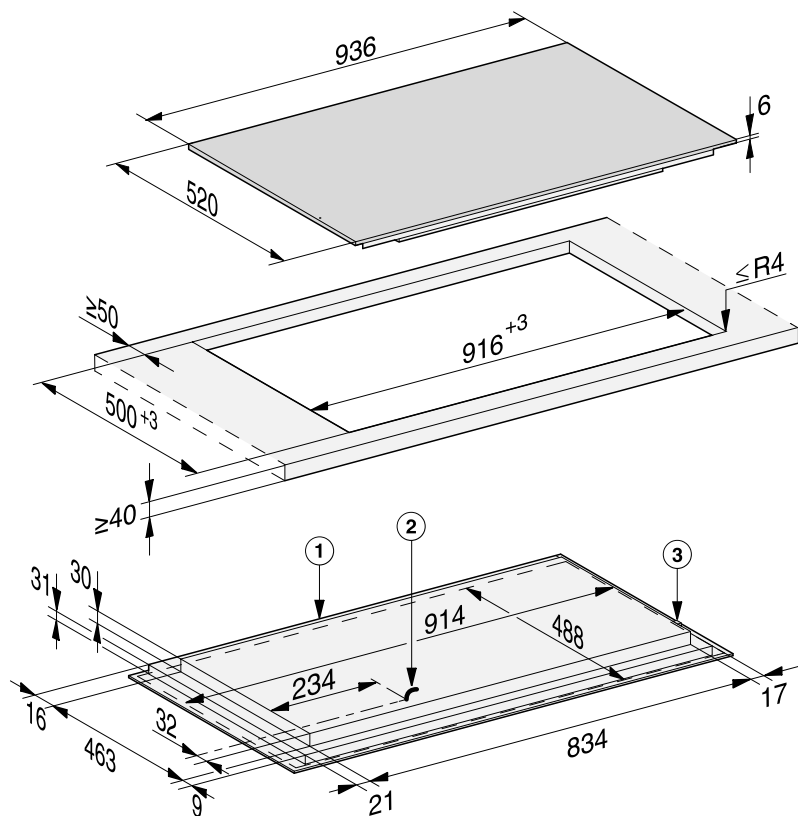
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Cotes d'encastrement – KM 7999 FR



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 280 mm
- ③ Raccordement module WiFi

Cotes d'encastrement – KM 7999 FL



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 280 mm
- ③ Raccordement module WiFi

Installation

Encastrement avec cadre

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Assurez-vous de ne pas faire couler de produit sur le plan de travail.

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

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

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

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

Instructions d'encastrement – à fleur de plan

Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastree dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan », il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux tables de cuisson concernées, si elles sont adaptées à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan ») pour garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, une fois la table de cuisson encastree, elle n'est plus accessible par en dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez la table de cuisson.

Plans de travail en pierre naturelle

La table de cuisson est directement insérée dans la fraisure.

Plans de travail en bois massif, carrelés, en verre

La table de cuisson est fixée dans la découpe avec des baguettes en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Joint d'étanchéité

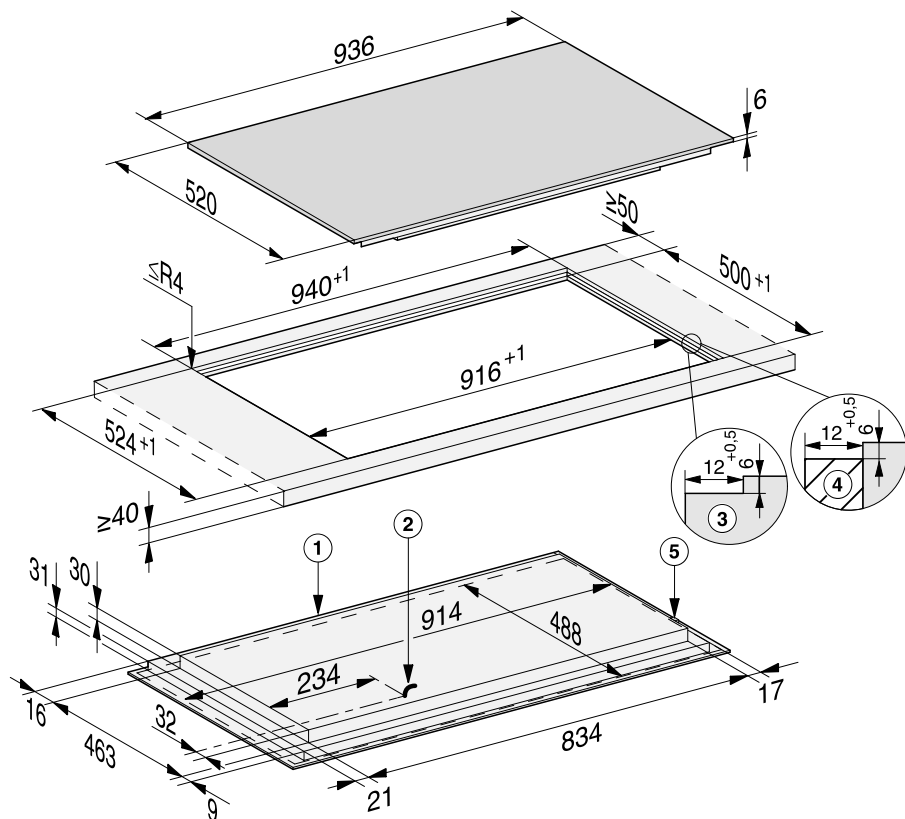
Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Installation

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Cotes d'encastrement – KM 7999 FL




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

Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Distances de sécurité »).
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre :
Fixez les baguettes en bois 6 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure chapitre « Cotes d'encastrement - à fleur de plan »).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson. Ne pas coller le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.

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

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


 Dommages liés à un produit d'étanchéité non adapté.

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

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

Installation

Branchement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

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

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

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

Disjoncteur différentiel

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

Dispositifs de coupure

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

Mise hors tension


Le branchement électrique de la table de cuisson doit être accessible à tout moment pour les travaux de service après-vente et de réparation.

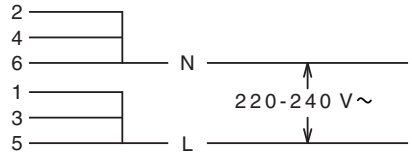
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

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


Wiring diagram

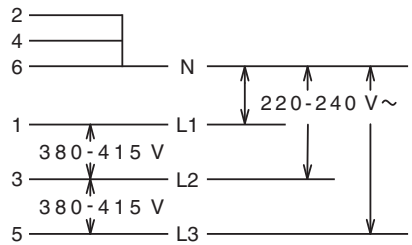
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

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

Déclaration de conformité

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

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------	----------------------------

Puissance maximale d'émission	< 100 mW
-------------------------------	----------

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

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

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile
et autres renseignements :
+352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h //
Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

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

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

Siège en Allemagne :

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

fr-FR

M.-Nr. 11 345 861 / 01