




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



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

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Aperçu	15
Plan de cuisson.....	15
Donnée espaces de cuisson.....	16
Accessoires fournis	17
Éléments de commande	18
Écran tactile.....	18
Symboles.....	20
Première mise en marche	21
Premier nettoyage du plan de cuisson	21
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois	21
Miele@home	22
Con@ctivity	25
Mode de fonctionnement	27
Bruits.....	28
Power Management.....	29
Récipients de cuisson	30
Conseils pour économiser de l'énergie	32
Plages de réglage	33
Commande	34
Principe de commande.....	34
Sélectionner une option de menu	35
Afficher le menu déroulant	35
Défiler	35
Quitter le niveau de menu	35
Modifier le réglage dans une liste de sélection	35
Détection des casseroles	35
Positionner le récipient de cuisson.....	36
Allumer le plan de cuisson	38
Régler le niveau de puissance	38
Arrêter la zone de cuisson/le plan de cuisson.....	38
Indicateur de chaleur résiduelle	39
TempControl 	40
Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue.....	43
Espace de cuisson PowerFlex Plus.....	43
Assistant 	46

Timer	49
Fonction Minuterie	49
Arrêt automatique	50
Fonctions supplémentaires	51
Stop & Go	51
Recall.....	51
Protection nettoyage	52
Mode démonstration	52
Afficher les données du plan de cuisson	52
Dispositifs de sécurité	53
Verrouillage de la mise en marche	53
Arrêt de sécurité	54
Sécurité anti-surchauffe	54
Réglages 	55
Données destinées aux instituts de contrôle	57
Nettoyage et entretien	58
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	59
Que faire si	60
Messages sur les afficheurs/l'écran	60
Comportement inattendu	61
Résultat peu satisfaisant	62
Problèmes généraux 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 l'encastrement	66
Distances de sécurité	67
Instructions d'encastrement – standard.....	71
Dimensions de montage – en applique	72
Cotes d'encastrement – KM 7999 FR	72
Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....	73
Encastrement avec cadre.....	74
Instructions d'encastrement – À fleur de plan.....	75
Dimensions de montage – affleurant	76
Cotes d'encastrement – KM 7999 FL.....	76
Encastrement à fleur de plan.....	77
Raccordement électrique.....	78

Contenu

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.

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

► N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

► N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
 - déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-le dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson. Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan 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 pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour poser des objets. Éteignez la zone de cuisson après l'utilisation.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan 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 (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.
- ▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.
- ▶ Les objets chauds posés sur l'écran tactile peuvent endommager les composants électroniques situés en dessous. Ne placez pas de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau de l'écran tactile.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les aliments acides comme le vinaigre, la confiture ou le jus de citron peuvent décolorer la plaque vitrocéramique. Nettoyez les aliments acides immédiatement.
- ▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des 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 les graisses et les huiles de cuisson. Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute à l'aide de la fonction manuel 1–9.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ La plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant) risquerait d'être déclenchée.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

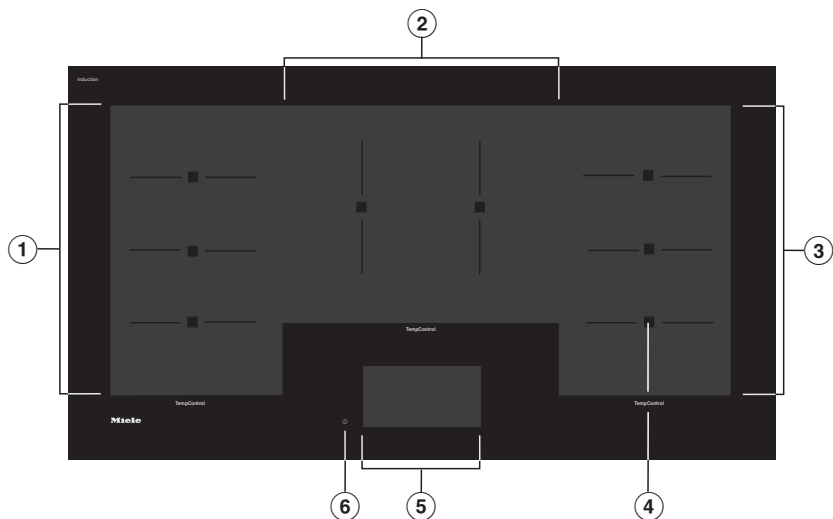
Mise au rebut de l'ancien appareil

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 aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite 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 légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Plan de cuisson



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

Aperçu

Donnée espaces de cuisson

Espace de cuisson	Taille en mm ¹	Puissance max. en watts à 230 V ²	
①	382 x 226	normal Booster	2.800 3.600
②	286 x 365	normal Booster	2.800 3.600
③	382 x 226	normal Booster	2.800 3.600
		Total	10.800

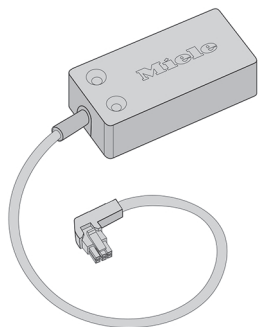
¹ Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

² La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient de cuisson.

Accessoires fournis


Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre “ Accessoires en option ”).

Module Wi-Fi XKS 3170 W



Éléments de commande

Écran tactile

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

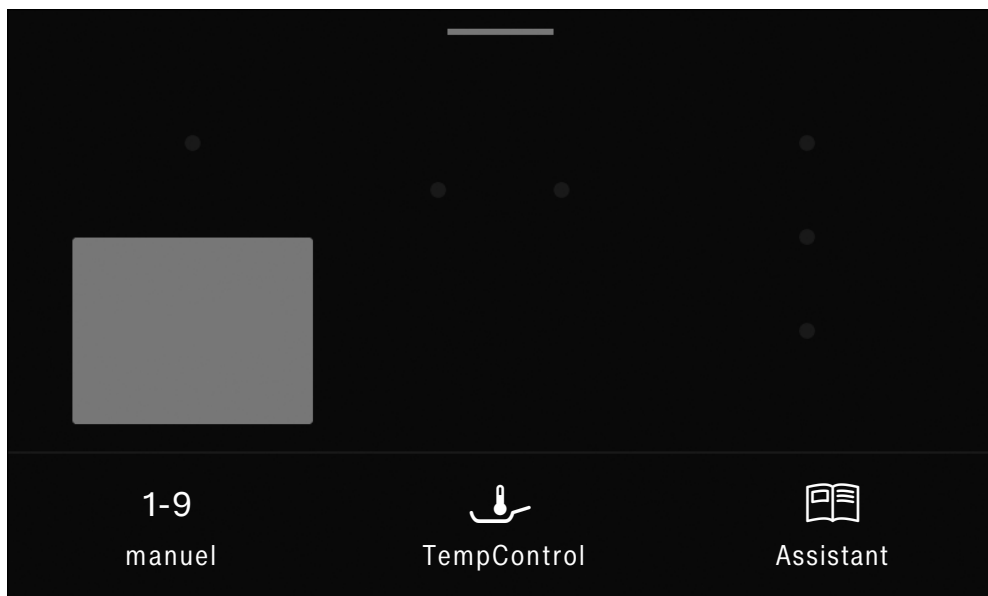
Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons, peuvent rayer l'écran tactile. Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts.

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

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

L'écran tactile est divisé en trois zones.



Supérieure

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

Le chemin de menu s'affiche à gauche de l'en-tête. Les différents sous-menus sont séparés par une ligne verticale.

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

Intermédiaire

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



Ligne inférieure

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





Éléments de commande

Symboles

Menu principal



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

Menu déroulant

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

Autres symboles

D'autres symboles apparaissent selon la fonction sélectionnée.

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.
- Ne retirez pas les autocollants avec les indications de sécurité ou d'installation ainsi que la plaque signalétique.

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

- Avant la première utilisation, essuyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

Réglage de la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Première cuisson

Les éléments métalliques du plan 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. Les bobines d'induction peuvent également dégager des odeurs lors des premières heures de la mise en service à cause de la chaleur. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Veillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Première mise en marche

Miele@home

Conditions préalables :

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

Une fois la clé Wi-Fi installée, le plan 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 à ce propos dans le mode d'emploi et les instructions de montage de votre hotte.

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement 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 plan de cuisson
- Accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre plan de cuisson
- Créer un réseau Miele@home avec vos autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi

Installer Miele@home


Connexion via l'App


Vous pouvez établir la connexion réseau avec l'App Miele@mobile.

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

Pour vous connecter, vous avez besoin :

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

Le mot de passe du plan de cuisson correspond aux 9 derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique. Le numéro de fabrication se trouve dans Réglages  sous Version logiciel (voir chapitre "Fonctions supplémentaires", section "Afficher les données du plan de cuisson").

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

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

Connexion via WPS

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

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

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

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

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



Première mise en marche

Annuler la procédure

- Effleurez désactiver.

Réinitialiser les paramètres

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

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

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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

Con@ctivity

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Installer Con@ctivity

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

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

Conditions préalables :

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

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

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

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



Première mise en marche

Con@ctivity par le biais d'une connexion Wi-Fi directe (Con@ctivity 3.0)

Conditions préalables :


- 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.

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

L'écran tactile affiche le message Connexion réussie.

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

- Appuyez sur la touche arrêt différé  pour quitter le mode connexion de la hotte.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.



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

Annuler la procédure

- Effleurez désactiver.

Réinitialiser les paramètres

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

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

L'écran tactile affiche le message Paramètres réseau réinitialisés.

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

Des bobines à induction se situent sous la vitre en 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 de cuisson sont détectées automatiquement par l'induction.

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

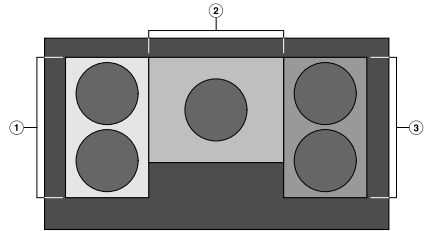
⚠ Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

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

Arrêtez le plan de cuisson après l'avoir utilisé avec la touche sensitive ①.

Espaces de cuisson



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

Le plan de cuisson dispose de 3 espaces de cuisson. L'ensemble de l'espace de cuisson (en général, les espaces de cuisson) peut être divisé en zones de cuisson individuelles.

Vous pouvez utiliser au maximum 5 récipients de cuisson simultanément, à savoir 2 récipients sur chaque espace de cuisson à droite et à gauche, 1 récipient au milieu.

Si 2 récipients sont utilisés à droite ou à gauche, un affichage apparaît pour chacun sur l'écran tactile.

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

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

Mode de fonctionnement

Bruits

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

un vrombissement si vous avez sélectionné un niveau de puissance élevé. Ce bruit diminue puis disparaît si vous diminuez le niveau de puissance de l'appareil.

un crépitement si le récipient de cuisson est pourvu d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

un cliquetis peut se faire entendre lorsque s'opèrent les connexions électroniques, surtout si le niveau de puissance est peu élevé,

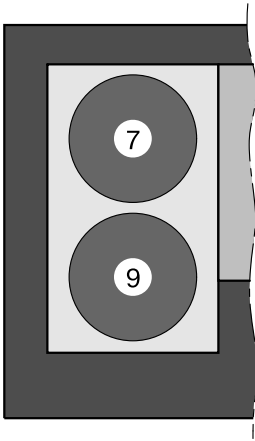
un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement, ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive du plan de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de ce dernier.

Power Management

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

Si vous utilisez simultanément 2 récipients de cuisson à droite ou à gauche, la puissance est régulée 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 2 récipients de cuisson à droite ou à gauche, seule la fonction manuel 1–9 peut être utilisée.

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

- en acier inoxydable avec base métallique magnétisable,
- en acier émaillé,
- en fonte.

Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir la chaleur de manière homogène. Une batterie de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsulé) est adaptée.

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

Récipients de cuisson non adaptés

- en acier inoxydable sans base métallique magnétisable,
- en aluminium, en cuivre,
- en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Contrôler le récipient de cuisson

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

Affichage pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

- - - clignote sur l'écran tactile si
- aucun récipient de cuisson adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit,
- le récipient de cuisson a été retiré 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 aucun récipient de cuisson adapté n'est posé 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 provoquées par les mouvements d'avant en arrière du récipient n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- 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.

Plages de réglage

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre "Réglages").

	Plage de réglage	
	réglage d'usine (9 niveaux)	étendu (17 niveaux)
Faire fondre du beurre Faire fondre du chocolat Dissoudre de la gélatine	1–2	1–2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintien au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz, cuire du riz au lait Décongeler des légumes surgelés en bloc	2–4	2–3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Cuire des fruits à l'étuvée Poursuivre la cuisson de pommes de terre (récipient de cuisson avec couvercle)	4–6	3.–5.
Préparer des omelettes et des œufs au plat sans les faire brunir Faire revenir lentement des galettes de viande Cuire des légumes et du poisson à l'étuvée Faire pousser les pâtes et les fruits à coques Décongeler et chauffer des plats surgelés Monter des sauces ou crèmes au bain-marie, par ex. une sauce mousseuse au vin ou une sauce hollandaise	5–7	4.–7.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, omelettes, etc.	6–8	6–7.
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7–8	7–8.
Cuire des grands volumes d'eau Saisir des aliments Rôtir de grandes quantités de viande	9	8.–9

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

Commande

Principe de commande

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

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

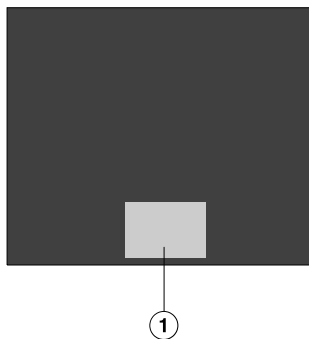
Le plan de cuisson est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

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

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

Les champs 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 le plan de cuisson affiche un message d'erreur (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur l'écran tactile peut endommager les composants électroniques situés en-dessous. Gardez l'écran tactile propre. Ne placez pas d'objets sur l'écran tactile. Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur l'écran tactile.



① Zone d'écran tactile

Sélectionner une option de menu

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

Afficher le menu déroulant

- Effleurez la ligne orange au-dessus de l'écran tactile.
- Sélectionnez la fonction souhaitée.
- Glissez à nouveau le menu déroulant vers le haut ou effleurez l'écran en dehors de la fenêtre de menu pour fermer le menu déroulant.

Défiler

Vous pouvez défiler vers la gauche ou vers la droite.

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

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

Quitter le niveau de menu

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

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

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est surligné en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Détection des casseroles

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

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

Commande

Positionner le récipient de cuisson

- Placez le récipient de cuisson sur l'espace de cuisson comme illustré. Par conséquent :
 - la répartition homogène de chaleur est ainsi garantie
 - un capteur TempControl reconnaît un récipient de cuisson adapté

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

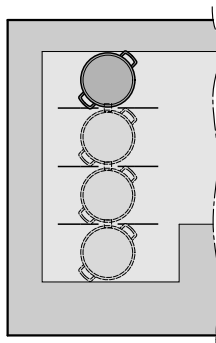
Placez le récipient de cuisson au milieu de l'espace de cuisson, sur le capteur.

Taille minimale des récipients de cuisine

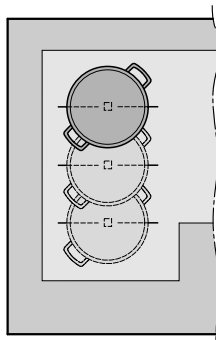
Votre récipient de cuisson dépendant de la fonction et de l'espace de cuisson doit disposer des diamètres de base minimaux suivants.

Espace de cuisson	manuel	TempControl
Gauche/droite	11 cm	13 cm
Intermédiaire	11 cm	16 cm

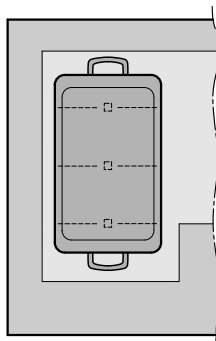
Espace de cuisson à droite et à gauche



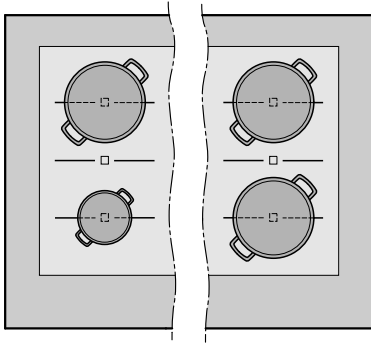
Récipient dont le diamètre du fond ne dépasse pas 13 cm.



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

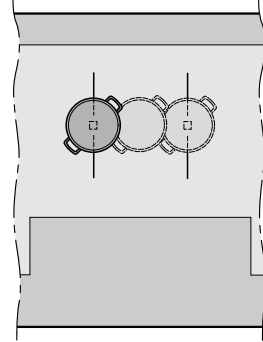


Plus grand récipient

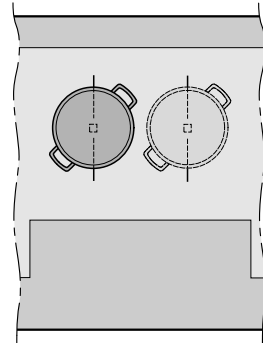


2 récipients

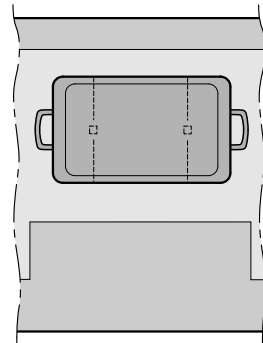
Espace de cuisson intermédiaire



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




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



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

Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

Allumer le plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive .

L'écran tactile se met en marche.

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

Régler le niveau de puissance

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

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

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

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

Modifier le niveau de puissance

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

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

Arrêter la zone de cuisson/le plan 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 le plan de cuisson

- Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive .

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle  reste allumé après l'arrêt du plan de cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause de la plaque vitrocéramique brûlante.
La plaque vitrocéramique est brûlante après la cuisson.
Ne touchez pas la plaque vitrocéramique tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Commande

TempControl

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

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


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

TempControl ne convient ni à la friture, ni à la cuisson.
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 de cuisson à la position souhaitée.
- Mettez la quantité nécessaire d'huile ou de graisse dans le récipient.
- Sélectionnez TempControl .
- Réglez la température.

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

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

Modifier la température

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

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

Commande

Tableau de cuisson TempControl

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

Les températures qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous conseillons de sélectionner la température la plus basse. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson. 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)	
Nouilles roulées au beurre	
Galettes de pommes de terre	180–200
Chair à saucisse	
Tortilla	
Langos (pita hongroise)	
Popcorn	
Poêlée surgelée	
Faire dorer des graines sans graisse	
Caramel	200–220
Émincés	
Cuisson au wok	
Rôtir 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.

Espace de cuisson PowerFlex Plus

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

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

Régler/modifier manuellement les zones de cuisson

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

La zone sélectionnée est affichée sur fond orange.

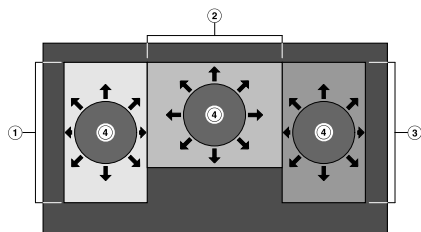
- Déplacez le doigt sur l'écran tactile pour agrandir ou réduire la zone sélectionnée.

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

Commande

Booster

Le booster renforce la puissance pour que vous puissiez réchauffer rapidement de grandes quantités, par exemple, de l'eau pour préparer des pâtes. L'augmentation de la puissance dure 10 minutes maximum.



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

Vous ne pouvez utiliser la fonction Booster que pour 3 récipients simultanément :

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

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

Quand le Booster fonctionne, une partie de la puissance est prélevée pour les autres bobines à induction. Si un autre récipient de cuisson est utilisé sur le côté correspondant du plan de cuisson, ce récipient a l'une des conséquences suivantes :

- 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 du plan 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 de cuisson à la position souhaitée.
- 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

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Commande

Assistant

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

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

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

- Sélectionnez Start.

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


Des temps de cuisson sont proposés dans la recette.

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

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

Afficher les informations

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

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

Aperçu programmes d'assistance

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont données à titre indicatif. Nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court. En cas de besoin, vous pouvez prolonger la cuisson. 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

Commande

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

🌡 Température, ⌚ Temps de cuisson/de rôtissage

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 2 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 le plan de cuisson.

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :


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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.


Vous pouvez régler une durée comprise entre 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 avec OK.

Modifier la minuterie

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

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez .
- Sélectionnez .
- Validez avec OK.


Timer

Arrêt automatique


Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

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



Régler le temps d'arrêt

- Définissez un niveau de puissance ou une température pour la zone de cuisson de votre choix.
- Sélectionnez .
- 0:00:00 apparaît sur l'écran tactile (heures:minutes:secondes).
- Effleurez 0 (heures) ou 00 (minutes ou secondes).
- Réglez la durée souhaitée avec – ou +.
- Validez avec OK.
- Si vous souhaitez régler un temps d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Modifier le temps d'arrêt

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

Supprimer le temps d'arrêt

- Sélectionnez .
- Sélectionnez .
- Validez avec OK.

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

Stop & Go

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque la fonction manuel 1–9 est utilisée pour tous les récipients de cuisine. Lors de l'activation de Stop & Go, tous les niveaux de puissance sont réduits à 1.

Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance ni le réglage du timer. Le plan de cuisson peut uniquement être désactivé. La minuterie, les temps d'arrêt et les durées de booster s'arrêtent. Une fois la fonction désactivée, l'appareil revient au dernier niveau de puissance réglé et les durées s'écoulent à nouveau.

Activer/désactiver

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

- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole II/▶ pendant env. 1 seconde.

Recall

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

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Sélectionnez Oui.

Fonctions supplémentaires

Protection nettoyage

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

Activer

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

Le temps est décompté sous le symbole ⓘ

Désactiver

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

Mode démonstration

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le plan de cuisson sans le faire chauffer.

Activer

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

DEMO est affiché au centre de l'écran tactile.

Désactiver

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

DEMO disparaît de l'écran tactile.

Afficher les données du plan de cuisson

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


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

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Activer/désactiver le verrouillage de la mise en marche

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Ouvrez le menu déroulant.
- Effleurez le symbole  pendant 3 secondes.

Dispositifs de sécurité

Arrêt de sécurité

L'écran tactile est couvert

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

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

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone chauffe pendant une durée inhabituellement longue.


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

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

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


Sécurité anti-surchauffe

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

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

Accéder à Réglages

Vous ne pouvez modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

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

Modifier Réglages


- Sélectionnez l'option souhaitée.

Le réglage actuel est orangé.

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

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

Aperçu 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 de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

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

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage non appropriés ou réchauffez des résidus de détergents adaptés sur le plan de cuisson. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Intervalle de nettoyage

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", section "Produits de nettoyage et d'entretien") et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détachant et de produit antirouille ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de lavage pour lave-vaisselle ;
- de décapant four en bombe ;
- de brosses abrasives ;
- de gomme de nettoyage ;
- d'éponges.


Que faire si ...

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 SAV.



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 sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
L'écran tactile affiche F6713 ou F6771 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>Vous chauffez un récipient de cuisson vide.</p> <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 le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>Le récipient de cuisson est mal positionné.</p> <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 le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>L'écran tactile est couvert, par exemple, si vous posez un doigt dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").■ Effleurez OK.
L'écran tactile affiche F6704 et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>Les ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement sont bloquées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retirez tous les obstacles des ouvertures d'aspiration et d'aération du refroidissement.■ Effleurez OK.
Sur l'écran, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le SAV.

Comportement inattendu

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

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Une zone ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête automatiquement.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
La phase de préchauffage dure plus longtemps.	Le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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). <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures.
	Vous avez ajouté de l'eau, de l'huile ou un aliment pendant le préchauffage. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 le plan de cuisson influencent les performances des bobines à induction. Cela a un effet sur le comportement à la cuisson.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Le plan de cuisson ne s'allume pas.	Le plan de cuisson n'est pas alimenté. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien qualifié ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une anomalie technique s'est peut-être produite. <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le plan 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 dévissant complètement le fusible concerné ou – En désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien qualifié ou au service après-vente.
L'espace de cuisson ne chauffe pas.	L'espace de cuisson est encore trop chaud suite à la cuisson précédente. Une fois l'espace de cuisson refroidi, celui-ci chauffera.
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.

Accessoires en option

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin 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. Celle-ci est parfaitement adaptée aux appareils Miele, en termes de fonction et de dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

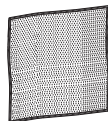
Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon en microfibras



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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


Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.


Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Installation

Consignes de sécurité pour l'encastrement

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

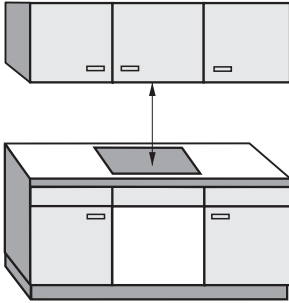
 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.
Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

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

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après l'encastrement.
- ▶ Après l'encastrement du plan de cuisson, le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

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

Distance minimale sous le plan de cuisson

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

La distance minimale entre le bas¹ du plan de cuisson et

- le bord supérieur du four : ≥ 25 mm
- le bord supérieur de la tablette : ≥ 25 mm
- le bord supérieur du tiroir : ≥ 5 mm
- le fond du tiroir : ≥ 75 mm

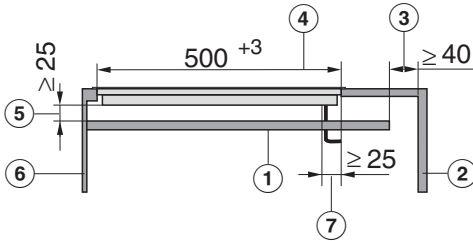
¹ Le bas représente l'extérieur du boîtier du dessous du plan de cuisson. Les structures plus profondes comme les boîtiers de raccordement, la tôle d'écartement etc. ne sont pas comptées comme point le plus profond et ne sont pas importantes pour le calcul de la distance minimale.

Installation

Tablette

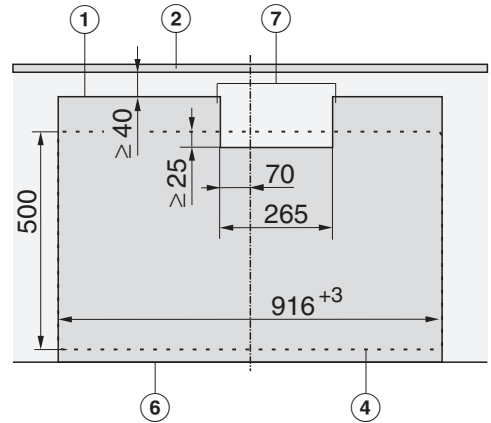
L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson est possible, mais n'est pas nécessaire.

Vue latérale



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

Vue d'en haut



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

Distance de sécurité latérale/arrière

Le plan de cuisson doit de préférence être montée en laissant un espace important à sa droite et à sa gauche.

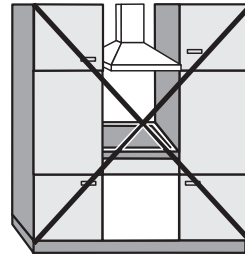
La face arrière du plan de cuisson doit respecter un écart minimal ①, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison.

L'un des côtés (droit ou gauche) du plan de cuisson doit respecter un écart minimal ②, ③, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison, le côté opposé doit respecter un écart minimal de 200 mm.

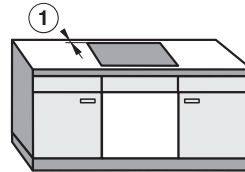
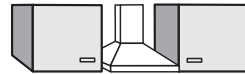
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
50 mm.

③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :
50 mm.



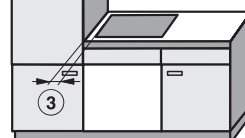
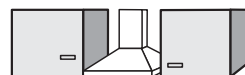
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

Distance de sécurité avec la crédence

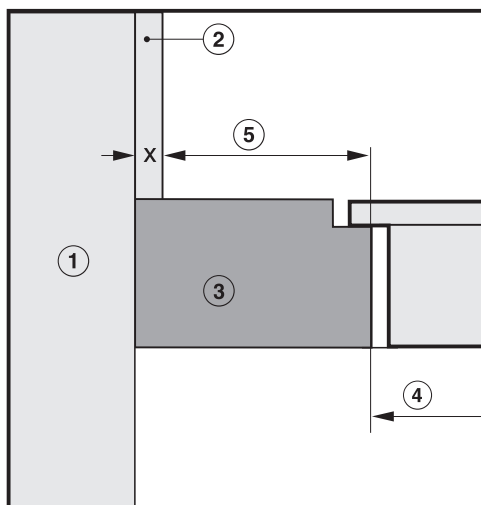
Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

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

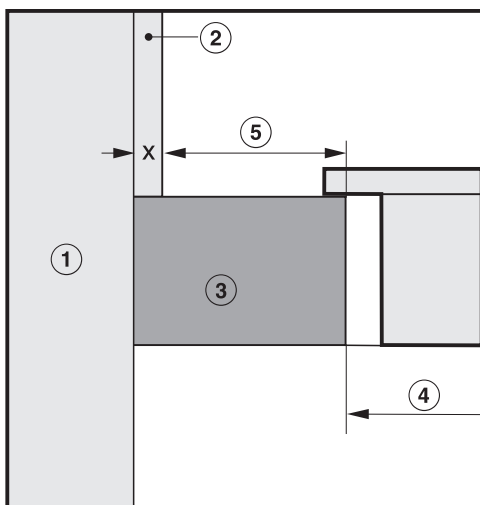
Si la crédence est réalisée dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Encastrement à fleur de plan



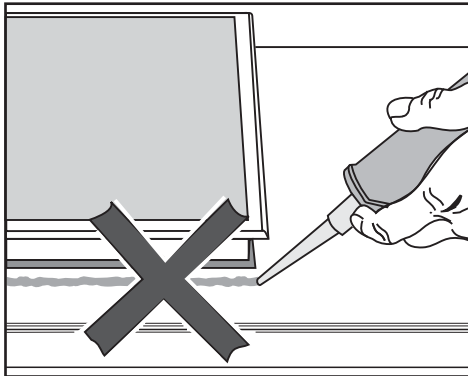
Encastrement avec cadre



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

Instructions d'encastrement – standard

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



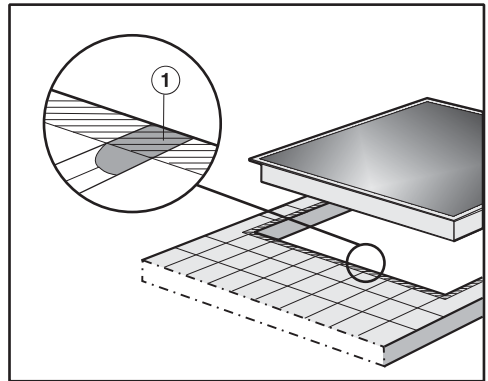
⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Joint d'étanchéité

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

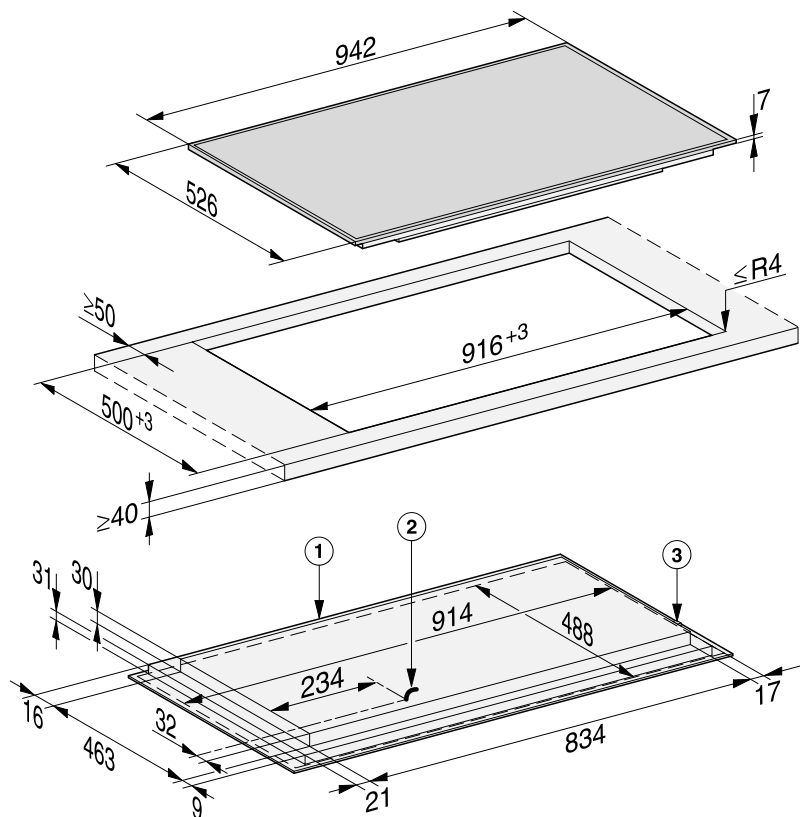
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Installation

Dimensions de montage – en applique

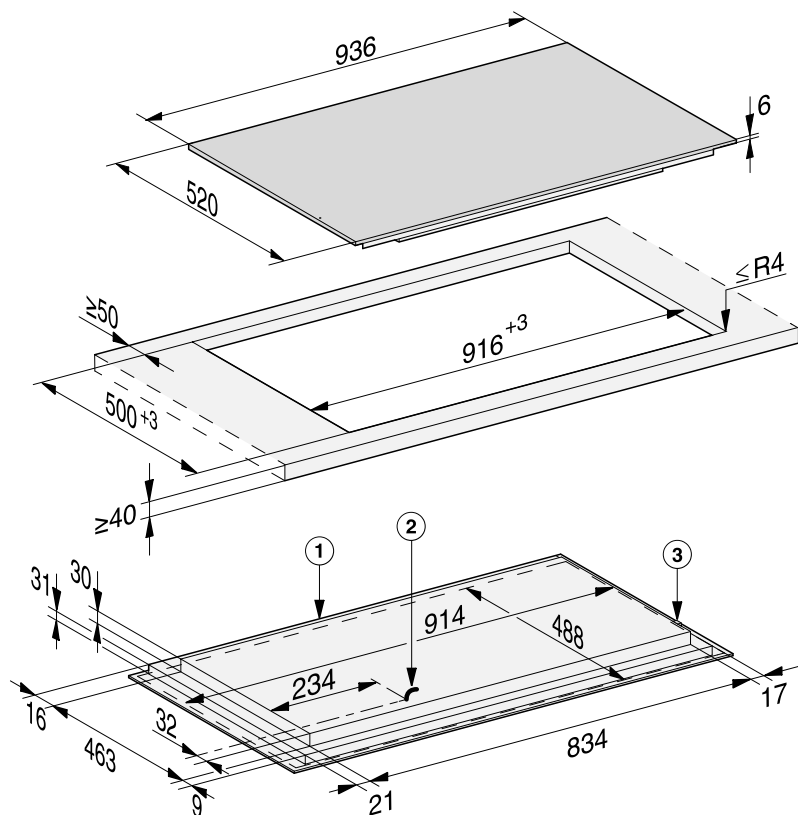
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Cotes d'encastrement – KM 7999 FR



- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.280 mm
- ③ Raccordement module WiFi

Cotes d'encastrement – KM 7999 FL



- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.280 mm
- ③ Raccordement module WiFi

Installation

Encastrement avec cadre

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre Distances “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 utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous que ces matériaux n’entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

- Collez le joint d’étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas la bande d’étanchéité de façon à ce qu’elle soit tendue.
- Faites passer le câble d’alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au milieu de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, contrôlez que le joint de l’appareil repose bien sur le plan de travail.

N’utilisez en aucun cas de produit d’étanchéité sur le plan de cuisson pour boucher les interstices (par exemple, du silicone).

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon au niveau des angles ($\leq R4$) à l’aide de la scie sauteuse.

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Contrôlez le fonctionnement du plan de cuisson.

Instructions d'encastrement – À fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre “Installation”, section “Dimensions d'encastrement – à fleur de plan”, il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s'ils sont adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Pour les plans de travail dans d'autres matières, demandez au fabricant concerné si elles conviennent au montage de ce type de plan de cuisson.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre “Installation”, section “Dimensions d'encastrement – à fleur de plan”) pour garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

Plans de travail en pierre naturelle

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

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

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

Joint d'étanchéité

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

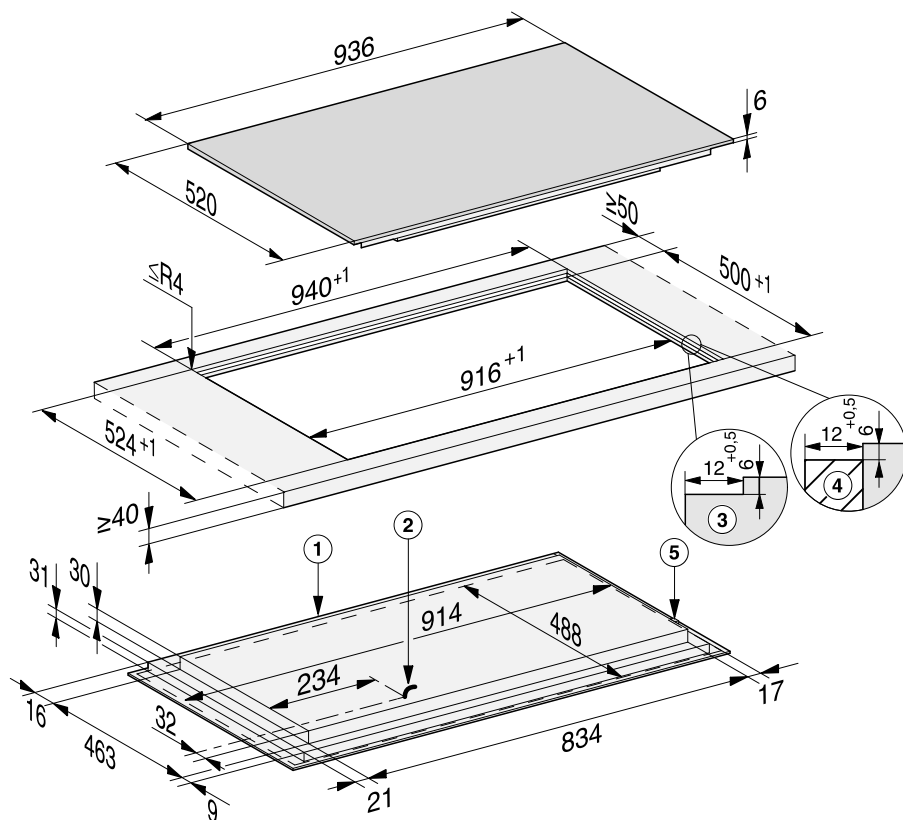
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Installation

Dimensions de montage – affleurant

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 d'alimentation électrique L = 1.280 mm
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 12 mm (non fournie)
- ⑤ Raccordement module WiFi

Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Distances de sécurité”).
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :
Fixez les taquets en bois de 6 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre “Dimensions de montage – à fleur de plan”).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité de façon à ce qu'elle soit tendue.
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Contrôlez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez du silicone thermorésistant (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.


 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des 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

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes 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 (en cas d'électrocution, par exemple).

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

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

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

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Disjoncteurs

Le plan de cuisson doit pouvoir être coupé du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

Mise hors tension


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

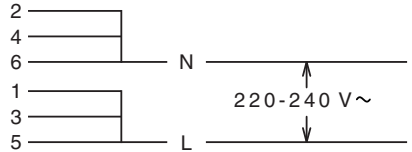
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

Respectez les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.


Wiring diagram

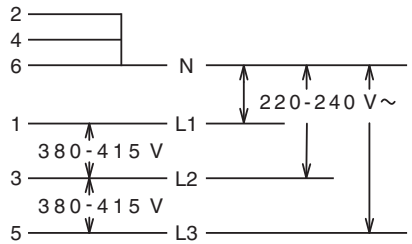
220-240 V ~

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 ce plan de cuisson vitrocéramique à induction est conforme à la directive 2014/53/UE.

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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

Puissance d'émission maximale < 100 mW

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>

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>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 7999 FR, KM 7999 FL

fr-BE

M.-Nr. 11 345 900 / 03