Miele

Mode d'emploi et instructions de montage
Tables 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 assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr-FR

M.-Nr. 11 451 390

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 6

Votre contribution à la protection de l'environnement 20

Description de l'appareil 21
Table de cuisson 21
Bandeau de commande 22
Caractéristiques de la zone de cuisson 24

Première mise en service 25
Premier nettoyage de la table de cuisson 25
Première mise en service de la table de cuisson 25
Miele@home 26

Induction 29
Principe de fonctionnement 29
Récipients de cuisson 29
Gestion de puissance 31
Bruits 32

Principe de fonctionnement de la hotte intégrée 33

Conseils d'économie d'énergie 34

Niveau de puissance des zones de cuisson 35

Utilisation 36
Principe de commande 36
Activer la table de cuisson 37
Régler le niveau de puissance 37
Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson 37
Témoin de chaleur résiduelle 37
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue 38
Zone de cuisson PowerFlex 39
Début de cuisson automatique 40
Booster 41
Fonction maintien au chaud 42
Hotte intégrée 43

Timer 45
Minuterie 45
Désactiver automatiquement la zone de cuisson 46

Fonctions supplémentaires 47
Stop&Go 47
Retour (Recall) 47

Table des matières

Protection nettoyage 48
Mode démonstration 48
Afficher les données de la table de cuisson 48

Dispositifs de sécurité 49
Verrouillage / Sécurité enfants 49
Sécurité oubli 51
Sécurité anti-surchauffe 52

Programmation 53

Données à l'attention des instituts de contrôle 57

Nettoyage et entretien 58
Filtre à graisses et grille d'aspiration 60
Bac collecteur de la hotte intégrée 61
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses 62
Régénérer le filtre à charbon actif 62
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif 62

En cas d'anomalie 63

Accessoires en option 68

Installation 69
Consignes de sécurité pour le montage 69
Distances de sécurité 71
Instructions d'encastrement 74
- Encastrement standard 74
- Encastrement à fleur de plan 75
- Hauteur de socle minimale 75
- Récipient collecteur de graisses 75
- Exemples d'installation 76

Cotes d'encastrement – standard 77
- KMDA 7633 FR, KMDA 7634 FR 77
- Profondeur du plan de travail 600 mm 79
- Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm 81

Cotes d'encastrement – à fleur de plan 83
- KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL 83
- Profondeur du plan de travail 600 mm 84
- Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm 86

Modifier le sens d'évacuation de l'air 88
- Tourner le raccord d'évacuation à droite 88
- Tourner le raccord d'évacuation à gauche 89

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire 91

Encastrement avec cadre 93
Encastrement à fleur de plan 94
Conduit d'évacuation d'air 95
Branchement électrique 96

Service après vente 99
Contact en cas d'anomalies 99
Plaque signalétique 99
Garantie 99

Fiches de données de produits 100

Déclaration de conformité 102

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.

▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser la table de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la table de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !

▶ Risque de brûlures ! Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.

▶ Risques de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.

▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Utilisez la sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson à votre insu. Quand vous utilisez la table de cuisson, enclenchez le système de verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

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

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

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la table de cuisson est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique publique.

▶ Ne branchez pas la table de cuisson sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome, une **alimentation en énergie solaire** par exemple. Sinon, des pics de tension peuvent se produire lors de la mise en marche de l'appareil et entraîner un arrêt de sécurité. Cela risque d'endommager l'électronique.

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

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée.
Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.

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

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

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

▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).

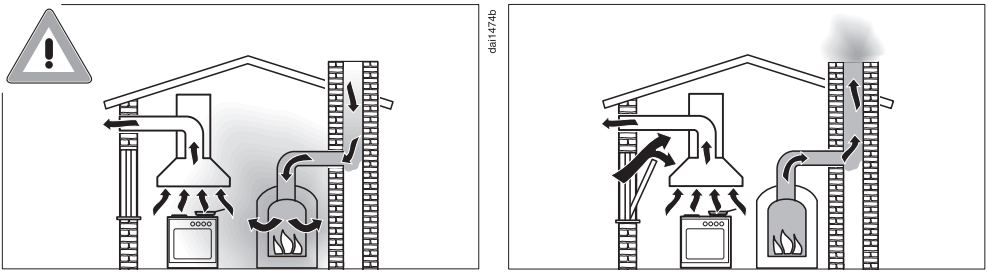
▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :

- déclenchez le fusible de l'installation électrique correspondant
- le cas échéant, débranchez la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

▶ Risque d’électrocution ! N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Eteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service après-vente.

▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



⚠ Risque d'intoxication lié aux gaz de combustion !
En cas d'utilisation simultanée d'une hotte et d'un foyer dans la même pièce ou le même ensemble d'aération, la prudence est de rigueur.
On considère comme foyers les dispositifs de chauffage au gaz, au fuel, au bois, au charbon, les chauffe-eau, les tables de cuisson, les fours, qui consomment l'air de la pièce et dont les fumées sont conduites vers l'extérieur par une installation d'évacuation (cheminée par exemple).

Utilisée en mode évacuation, la hotte aspire l'air dans la pièce où elle est installée et dans les pièces voisines. Ceci vaut pour :
- les hottes à évacuation et :
- les hottes à recyclage avec kit de recyclage situé en-dehors de la pièce.

Si l'alimentation en air n'est pas en quantité suffisante, une dépression se forme. L'air de combustion nécessaire au foyer s'amenuise. La combustion fonctionne mal.
Des gaz de combustion toxiques peuvent être refoulés du fût et du conduit dans les pièces.
Danger de mort !

L'utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer est sans aucun danger à condition que la dépression ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar) max. dans la pièce ou l'ensemble d'aération pour éviter le refoulement des gaz brûlés.

Ceci est possible si l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer dans la pièce par des ouvertures non hermétiques, telles que des portes ou des fenêtres. Toutefois, l'ouverture qui permet à l'air de pénétrer dans la pièce doit être suffisamment grande. En principe, l'approvisionnement en air fourni uniquement par une ventilation mécanique continue n'est pas suffisant.

Vous devez réfléchir aux possibilités de ventilation du logement avant d'acheter votre hotte. Si nécessaire, demandez conseil à une société de ramonage.

Si la hotte est utilisée en mode recyclage, lequel consiste à ramener l'air dans la cuisine, le fonctionnement simultané d'un foyer consommant l'air de la pièce est sans danger.

Utilisation conforme

▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.
Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.

▶ Les flammes non recouvertes peuvent être à l'origine d'un incendie !
Il est interdit de faire flamber des aliments. Une fois enclenchée, la hotte intégrée aspire les flammes dans le filtre. Il y a risque d'incendie en raison des graisses accumulées.

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson (tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

▶ Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation !

▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.

▶ La hotte intégrée peut chauffer fortement lors de la cuisson en raison de vapeurs de cuisson brûlantes.
Effleurez la carrosserie et les filtres à graisses seulement lorsque la hotte intégrée a refroidi.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d’isolation du câble électrique.

▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.

▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de briser le plateau vitrocéramique.

▶ Des objets chauds posés sur les touches sensitives ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensitives ou l'affichage.

▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.

▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !

▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.

▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.

▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.

▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil.

▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson.

▶ Si un tiroir est installé sous la zone de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.

▶ Ne faites pas chauffer deux récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur un seul espace de cuisson PowerFlex.

▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.

▶ Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte intégrée entravent son fonctionnement.
N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre à graisses afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.

▶ Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.

▶ Ne recouvrez pas les grilles d'aspiration pendant le fonctionnement.

▶ Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur la grille d'aspiration de la hotte. Le fonctionnement de la hotte est par conséquent entravé et la grille d'aspiration peut être endommagée.

▶ L'humidité qui pénètre peut endommager la hotte intégrée. Maintenez les liquides éloignés de la hotte intégrée.

▶ Des objets légers peuvent être aspirés par la hotte intégrée et endommager son fonctionnement. Ne déposez pas d'objets légers (par ex. serviettes, papier) à proximité de la hotte intégrée.

▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d’induction peuvent être endommagés ou même détruits. N’utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

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

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

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

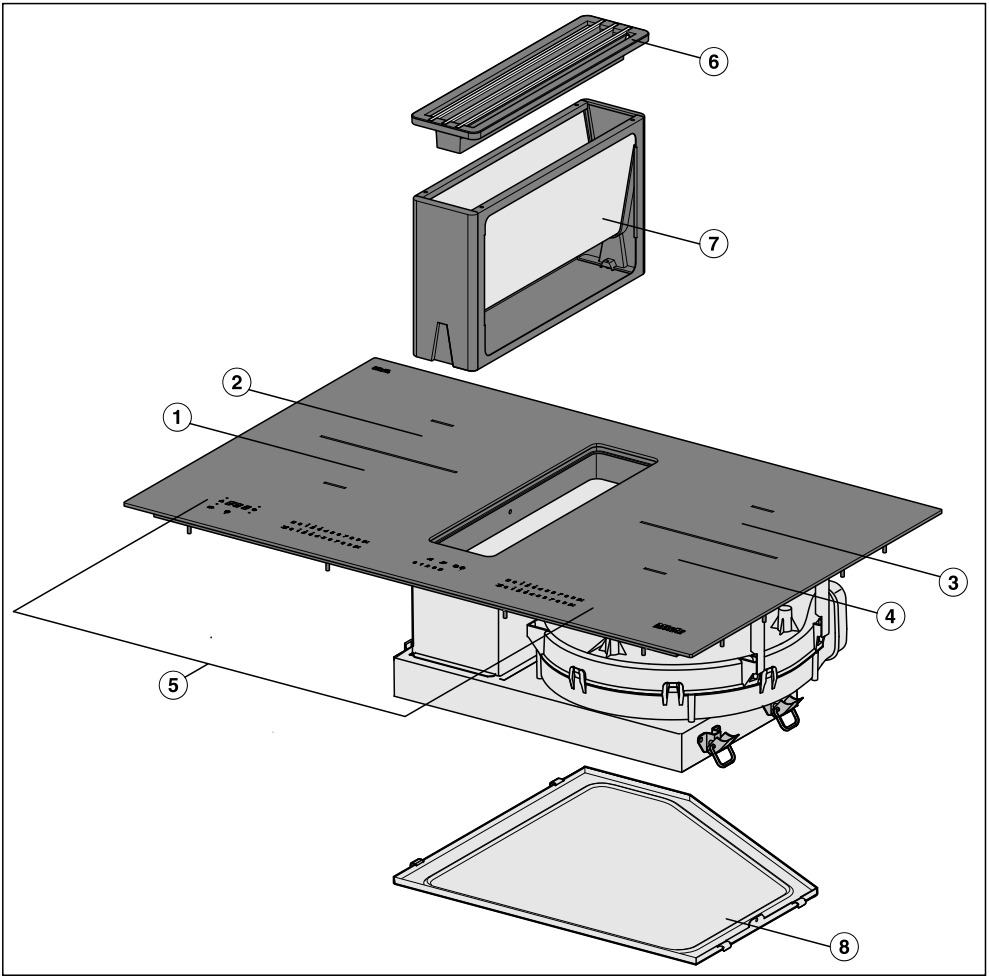
En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

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

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

Table de cuisson



① Zone de cuisson PowerFlex

② Zone de cuisson PowerFlex

①② combinables en grande zone de cuisson PowerFlex

③ Zone de cuisson PowerFlex

④ Zone de cuisson PowerFlex

③④ combinables en grande zone de cuisson PowerFlex

⑤ Bandeau de commande/témoins

⑥ Grille de recouvrement

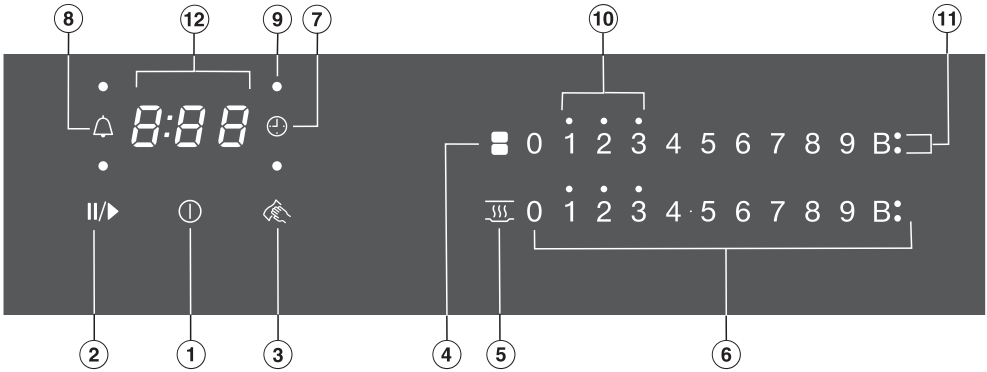
⑦ Filtre à graisses

⑧ Bac collecteur amovible

Description de l'appareil

Bandeau de commande

Zones de cuisson/ Timer



Touches sensitives

① Fonctions Marche/Arrêt de la table de cuisson

② Stop&Go

③ Protection nettoyage

④ Réunir / Séparer les zones de cuisson PowerFlex

⑤ Activer / Désactiver le maintien au chaud

⑥ Rangée de chiffres
Pour régler le niveau de puissance / la minuterie et les temps de coupure

⑦ Sélection des zones de cuisson coupure automatique

⑧ Minuterie

Témoins lumineux

⑨ Affectation des zones de cuisson coupure automatique

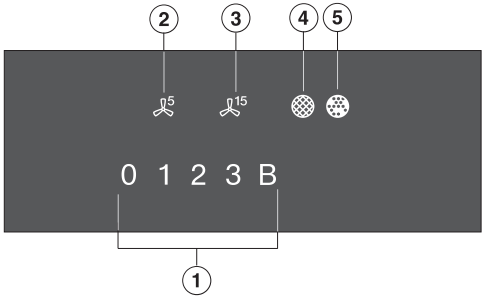
⑩ Chaleur résiduelle

⑪ Booster

⑫ Affichage de la minuterie

0:00 à 9:59	Heure
LOC	Verrouillage activé / Sécurité enfants activée
dE	Mode démonstration activé

Hotte intégrée



① Rangée de chiffres pour réglage du niveau de puissance

② Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes

③ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes

④ Diode Nettoyage du filtre à graisses

⑤ Diode Régénérer les filtres à charbon actif

Caractéristiques de la zone de cuisson

Zone de cuisson	Taille en cm		Puissance max. en watts à 230 V[3]		Zone de cuisson associée[4]
	Ø[1]	▭[2]			
①	15–23	19x23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	③
②	15–23	19x23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	④
③	15–23	19x23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	①
④	15–23	19x23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	②
① + ② ③ + ④	22–23	23x39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 400 4 800 7 300	-
			Total	7 300	

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

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

3 La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

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

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

Premier nettoyage de la table de cuisson

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

Première mise en service de la table de cuisson

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

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

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

Miele@home

Condition préalable : réseau Wi-Fi domestique

Votre table de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi intégré. Elle peut être connectée à votre réseau Wi-Fi.

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

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

Télécharger dans l'App Store

APPLI ANDROID SUR Google Play

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

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

Activer Miele@home

Connexion via l'app

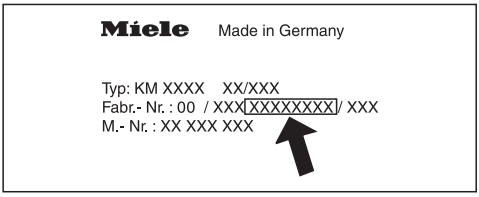
Il est possible de créer une connexion réseau avec l'App Miele.

- Installez l'App Miele sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, il faut :

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

Le mot de passe de la table de cuisson se compose des 9 derniers chiffres du numéro de série visible sur la plaque signalétique.



- Allumez la table de cuisson.
- Lancez l'App Miele.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 5 pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées sur l'affichage du minuteur. Une fois le temps écoulé, le code C:01 s'affiche pendant 10 secondes dans l'affichage du minuteur.

Ensuite, une plage de 10 minutes est allouée pour configurer le Wi-Fi.

- Suivez les instructions de l'App.

Connexion via WPS

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

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 6 pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées sur l'affichage du minuteur. Une fois le délai écoulé, une barre de progression (max. 120 secondes) apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer) lors de la tentative de connexion.

La connexion WPS est uniquement activée pendant ces 120 secondes.

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

Si la connexion a réussi, le code C:02 apparaît sur l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code C:01 apparaît sur l'affichage du minuteur. Il est possible que la fonction WPS n'ait pas été activée assez rapidement sur votre routeur. Exécutez une nouvelle fois les étapes susmentionnées.

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

Annuler le processus

- Effleurez une des touches sensitives.

Réinitialiser les paramètres

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

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 9 pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées sur l’affichage du minuteur. Une fois le temps écoulé, le code C:00 s'affiche pendant 10 secondes dans l'affichage du minuteur.

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

Principe de fonctionnement

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

L'induction ne fonctionne qu'avec des casseroles ou poêles à fond magnétisable (voir chapitre « Induction », section « Récipients de cuisson »). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets chauds.
Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.
N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets.
Eteignez la zone de cuisson après chaque utilisation à l'aide de la touche sensitive ⏻.

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir uniformément la chaleur. Un fond sandwich en inox est parfaitement approprié.

Récipients de cuisson non adaptés.

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

Vérifier les récipients de cuisson

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

Affichage : pas de récipient de cuisson / récipient non adapté

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

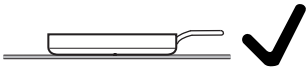
- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit,
- vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson toujours en marche.

Si une casserole / poêle adaptée est posée dans les 3 minutes qui suivent, le clignotement du niveau de puissance s'éteint. Vous pouvez continuer.

Si aucune casserole ou poêle adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Informations sur les zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière aussi centrale que possible.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures Les rayures qui se produisent lorsque les ustensiles de cuisson sont poussés d'avant en arrière ne gênent pas le fonctionnement de la table de cuisson. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Gestion de puissance

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

2 zones de cuisson peuvent être reliées entre elles sur la table de cuisson. La connexion permet de transférer une puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à une autre zone de cuisson.

Le dernier réglage effectué est prioritaire et sera exécuté par la table de cuisson.

Si la puissance est transférée d'une zone de cuisson à la zone de cuisson connectée, la puissance doit être réduite sur celle qui a été allumée en premier.

La puissance totale maximale possible et les zones de cuisson connectées les unes aux autres se trouvent au chapitre « Vue d'ensemble », section « Données sur les zones de cuisson ».

Si la puissance demandée à la zone de cuisson nouvellement allumée est supérieure à celle que la zone de cuisson allumée peut fournir, cela peut avoir les effets suivants sur la zone de cuisson qui a été allumée en premier :

- Le niveau de puissance est réglé à la baisse.
- La fonction "Mijotage automatique" est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance sélectionné. Si la puissance n'est pas suffisante, le niveau de puissance est encore réduit.
- Le Booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

Si le dernier niveau de puissance réglé est réduit ou si le Booster est désactivé, le niveau de puissance de la zone de cuisson connectée peut être augmenté à nouveau.

Bruits

Quand vous mettez votre table de cuisson à induction en marche, il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond du récipient de cuisson :

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

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

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

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

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

L'évacuation d'air aspirée ne doit pas être introduit dans le meuble bas. Cela pourrait endommager le meuble.

Mode d'évacuation d'air

L'air aspiré est épuré par le filtre à graisse et il est acheminé hors du bâtiment, par le conduit d'évacuation d'air. Les accessoires nécessaires sont disponibles chez Miele.

Mode recyclage

L'air aspiré est épuré par le filtre à graisse. L'air est ensuite dirigé par le conduit d'évacuation d'air dans le kit de recyclage, où il est en plus purifié par un filtre à charbon actif. Enfin, l'air est remis en circulation dans la cuisine. Les accessoires nécessaires sont disponibles chez Miele.

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

Le compteur d'heures de fonctionnement signale par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses ou du filtre à charbon quand les filtres à graisses doivent être nettoyés ou le filtre à charbon doit être remplacé. Pour plus d'informations sur le nettoyage et le changement des filtres et la remise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement, consultez le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage, il est indiqué que le compteur d'heures de fonctionnement pour le filtre à charbon doit être activé. Ceci n'est pas nécessaire.

Le symbole pour le filtre à charbon apparaît aussi si la hotte fonctionne en mode évacuation.

Conseils d'économie d'énergie

- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- 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.
- Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation, la hotte intégrée ne fonctionne pas de manière efficace et des bruits de fonctionnement se font entendre.
- Cuisinez à puissance réduite sur votre table de cuisson. En effet lorsqu'il y a peu de vapeurs de cuisson, le niveau de puissance de la hotte intégrée peut rester faible et la consommation énergétique est plus basse.
- Vérifiez sur la hotte intégrée le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau de puissance Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
- En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte intégrée suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte intégrée.
- Arrêtez la hotte une fois la cuisson terminée.
- Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres très encrassés diminuent les performances de la hotte, augmentent les risques d'incendie et vont à l'encontre des bonnes pratiques d'hygiène.

Niveau de puissance des zones de cuisson

Les zones de cuisson sont programmées en usine sur 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez une gradation plus fine, vous pouvez l'élargir à 17 niveaux de puissance (voir chapitre « Programmation »).

	Niveau de puissance	
	à l'usine (9 niveaux)	élargi (17 niveaux)
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1–2	1–2.
Préparer une bouillie à base de lait	2	2–2.
Réchauffer de petites quantités de liquides Cuisson du riz	3	3–3.
Décongélation des légumes conditionnés en bloc	3	2.–3
Cuisson des céréales	3	2.–3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes / des oeufs au plat sans les faire brunir Préparer de la compote de fruits	4	4–4.
Cuisson des pâtes	4	4–5.
Cuisson à l'étuvée des poissons / légumes	5	5
Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5	5–5.
Cuisson douce des œufs au plat (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6	5.–6.
Cuisson de gros volumes (ex. : plats mijotés) Monter des crèmes et des sauces (ex. : sauce hollandaise)	6–7	6.–7
Cuisson douce des poissons, escalopes, saucisses (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6–7	6.–7.
Cuisson des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7	6.–7
Faire revenir les viandes à braiser	8	8–8.
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Lancer la cuisson d'un plat	9	9

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

Principe de commande

Votre table de cuisson en vitrocéramique est équipée de touches sensitives électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche sensitive Marche / Arrêt ⏻ que sur les autres touches, lors de la mise sous tension.
L'activation de chaque touche sensitive est confirmée par un signal sonore.

Si vous éteignez la table de cuisson, seul reste visible le symbole sérigraphié de la touche sensitive Marche/Arrêt ⏻.
Si vous activez la table de cuisson, d'autres touches sensitives s'allument.

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

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

Gardez les touches sensitives et les champs d'affichage propres.

N'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

⚠ Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer.

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

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

Activer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les autres touches sensitives s'allument.

Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Régler le niveau de puissance

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

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez sur la rangée de chiffres correspondante, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

Les points de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. Le dernier point s'éteint dès que la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlures.

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensitives.

Les touches sensitives devant et derrière le palier intermédiaire sont plus claires que les autres touches.

Exemple :
Si vous avez réglé le niveau de puissance 7., alors 7 et 8 sont plus claires que les autres touches sensitives.

Zone de cuisson PowerFlex

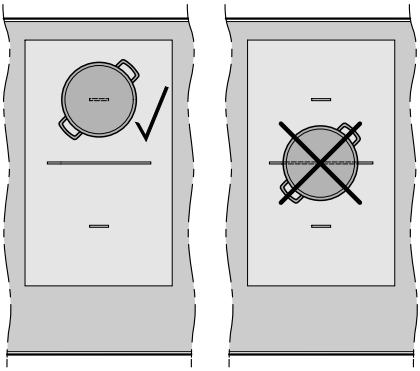
Les zones de cuisson PowerFlex sont automatiquement réunies en un espace de cuisson PowerFlex, si vous positionnez un récipient assez grand (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Table de cuisson »). Les réglages de l'espace de cuisson sont commandés à l'aide de la rangée de chiffres de la zone de cuisson PowerFlex avant ou gauche (selon le modèle). Vous pouvez également réunir ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

■ Effleurez la touche sensitive ⬓.

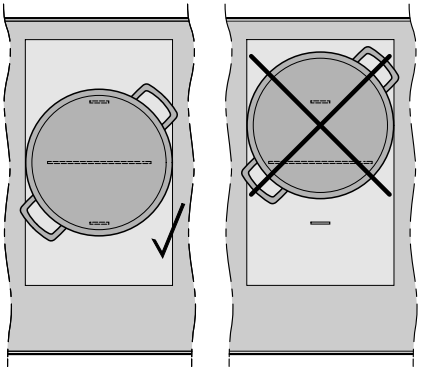
Placer les récipients

Reportez-vous aux données de la zone de cuisson de votre modèle de table de cuisson pour l'attribution de la taille et de la position des récipients de cuisson (voir chapitre « Vue d'ensemble », section « Données de la zone de cuisson »).

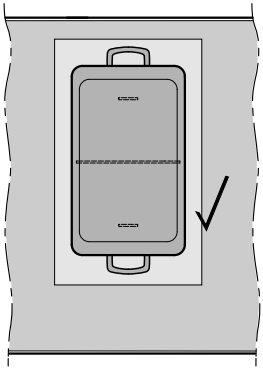
Zone de cuisson PowerFlex



Zone de cuisson PowerFlex (casserole)



Zone de cuisson PowerFlex (rôtissage)



Début de cuisson automatique

Quand la fonction « Début de cuisson automatique » est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance sélectionnée (phase de poursuite de cuisson). Le temps de saisie dépend de la puissance sélectionnée (voir tableau).

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche sensitive commence à clignoter.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau), le niveau de mijotage réglé clignote.
Si la plage de niveaux de puissance est étendue (voir chapitre « Programmation ») et qu'un niveau de puissance intermédiaire est sélectionné, les touches sensitives avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Le fait de modifier la puissance de mijotage pendant la phase de saisie désactive la fonction « Mijotage automatique ».

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive du niveau réglé pour la suite de la cuisson.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

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

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

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un TwinBooster.

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir plus rapidement l'eau des pâtes . Ce renforcement de puissance reste actif pendant 15 minutes au maximum.

Lorsque le booster est activé, les paramètres des zones de cuisson actives peuvent changer, voir chapitre « Induction », section « Powermanagement (Gestion de l'énergie) ».

Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur 2 zones de cuisson au maximum ou 1 zone de cuisson PowerFlex.

Vous avez activé le Booster...

- et vous n'avez pas réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur 9 lorsque le Booster s'arrête ou en cas d'arrêt prématuré.
- et vous avez réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur la valeur réglée lorsque le Booster s'arrête ou en cas d'arrêt prématuré.

Activer TwinBooster

Niveau 1

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Si nécessaire, modifiez le niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le témoin • du TwinBooster niveau 1 s’allume.

Niveau 2

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Si nécessaire, modifiez le niveau de puissance.
- Effleurez deux fois la touche sensitive **B**.

Le témoin ⁚ du TwinBooster niveau 2 s’allume.

Désactiver TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les témoins lumineux s'éteignent.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

Fonction maintien au chaud

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

La durée maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

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

Activer / Désactiver le maintien au chaud

■ Effleurez la touche sensitive ♨ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Températures de maintien au chaud

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

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

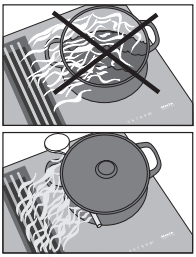
Le maintien des aliments à des températures trop élevées peut influencer négativement le résultat de cuisson. Les aliments peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Hotte intégrée

La hotte s'active automatiquement si un récipient se trouve sur la zone de cuisson et qu'un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson (Con@ctivity). Le niveau de puissance de la hotte dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson.

Vous pouvez désactiver Con@ctivity provisoirement.

Le niveau de puissance de la hotte peut être modifié à tout moment manuellement. En cas de dégagement léger voire prononcé de fumées de cuisson et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1** à **3** ; pour des opérations de courte durée dégageant de fortes odeurs et buées, quand vous faites revenir de la viande par exemple, choisissez le niveau de puissance Booster **B**.



Conseil : Pour une évacuation efficace de la vapeur, placez pour des récipients de 15 cm de haut, le manche d'une cuillère en bois entre le couvercle et le récipient.

Régler le niveau de puissance / Arrêter la hotte

- Effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance réglé.
- Effleurez la touche sensitive **0** pour désactiver.

Si la hotte n'est pas arrêtée, elle s'éteint automatiquement 12 heures après la dernière commande.

Désactiver Con@ctivity

La hotte s'est activée automatiquement.

- Pour désactiver la fonction Con@ctivity, effleurez la touche **0**.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Con@ctivity se réactive lorsque vous redémarrez la table de cuisson.

Booster

La durée maximale de fonctionnement du Booster est de 10 minutes.

- Pour arrêter prématurément le Booster, réglez un autre niveau de puissance.

Arrêt différé

Il est conseillé de faire fonctionner la hotte encore quelques minutes après la fin de la cuisson. L'air de la cuisine est ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles. Deux arrêts différés sont disponibles : 5 (5 minutes) et 15 (15 minutes). L'arrêt différé fonctionne avec le niveau de puissance qui a été réglé pendant l'activation. Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant l'arrêt différé.

- Effleurez la touche sensitive 5 ou 15 pour activer l'arrêt différé.
- Effleurez la touche sensitive 5, 15 ou **0** pour désactiver l'arrêt différé.

Si vous arrêtez la table de cuisson avec la touche sensitive ⏻, l'arrêt différé continue de fonctionner, jusqu'à ce que la durée correspondante soit écoulée.

Pour utiliser le minuteur, activez la table de cuisson.
Il est possible de régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

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

Exemple :

59 minutes = 00:59, saisie : 5-9
80 minutes = 1:20, saisie : 1-2-0

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

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :

- de régler la minuterie
- et d'enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson

Ces fonctions peuvent être utilisées simultanément. C'est toujours le temps le plus court qui s'affiche, et la touche sensitive 🔔 (minuterie) ou le témoin lumineux de la zone de cuisson (arrêt automatique) clignote.

Pour consulter les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive 🔔 ou 🕘. Si un délai de désactivation est programmé pour plusieurs zones de cuisson, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que le témoin lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

Minuterie

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

Régler la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔.

L'affichage du minuteur (Timer) commence à clignoter.

■ Réglez la durée souhaitée.

Modifier la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔.

■ Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔 jusqu'à ce que 0:00 apparaisse dans l'affichage du minuteur (Timer).

Désactiver automatiquement la zone de cuisson

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

Le délai de désactivation se règle sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson qui doit s'arrêter automatiquement.

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

- Réglez le niveau de puissance sur la zone de cuisson à utiliser.
- Effleurez la touche sensitive ◷.

Le témoin lumineux se met à clignoter.

- Réglez la durée souhaitée.
- Pour régler une heure d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

Si plusieurs durées avant arrêt sont programmées, la durée restante la plus courte s’affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux s’allument de manière statique.

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

Modifier l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.

Stop&Go

Lors de l'activation de Stop&Go, les niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson activées sont réduits à 1. Le niveau de puissance de la hotte n'est pas réduit ou peut même être augmenté en fonction du niveau de puissance réglé des zones de cuisson.
Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur (Timer), la table de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les délais de désactivation, les délais de Booster et les délais pour la phase de saisie continuent de s'écouler.
Si vous désactivez la fonction Stop&Go, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

Si la fonction n'est pas désactivée dans l'heure, la table de cuisson se désactive.

Activer / Désactiver

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

Utilisez la fonction s'il y a un risque de débordement.

Retour (Recall)

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. Il faut attendre 10 secondes puis rallumer la table de cuisson.

■ Rallumez la table de cuisson.

Les niveaux de puissance préalablement réglés clignotent.

■ Effleurez immédiatement un des niveaux de puissance clignotant.

Toutes les zones de cuisson et la minuterie (Timer) continuent de fonctionner avec les réglages préalablement effectués.

Protection nettoyage

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

Activer

- Effleurez la touche sensitive ☞.

Dans l'affichage de la minuterie, le temps est décompté.

Désactiver

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

Mode démonstration

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

Activer / Désactiver

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives 0 et 2 pendant 6 secondes.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), dE clignote pendant quelques secondes en alternance avec On (mode démonstration activé) ou OFF (mode démonstration désactivé).

Afficher les données de la table de cuisson

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

Désignation de modèle

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 4.

Des chiffres clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur (Timer) :

Exemple : 12 clignote alternativement avec 34 = KM 1234

Version logiciel

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 3.

Des chiffres apparaissent dans l'affichage du minuteur (Timer) :

Exemple : 2:00 = Version du logiciel 2.00

Verrouillage / Sécurité enfants

Le verrouillage est désactivé en cas de panne de courant.

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de verrouillage et d'une sécurité enfants qui empêchent tout enclenchement intempestif de la table de cuisson / des zones de cuisson et de la hotte intégrée ou toute modification de programmation involontaire.

La **sécurité enfants** s'active automatiquement quand la table de cuisson est éteinte. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni l'appareil ni la minuterie. Si une minuterie a été configurée, elle continue de s'écouler. La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doive être activée manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre « Programmation »).

Le **verrouillage** est activé lorsque la table de cuisson est sous tension. Lorsqu'il est activé, l'utilisation de la table de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions :

- Les zones de cuisson, la hotte intégrée et la table de cuisson peuvent seulement être arrêtées.
- Une minuterie activée peut être modifiée.

Si la sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e) et que vous effleurez une touche sensitive non autorisée, LOC s'affiche pendant quelques secondes dans l'affichage de la minuterie (Timer) et un signal retentit.

Activer la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur (Timer). Une fois le temps écoulé, LOC apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer). La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), LOC apparaît brièvement, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ⏲ et **II/▶** pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur (Timer). Une fois le temps écoulé, LOC apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer). Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ⏲ et **II/▶** pendant 6 secondes.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), LOC apparaît brièvement, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Sécurité oubli

Touches sensitives recouvertes

Dès que quelque chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensitive pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. Le symbole ⏍ clignote brièvement sur la touche sensitive ⏻ et un signal sonore retentit. Lorsque les objets et/ou la salissure sont retirés, ⏍ s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité oubli se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. La zone de cuisson concernée sera de nouveau opérationnelle après avoir redémarré la table de cuisson.

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

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

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

** Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- La fonction Booster est désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s’éteint sans action de votre part. Err et 044 clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur (Timer).

Dès que le message d'anomalie disparaît, vous pouvez recommencer à utiliser la zone de cuisson comme d'habitude.

Dissipateur thermique

- La fonction Booster est désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dès que le ventilateur a suffisamment refroidi, les zones de cuisson concernées peuvent être remises en marche comme d'habitude.

La sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les cas suivants :

- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé alors qu'il est vide.
- matière grasse chauffée à un niveau de puissance élevé,
- partie située sous la table de cuisson pas assez ventilée,
- zone de cuisson très chaude réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection anti-surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, contactez le service après-vente.

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

Une fois la programmation activée, le symbole ◷ s'allume et *PC* apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer). Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur (Timer).

Modifier la programmation

Sélectionner un programme

La touche sensitive **II/▶** se trouve à env. 1 cm (largeur d'index) à gauche de la touche sensitive ⏻.

- Effleurez lorsque **la table de cuisson est désactivée** simultanément les touches sensitives ⏻ et **II/▶** jusqu'à ce que le symbole ◷ et dans l'affichage de la minuterie (Timer) *PC* apparaissent.

Régler le programme

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

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

Régler le code

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

Enregistrer les réglages

- Pendant que le programme s'affiche (par ex. : *P:01*), effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas sauvegarder les réglages

- Pendant que le code s'affiche (par ex. : *C:01*), effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Programmation

Programme[1]		Code[2]	Réglages
P:01	Mode démonstration	**C:00**	Mode démonstration désactivé
		C:01	Mode de démonstration activé[3]
P:03	Réglage d'usine	**C:00**	Réglages d'usine non réinitialisés
		C:01	Réglages d'usine restaurés
P:04	Nombre de niveaux de puissance des zones de cuisson	**C:00**	9 niveaux de puissance + Booster
		C:01	17 niveaux de puissance + Booster[4]
P:06	Bip de validation lors de l'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé[5]
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Verrouillage de la mise en marche	**C:00**	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche

Programme[1]		Code[2]	Réglages
P:09	Durée de fonctionnement maximale	**C:00**	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2
P:10	Connexion Wi-Fi	**C:00**	pas active/désactivée
		C:01	activée sans configuration
		C:02	activé et configuré (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie)
		C:03	connexion possible via le bouton-poussoir WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé aux valeurs par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe de la table de cuisson et de la **hotte externe** sans l'App Miele (Con@ctivity 3.0).
P:12	Vitesse de réaction des touches sensitives	C:00	lente
		C:01	normale
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente de casserole	C:00	Non activée
		C:01	Activée

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

[1] Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

[2] Le code réglé en usine apparaît en gras.

[3] Après la mise sous tension de la table de cuisson, *dE* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer).

[4] Les niveaux de puissance étendus sont représentés par un point derrière le chiffre dans le texte et les tableaux, afin de faciliter la lecture.

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

Plats tests selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

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

Plat test	∅ Fond du récipient de cuisson (mm)	Couvercle	Niveau de puissance	
			Préchauffage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	non	–	1–2
Crêpes	180 (fond sandwich)	non	9	5.–7.
Frire des frites surgelées	selon la norme	non	9	9

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

⚠ Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de produit à récurer.

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez la table de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

Produits à ne pas utiliser

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

- de produit vaisselle,
- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.

Nettoyer la surface vitrocéramique

⚠ Dommages causés par des objets pointus.
La bande d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail peut être endommagée.
La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagée.
N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule opaque et invisible va se former sur la plaque vitrocéramique et en altérer définitivement l'apparence.
Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre « Accessoires en option », section « Détergents et produits d'entretien ») ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur une surface chaude, sous peine de générer des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Retirez les résidus de nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

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

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

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.
Les zones de cuisson sont très chaudes pendant la cuisson.
Mettez des gants de cuisine avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un grattoir.

- Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre la table de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

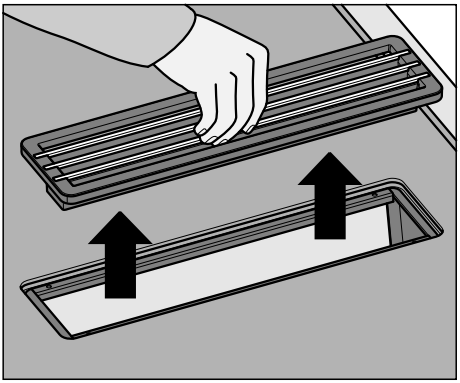
Filtre à graisses et grille d'aspiration

La grille d'aspiration et le filtre à graisses en métal réutilisable dans la hotte retient les éléments solides des vapeurs de cuisine (graisses, poussière...) et empêche l'encrassement du domino hotte. La graisse accumulée se solidifie au bout d'un certain temps et rend le nettoyage du filtre difficile. Il est donc recommandé de nettoyer le filtre à graisse toutes les 3 à 4 semaines.

⚠ Risque d'incendie en cas de filtres à graisses encrassés.
La graisse accumulée dans le filtre à graisse peut s'enflammer.
Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.

Retirer la grille d'aspiration

Endommagement de la grille d'aspiration.
Tirez la grille d'aspiration verticalement vers le haut pour la sortir de la KMDA.

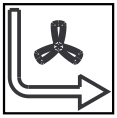


- Saisissez la grille d'aspiration au milieu des barres.
- Tirez la grille d'aspiration verticalement vers le haut.

Retirer le filtre à graisses

- Retirez la grille d'aspiration.
- Retirez le filtre à graisses avec précaution. Veillez à ce que le filtre à graisses ne bascule pas.
- Videz le liquide recueilli du fond du filtre à graisses.

Remettre les filtres à graisses



Le filtre à graisses possède un symbole sur les faces avant. La flèche est dirigée vers la droite ou la gauche.

- Placez le filtre à graisses de telle sorte que la flèche indique l'ouverture à l'intérieur du boîtier.

Nettoyer à la main le filtre à graisses et la grille d'aspiration.

- Nettoyez la grille d'aspiration et le filtre à graisses avec une brosse dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de liquide vaisselle concentré.

Nettoyer le filtre à graisse et la grille d'aspiration au lave-vaisselle.

- Disposez la grille d'aspiration verticalement dans le panier inférieur.
- Disposez le filtre à graisses avec le fond de filtre incliné vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage comparable à celui que l'on trouve dans le commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage de maximum :

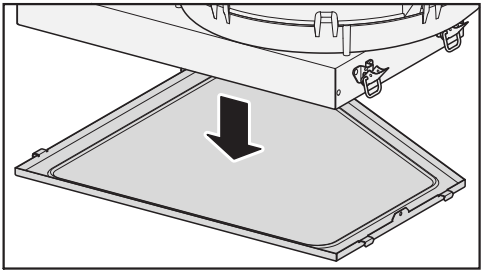
- 55 °C pour la grille d'aspiration
- 65 °C pour le filtre à graisses

Suivant le détergent utilisé, le nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle peut décolorer durablement la face interne. Cela n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Bac collecteur de la hotte intégrée

Nettoyez le bac collecteur, si des liquides ont pénétré dans la hotte intégrée lors de débordement ou de renversement.

- Retirez le filtre à graisses, et nettoyez-le comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Filtre à graisses/ Grille d'aspiration ».



- Maintenez fermement le bac collecteur et ouvrez les 4 fermetures (2 à droite et 2 à gauche). Maintenez le bac collecteur à l'horizontal et retirez-le avec précaution de la carrosserie.
- Videz le liquide.
- Nettoyez le bac collecteur et séchez-le.
- Nettoyez et séchez aussi les parois latérales accessibles de la hotte intégrée.
- Fixez de nouveau le bac collecteur sur la carrosserie.
- Remettez le filtre à graisses en place et replacez la grille d'aspiration.

Intérieur de la carrosserie de la hotte intégrée

- Une fois le filtre à graisses démonté, nettoyez également les pièces accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée. Cette mesure contribue à prévenir les incendies.

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

Après avoir nettoyé le filtre à graisses, remettez le compteur d'heures de fonctionnement à zéro.

- Effleurez la touche sensitive pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Régénérer le filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit être régénéré après 120 heures de fonctionnement. La touche sensitive apparaît.

- Régénérez le filtre à charbon actif comme décrit dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage.

Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif

- Effleurez la touche sensitive pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

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

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

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou – arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.
Le niveau de puissance réglé clignote.	Aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson ou le récipient n'est pas adapté. ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre « Induction », section « Récipients de cuisson »).

Problème	Cause et solution
Après la mise sous tension de la table de cuisson ou après avoir effleuré une touche sensitive, LOC apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer).	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre « Dispositif de sécurité », section « Verrouillage / Sécurité enfants »).
La table de cuisson s'est éteinte automatiquement. Lorsqu'elle est rallumée, C apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt ①.	Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensitives. ■ Nettoyez le bandeau de commande et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité oubli »).
Après la mise sous tension de la table de cuisson, dE apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer). Les zones de cuisson ne chauffent pas.	La table de cuisson se trouve en mode démonstration. ■ Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensitives 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur (Timer) dE clignote en alternance avec OFF.
Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « sécurité oubli »).
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».
Le booster s'interrompt plus tôt que prévu.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».

Problème	Cause et solution
Si le niveau de puissance d'une des zones de cuisson est réglé sur 9, le niveau de puissance de la zone qui fonctionne en binôme baissera automatiquement.	Deux zones de cuisson réglées sur 9 en même temps ont dû dépasser la puissance maximale autorisée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
La fonction Début de cuisson automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.	De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer. ■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.
	Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Err et 30 clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.	La table de cuisson est mal raccordée. ■ Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. ■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma de raccordement.
Dans l'affichage du minuteur, un chiffre 1 clignote, par ex. 1-0, en alternance avec un nombre comportant 3 chiffres.	Anomalie de zones de cuisson ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
Err et des chiffres clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur (Timer).	Err044 La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».
	Err047, Err048 ou Err049 Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet gênant. ■ Enlevez-le. ■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.
	Err et d'autres chiffres Une anomalie est apparue dans l'électronique. ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Du liquide a pénétré dans la hotte intégrée.	Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille d'aspiration dans la hotte intégrée. Le fond du filtre à graisses recueille dans ce cas env. 250 ml de liquide. Par ailleurs, le bac collecteur sous la carrosserie de la hotte intégrée recueille 250 ml de liquide en plus. ■ Arrêtez la hotte. ■ Nettoyez le filtre à graisses, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie (voir « Nettoyage et entretien »).
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.	Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte intégrée. ■ Arrêtez la hotte. ■ Retirez le filtre à graisses (voir « Nettoyage et entretien »). ■ Retirez les objets du filtre à graisses.

Problème	Cause et solution
La touche sensitive reste allumée.	Le filtre à charbon actif doit être régénéré. ■ Si la hotte intégrée fonctionne en **mode recyclage**, régénérez le filtre à charbon actif comme indiqué dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage. Enfin, réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif » de ce mode d'emploi et des instructions de montage). ■ Si la hotte intégrée fonctionne en **mode évacuation**, réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif » de ce mode d'emploi et des instructions de montage).
La touche sensitive reste allumée.	Le filtre à graisses doit être nettoyé. ■ Nettoyez le filtre à graisses, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Filtre à graisses/ Grille d'aspiration ».

Accessoires en option

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

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

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

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

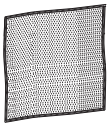
Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson et plats à rôtir. Ces derniers sont parfaitement adaptés aux appareils Miele par leurs fonctions et leurs dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Détergents et produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

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

Chiffon microfibre



Pour enlever les traces de doigts et les salissures légères

Consignes de sécurité pour le montage

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

⚠ Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.
En raison d'un raccordement inapproprié au réseau électrique, il peut y avoir un risque d'électrocution.
Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique uniquement par un électricien qualifié.

⚠ Dommages liés à la chute d'objets.
La table de cuisson peut être endommagée lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.
Installez la table de cuisson uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

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

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

▶ Aucune table de cuisson au gaz ne doit être montée à côté de cette table de cuisson.

▶ Cette table de cuisson peut uniquement être montée au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des fumées.

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

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

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

▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau ininflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

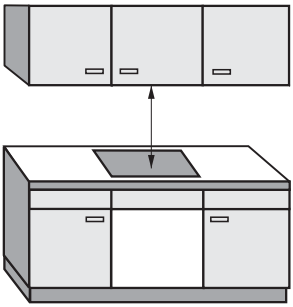
▶ Ne raccordez jamais l'évacuation de la hotte à une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz brûlés ou à une cheminée qui sert à l'aération des pièces où sont installés des foyers.

▶ Si vous avez prévu d'évacuer l'air dans une cheminée non utilisée, respectez scrupuleusement les consignes locales en termes de sécurité.

▶ L'évacuation d'air aspirée ne doit pas être introduit dans le meuble bas, car cela endommagerait le meuble. L'air doit être évacué à l'extérieur par une conduite d'évacuation (mode évacuation d'air) ou dans la pièce via le kit de recyclage (mode recyclage).

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

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

Distance de sécurité latérale / arrière

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

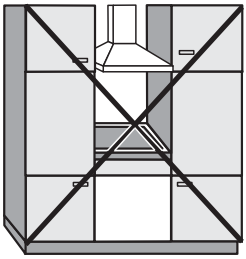
A l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

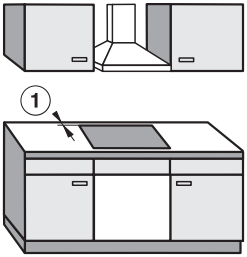
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm.

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

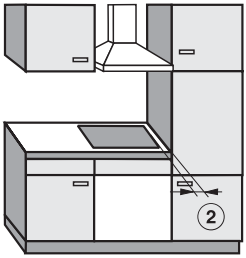
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :
50 mm.



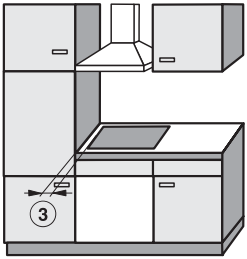
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

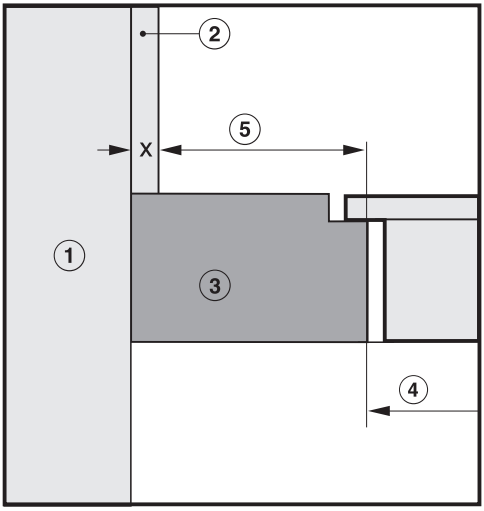
Distance de sécurité avec la crédence

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.

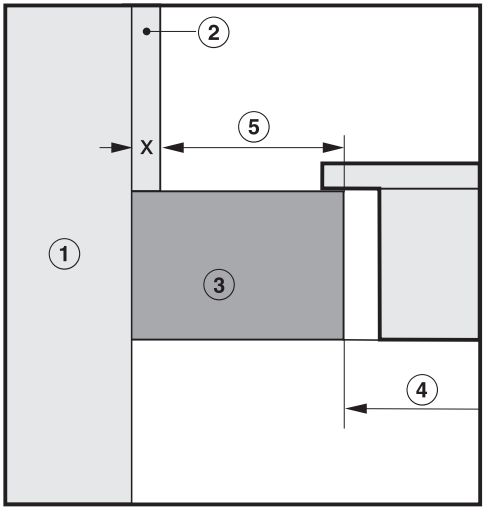
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en matériau ininflammable (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.
Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimum 35 mm

Tables de cuisson à fleur de plan



Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence cote x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

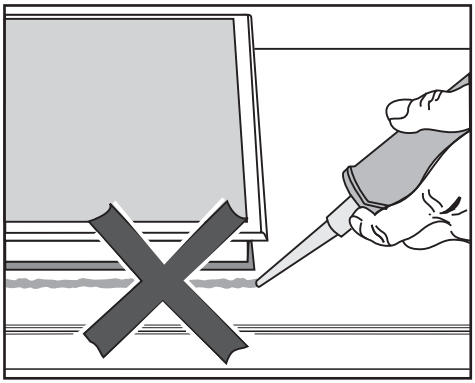
⑤ Distance minimum pour des matériaux
inflammables 50 mm
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

Instructions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement standard

Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



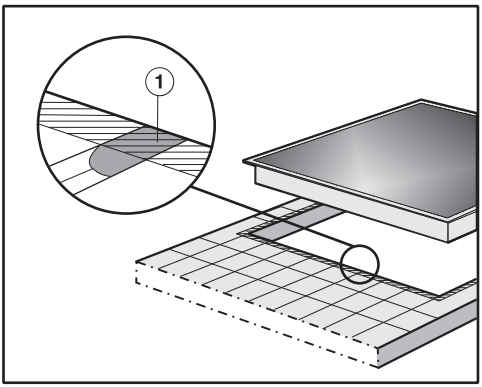
⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

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

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

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

Plan de travail carrelé



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

Encastrement à fleur de plan

Une table de cuisson à fleur de plan ne peut être encastrée que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Les tables de cuisson mentionnées peuvent aussi être encastrées dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

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

Plans de travail en pierre naturelle

La table de cuisson est directement insérée dans la fraisure.

Plans de travail en bois massif, carrelés, en verre

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

Hauteur de socle minimale

La hauteur de socle minimale doit être de 100 mm.

Paroi arrière de l'armoire d'encastrement

La conduite d'air est posée derrière la paroi arrière de l'armoire d'encastrement. La paroi arrière doit être amovible à des fins de maintenance.

Récipient collecteur de graisses

La table de cuisson doit être installée de sorte que le récipient collecteur de graisses puisse être facilement accessible et retiré pour être nettoyé.

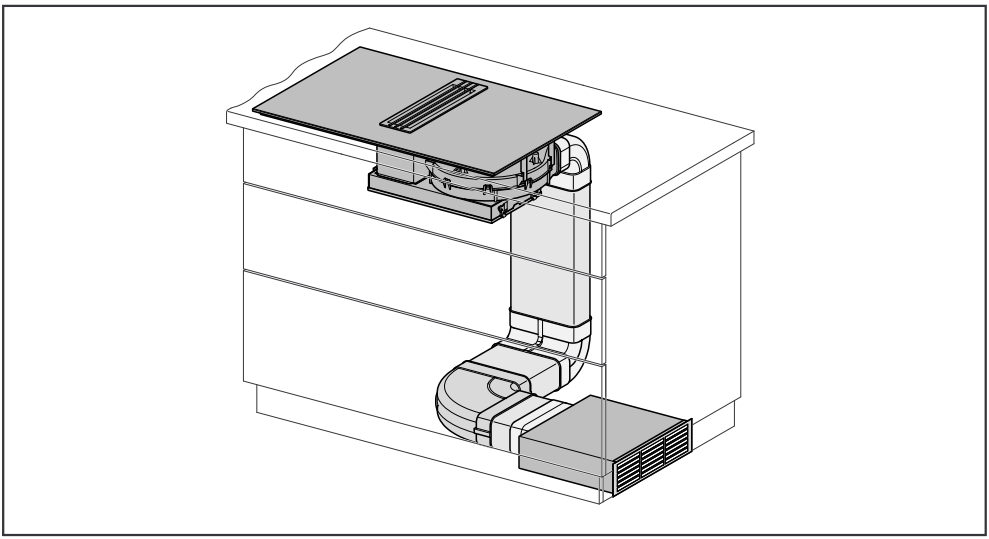
Joint d'étanchéité

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

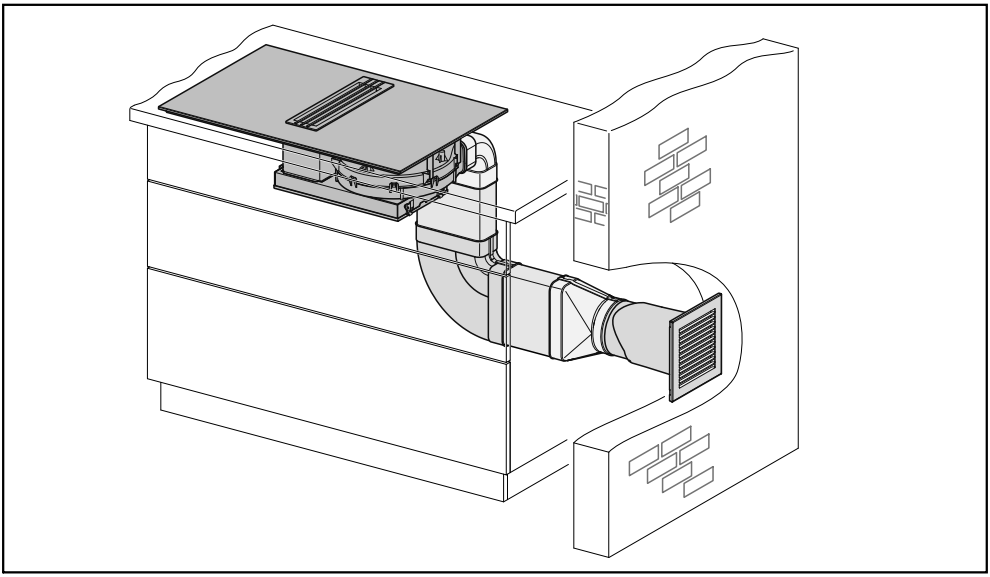
Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Exemples d'installation

Mode recyclage

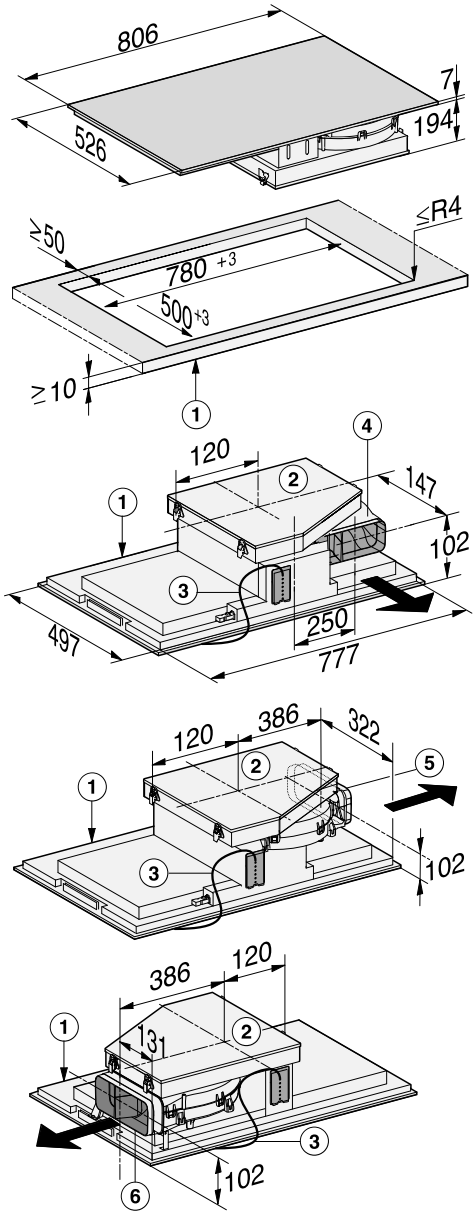


Mode évacuation



Cotes d'encastrement – standard

KMDA 7633 FR, KMDA 7634 FR



① avant

② Bac collecteur amovible

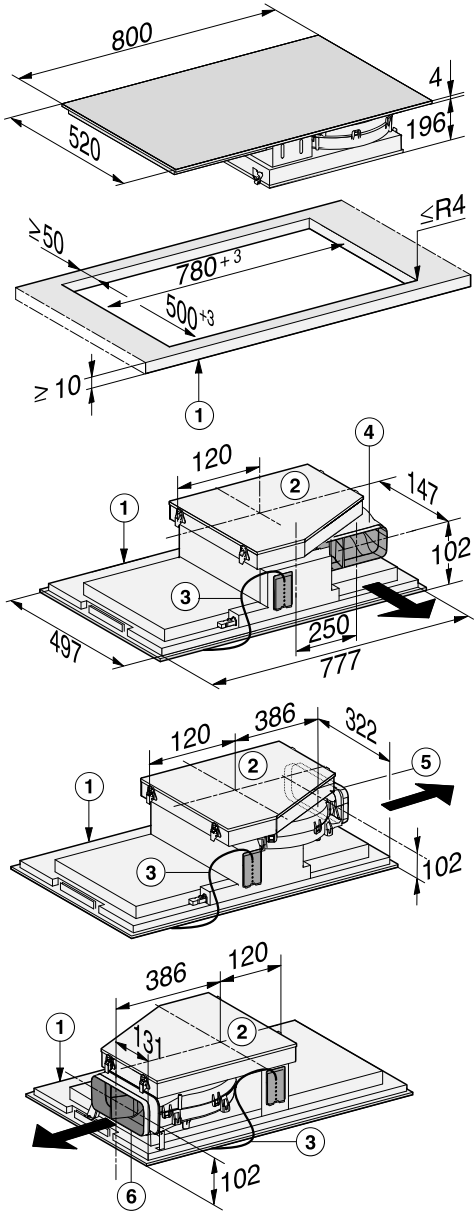
③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

④ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

⑤ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑥ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



① avant

② Bac collecteur amovible

③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

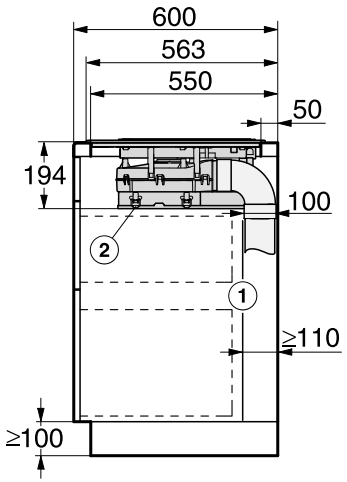
④ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

⑤ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑥ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

Profondeur du plan de travail 600 mm

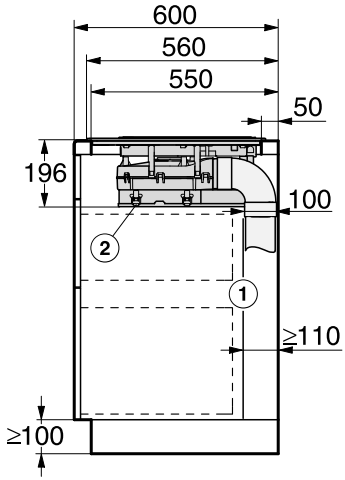
KMDA 7633 FR, KMDA 7634 FR



① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

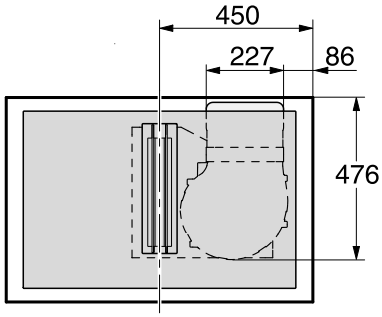
KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



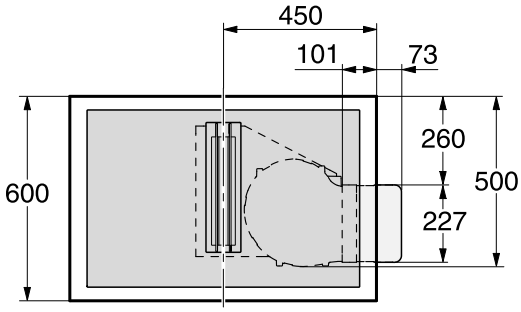
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

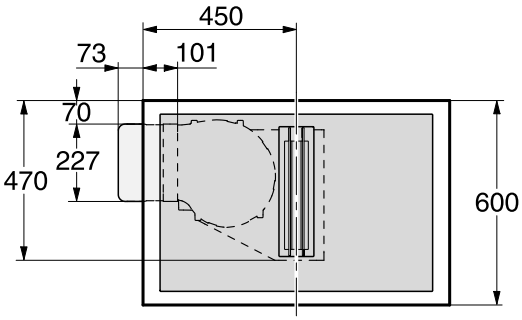
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

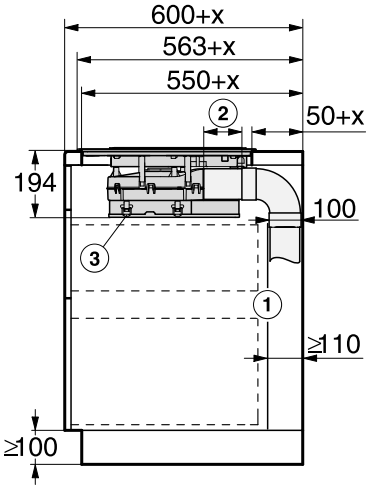


Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7633 FR, KMDA 7634 FR



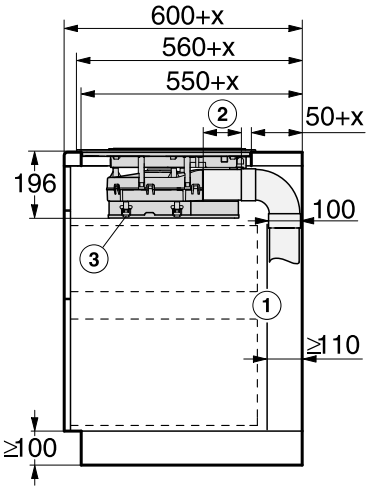
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Longueur variable de l'élément intermédiaire

③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



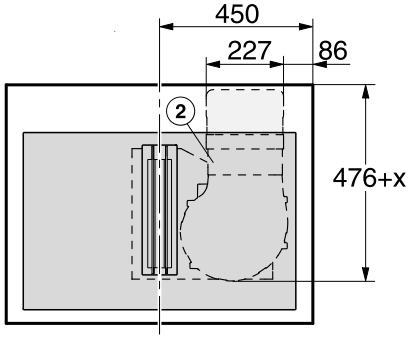
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Longueur variable de l'élément intermédiaire

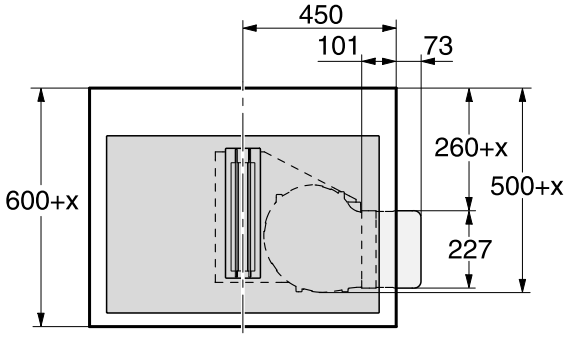
③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

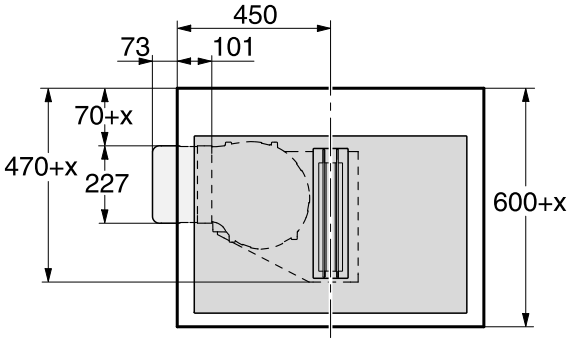
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

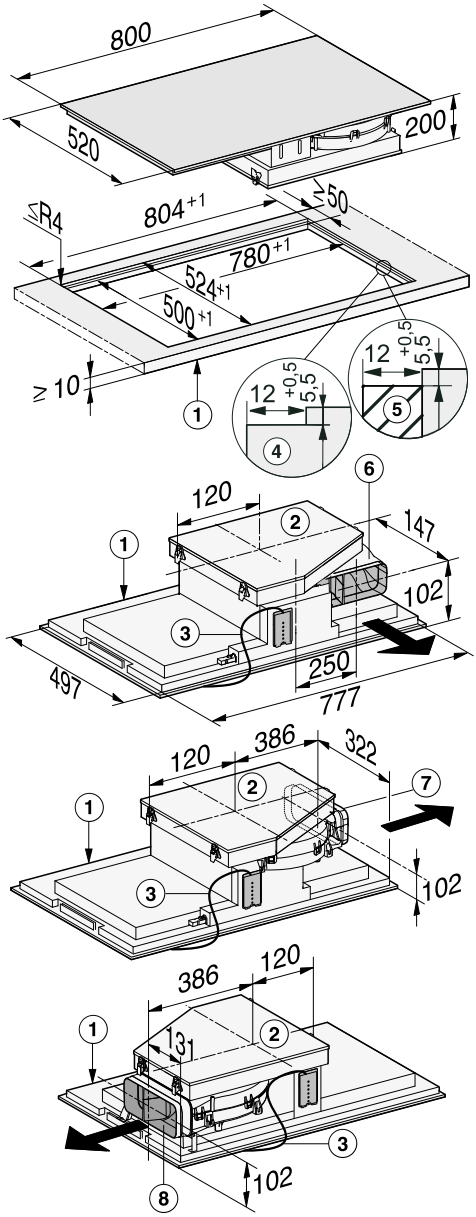


Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Cotes d'encastrement – à fleur de plan

KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



① avant

② Bac collecteur amovible

③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

④ Fraisage à gradins

⑤ Baguettes en bois (non fournies)

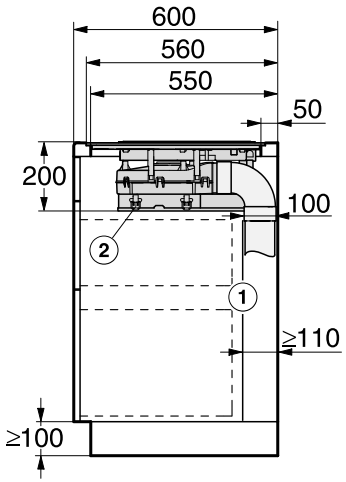
⑥ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

⑦ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑧ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

Profondeur du plan de travail 600 mm

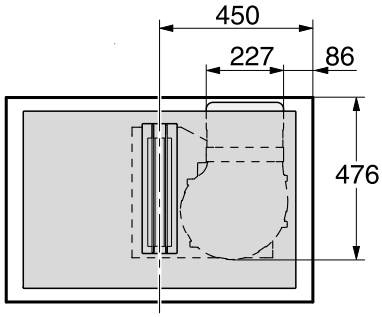
KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



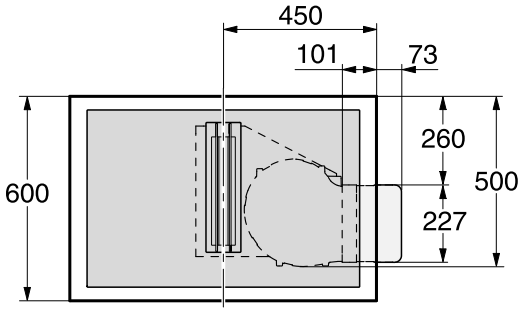
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

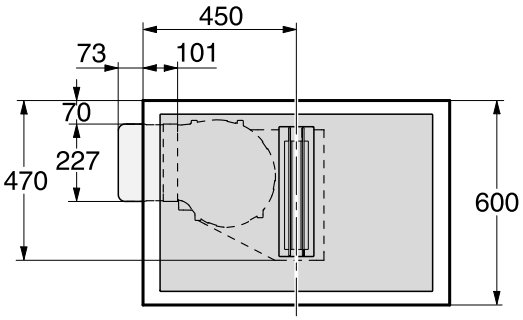
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

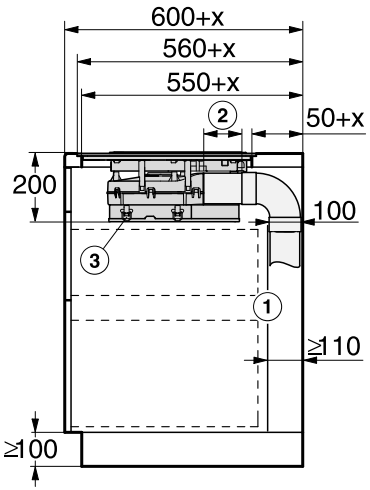


Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7633 FL, KMDA 7634 FL



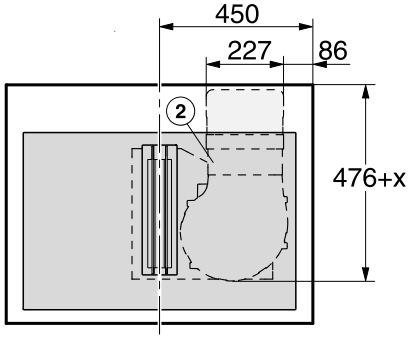
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Longueur variable de l'élément intermédiaire

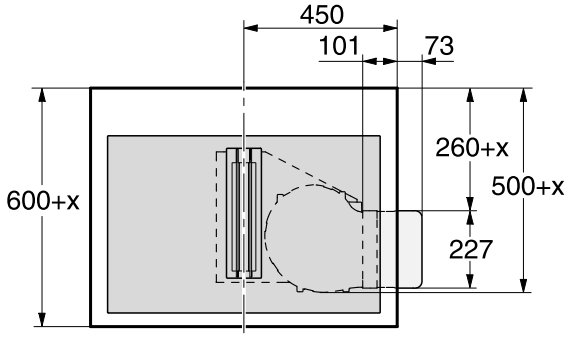
③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

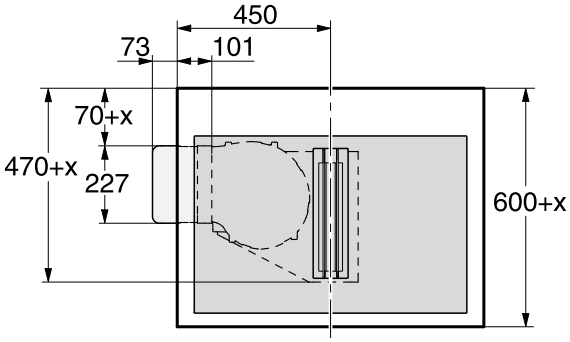
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite



Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Modifier le sens d'évacuation de l'air

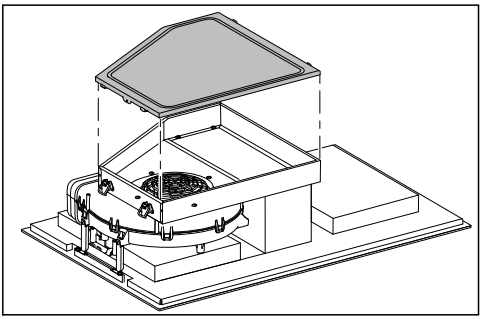
Si vous changez le sens d'évacuation de l'air, les équerres de fixation d'origine ne sont pas nécessaires.

- Après la modification, utilisez l'équerre de fixation fournie séparément.

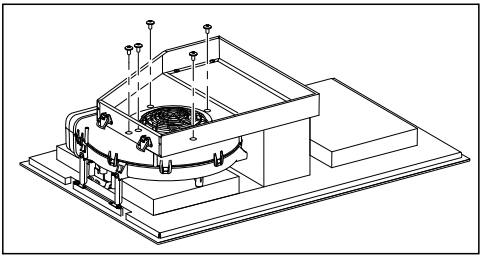
Veuillez conserver l'équerre de fixation d'origine, au cas où le sens d'évacuation doit être de nouveau modifié.

Tourner le raccord d'évacuation à droite

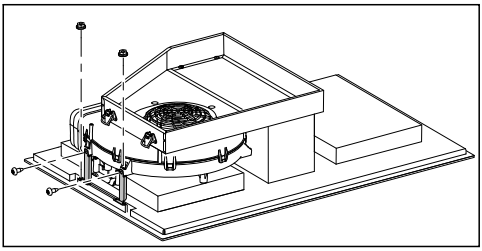
- Déposez la table de cuisson avec la surface vitrocéramique sur une surface lisse.



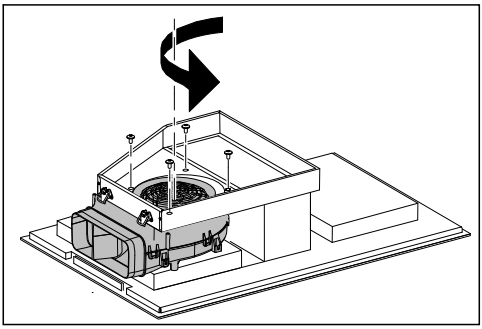
- Desserrez les 4 fermetures et retirez le bac collecteur.



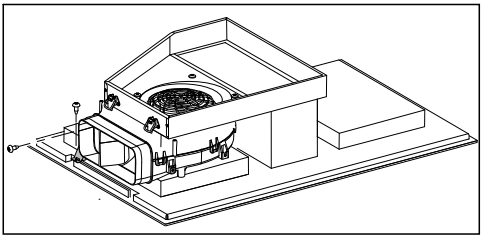
- Dévissez les 5 vis du moteur.



- Détachez l'équerre de fixation.



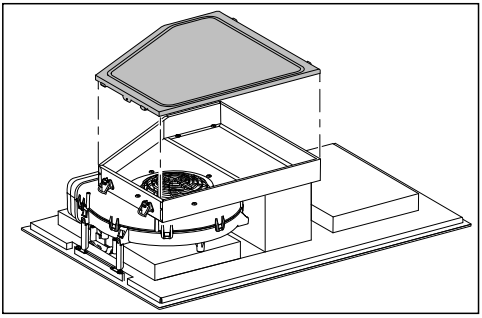
- Tournez le moteur de 90°.
- Fixez le moteur (vous avez besoin uniquement de 4 vis). Veillez pour ce faire à ce que le bord en plastique repose à gauche.



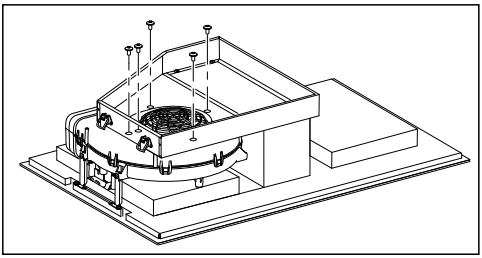
- Fixez le moteur à l'aide de l'équerre de fixation jointe séparément.
- Replacez le bac collecteur et fixez-le à l'aide de 4 fermetures.

Tourner le raccord d'évacuation à gauche

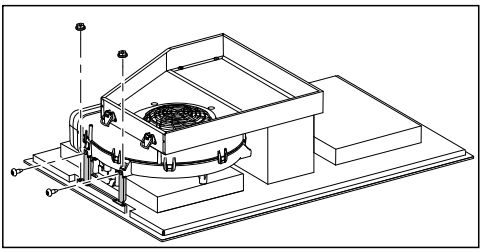
- Déposez la table de cuisson avec la surface vitrocéramique sur une surface lisse.



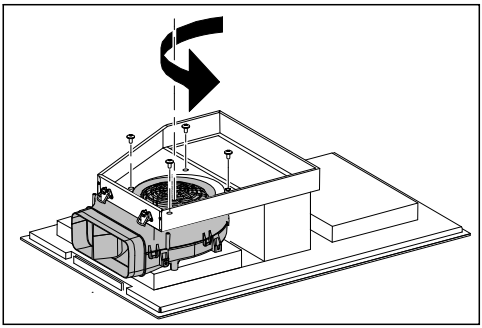
- Desserrez les 4 fermetures et retirez le bac collecteur.



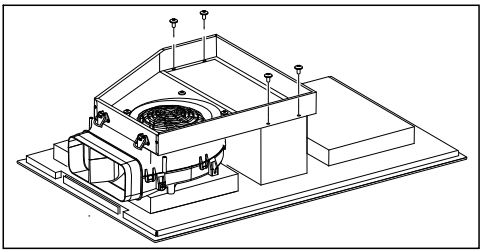
- Dévissez les 5 vis du moteur.



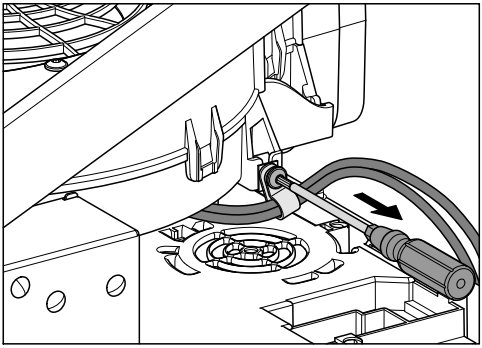
- Détachez l'équerre de fixation.



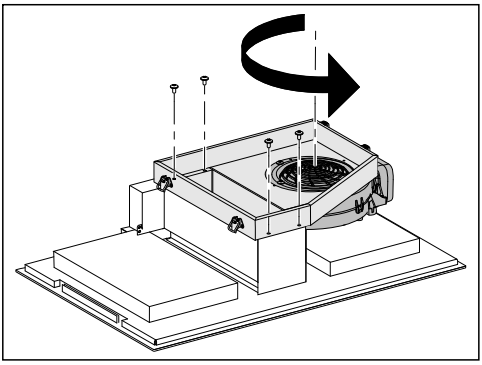
- Tournez le moteur de 90°.
- Fixez le moteur (vous avez besoin uniquement de 4 vis). Veillez pour ce faire à ce que le bord en plastique repose à gauche.



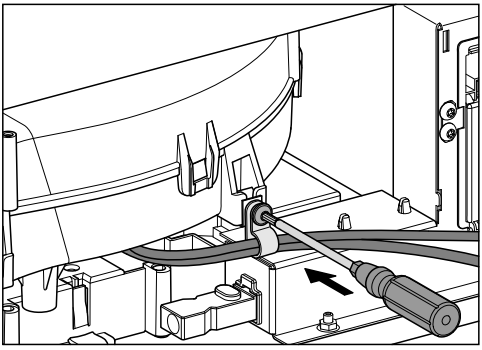
- Dévissez les 4 vis du cadre.



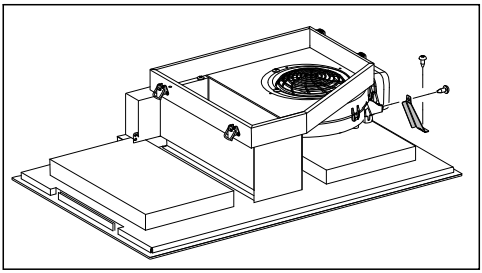
- Dévissez la fixation du câble.



- Levez le cadre et le moteur, puis tournez de 180°.



- Faites passer le câble sous le moteur de ventilation.
- Remettez le fixation du câble en place.
- Resserrez les 4 vis du cadre.



- Fixez le moteur à l'aide de l'équerre de fixation jointe séparément.
- Replacez le bac collecteur et fixez-le à l'aide de 4 fermetures.

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

⚠ Le raccordement au contact de vitre est sous tension !

Risque de blessures par électrocution !

Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant de raccorder le système de commutation.

Le câble de raccordement du système de commutation ne peut être raccordé que par un électricien qualifié.

Le câble de raccordement du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F

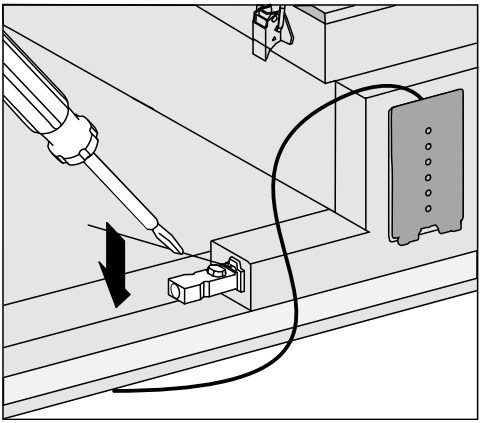
2 x 0,75 mm^2 et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

Le système de commutation doit être équipé d'un contact à fermeture hors tension convenant à un courant de 230 V, 1 A. Lorsque le contact est ouvert, la hotte ne fonctionne pas.

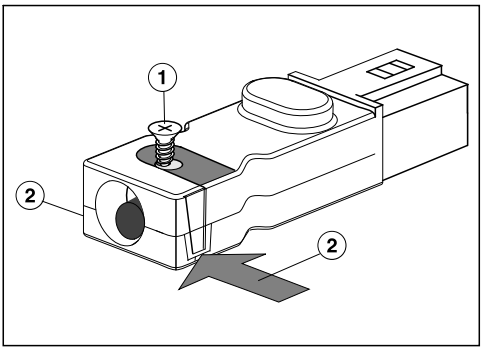
N'utilisez que des systèmes de commutation par radio certifiés et validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, pressostats basse pression) et faites-les valider par du personnel spécialisé agréé (ramoneur agréé).

Le système de commutation doit être compatible avec les moteurs à courant continu sans balais.

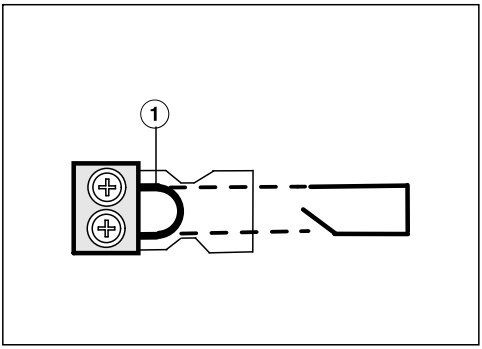
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, vous devez disposer des documents correspondants du système de commutation externe.



- Desserrez l'ergot et débranchez la fiche.



- Desserrez la vis ① du serre-câble et déverrouillez le boîtier des deux côtés ②.
- Ouvrez le boîtier.
- Retirez l'embout.



- Remplacez le pont ① par le câble d'alimentation du système de commutation.
- Refermez le boîtier.
- Revissez la vis du serre-câble.
- Rebranchez le connecteur.

Encastrement avec cadre

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

Veillez à ne pas faire couler de produit sur le plan de travail.

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

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

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

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

Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Distances de sécurité »).
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre : Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure chapitre « Cotes d'encastrement - à fleur de plan »).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.

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

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

⚠ Dommages liés à un produit d'étanchéité non adapté.

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

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

Conduit d'évacuation d'air

⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte intégrée et d'un brûleur !

Consultez le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde » avant d'utiliser votre hotte pour la première fois.

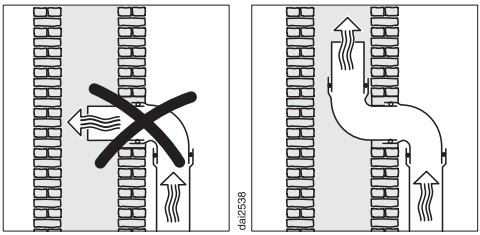
En cas de doute, demandez à une société de ramonage de vous confirmer que vous pouvez utiliser votre hotte sans danger.

La hotte intégrée dispose d'un conduit d'évacuation de 222 x 89 mm.

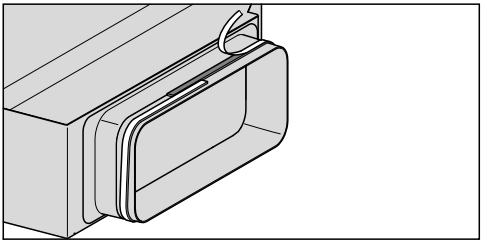
- En guise de conduite d'évacuation d'air, utilisez uniquement des tubes lisses ou des flexibles d'évacuation composés d'un matériau ininflammable.
- Pour obtenir un débit d'air maximal tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :

- La section du conduit d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation (voir cotes).
- La conduite d'évacuation d'air doit être aussi courte et droite que possible.
- Utilisez exclusivement des coudes dotés de rayons importants.
- La conduite d'évacuation ne doit pas être pliée ou écrasée.
- Assurez-vous que les raccords sont parfaitement stables et étanches.

Tout ce qui vient entraver le flux d'air limite le débit d'air et augmente les bruits de fonctionnement.



- Si l'air doit être évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens du flux d'air.
- Si le conduit d'évacuation est posé à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans la hotte.
- Si le conduit d'évacuation traverse une pièce fraîche telle qu'un grenier, une forte chute de température peut être constatée dans la zone traversée, Par conséquent, de la buée ou de l'eau de condensation peut se former. Une isolation de la conduite d'évacuation est donc nécessaire.



- Collez la bande d'étanchéité fournie sur le raccord d'évacuation si le conduit d'évacuation n'est tout à fait fixe sur le raccord.

Branchement électrique

⚠ Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

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

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

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

Disjoncteur différentiel

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

Dispositifs de coupure

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

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.
Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.
Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

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

Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

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

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) : Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Câble d'alimentation électrique

La table de cuisson doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

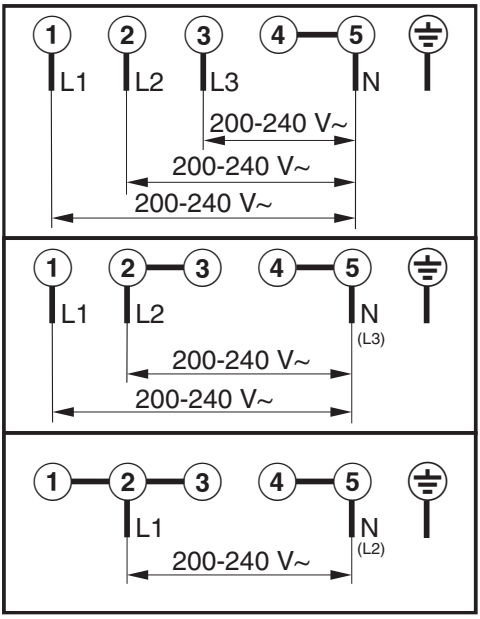
La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre table de cuisson et la puissance de raccordement correspondante.

Remplacer le câble d'alimentation électrique

⚠ Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.
En raison d'un raccordement inapproprié, il peut y avoir un risque d'électrocution.
Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F avec une section adaptée. Le câble d'alimentation est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Schéma électrique



Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

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

Garantie

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

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

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	KMDA 7633, KMDA 7634
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	186,0 Wh/kg

Fiche relative aux hottes domestiques

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 7633, KMDA 7634
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	25,1 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	35,1
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	36,9
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	-
Degré de séparation des graisses	95,1%
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Volume d'air optimal mesuré	306,4 m^3/h
Débit d'air (vitesse minimale)	170 m^3/h
Débit d'air (vitesse maximale)	490 m^3/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	570 m^3/h
Débit d'air max. (Q_{max})	570 m^3/h
Pression d'air optimale mesurée	441 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	45 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	69 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	73 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	102,1 W
Puissance en mode OFF (P_o)	0,00 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,19 W
Puissance nominale du système d'éclairage	0,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	0 lx
Facteur de prolongation	0,7

Déclaration de conformité

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

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

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Puissance maximale d'émission	< 100 mW

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center
Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center
Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

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

Miele

KMDA 7633 FR, KMDA 7633 FL,
KMDA 7634 FR, KMDA 7634 FL

fr-FR

M.-Nr. 11 451 390 / 07