

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Tables de cuisson à induction



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

# Table des matières

---

|                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde.....</b>                                                                           | <b>8</b>  |
| <b>Développement durable et protection de l'environnement.....</b>                                                            | <b>18</b> |
| <b>Installation .....</b>                                                                                                     | <b>20</b> |
| Consignes de sécurité pour l'encastrement.....                                                                                | 20        |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation .....                                                           | 21        |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play ..                                                     | 22        |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....                                                         | 24        |
| Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..                                                    | 24        |
| Distances de sécurité .....                                                                                                   | 25        |
| Modes de fonctionnement .....                                                                                                 | 28        |
| Exemples d'installation.....                                                                                                  | 28        |
| Dimensions adaptateur Plug&Play (uniquement ) .....                                                                           | 30        |
| Cotes d'encastrement pour encastrement standard .....                                                                         | 31        |
| KMDA 7473-1 FR.....                                                                                                           | 31        |
| KMDA 7473-1 FL.....                                                                                                           | 32        |
| Mode évacuation d'air et recyclage guidé.....                                                                                 | 33        |
| Mode Plug&Play .....                                                                                                          | 35        |
| Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan.....                                                                   | 37        |
| KMDA 7473-1 FL.....                                                                                                           | 37        |
| Mode évacuation d'air et recyclage guidé.....                                                                                 | 38        |
| Mode Plug&Play .....                                                                                                          | 39        |
| Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire .....                                                                       | 40        |
| Encastrement standard de la table de cuissonpour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....                     | 42        |
| Préparation du plan de travail pour le montage standard pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé .....        | 42        |
| Encastrement standard de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé .....                   | 42        |
| Encastrement standard de la table de cuissonpour le Plug&Play .....                                                           | 42        |
| Préparation du plan de travail pour montage standard en mode Plug&Play ...                                                    | 42        |
| Mise en place standard de la table de cuisson avec Plug&Play.....                                                             | 43        |
| Encastrement à fleur de plan de la table de cuissonpour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....              | 44        |
| Préparation du plan de travail pour le montage à fleur de plan pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé ..... | 44        |
| Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé .....            | 44        |
| Encastrement à fleur de plan de la table de cuissonpour le mode Plug&Play .....                                               | 44        |
| Préparation du plan de travail pour montage à fleur de plan pour le mode Plug&Play.....                                       | 44        |
| Pose de la table de cuisson à fleur de plan pour le mode Plug&Play .....                                                      | 45        |

|                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage .....                                                                                                                                                                    | 47        |
| Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm .....        | 47        |
| Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm ..... | 48        |
| Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 210 mm .....        | 48        |
| Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 210 mm ..... | 49        |
| Raccordement électrique .....                                                                                                                                                                                                 | 51        |
| <b>Prise en main .....</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>53</b> |
| Votre table de cuisson .....                                                                                                                                                                                                  | 53        |
| Accessoires fournis .....                                                                                                                                                                                                     | 55        |
| Éléments de commande et indicateurs .....                                                                                                                                                                                     | 56        |
| Caractéristiques des zones de cuisson.....                                                                                                                                                                                    | 58        |
| Gestion de puissance .....                                                                                                                                                                                                    | 59        |
| Principe de commande.....                                                                                                                                                                                                     | 59        |
| Composants.....                                                                                                                                                                                                               | 60        |
| Filtres à graisses .....                                                                                                                                                                                                      | 60        |
| Filtre anti-odeurs.....                                                                                                                                                                                                       | 60        |
| Mise en réseau .....                                                                                                                                                                                                          | 60        |
| Connexion à un réseau.....                                                                                                                                                                                                    | 61        |

# Table des matières

---

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| Fonctions spéciales.....                                 | 61        |
| Détection permanente de casserole.....                   | 61        |
| Détection de la taille des casseroles .....              | 61        |
| Zone de cuisson Flex.....                                | 61        |
| Niveaux de puissance de la table de cuisson .....        | 61        |
| Booster de la table de cuisson .....                     | 61        |
| Stop&Go .....                                            | 61        |
| Début de cuisson automatique .....                       | 62        |
| Minuteur.....                                            | 62        |
| Verrouillage de la mise en marche.....                   | 62        |
| Verrouillage .....                                       | 62        |
| Fonction de rappel.....                                  | 62        |
| Maintien au chaud.....                                   | 62        |
| Protection nettoyage .....                               | 62        |
| Con@ctivity.....                                         | 62        |
| Mode recyclage guidé .....                               | 63        |
| Mode Plug&Play .....                                     | 63        |
| Niveaux de puissance de la hotte.....                    | 63        |
| Niveau Booster de la hotte.....                          | 63        |
| Fonction d'arrêt différé.....                            | 63        |
| Compteur d'heures de fonctionnement .....                | 63        |
| Réglages.....                                            | 63        |
| Mode expo.....                                           | 63        |
| Indicateur de chaleur résiduelle.....                    | 63        |
| Sécurité Oubli.....                                      | 64        |
| Sécurité anti-surchauffe .....                           | 64        |
| Données de la table de cuisson.....                      | 65        |
| Accessoires .....                                        | 65        |
| <b>Mise en service .....</b>                             | <b>66</b> |
| Déballer la table de cuisson.....                        | 66        |
| Premier nettoyage de la table de cuisson.....            | 66        |
| Première mise en service de la table de cuisson.....     | 66        |
| Première mise en service de la hotte .....               | 66        |
| Mise en réseau .....                                     | 66        |
| Connexion à un réseau via l'App .....                    | 66        |
| Connexion à un réseau via WPS .....                      | 67        |
| <b>Utilisation.....</b>                                  | <b>69</b> |
| Consignes de sécurité pour l'utilisation .....           | 69        |
| Mise en marche de la table de cuisson.....               | 69        |
| Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson ..... | 70        |
| Positionnement de la batterie de cuisine .....           | 70        |

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Niveaux de puissance de la table de cuisson.....                      | 70 |
| Régler le niveau de puissance.....                                    | 70 |
| Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires.....          | 71 |
| Modifier le niveau de puissance .....                                 | 71 |
| Combinaison/Séparation manuelle des zones de cuisson Flex .....       | 71 |
| Booster .....                                                         | 71 |
| Activation du Booster.....                                            | 71 |
| Désactiver le Booster.....                                            | 71 |
| Stop & Go .....                                                       | 72 |
| Activer le Stop&Go .....                                              | 72 |
| Désactiver le Stop&Go.....                                            | 72 |
| Début de cuisson automatique .....                                    | 72 |
| Activer le début de cuisson automatique.....                          | 73 |
| Désactiver le début de cuisson automatique .....                      | 73 |
| Minuteur .....                                                        | 73 |
| Régler les durées de minuterie .....                                  | 73 |
| Réglage du Minuteur .....                                             | 73 |
| Modification de la minuterie .....                                    | 73 |
| Suppression de la minuterie.....                                      | 73 |
| Réglage de la durée de désactivation .....                            | 74 |
| Modifier le délai de désactivation .....                              | 74 |
| Supprimer le délai de désactivation.....                              | 74 |
| Régler plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique ..... | 74 |
| Afficher les délais pour la fonction de coupure automatique .....     | 74 |
| Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer).....    | 75 |
| Verrouillage de la mise en marche .....                               | 75 |
| Activation du verrouillage de la mise en marche.....                  | 75 |
| Désactivation du verrouillage de la mise en marche .....              | 75 |
| Verrouillage .....                                                    | 75 |
| Activer le verrouillage .....                                         | 75 |
| Désactiver le verrouillage.....                                       | 76 |
| Activation de la fonction de rappel .....                             | 76 |
| Activation/Désactivation du maintien au chaud .....                   | 76 |
| Protection nettoyage .....                                            | 76 |
| Activer la protection nettoyage.....                                  | 76 |
| Désactivation de la protection nettoyage .....                        | 76 |
| Hotte .....                                                           | 76 |
| Régler manuellement le niveau de puissance de la hotte.....           | 76 |
| Désactivation manuelle de la hotte.....                               | 77 |
| Activer le Booster .....                                              | 77 |
| Désactiver le Booster.....                                            | 77 |
| Désactivation provisoire de Con@ctivity.....                          | 77 |
| Arrêt différé.....                                                    | 77 |

# Table des matières

|                                                                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Données de la table de cuisson .....                                                                                                       | 78        |
| Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication .....                                                                            | 78        |
| Afficher la version du logiciel .....                                                                                                      | 78        |
| Activation/Désactivation du mode expo.....                                                                                                 | 78        |
| <b>Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson.....</b>                                                              | <b>79</b> |
| Données à l'intention des organismes de contrôle .....                                                                                     | 80        |
| <b>Bon à savoir .....</b>                                                                                                                  | <b>81</b> |
| Votre table de cuisson .....                                                                                                               | 81        |
| Fonctionnement des tables de cuisson à induction .....                                                                                     | 81        |
| Bruits .....                                                                                                                               | 81        |
| Récipients de cuisson .....                                                                                                                | 81        |
| Votre hotte.....                                                                                                                           | 83        |
| Fonctionnement de la hotte aspirante.....                                                                                                  | 83        |
| Compteur d'heures de fonctionnement.....                                                                                                   | 83        |
| Conseils pour l'évacuation de l'air .....                                                                                                  | 83        |
| <b>Ajuster les réglages .....</b>                                                                                                          | <b>85</b> |
| <b>Nettoyage et entretien .....</b>                                                                                                        | <b>89</b> |
| Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien .....                                                                               | 89        |
| Fréquence de nettoyage.....                                                                                                                | 89        |
| Nettoyage des surfaces en vitrocéramique.....                                                                                              | 90        |
| Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle .....                                                                                         | 90        |
| Grille de recouvrement .....                                                                                                               | 90        |
| Retirer la grille de recouvrement .....                                                                                                    | 90        |
| Nettoyer la grille de recouvrement à la main .....                                                                                         | 91        |
| Nettoyer la grille de recouvrement au lave-vaisselle .....                                                                                 | 91        |
| Filtres à graisses .....                                                                                                                   | 91        |
| Retrait du filtre à graisses .....                                                                                                         | 91        |
| Nettoyage manuel du filtre à graisse .....                                                                                                 | 91        |
| Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle.....                                                                                      | 92        |
| Monter les filtres à graisse .....                                                                                                         | 92        |
| Remplacer les filtres à graisses .....                                                                                                     | 92        |
| Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses .....                                                                             | 92        |
| Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play).....                                                      | 92        |
| Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play).....                                         | 92        |
| Réinitialiser le compteur d'heures de fonctionnement Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)..... | 93        |
| Nettoyage du bac de récupération de la hotte.....                                                                                          | 93        |
| Nettoyage de l'intérieur de la carrosserie de la hotte .....                                                                               | 93        |
| Nettoyage de l'intérieur de l'unité de ventilation .....                                                                                   | 94        |

## Table des matières

---

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Produits de lavage à ne pas utiliser .....              | 94         |
| <b>Correction des problèmes .....</b>                   | <b>95</b>  |
| Messages sur les affichages/à l'écran.....              | 95         |
| Comportement inattendu .....                            | 96         |
| Résultat insatisfaisant .....                           | 98         |
| Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques ..... | 98         |
| <b>Service après-vente.....</b>                         | <b>101</b> |
| Contact en cas d'anomalies.....                         | 101        |
| Plaque signalétique .....                               | 101        |
| Garantie .....                                          | 101        |
| <b>Caractéristiques techniques .....</b>                | <b>102</b> |
| Caractéristiques techniques .....                       | 102        |
| Fiches techniques produit.....                          | 102        |
| Déclaration de conformité .....                         | 104        |

## Consignes de sécurité et mises en garde

Cette table de cuisson est conforme aux réglementations 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. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

Conformément à la norme IEC 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de la table de cuisson 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 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 cette table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre usage 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.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de la table de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures et d'ébouillantage. Tournez la poignée de vos récipients de cuisson 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 (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire de la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

### Sécurité technique

- ▶ Des opérations 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre table de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche une table de cuisson endommagée.
  - Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
  - Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
  - Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
  - Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
  - Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.
  - Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).
  - 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 en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.

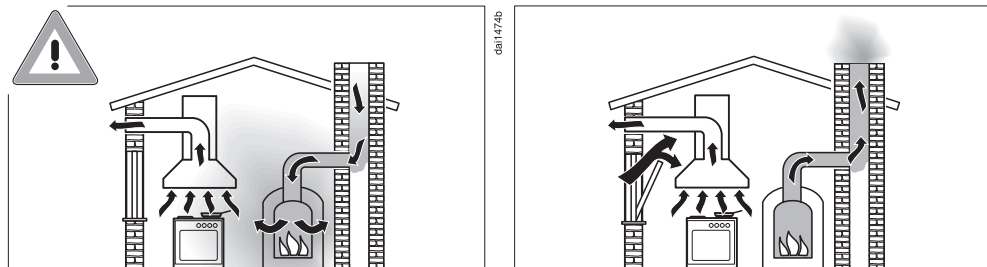
## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Les droits à la garantie sont perdus si la table de cuisson n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
- Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une horloge programmable externe ni avec 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 électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
  - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
  - la prise (si elle est présente) est débranchée. Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique mais sur la fiche.
- Risque d'électrocution. N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que la plaque vitrocéramique est endommagée, par ex si elle présente des craquelures, fissures. Éteignez 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 (par ex. une porte), ouvrez toujours cette dernière lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

# Consignes de sécurité et mises en garde

## Utilisation 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'ame- nuise. 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

► La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson.

Étouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.

► Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson. Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. N'utilisez pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- Si la table de cuisson est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la table de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- 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 !
- Vous pouvez vous brûler sur la table de cuisson chaude. Pour toutes les manipulations sur la table de cuisson chaude, portez des gants ou maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- 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 (par ex. un mixeur plongeant) à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas la table de cuisson brûlante. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le fond du récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de placer le récipient sur la table.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures dans la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensibles et les affichages.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Éteignez immédiatement la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit nettoyant spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer des casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas la table vitrocéramique sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.
- ▶ Les casseroles et poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse exclusivement.
- ▶ Soulevez vos récipients de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures.
- ▶ 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 la table vitrocéramique sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique affecte votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson allumée peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- ▶ 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 la table de cuisson encastrée, 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 table de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou de petite taille, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets peuvent 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 rôtiage ou sur un seul espace de cuisson Flex.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtiage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtiage.
- ▶ Utilisez la zone de cuisson Flex uniquement pour les plats à rôti carrés ou ovales.
- ▶ 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 la grille de recouvrement de la hotte pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur la grille de recouvrement de la hotte. Le fonctionnement de la hotte est par conséquent entravé et la grille de recouvrement 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 risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four à pyrolyse ou d'une cuisinière 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 « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe »).

### 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 jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

# Développement durable et protection de l'environnement

## Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Ajoutez 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 un autocuiseur.

## Conseils d'économie d'énergie lors de l'utilisation de la hotte

- Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation d'air, la hotte 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 peut rester faible et la consommation d'énergie est plus basse.

- Vérifiez sur la hotte le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
- En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte.
- 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.



## Recyclage de l'emballage

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

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

## Votre ancien appareil

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



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

## Installation

### Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages liés à un encastrement incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée suite à un encastrement incorrect.

Faites appel à un technicien qualifié pour encastrer la table de cuisson.

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement inapproprié au réseau électrique peut créer un risque d'électrocution.

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

⚠ 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.

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.

Toujours remplacer le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

► La table de cuisson ne doit pas être encastree au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

► Cette table de cuisson peut uniquement être encastree au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

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

► Assurez-vous qu'une fois la table de cuisson encastree, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être touché.

► Après l'installation de la table de cuisson, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

► Les feuilles de placage du plan de travail doivent être traitées avec une colle thermo-réfractaire (100 °C) pour éviter qu'elles ne se décollent ou se déforment. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► Pour l'installation, il faut retirer les traverses situées devant la partie supérieure du panneau arrière du caisson.

► La table de cuisson doit être installée de sorte que le bac de récupération et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyés.

► 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.

► La hauteur de socle minimale de KMDA Umluft xxx est en :

- Mode évacuation : pas de hauteur de socle minimale requis
- mode recyclage guidé : 100 mm
- mode Plug&Play : 25 mm

► L'évacuation d'air aspirée doit être réintroduit dans la pièce uniquement en mode Plug&Play via le meuble bas. En mode évacuation d'air et en mode recyclage guidé, 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 guidé).

► Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).

### Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation

► 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.

► 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.

# Installation

## Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play

### Valeur U

Un mode Plug&Play est possible dans les bâtiments récents et rénovés. Si le mur ou le plancher adjacent est en contact avec le sol ou l'air extérieur, il doit avoir un coefficient de transmission thermique (valeur U) de :  $\leq 0,5 \text{ W/(m}^2\text{K)}$ .

| Matériau                                                                                                                                                 | Épaisseur de matériel | Valeur U<br>(à partir de 1995) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Paroi massive<br><small>(Briques perforées, blocs de béton ponce ou matériaux similaires poreux ou fortement perforés)</small>                           | $\geq 30 \text{ cm}$  | 0,5                            |
| Paroi en bois massif<br><small>(par ex. maison en rondins, cadre en bois).<br/>Cadre en bois ou mur en panneaux de bois avec remplissage isolant</small> | —                     | 0,4                            |
| Maison passive<br><small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>                                                                                                   | —                     | 0,15–0,2                       |

Vous trouverez les valeurs U pour d'autres matériaux sur les sites web du ministère fédéral de l'Économie et de l'Énergie et du ministère fédéral de l'Intérieur, de la Construction et de la Patrie.

Pour plus d'informations sur votre bâtiment, vous pouvez contacter un expert en construction ou un conseiller en énergie.

► La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins  $425 \text{ cm}^2$ .

Si vous souhaitez installer une grille d'aération sur les prises d'air, ces dernières doivent faire plus de  $425 \text{ cm}^2$ . Le passage libre de  $425 \text{ cm}^2$  résulte de la somme des sections d'ouverture dans la grille.

Les fentes d'aération et d'évacuation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées. De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

► L'adaptateur Plug&Play fourni est nécessaire pour utiliser la table de cuisson en mode Plug&Play.

► Un gabarit est nécessaire pour l'installation de la table de cuisson.

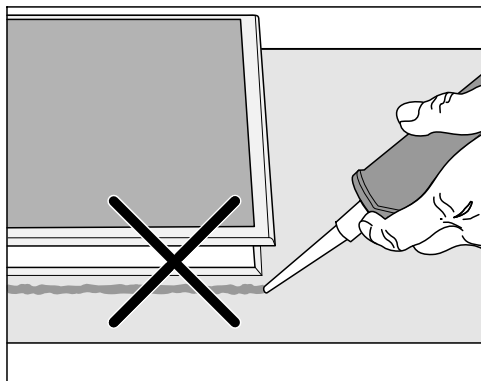
 Risque d'endommagement de l'appareil de froid provoqué par les vapeurs.

Les vapeurs de la table de cuisson évacuées derrière l'appareil de froid peuvent endommager l'appareil de froid.

Aucun appareil évacuant de l'air ou des vapeurs ne doit être installé directement derrière l'appareil de froid. Prévoyez une circulation d'air séparée ou installez une cloison entre les appareils.

# Installation

## Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

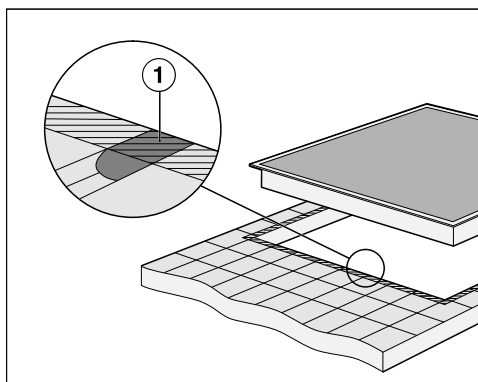


⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

En cas d'utilisation d'un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, cette dernière risque d'être endommagée 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 pourtour de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.



► 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.

## Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

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

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

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité à base de silicone résistant à la température (min.160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.



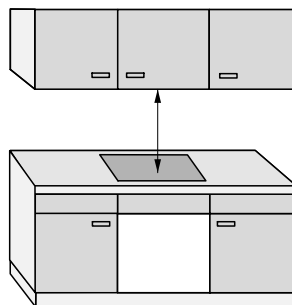
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan ») afin de garantir, après l'encastrement, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin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

► Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastree dans des plans de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou carrelés. Pour les plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant concerné s'ils se prêtent au montage d'une table de cuisson à fleur de plan.

- Plans de travail en pierre naturelle : la table de cuisson est directement insérée dans l'évidement.
- Bois massif, plans de travail carrelés : la table de cuisson est fixée dans la découpe avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus côté client et ne font pas partie des éléments fournis.

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



Entre la table de cuisson et une hotte placée au-dessus :

- La distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée.
- Lorsque plusieurs appareils sont installés sous une hotte et que des distances de sécurité différentes sont indiquées pour chacun d'eux, c'est la distance de sécurité requise la plus grande qui doit être respectée.

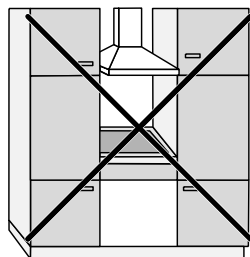
Si des matériaux facilement inflammables (par ex. une étagère) sont montés au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 500 mm.

# Installation

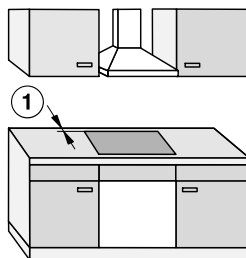
## Distance de sécurité derrière et sur le côté de la table de cuisson

Les distances minimales suivantes doivent être respectées par rapport à un meuble haut ou à un mur :

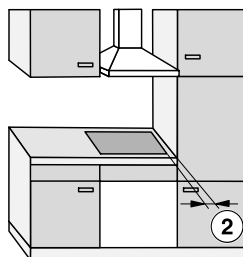
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :  
50 mm  
et
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. un meuble haut) ou un mur :  
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm  
ou
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. un meuble haut) ou un mur :  
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



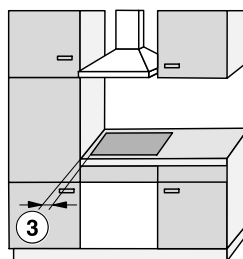
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé

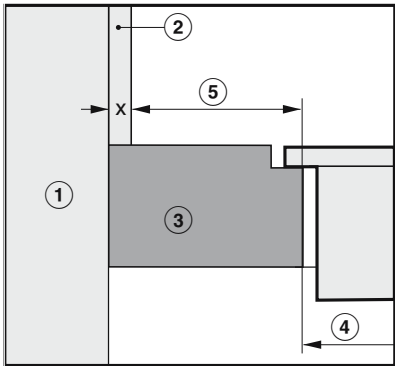


Déconseillé

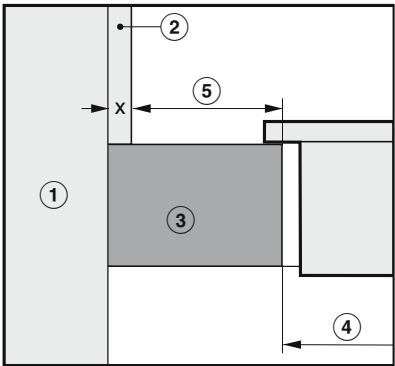
Distance de sécurité avec la crédence

Si une crédence est posée, une distance minimale doit être respectée entre la découpe du plan de travail et la crédence. Les températures élevées peuvent altérer ou détruire les matériaux.

Encastrement à fleur de plan



Encastrement standard



- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de matériaux **inflammables** (par ex. bois)  
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

|          | Côté         |                     | Côté opposé  |                       |
|----------|--------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Matériau | Inflam-mable | Non inflammable     | Inflam-mable | Non inflammable       |
| Arrière  | 50 mm        | 50 mm - dimension x | —            | —                     |
| À droite | 50 mm        | 50 mm - dimension x | 200 mm       | 200 mm - dimen-sion x |
| À gauche | 50 mm        | 50 mm - dimension x | 200 mm       | 200 mm - dimen-sion x |

Voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »  
Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm  
50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

# Installation

## Modes de fonctionnement

Tous les modes de cuisson indiqués dans le tableau sont possibles avec tous les KMDA de ce mode d'emploi.

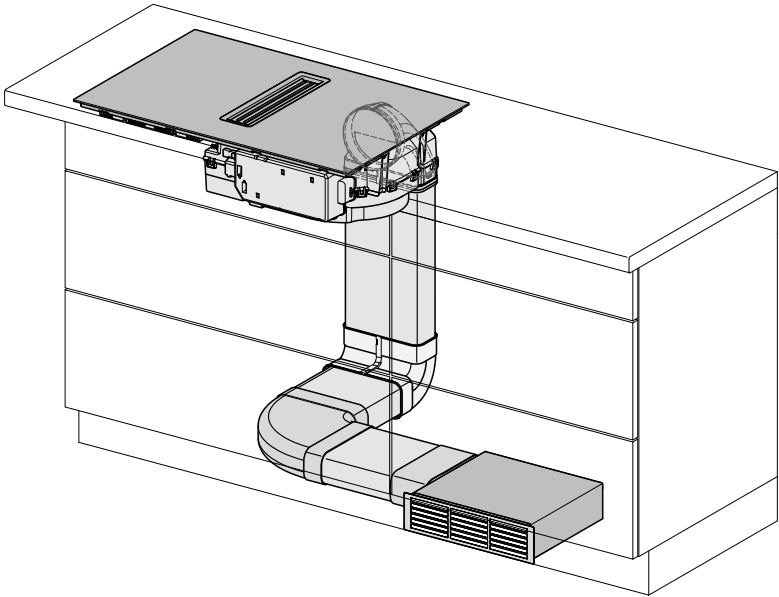
En fonction du mode de cuisson et de la situation de montage, d'autres accessoires et une modification des réglages d'usine sont nécessaires, voir chapitre "Ajuster les réglages".

| Mode de cuisson       | Autres accessoires | Adapter les réglages d'usine |
|-----------------------|--------------------|------------------------------|
| Mode évacuation d'air | ✓                  | ✓                            |
| Mode recyclage guidé  | ✓                  | ●                            |
| Mode Plug&Play        | ●                  | ●                            |

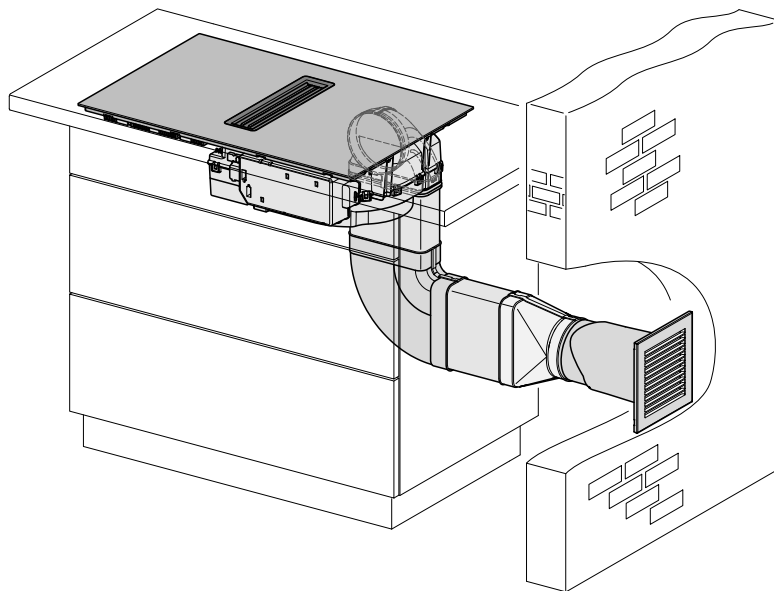
- ✓ nécessaire
- pas nécessaire

## Exemples d'installation

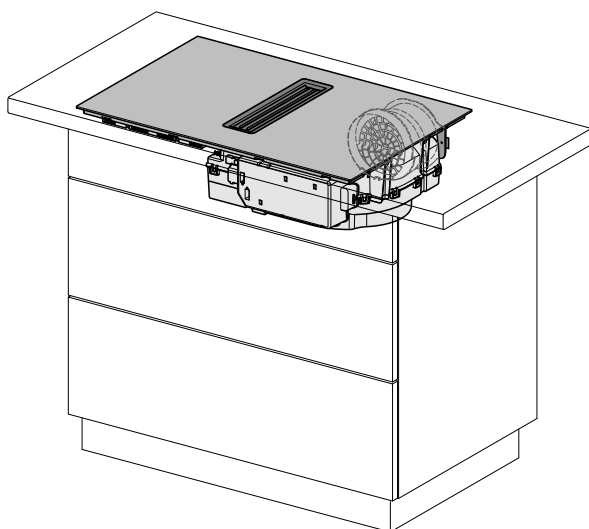
Mode recyclage guidé



Mode évacuation d'air



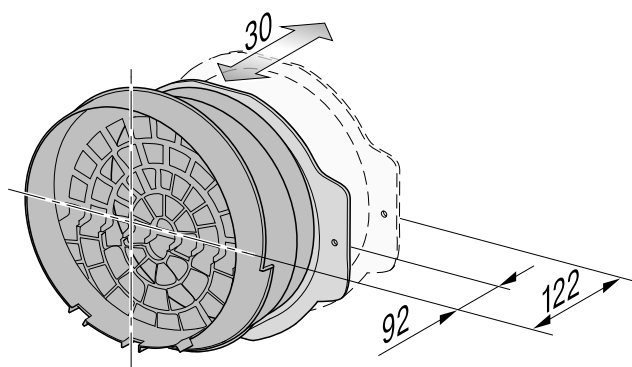
Mode Plug&Play



# Installation

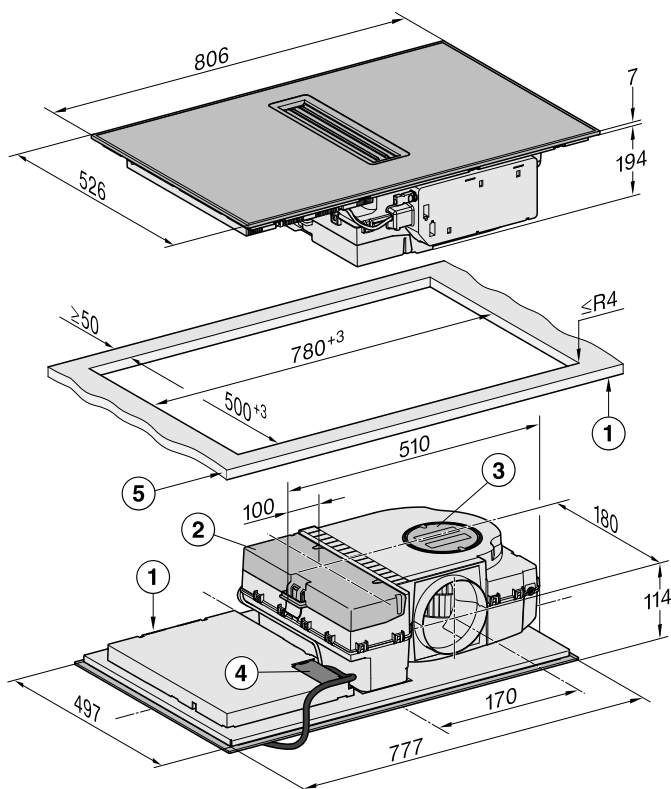
---

## Dimensions adaptateur Plug&Play (uniquement )



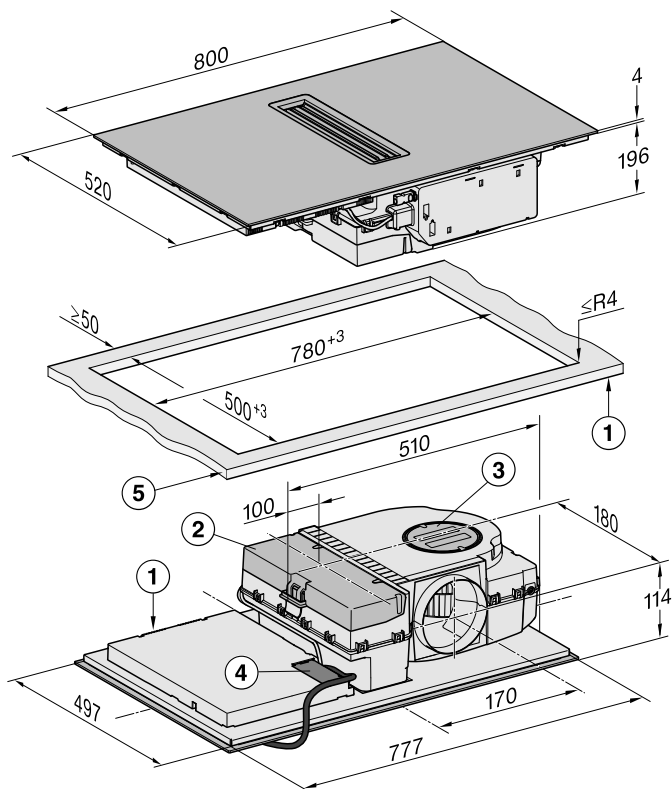
## Cotes d'encastrement pour encastrement standard

KMDA 7473-1 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ⑤ Epaisseur du plan de travail  
Mode évacuation et recyclage guidé :  $\geq 10$  mm  
Mode Plug&Play :  $\geq 10$  mm  $\leq 40$  mm

**KMDA 7473-1 FL**

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

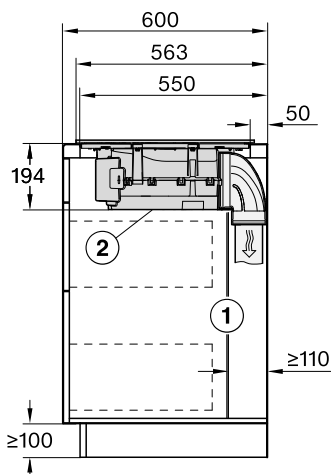
- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ⑤ Epaisseur du plan de travail  
Mode évacuation et recyclage guidé :  $\geq 10$  mm  
Mode Plug&Play :  $\geq 10$  mm- $\leq 40$  mm



## Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

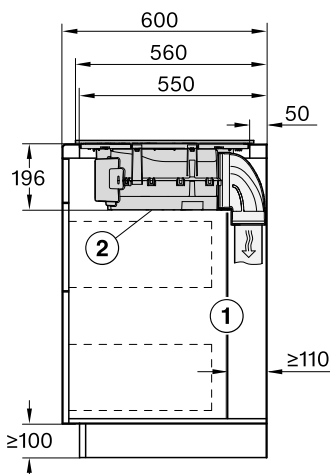
### KMDA 7473-1 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

### KMDA 7473-1 FL



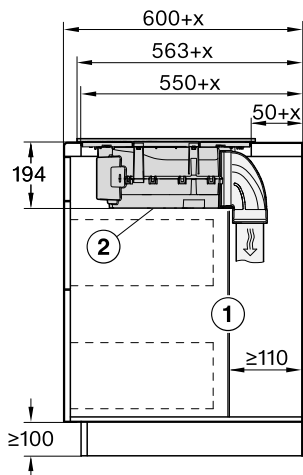
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

# Installation

**Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm**

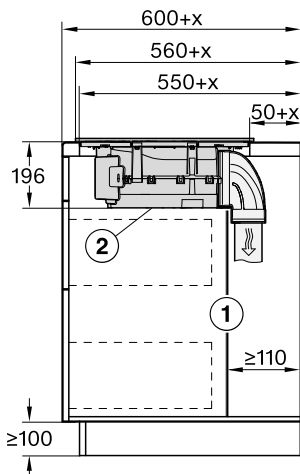
## KMDA 7473-1 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

## KMDA 7473-1 FL



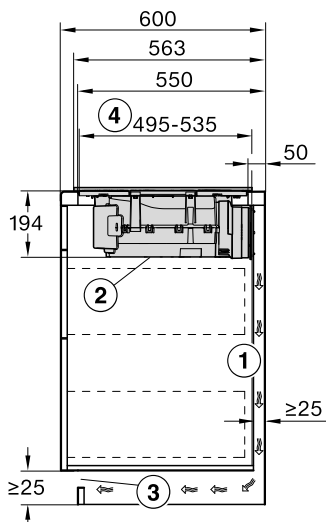
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

## Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

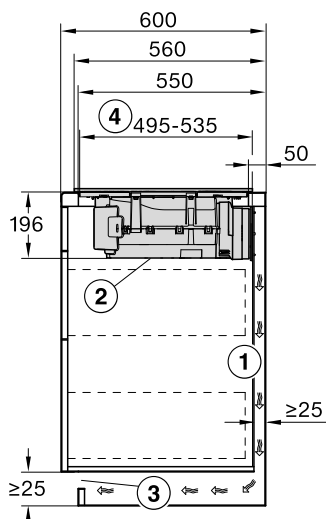
## KMDA 7473-1 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

## KMDA 7473-1 FL



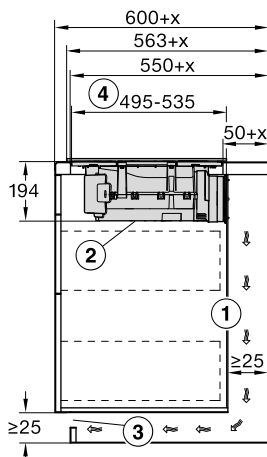
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

# Installation

## Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

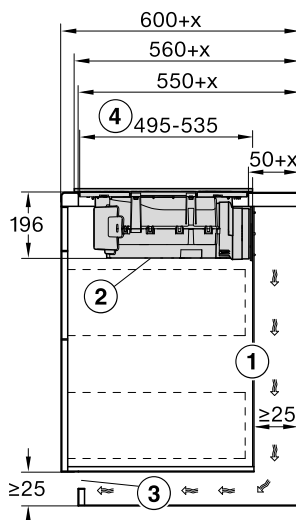
### KMDA 7473-1 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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.  
Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
  - ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
  - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
  - ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

### KMDA 7473-1 FL

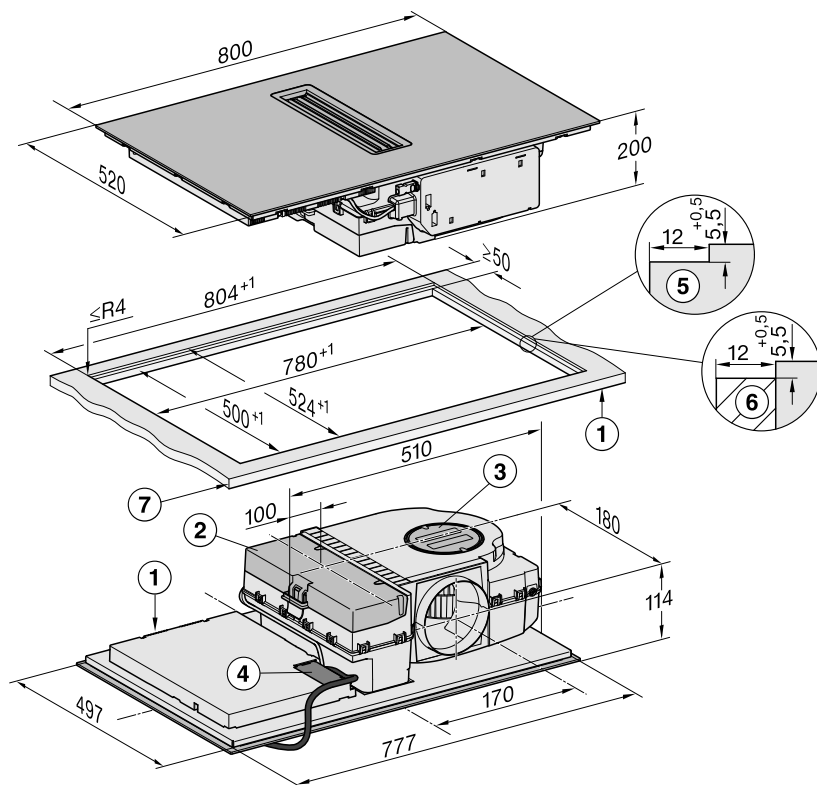


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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.  
Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
  - ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
  - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
  - ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

## Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

KMDA 7473-1 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

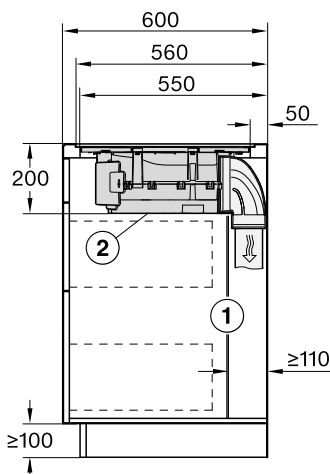
- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ⑤ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ⑥ Tasseau en bois 12 mm (accessoire non fourni)
- ⑦ Epaisseur du plan de travail  
Mode évacuation et recyclage guidé :  $\geq 10$  mm  
Mode Plug&Play :  $\geq 10$  mm -  $\leq 40$  mm

# Installation

**Mode évacuation d'air et recyclage guidé**

**Profondeur du plan de travail 600 mm**

**KMDA 7473-1 FL**

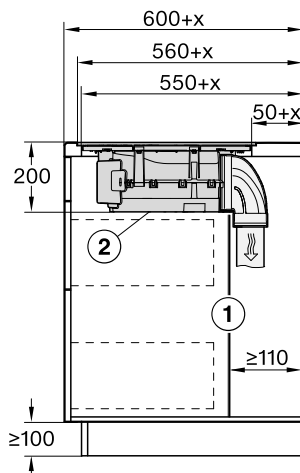


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

**Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm**

**KMDA 7473-1 FL**



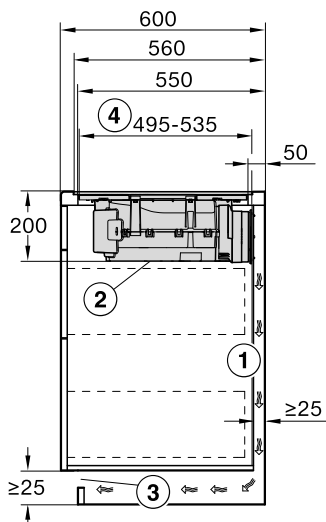
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

## Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 7473-1 FL

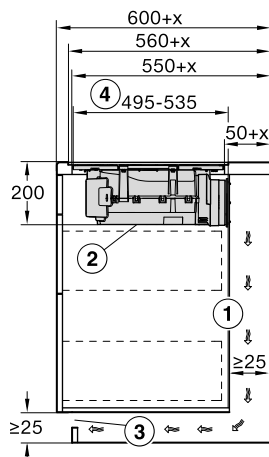


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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 Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7473-1 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Un écart minimum de 25 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. Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
  - ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
  - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm<sup>2</sup>.
  - ④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

# Installation

## Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

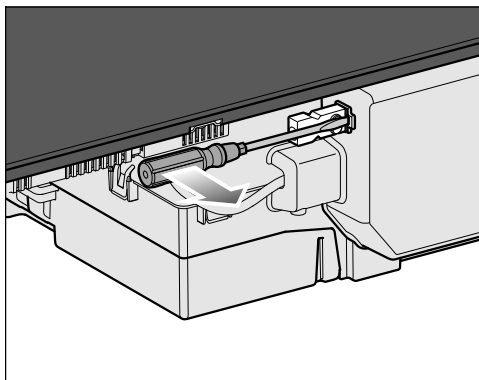
⚠ Le raccordement au contact de vitre est sous tension.  
Risque de blessures par électrocution.  
Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant de raccorder le système de commutation.  
Le câble d'alimentation électrique du système de commutation ne peut être raccordé que par un électricien qualifié.

Le câble d'alimentation électrique du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup> et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

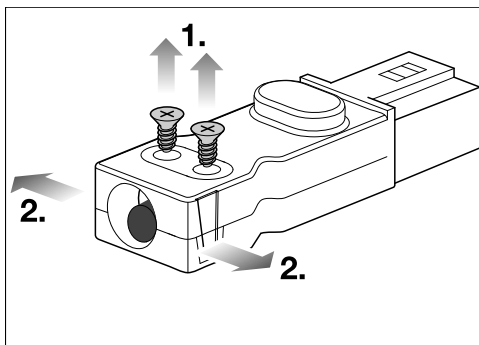
Le système de commutation doit être équipé d'un contact à fermeture hors tension convenant à un courant de 230 V, 1 A. Lorsque l'état de commutation est ouvert, la hotte est hors service.

Utilisez uniquement des systèmes de commutation radio certifiés DIBt et contrôlés (par ex. contact de vitre, capteurs de sous-pression) et confiez la mise en service à des professionnels qualifiés autorisés (ramoneur agréé).

Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, il est nécessaire de pouvoir consulter les documents correspondants du système de commutation externe.

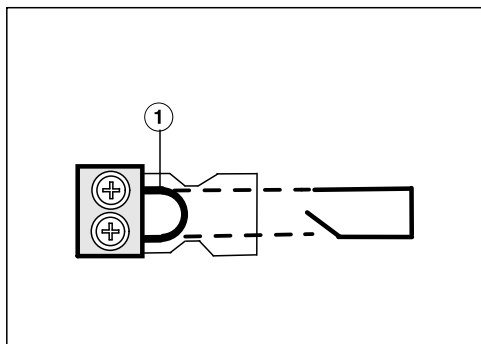


- Desserrez l'ergot et débranchez la prise.



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





- Remplacez le pont ① par le câble d'alimentation électrique du système de commutation.
- Refermez le boîtier.
- Remettez en place les vis du passe-câble.
- Remettez en place la prise.

# Installation

---

## Encastrement standard de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

### Préparation du plan de travail pour le montage standard pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

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

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

### Encastrement standard de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.
- Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprendre avec précaution le rayon des angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.

## Encastrement standard de la table de cuisson pour le Plug&Play

### Préparation du plan de travail pour montage standard en mode Plug&Play

- Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Raccourcissez le gabarit de perçage en haut pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail. Posez le gabarit de perçage approprié en fonction de la profondeur de montage sur le panneau arrière du caisson. Créez une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

| Numéro du gabarit de perçage | Position de l'adaptateur | Distance de montage (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play |
|------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                            | 2                        | 200 mm <sup>1</sup>                                                                                           |
| 3a                           | 3                        | 210 mm <sup>2</sup>                                                                                           |

<sup>1</sup> Le gabarit est fourni avec l'appareil.

<sup>2</sup> Les gabarits sont disponibles sur la page d'accueil de Miele.

■ Si le gabarit de perçage n'est pas disponible (voir le chapitre « Installation », section « Découpe de la paroi arrière – sans gabarit de perçage »).

■ Plans de travail en bois :

Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, sceller les bords de coupe avec un vernis spécial, du caoutchouc de silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

## Mise en place standard de la table de cuisson avec Plug&Play

■ Collez la bande d'étanchéité fournie sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.

L'adaptateur Plug&Play peut se rompre.

Poser la table de cuisson sur le plan de travail de manière à ce que l'adaptateur Plug&Play ne repose pas dessus.

■ Fixez l'adaptateur Plug&Play à la table de cuisson et régler la position de l'adaptateur.

■ Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

■ Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.

■ Placez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.

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

■ Alignez l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Appuyer sur l'adaptateur contre la paroi arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.

■ Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.

■ Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

# Installation

---

## Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

### Préparation du plan de travail pour le montage à fleur de plan pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

- Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plan de travail en bois massif/carrelé :  
Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan »).

### Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

- Collez la bande d'étanchéité fournie sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

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

- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.
- 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.

## Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour le mode Plug&Play

### Préparation du plan de travail pour montage à fleur de plan pour le mode Plug&Play

- Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Raccourcissez le gabarit de perçage en haut pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail. Posez le gabarit de perçage approprié en fonction de la profondeur de montage sur le panneau arrière du caisson. Créez une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

| Numéro du gabarit de perçage | Position de l'adaptateur | Distance de montage (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play |
|------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                            | 1                        | 200 mm <sup>1</sup>                                                                                           |
| 3b                           | 3                        | 210 mm <sup>2</sup>                                                                                           |

<sup>1</sup> Le gabarit est fourni avec l'appareil.

<sup>2</sup> Les gabarits sont disponibles sur la page d'accueil de Miele.

- Si le gabarit de perçage n'est pas disponible (voir le chapitre « Installation », section « Découpe de la paroi arrière – sans gabarit de perçage »).
- Plan de travail en bois massif/carrelé :  
Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan »).

## Pose de la table de cuisson à fleur de plan pour le mode Plug&Play

- Collez la bande d'étanchéité fournie sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.

L'adaptateur Plug&Play peut se rompre.

Poser la table de cuisson sur le plan de travail de manière à ce que l'adaptateur Plug&Play ne repose pas dessus.

- Fixez l'adaptateur Plug&Play à la table de cuisson et régler la position de l'adaptateur.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Mode Plug&Play : Retirer le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- 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.

- Alignez l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Appuyez sur l'adaptateur contre le paroi arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.
- 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.

# Installation

## Installation d'une conduite d'évacuation

**⚠** Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer dépendant de l'air ambiant !

Respectez impérativement les instructions figurant au chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».

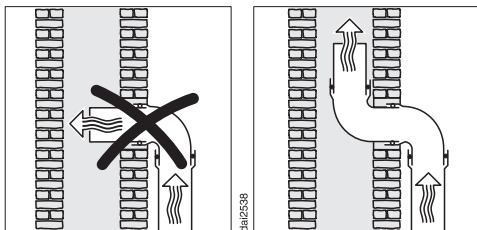
En cas de doute, demandez à votre ramoneur de confirmer le fonctionnement sans risque de votre installation.

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

La hotte dispose d'un raccord d'évacuation d'air de Ø 150 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 une puissance de ventilation maximale tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :
  - La section de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation d'air (voir cotes).
  - La conduite d'évacuation doit être aussi courte et droite que possible.
  - Utilisez uniquement des coudes de grand rayon.

- La conduite d'évacuation ne doit pas être pliée ou écrasée.
- Vérifiez que tous les raccords sont bien fixés et étanches.

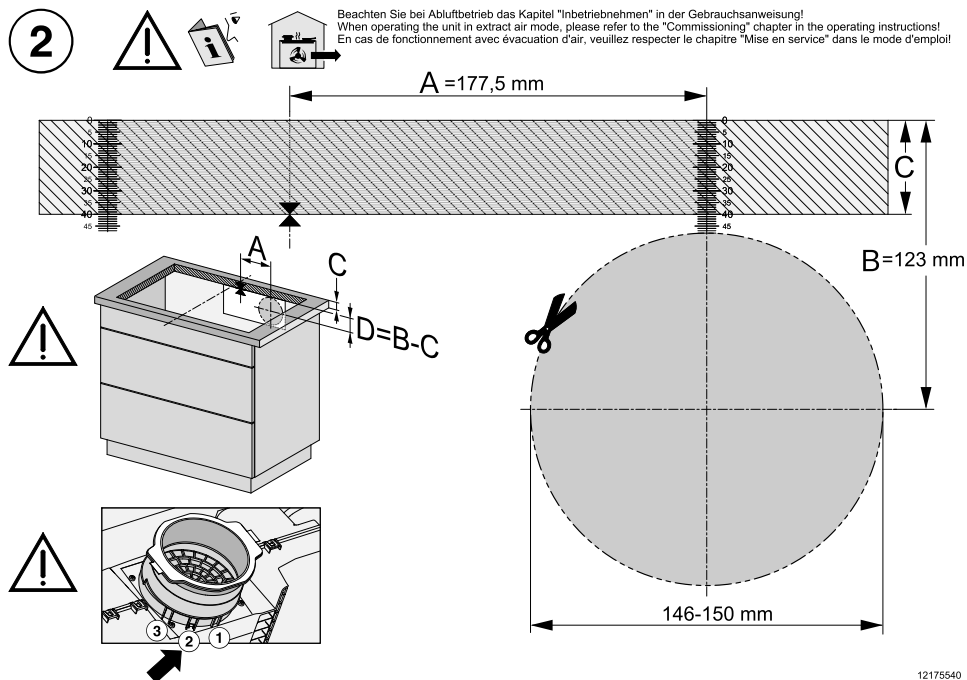


- Si l'air est évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.
- Si la conduite 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.

## Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage

Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Utilisez les instructions suivantes uniquement en l'absence d'un gabarit de perçage.



12175540

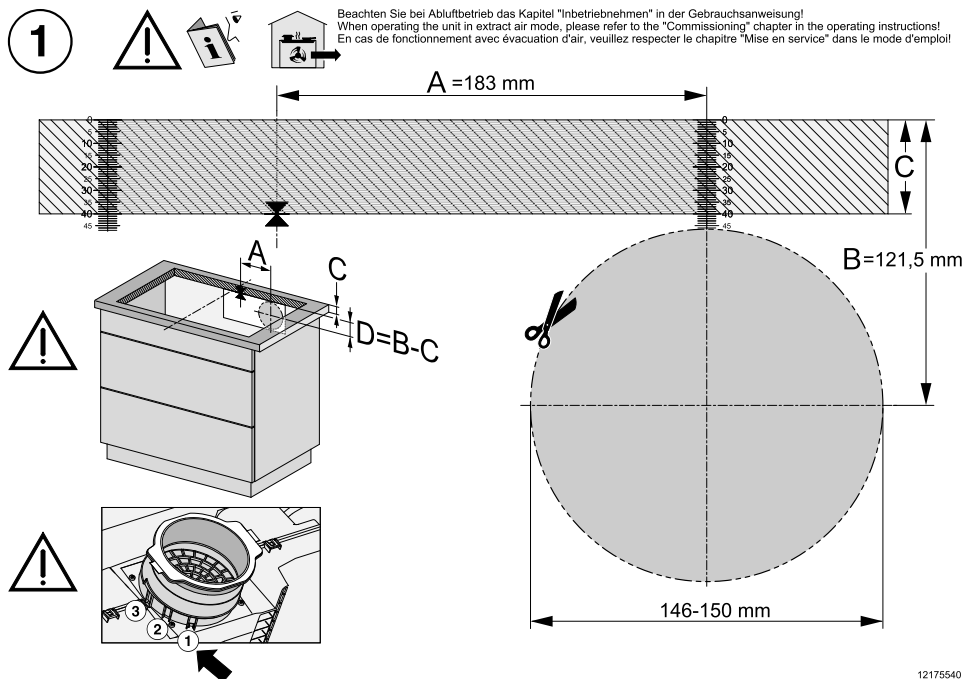
Vue de la face 2 du gabarit de perçage. L'illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez le point se trouvant à 177,5 mm (A) à droite du point central.
- Marquez le point (D) qui se trouve (B [123 mm] – C [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la cote A.
- Sciez un trou de  $\varnothing$  146–150 mm autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclencher l'adaptateur Plug&Play en position 2.

# Installation

## Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Utilisez les instructions suivantes uniquement en l'absence d'un gabarit de perçage.



12175540

Vue de la face 1 du gabarit de perçage. L'illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez le point se trouvant à 183 mm (A) à droite du point central.
- Marquez le point (D) qui se trouve ( $B [121,5 \text{ mm}] - C$  [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la cote A.
- Sciez un trou de  $\varnothing 146-150 \text{ mm}$  autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclencher l'adaptateur Plug&Play en position 1.

## Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 210 mm

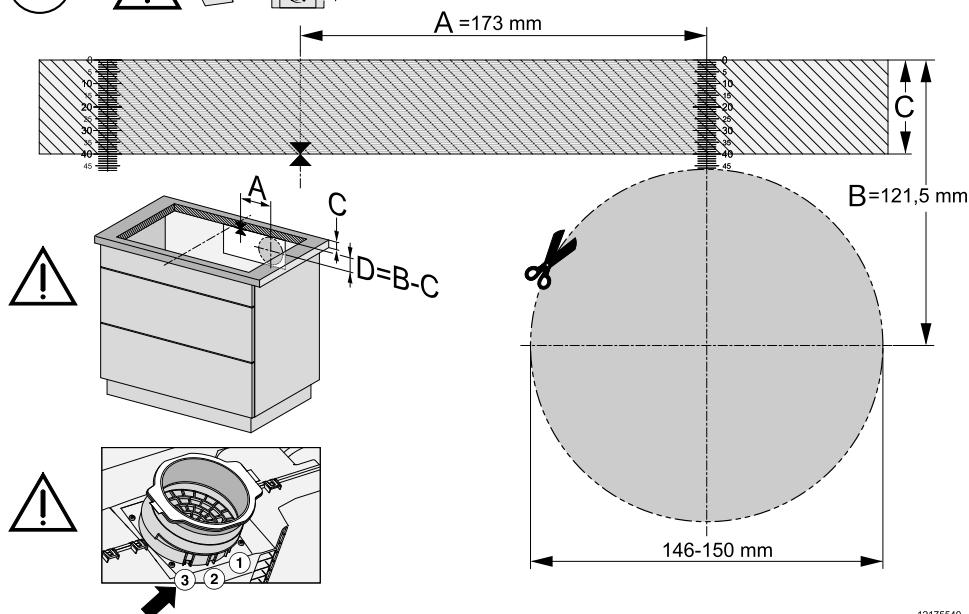
Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Utilisez les instructions suivantes uniquement en l'absence d'un gabarit de perçage.



**3a**



Beachten Sie bei Abluftbetrieb das Kapitel "Inbetriebnehmen" in der Gebrauchsanweisung!  
When operating the unit in extract air mode, please refer to the "Commissioning" chapter in the operating instructions!  
En cas de fonctionnement avec évacuation d'air, veuillez respecter le chapitre "Mise en service" dans le mode d'emploi



12175540

Vue du gabarit de perçage face 3a. Cette illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez le point se trouvant à 173 mm (A) à droite du point central.
- Marquez le point (D) qui se trouve ( $B [121,5 \text{ mm}] - C [\text{épaisseur du plan de travail}]$ ) sous l'extrémité droite de la cote A.
- Sciez un trou de  $\varnothing 146-150 \text{ mm}$  autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclencher l'adaptateur Plug&Play en position 3.

**Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 210 mm**

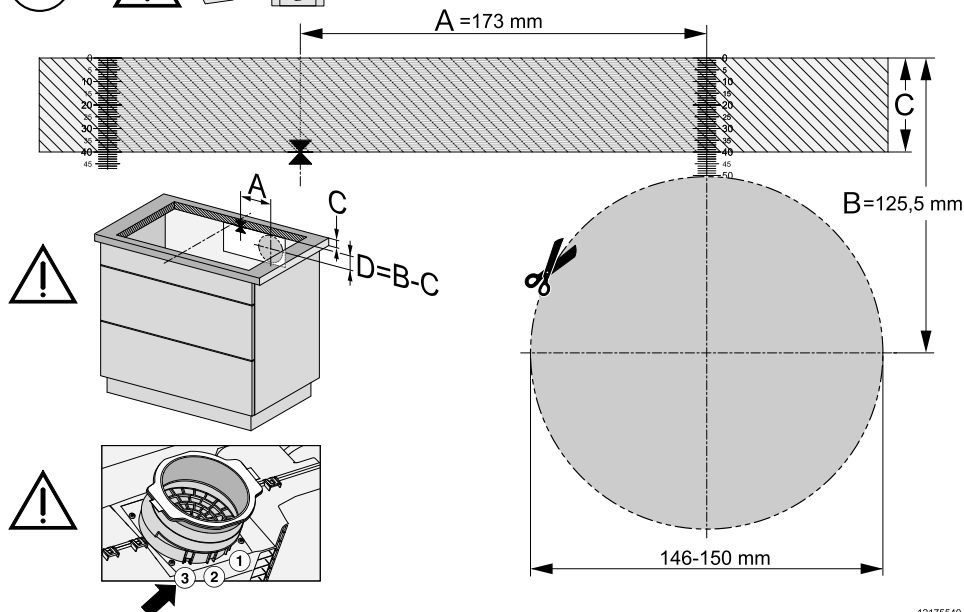
Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Utilisez les instructions suivantes uniquement en l'absence d'un gabarit de perçage.

# Installation

**3b**



Beachten Sie bei Abluftbetrieb das Kapitel "Inbetriebnehmen" in der Gebrauchsanweisung!  
When operating the unit in extract air mode, please refer to the "Commissioning" chapter in the operating instructions!  
En cas de fonctionnement avec évacuation d'air, veuillez respecter le chapitre "Mise en service" dans le mode d'emploi



12175540

Vue du gabarit de perçage face 3b. Cette illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez le point se trouvant à 173 mm (A) à droite du point central.
- Marquez le point (D) qui se trouve ( $B [125,5 \text{ mm}] - C$  [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la cote A.
- Sciez un trou de  $\varnothing 146-150 \text{ mm}$  autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclencher l'adaptateur Plug&Play en position 3.

## Raccordement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des opérations d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un conducteur de protection défectueux ou manquant sur l'installation (par ex. décharge électrique).

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

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

La protection contre le contact des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, 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 des organes de protection contre les surcharges de courant et des disjoncteur.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Lors d'opérations de réparation et/ou de maintenance, une remise sous tension peut provoquer une électrocution.

Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procéder 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

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

# Installation

## Disjoncteurs de protection contre les courants de défaut

- (Disjoncteurs différentiels) : commutiez 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 électrique de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec ferrite à rabat de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

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

La plaque signalétique indique la tension admissible pour la table de cuisson ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

## Remplacement du câble d'alimentation secteur

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

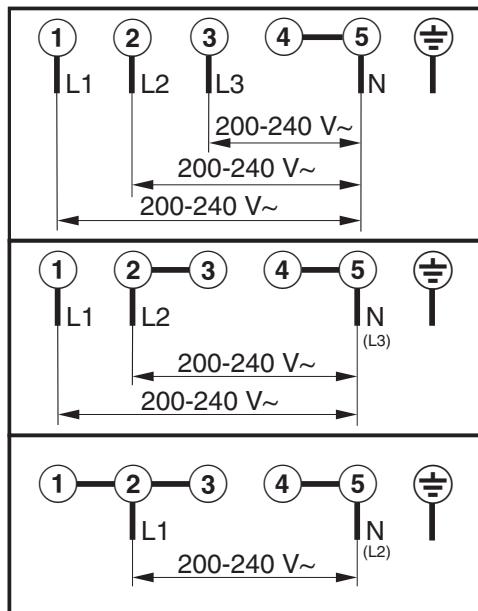
Un raccordement non conforme peut présenter un risque d'électrocution. Faites appel à un électricien qualifié pour remplacer le câble d'alimentation électrique.

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

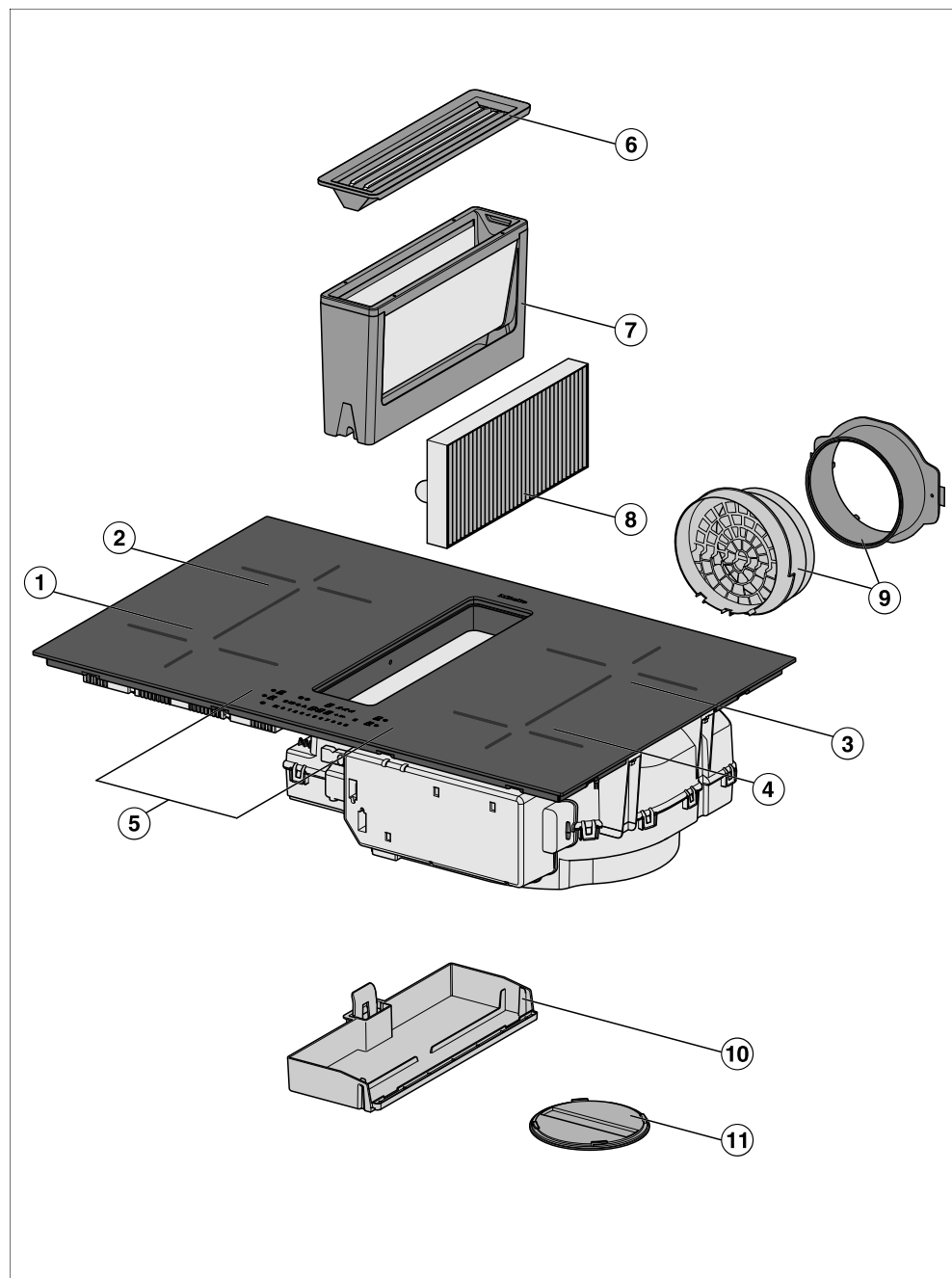
## Schéma électrique

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

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



## Votre table de cuisson



## Prise en main

---

- ① Zone de cuisson Flex avec Booster
- ② Zone de cuisson Flex avec Booster  
Combinable avec zone Flex ① en grande zone de cuisson Flex
- ③ Zone de cuisson Flex avec Booster  
Combinable avec zone Flex ④ en grande zone de cuisson Flex
- ④ Zone de cuisson Flex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs
- ⑥ Grille de recouvrement
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Filtres à charbon actif  
Uniquement KMDA Umluft xxx
- ⑨ Adaptateur Plug&Play  
Uniquement KMDA Umluft xxx
- ⑩ Bac collecteur amovible
- ⑪ Clapet de nettoyage

### Accessoires fournis

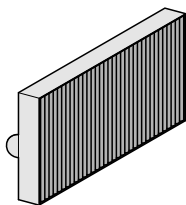
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

### Gabarit de perçage

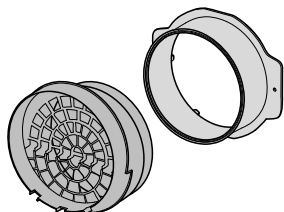
Gabarit de perçage imprimé sur les deux faces pour la réalisation de la découpe de l'adaptateur Plug&Play avec une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm.

Vous trouverez des gabarits de perçage pour la réalisation de la découpe pour l'adaptateur Plug&Play avec une distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 210 mm sur la page d'accueil Miele.

### Filtre à charbon actif DKF 35-P

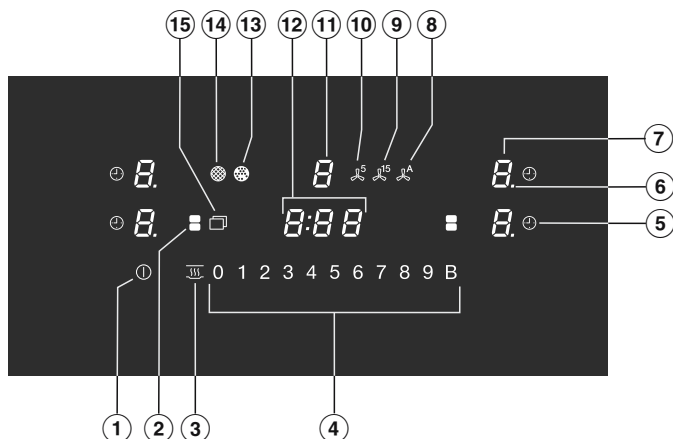


### Adaptateur Plug&Play



# Prise en main

## Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt de la table de cuisson
- ② Touche sensitive des zones de cuisson Flex pour connecter/déconnecter manuellement les zones de cuisson Flex
- ③ Touche sensitive Maintien au chaud Pour activer/désactiver la fonction Maintien au chaud
- ④ Touches sensibles de la rangée de chiffres
  - Pour régler le niveau de puissance
  - Pour régler les durées
- ⑤ Touche sensitive arrêt automatique désactive automatiquement les zones de cuisson
- ⑥ Affichage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires
- ⑦ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | Zone de cuisson opérationnelle                 |
|  | Niveau de puissance                            |
|  | Chaleur résiduelle                             |
|  | Début de cuisson automatique                   |
|  | Le récipient de cuisson manque ou est inadapté |
|  | Booster                                        |
|  | Maintien au chaud                              |

- ⑧ Touche sensitive Con@ctivity pour activer/ désactiver la fonction Con@ctivity de la hotte installée
- ⑨ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes



⑩ Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes

⑪ Touche sensitive affichage et sélection de la hotte

*0* Hotte prête à fonctionner  
*1 à 3* Niveau de puissance  
(extensible à neuf niveaux)  
*„* Booster activé

⑫ Affichage du minuteur

*0:00 à 9:5* Temps  
*9*  
*LOC* Le verrouillage de la mise en marche/le verrouillage est activé.  
*dE* Le mode expo est activé

⑬ Affichage du filtre à charbon actif  
Le filtre à charbon actif doit être remplacé

⑭ Indicateur de filtre à graisses  
Le filtre à graisses doit être nettoyé

⑮ Touche sensitive menu pour afficher les touches sensibles suivantes

 Touche sensitive protection nettoyage  
Pour verrouiller les touches sensibles

 Touche sensitive fonction Minuterie

**+** Touche sensitive saisie  
- Pour modifier la programmation  
- Pour ajuster les durées

**II/▶** Touche sensitive Stop&Go  
pour arrêter/ démarrer un processus de cuisson en cours

# Prise en main

## Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Taille en cm <sup>1</sup> |                                                                                   | Puissance max. en watts à 230 V <sup>2</sup> |              | Zone de cuisson couplée <sup>3</sup> |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|
|                 | Ø                         |  |                                              |              |                                      |
| ①               | 11–21                     | 11 x 11<br>–<br>21 x 21                                                           | Normale<br>Booster                           | 2100<br>3000 | ②                                    |
| ②               | 11–21                     | 11 x 11<br>–<br>21 x 21                                                           | Normale<br>Booster                           | 2100<br>3000 | ①                                    |
| ③               | 11–21                     | 11 x 11<br>–<br>21 x 21                                                           | Normale<br>Booster                           | 2100<br>3000 | ④                                    |
| ④               | 11–21                     | 11 x 11<br>–<br>21 x 21                                                           | Normale<br>Booster                           | 2100<br>3000 | ③                                    |
| ① + ②<br>③ + ④  | –                         | 11 x 25<br>–<br>23 x 46                                                           | Normale<br>Booster                           | 3000<br>3650 | -                                    |
| Total           |                           |                                                                                   |                                              | 7300         |                                      |

<sup>1</sup> Il est possible de choisir tous les diamètres/ surfaces de récipients dans la limite des dimensions indiquées (largeur x profondeur).

<sup>2</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau de la batterie de cuisine.

<sup>3</sup> La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir le chapitre « Prise en main », section « Powermanagement (Gestion de puissance) ».

## Gestion de puissance

### Puissance totale

La table de cuisson possède une puissance totale maximale qui ne peut pas être dépassée pour des raisons de sécurité. Vous pouvez réduire la puissance totale maximale (voir le chapitre « Ajuster les réglages »).

Plus la puissance totale de la table de cuisson est élevée, plus le nombre de niveaux de puissance/fonctions pouvant être utilisés simultanément sur toutes les zones de cuisson est important.

Si les niveaux de puissance/fonctions réglés nécessitent plus de puissance que ce qui peut être mis à disposition par la puissance totale, la table de cuisson répartit la puissance possible sur les zones de cuisson.

### Répartition de la puissance

Deux zones de cuisson peuvent être couplées entre elles sur la table de cuisson. La connexion permet de transférer une puissance d'une zone de cuisson (A) à une autre zone de cuisson (B). Le transfert réduit la puissance de la zone de cuisson (A).

Exemple : Le Booster de la zone de cuisson (B) est activé.

La zone de cuisson (B) qui demande de la puissance est déterminée par le dernier réglage effectué sur la table de cuisson.

La puissance totale maximale et les zones de cuisson couplées les unes aux autres se trouvent au chapitre « Prise en main », section « Données sur les zones de cuisson ».

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale (voir le chapitre « Ajuster les réglages »).

## Effets de la répartition de la puissance

Lorsqu'une zone de cuisson émet de la puissance, cela peut avoir les conséquences suivantes sur la zone de cuisson émettant de la puissance :

- le niveau de puissance est réduit
- La fonction de début de cuisson 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 la zone de cuisson ne fournit plus de puissance vers une autre zone de cuisson, le niveau de puissance peut à nouveau être augmenté.

**Conseil :** Si vous souhaitez préparer de grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, réglez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance inférieurs.

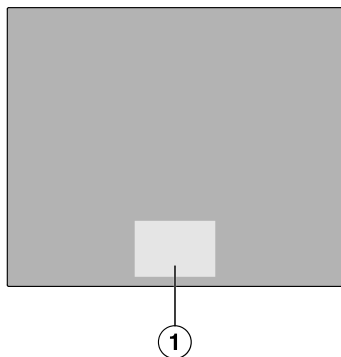
## Principe de commande

### Table de cuisson éteinte

Si la table de cuisson est éteinte, seul reste visible le symbole sérigraphié de la touche sensitive Marche/Arrêt ①. Si la table de cuisson est allumée, d'autres touches sensibles s'allument.

# Prise en main

## Commande



- ① Emplacement des touches sensibles et affichages

La table de cuisson en vitrocéramique est équipée de touches sensibles qui réagissent au contact du doigt. L'activation de chaque touche sensible est confirmée par un signal sonore. Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche sensible Marche/Arrêt ① que sur les autres touches, lors de la mise sous tension.

### Sélectionner une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, celle-ci doit être sélectionnée.

Effleurez l'affichage correspondant pour sélectionner une zone de cuisson. L'afficheur correspondant brille alors plus intensément.

Tant que l'affichage de la zone de cuisson s'éclaire plus intensément, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez effectuer des réglages sur la zone de cuisson.

**Exception:** si une seule zone de cuisson est en service, les réglages peuvent être effectués sans sélection.

## Aération de la cuisine

Lorsque vous utilisez la hotte, veillez à bien aérer votre cuisine.

En mode évacuation d'air, l'efficacité de la hotte s'améliore grâce à l'arrivée d'air.

En mode recyclage, l'humidité générée par la cuisson reste dans la cuisine. L'aération permet d'évacuer l'humidité.

## Composants

### Filtres à graisses

Les filtres à graisses métallique en inox réutilisables de l'appareil retiennent les particules solides des vapeurs de cuisson (graisses, poussière etc.) et empêchent l'encrassement de la hotte.

### Filtre anti-odeurs

En mode recyclage et recyclage Plug&Play, la hotte doit être équipée d'un filtre à charbon actif en plus des filtres à graisses. Celui-ci permet d'absorber les odeurs de cuisson.

Un filtre à charbon actif (DKF 35-P) est fourni en usine.

Les filtres à charbon actif sont disponibles en tant qu'accessoire en option. Deux types de filtres à charbon actif sont disponibles : Les filtres qui doivent être changés après leur durée de fonctionnement et les filtres régénérables.

## Mise en réseau

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

## Connexion à un réseau

Après avoir installé l'App Miele sur votre terminal 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
- créer un réseau Miele@home avec d'autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi
- consulter des recettes avec l'App Miele
- commander automatiquement une hotte Miele connectée grâce aux réglages de la table de cuisson (Con@ctivity)

## Fonctions spéciales

### Détection permanente de casserole

Lorsque vous placez un récipient de cuisson sur une zone de cuisson, la rangée de chiffres de la zone de cuisson est automatiquement activée.

### Détection de la taille des casseroles

La taille du récipient de cuisson est automatiquement détectée sur la zone de cuisson. L'énergie fournie est adaptée à la taille de la casserole.

### Zone de cuisson Flex

Selon le modèle, votre table de cuisson n'a peut-être pas de zone de cuisson Flex.

Si elle en est équipée, deux zones de cuisson Flex sont associées pour former une grande zone de cuisson Flex. Cela permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

Les zones de cuisson Flex sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson Flex si vous positionnez dessus un récipient assez grand, voir chapitre « Prise en main », section « Données des zones de cuisson ». Vous pouvez également réunir manuellement les zones de cuisson Flex.

### Niveaux de puissance de la table de cuisson

Vous pouvez régler la puissance de chauffe pour la batterie de cuisine par palier, de 1 à 9.

Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez activer les niveaux intermédiaires dans les réglages.

### Booster de la table de cuisson

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement de grandes quantités, par ex. de l'eau pour les pâtes.

### Stop&Go

Lorsque vous activez la fonction Stop & Go, tous les niveaux de puissance passent à 1.

Une fois la fonction désactivée, l'appareil reviendra au dernier niveau de puissance réglé.

**Conseil :** Utilisez cette fonction spéciale lorsqu'il y a un risque de débordement.

# Prise en main

---

## Début de cuisson automatique

Quand la fonction de début de cuisson automatique est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite au niveau de puissance réglé (niveau de poursuite de cuisson).

## Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour deux fonctions :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

## Fonction Minuterie

Vous pouvez régler une minuterie pour les opérations indépendantes de la table de cuisson.

## Arrêt automatique

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

## Verrouillage de la mise en marche

Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, la table de cuisson ne peut pas être allumée.

## Verrouillage

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

## Fonction de rappel

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. La table de cuisson doit être rallumée 10 secondes après sa désactivation.

## Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud directement après leur préparation.

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

## Protection nettoyage

La protection nettoyage permet de bloquer les touches sensibles de la table de cuisson pendant 20 secondes afin d'éliminer des salissures. La touche sensitive ① n'est pas verrouillée.

## Con@ctivity

La hotte s'allume automatiquement lorsqu'une batterie de cuisine est placée sur la zone de cuisson et qu'un niveau de puissance a été réglé pour la zone de cuisson. Le niveau de puissance de la hotte dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson. La puissance d'aspiration de la hotte diminue progressivement après l'extinction des zones de cuisson puis le moteur s'arrête.

Con@ctivity peut être désactivé temporairement ou de façon permanente.

## Mode évacuation d'air

L'air aspiré est épuré par le filtre à graisse et il est acheminé hors du bâtiment.

### Mode recyclage guidé

L'air aspiré est épuré par le filtre à graisse. Par la suite, l'air est encore purifié par un filtre à charbon actif. L'air est ensuite réintroduit dans la cuisine par une conduite d'air.

### Mode Plug&Play

L'air circule sans conduit dans le meuble bas et revient dans la cuisine par des ouvertures. Veuillez consulter le chapitre « Installation ».

### Niveaux de puissance de la hotte

En cas de dégagement de fumées, d'odeur ou de chaleur léger à important, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1 à 3**.

Les niveaux de puissance peuvent être modifiés de 1 à 9 (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Augmentez le niveau de puissance au fur et à mesure de l'augmentation de la vapeur, des odeurs ou de la chaleur.

### Niveau Booster de la hotte

Vous pouvez enclencher brièvement le niveau de puissance Booster **B** en cas de fort dégagement de fumées, d'odeur et de chaleur, par ex. lors de la saisie d'aliments.

### Fonction d'arrêt différé

La fonction d'arrêt différé permet de programmer l'arrêt automatique de la hotte après un délai défini.

L'air de la cuisine est ainsi débarrassé des vapeurs et odeurs résiduelles, après la cuisson. Cela permet également de prévenir la formation de résidus et d'odeurs dans la hotte.

### Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

Si le symbole du filtre à graisses  s'allume, cela signifie que vous devez nettoyer le filtre à graisses.

Si le symbole du filtre à charbon actif  est allumé, vous devez remplacer ou régénérer le filtre à charbon actif s'il est adapté à cet effet.

Vous pouvez adapter les intervalles du compteur d'heures de fonctionnement à vos habitudes culinaires.

Le compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif est désactivé en mode évacuation d'air.

### Réglages

Vous pouvez ajuster les réglages de la table de cuisson en fonction de vos besoins personnels.

### Mode expo

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

### Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois toutes les zones arrêtées.

Les barres indiquant le témoin de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'efface lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

# Prise en main

## Sécurité Oubli

### Touches sensibles 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. « **ℓ** » clignote brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer) et un signal sonore retentit. Lorsque les objets et/ou la salissure sont retirés, **ℓ** s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La fonction 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.

Vous pouvez adapter la Sécurité Oubli en modifiant le niveau de sécurité (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

| Niveau de puissance <sup>1</sup> | Durée de fonctionnement maximale [h:min] |       |       |
|----------------------------------|------------------------------------------|-------|-------|
|                                  | Niveau de sécurité                       |       |       |
|                                  | 0 <sup>2</sup>                           | 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 |

<sup>1</sup> Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre « Plages de réglage »).

<sup>2</sup> Réglage d'usine

### Sécurité anti-surchauffe

Afin de prévenir tout dommage à la table de cuisson dû à une température trop élevée, la sécurité anti-surchauffe déclenche l'une des mesures suivantes :

### Mesures de sécurité anti-surchauffe

- Si un Booster est activé, il est annulé.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson s'éteint. **Err** et **044** clignotent alternativement sur l'affichage du minuteur.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.



### **Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe**

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
- de la matière grasse est chauffée à un niveau de puissance élevé
- la partie située sous la table de cuisson n'est pas assez ventilée
- une zone de cuisson très chaude s'est rallumée après une panne de courant.

### **Données de la table de cuisson**

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

## **Accessoires**

### **Récipients de cuisson**

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson. Ils sont parfaitement adaptés aux appareils Miele en termes de fonction et de 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**

Élimine les salissures tenaces et les traces de tartre et d'aluminium.

#### **Chiffon en microfibres**

Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

# Mise en service

## Déballer la table de cuisson

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

## Premier nettoyage de la table de cuisson

- Essuyez votre table de cuisson avec un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois.
- Séchez la table de cuisson.

## Première mise en service de la table de cuisson

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.

## Première mise en service de la hotte

Mode évacuation d'air

Le filtre à charbon actif n'est pas nécessaire pour le mode évacuation d'air.

- Réglez le mode de fonctionnement de la hotte intégrée (**P:17**) sur le mode évacuation d'air (C:01) (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Mode recyclage guidé ou mode Plug&Play :

- Insérez le filtre à charbon actif (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacer le filtre à charbon actif »).

## Mise en réseau

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 permanents. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

## Connexion à un réseau via l'App

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre table de cuisson.
- Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre la table de cuisson et une hotte Miele.



- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'établissement de la connexion.

### Connexion à un réseau via WPS

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre table de cuisson.
- Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre la table de cuisson et une hotte Miele (Con@ctivity).
- Vous possédez un routeur compatible WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant six secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur. Une fois le temps écoulé, un chenillard apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion (120 secondes max.).

La connexion WPS est activée pendant ces 120 secondes.

- Activez la fonction WPS sur le 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 dans l'affichage du minuteur (Timer). Vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

- Installez l'App Miele.
- Suivez les instructions de l'App.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

## Mise en service

---

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

### Annulation du processus

- Effleurez l'une des touches sensibles.

### Réinitialisation des réglages

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

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

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant six secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur.

Une fois le temps écoulé, le code **C:00** s'affiche pendant dix secondes dans l'affichage du minuteur.

## Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie dû à des aliments surchauffés.

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

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.

 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.

 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 table de cuisson pour poser des objets. Éteignez la zone de cuisson après chaque utilisation à l'aide de la touche sensitive ①.

 Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensibles et les affichages peut endommager les composants électroniques situés en dessous.

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Des actions involontaires se produisent.

La table de cuisson s'éteint d'elle-même (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).

Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients de cuisson chauds dessus.

## Mise en marche de la table de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ①.

Toutes les autres touches sensibles 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.

# Utilisation

## Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson

### Arrêt de la table de cuisson

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

### Arrêt d'une zone de cuisson

- Touchez et maintenez l'affichage de la zone de cuisson correspondante jusqu'à ce que la zone de cuisson s'éteigne.

ou

- Effleurez l'affichage correspondant de la zone de cuisson.

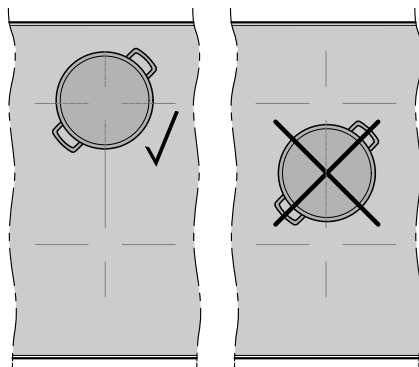
L'affichage de la zone de cuisson devient plus lumineux.

- Effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres.

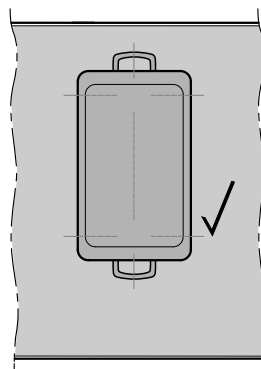
## Positionnement de la batterie de cuisine

Reportez-vous aux données sur les zones 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 « Prise en main », section « Données sur les zones de cuisson ».

- Positionnez la batterie de cuisine comme indiqué ci-dessous :



Zone de cuisson Flex



Grande zone de cuisson Flex (selon modèle)

## Niveaux de puissance de la table de cuisson

### Régler le niveau de puissance

La fonction de détection permanente de récipient est activée à l'usine (voir chapitre « Ajuster les réglages »). Lorsque la table de cuisson est activée et que vous placez un récipient sur une zone de cuisson, tous les témoins de la zone concernée se mettent à clignoter.

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

- Sur la rangée de chiffres, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

## Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

Les niveaux intermédiaires sont activés (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

Un point apparaît après le niveau de puissance dans la sélection de la zone de cuisson.

Les touches sensibles situées avant le niveau intermédiaire s'allument avec plus de luminosité que les autres touches.

Exemple :

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7, 7. apparaît dans la sélection de zone de cuisson.

Le chiffre 7 sur la rangée de chiffre est plus lumineux que les autres touches sensibles.

## Modifier le niveau de puissance

- Effleurez l'affichage correspondant de la zone de cuisson.

L'affichage de la zone de cuisson brille plus fort.

- Sur la rangée de chiffres, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

## Combinaison/Séparation manuelle des zones de cuisson Flex

- Si vous souhaitez combiner ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex, effleurez la touche sensitive .

## Booster

### Activation du Booster

Lorsque le Booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson couplée peut changer, voir chapitre « Prise en main », section « Gestion de puissance ».

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson quelconque de chaque côté  
ou
- les deux zones de cuisson Flex  
ou
- une zone de cuisson d'un côté et la zone de cuisson Flex de l'autre côté

Le Booster est actif pendant cinq minutes au maximum.

- Placez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez le cas échéant un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le symbole „ apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

### Désactiver le Booster

- Effleurez la touche sensitive **B**.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

# Utilisation

Si vous désactivez le Booster ou à la fin du temps du Booster et

- si aucun niveau de puissance n'était réglé avant l'activation du Booster, le système revient automatiquement au niveau de puissance 9.
- si un niveau de puissance était réglé avant l'activation du Booster, le système revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

## Stop & Go

### Activer le Stop&Go

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur, la zone 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 la fonction n'est pas désactivée dans l'heure, la table de cuisson se désactive.

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

### Désactiver le Stop&Go

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

## Début de cuisson automatique

La durée de début de cuisson dépend du niveau de poursuite de cuisson sélectionné.

| Niveau de poursuite de cuisson <sup>1</sup> | Durée de début de cuisson [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                                           | —                                 |

<sup>1</sup> Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre « Plages de réglage »).



## Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage des zones de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que dans l'affichage des zones de cuisson *H* s'allume.

Pendant le temps de cuisson (voir tableau), le symbole *H* clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage des zones de cuisson.

## Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage des zones de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez ensuite le niveau de puissance en cours jusqu'à ce que *H* s'éteigne.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

## Minuteur

### Régler les durées de minuterie

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 sur la rangée de chiffres et peuvent être ajustées à l'aide de la touche sensitive +.

- Réglez les durées dans l'ordre suivant : heures, dizaines de minutes, unités de minutes.

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

Saisie : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

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.

### Réglage du Minuteur

- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre « Minuteur », section « Réglage des durées de minuterie »).

Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le minuteur démarre.

### Modification de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre « Minuteur », section « Réglage des durées du minuteur »).

Effleurez la touche sensitive  ou attendez 10 secondes pour que la minuterie commence.

### Suppression de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez le chiffre 0 sur la rangée de chiffres.

# Utilisation

## Réglage de la durée de désactivation

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un délai de désactivation réglé (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).

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

- Effleurez la touche sensitive  située à côté de l'affichage de la zone de cuisson concernée.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre « Minuteur », section « Réglage des durées de minuterie »).

Effleurez la touche sensitive  ou attendez 10 secondes pour que le décompte du délai de désactivation commence.

Le délai de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  s'allume de manière statique.

## Modifier le délai de désactivation

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive  située à côté de l'afficheur de la zone de cuisson concernée.

L'afficheur du minuteur clignote.

- Réglez l'heure souhaitée (voir chapitre « Timer », section « Régler les heures du Timer »).

Effleurez la touche sensitive  ou attendez 10 secondes pour que le décompte du délai de désactivation commence.

Le délai de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  s'allume de manière statique.

## Supprimer le délai de désactivation

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que  apparaisse sur l'afficheur du minuteur.

ou

- Effleurez la touche sensitive  située à côté de l'afficheur de la zone de cuisson concernée.

L'afficheur du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive  sur le clavier numérique.

## Régler plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique

- Pour régler un délai de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit au chapitre « Prise en main », section « Régler la durée de désactivation ».

Si plusieurs délais de désactivation sont programmés, l'afficheur du minuteur de la dernière zone de cuisson sélectionnée s'affiche. La touche sensitive  située à côté de l'afficheur de la zone de cuisson concernée brille plus fort.

## Afficher les délais pour la fonction de coupure automatique

- Pour consulter les temps restants qui se décomptent en arrière-plan, effleurer la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée.

Le temps restant **arrondi** est affiché pour la zone de cuisson souhaitée.

## Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer)

Si vous utilisez les deux fonctions en même temps, le temps de la dernière fonction sélectionnée est toujours affiché.

- Pour consulter les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive  ou l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

## Verrouillage de la mise en marche

### Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensibles sont verrouillées. Si une minuterie est réglée, elle continue de s'écouler.

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées sur l'affichage du minuteur. Une fois le temps écoulé, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé et qu'une touche sensitive non autorisée est effleurée, *LDC* s'affiche pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur et un signal retentit.

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

## Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive  pendant six secondes.

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

## Verrouillage

### Activer le verrouillage

Si le verrouillage est activé :

- les zones de cuisson, l'évacuation des buées et la table de cuisson peuvent seulement être arrêtées.
- une minuterie réglée peut être modifiée
- la touche sensitive  peut être activée.

- Effleurez la touche sensitive .

- Maintenez les doigts sur les touches sensibles  et  simultanément pendant 6 secondes.

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

Si le verrouillage est activé et qu'une touche sensitive non autorisée est effleurée, *LDC* s'affiche pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur et un signal retentit.

# Utilisation

## Désactiver le verrouillage

- Maintenez les doigts sur les touches sensibles  et  simultanément pendant 6 secondes.

*LDC* apparaît brièvement sur l'afficheur du minuteur, puis les secondes sont décomptées. Une fois ce temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

## Activation de la fonction de rappel

- Rallumez la table de cuisson.
- Effleurez ensuite immédiatement un des affichages des zones de cuisson qui clignotent.

Tous les réglages sont rétablis.

## Activation/Désactivation du maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud ne permet pas de réchauffer des aliments devenus froids.

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson devient plus lumineux.

- Effleurez la touche sensitive .

La touche sensitive correspondante de sélection et d'affichage de la zone de cuisson indique *h*.

## Conseils pour la fonction Maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les toujours dans la casserole / poêle de cuisson. Couvrez la casserole/poêle de cuisson avec un couvercle.
- 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 !

## Protection nettoyage

### Activer la protection nettoyage

- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez la touche sensitive .

La durée est décomptée sur l'affichage du minuteur.

### Désactivation de la protection nettoyage

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que l'affichage du minuteur s'éteigne.

## Hotte

### Régler manuellement le niveau de puissance de la hotte

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

Si la hotte démarre avec le niveau de puissance 1, la puissance est automatiquement augmentée au niveau 2 pendant 20 secondes.

L'augmentation de la puissance est nécessaire pour garantir que le volet s'ouvre en mode évacuation d'air. Si vous utilisez la hotte en mode recyclage, vous pouvez désactiver la régulation automatique (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

- Effleurez l'affichage de la hotte.
- Effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance réglé.

## Désactivation manuelle de la hotte

- Effleurez l'affichage de la hotte.
- Effleurez la touche sensitive **O**.

## Activer le Booster

Le Booster est actif pendant 10 minutes au maximum.

- Effleurez l'affichage de la hotte.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

## Désactiver le Booster

- Effleurez l'affichage de la hotte.
- Réglez un autre niveau de puissance.

## Désactivation provisoire de Con@ctivity

Si vous souhaitez désactiver Con@ctivity de manière permanente, adaptez la programmation de Con@ctivity (voir chapitre « Ajuster les réglages »). Lorsque Con@ctivity est désactivé de manière permanente, la touche sensitive  n'est plus visible.

- Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver Con@ctivity :
  - Effleurez la touche sensitive  ;
  - Effleurez la touche sensitive **O** ;
  - Sélectionnez un autre niveau de puissance.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Lorsque vous éteignez puis rallumez la table de cuisson, indépendamment de la programmation, Con@ctivity est à nouveau activé (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

## Arrêt différé

Si le mode recyclage est réglé, la hotte continue de fonctionner au niveau 1.

Selon le dernier niveau de puissance actif, le processus d'arrêt différé prend de deux à 30 minutes.

N'interrompez pas l'arrêt différé. En particulier en mode Plug&Play, l'arrêt différé assure le séchage du meuble bas.

En mode évacuation d'air sans Con@ctivity, activez manuellement l'arrêt différé.

## Activation manuelle de l'arrêt différé

- Après avoir cuisiné, touchez la touche sensitive lorsque la hotte est allumée :
  -  : La hotte s'éteint au bout de cinq minutes.
  -  : La hotte s'éteint au bout de 15 minutes.

La touche sensitive  ou  brille plus fortement.

# Utilisation

## Désactivation de l'arrêt différé

Si vous arrêtez la table de cuisson avec la touche sensitive ①, l'arrêt différé continue de fonctionner, jusqu'à ce que la durée correspondante soit écoulée.

- Effleurez la touche sensitive **0** pour désactiver l'arrêt différé.

## Données de la table de cuisson

### Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **0** et **4** pendant six secondes sur la rangée de chiffres.

Sur l'affichage du minuteur apparaît une succession de chiffres, séparés par un tiret.

Exemple : **12 34** (référence du modèle KMDA 1234) – **1 23 45 67 89** (numéro de fabrication)

### Afficher la version du logiciel

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **0** et **3** pendant 6 secondes sur le clavier numérique.

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

Exemple : **123** = Version du logiciel 1.23.

## Activation/Désactivation du mode expo

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles **0** et **2** pendant six secondes sur la rangée de chiffres.

Ce qui suit clignote pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur :

- **dE** en alternance avec **On** (mode expo activé)  
ou
- **dE** en alternance avec **OFF** (mode expo désactivé)

# Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson

9 niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires sont programmés en usine sur la table de cuisson. Si vous souhaitez régler les niveaux de puissance sur des valeurs entières, vous pouvez désactiver les niveaux intermédiaires dans les Réglages.

|                                                                                                                                 | Ustensiles de cuisine recommandés <sup>1</sup>      | Plage de réglage <sup>2</sup>                               |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                 |                                                     | d'usine<br>9 niveaux<br>avec<br>niveaux in-<br>termédiaires | au total<br>9 niveaux<br>sans<br>niveaux in-<br>termédiaires |
| Faire fondre le beurre                                                                                                          | Casserole                                           | 1–1.                                                        | 1–2                                                          |
| Faire fondre du chocolat                                                                                                        |                                                     |                                                             |                                                              |
| Dissoudre de la gélatine                                                                                                        |                                                     |                                                             |                                                              |
| Maintien au chaud des plats qui attachent facilement                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Chauffer de petites quantités de liquide                                                                                        |                                                     | 2–3.                                                        | 2–4                                                          |
| Sources de riz                                                                                                                  |                                                     |                                                             |                                                              |
| Décongélation de légumes surgelés en bloc                                                                                       |                                                     |                                                             |                                                              |
| Préparer une bouillie à base de lait                                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Réchauffage de plats liquides ou semi-solides                                                                                   |                                                     | 3.–5.                                                       | 4–6                                                          |
| Cuisson à la vapeur de fruits                                                                                                   |                                                     |                                                             |                                                              |
| Cuisson continue des pommes de terre                                                                                            |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire suer du lard                                                                                                              | Poêle                                               |                                                             |                                                              |
| Préparer des crêpes, des omelettes, des œufs au plat sans croûte, etc.                                                          | Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif | 5–6.                                                        | 5–6                                                          |
| Faire revenir le poisson                                                                                                        | Casserole                                           | 4.–6.                                                       | 5–7                                                          |
| Faire suer les légumes                                                                                                          |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire gonfler des pâtes et de légumes secs                                                                                      |                                                     |                                                             |                                                              |
| Émulsionner des sauces et des crèmes, par ex. sabayon ou sauce hollandaise                                                      |                                                     |                                                             |                                                              |
| Décongeler et réchauffer des plats surgelés                                                                                     | voir les indications du fabricant                   |                                                             |                                                              |
| Cuisson en douceur (par ex. poisson entier)                                                                                     | Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif | 6–6.                                                        | 6                                                            |
| Cuisson en douceur (par ex. boulettes de viande, poitrine de poulet)                                                            | Poêle                                               |                                                             |                                                              |
| Rôti (par ex. filet de poisson, Viande panée, œufs au plat)                                                                     |                                                     |                                                             |                                                              |
| Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steak, petites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre) |                                                     |                                                             | 7–8.                                                         |
| Frir par ex. des frites                                                                                                         | Casserole à rebord haut                             | 8.–9                                                        | 9                                                            |
| Rôtir de grandes quantités de viande                                                                                            | Casserole à rebord haut ou plat à rôtir             |                                                             |                                                              |

# Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson

|                         | Ustensiles de cuisine recommandés <sup>1</sup> | Plage de réglage <sup>2</sup>                               |                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                         |                                                | d'usine<br>9 niveaux<br>avec<br>niveaux in-<br>termédiaires | au total<br>9 niveaux<br>sans<br>niveaux in-<br>termédiaires |
| Faire bouillir de l'eau | Casserole                                      | Booster                                                     | Booster                                                      |

<sup>1</sup> Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.

<sup>2</sup> 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 récipient 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.

## Données à l'intention des organismes de contrôle

### Plats tests selon EN 60350-2

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés, sans niveaux intermédiaires. Pour les tests selon la norme, configurez les neuf niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

| Plat test                  | Ø Fond du récipient de cuisson (mm) | Cou-<br>vercle | Plage de réglage  |         |
|----------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|---------|
|                            |                                     |                | Préchauf-<br>fage | Cuisson |
| Chauffer de l'huile        | 150                                 | Non            | —                 | 1–2     |
| Crêpes                     | 180<br>(fond sandwich)              | Non            | 9                 | 5.–7.   |
| Frire des frites surgelées | Conformément à la norme             | Non            | 9                 | 9       |



### Votre table de cuisson

#### Fonctionnement des tables de cuisson à induction

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 magnétique (voir chapitre « Bon à savoir », section « Ustensiles de cuisson »). La zone de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

#### 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.

#### Récipients de cuisson

##### Récipients de cuisson adaptés

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

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

##### Récipients de cuisson non adaptés

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

##### Vérification des récipients de cuisson

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

### Conseils sur les récipients de cuisson

- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière à les centrer.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient avec un diamètre adapté (voir chapitre « Prise en main », section « Données sur les zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser un récipient de cuisson qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
- Soulevez vos récipients 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 récipients de cuisson sont poussés d'avant en arrière ne gênent pas le fonctionnement de la table de cuisson. Ces rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre du fond (en général plus petit).



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

## Votre hotte

### Fonctionnement de la hotte aspirante

En fonction de mode de fonctionnement, le circuit de l'air après l'aspiration diffère :

| Conduit d'air         | Filtre à graisses | Canal | Filtre à charbon actif | À l'extérieur du bâtiment | Retour dans la cuisine |
|-----------------------|-------------------|-------|------------------------|---------------------------|------------------------|
| Mode évacuation d'air | x                 | x     | -                      | x                         | -                      |
| Mode recyclage guidé  | x                 | x     | x                      | -                         | x                      |
| Mode Plug&Play        | x                 | -     | x                      | -                         | x                      |

Pour l'attribution des modes de fonctionnement des variantes de KDMA (voir chapitre « Installation », section « Modes de fonctionnement »).

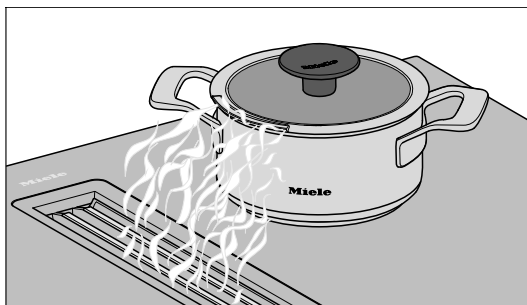
### Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

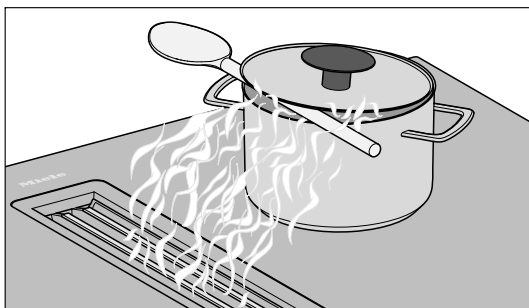
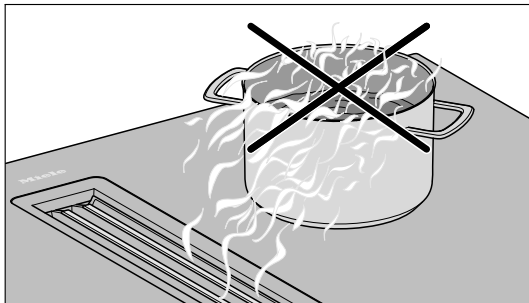
Le compteur d'heures de fonctionnement signale par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses  ou du filtre à charbon  (nécessaire uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play) quand le filtre à graisses doit être nettoyé ou le filtre à charbon doit être remplacé. 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 ».

### Conseils pour l'évacuation de l'air

**Conseil :** En cas de dégagement léger à prononcé de vapeurs et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1 à 3** (9 pour les niveaux de puissance de la hotte dont les réglages ont été modifiés), pour des opérations de courte durée dégageant de fortes odeurs et vapeurs, par ex. quand vous faites revenir de la viande, choisissez le niveau de puissance **Booster B**.



**Conseil :** Pour les batteries de cuisine avec une sortie optimisée pour les vapeurs, voir le chapitre « Prise en main », section « Accessoires en option ».



**Conseil :** Si vous ne disposez pas de batterie de cuisine avec une sortie optimisée pour les vapeurs, vous pouvez placer une cuillère en bois entre le couvercle et la casserole pour une évacuation efficace de l'air pour les casseroles de plus de 15 cm de hauteur.

### Accès au menu Réglages.

La table de cuisson est éteinte.

- Effleurez les touches sensibles ① et  $\overline{\text{M}}$  jusqu'à ce que la touche sensitive + et le symbole  $PC$  apparaissent sur l'affichage du minuteur.

Au bout de quelques secondes,  $P:01$  (programme 01) et  $C:01$  (code) clignotent en alternance sur l'affichage du minuteur.

### Réglage des paramètres

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

- Pendant que le paramètre est affiché (par ex.  $P:01$ ), effleurez la touche sensitive + plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de paramètre souhaité apparaisse sur 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.

### Enregistrement des réglages

- Pendant que le programme est affiché (par ex. :  $P:01$ ), effleurez la touche sensitive ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

### Ne pas sauvegarder les réglages

- Pendant que le code est affiché (par ex. :  $C:01$ ), effleurez la touche sensitive ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                                                  | Code        | Réglages <sup>2</sup>                                                        |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P:01</b>            | Mode démonstration                                               | <b>C:00</b> | Mode démonstration désactivé                                                 |
|                        |                                                                  | C:01        | Mode de démonstration activé <sup>3</sup>                                    |
| <b>P:02</b>            | Gestion de la puissance <sup>4</sup>                             | <b>C:00</b> | Désactivé                                                                    |
|                        |                                                                  | C:01        | 3680 W                                                                       |
|                        |                                                                  | C:02        | 3000 W                                                                       |
|                        |                                                                  | C:03        | 2000 W                                                                       |
|                        |                                                                  | C:04        | 1000 W                                                                       |
| <b>P:03</b>            | Réglage d'usine                                                  | <b>C:00</b> | Pas de réinitialisation des réglages d'usine                                 |
|                        |                                                                  | C:01        | Réinitialisation des réglages d'usine <sup>5</sup>                           |
| <b>P:04</b>            | Plage de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson | <b>C:00</b> | Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster              |
|                        |                                                                  | C:01        | Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster <sup>6</sup> |
| <b>P:06</b>            | Bip de validation à l'effleurement d'une touche sensitive        | C:00        | Désactivé <sup>7</sup>                                                       |
|                        |                                                                  | C:01        | Faible                                                                       |
|                        |                                                                  | C:02        | Moyen                                                                        |
|                        |                                                                  | <b>C:03</b> | Fort                                                                         |
| <b>P:07</b>            | Signal sonore du minuteur                                        | C:00        | désactivé                                                                    |
|                        |                                                                  | C:01        | faible                                                                       |
|                        |                                                                  | C:02        | moyen                                                                        |
|                        |                                                                  | <b>C:03</b> | fort                                                                         |
|                        |                                                                  | C:04        | fort max.                                                                    |

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                           | Code        | Réglages <sup>2</sup>                                                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P:08</b>            | Verrouillage de la mise en marche         | C:00        | <b>Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche</b>                                   |
|                        |                                           | C:01        | Activation automatique du verrouillage de la mise en marche                                                  |
| <b>P:09</b>            | Durée de fonctionnement maximale          | <b>C:00</b> | Niveau de sécurité 0                                                                                         |
|                        |                                           | C:01        | Niveau de sécurité 1                                                                                         |
|                        |                                           | C:02        | Niveau de sécurité 2                                                                                         |
| <b>P:10</b>            | Connexion Wi-Fi                           | <b>C:00</b> | 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 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 <b>hotte externe</b> sans l'App Miele (Con@ctivity). |
| <b>P:12</b>            | Vitesse de réaction des touches sensibles | C:00        | Lente                                                                                                        |
|                        |                                           | <b>C:01</b> | Normale                                                                                                      |
|                        |                                           | C:02        | Rapide                                                                                                       |
| <b>P:15</b>            | Détection permanente de casserole         | C:00        | Détection permanente de casserole désactivée                                                                 |
|                        |                                           | <b>C:01</b> | Détection permanente de casserole activée                                                                    |
| <b>P:16</b>            | Con@ctivity de la hotte intégrée          | C:00        | Con@ctivity désactivée <sup>8</sup>                                                                          |
|                        |                                           | <b>C:01</b> | Con@ctivity activée                                                                                          |

## Ajuster les réglages

| Paramètre <sup>1</sup> |                                                 | Code        | Réglages <sup>2</sup>                               |
|------------------------|-------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------|
| <b>P:17</b>            | Mode de fonctionnement de la hotte intégrée     | <b>C:00</b> | Mode recyclage                                      |
|                        |                                                 | C:01        | Mode évacuation d'air                               |
| <b>P:18</b>            | Réglages de départ de Con@ctivity <sup>10</sup> | C:00        | Démarrage toujours avec Con@ctivity désactivé       |
|                        |                                                 | <b>C:01</b> | Démarrage toujours avec Con@ctivity activé          |
|                        |                                                 | C:02        | Démarrage avec le dernier état de Con@ctivity réglé |
| <b>P:19</b>            | Nombre de niveaux de puissance de la hotte      | <b>C:00</b> | 3 niveaux de puissance + Booster                    |
|                        |                                                 | C:01        | 9 niveaux de puissance + Booster                    |

<sup>1</sup> Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

<sup>2</sup> Le code réglé en usine apparaît en gras.

<sup>3</sup> Après la mise sous tension de la table de cuisson, *dE* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur

<sup>4</sup> Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale de la table de cuisson soit limitée.

<sup>5</sup> Les réglages du mode de fonctionnement **P:17** de la hotte ne sont pas réinitialisés sur les réglages d'usine

<sup>6</sup> Dans le texte et les tableaux, les niveaux intermédiaires sont représentés par un point après le chiffre pour faciliter la compréhension.

<sup>7</sup> Le bip de validation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

<sup>8</sup> Mode Plug&Play : Con@ctivity est nécessaire pour un fonctionnement correct.

<sup>9</sup> Les paramètres n'ont d'effet que si Con@ctivity est activé dans le programme **P:16**.



### Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Après la cuisson, l'ensemble des parties de la table de cuisson peuvent être très chaudes. Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

 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.

 Risque de blessure provoqué par le moteur du ventilateur.

Lorsque la hotte est active, le moteur du ventilateur tourne.

Éteignez la table de cuisson.

Attendez qu'un éventuel cycle d'arrêt différé soit terminé.

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

### Fréquence de nettoyage

- Avant chaque utilisation :  
Nettoyez toute la table de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :  
Nettoyez toute la table de cuisson.
- Une fois par semaine :  
Pour éviter que les résidus de produits nettoyants ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre « Accessoires en option », section « Détergents et produits d'entretien ») ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique disponible dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage des surfaces en vitrocéramique

### Élimination des salissures légères

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

### Élimination des dépôts incrustés

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

### Fin du nettoyage

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

## Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle

Vous pouvez nettoyer les parties amovibles de votre table de cuisson de la manière suivante :

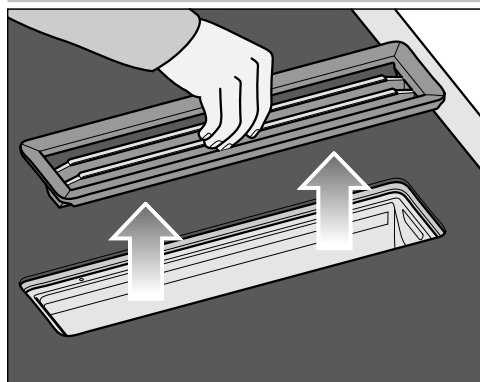
|                        | Mécanique | À la main |
|------------------------|-----------|-----------|
| Grille de recouvrement | X         | X         |
| Filtres à graisses     | X         | X         |
| Bac de récupération    | X         | X         |
| Clapet de nettoyage    | X         | X         |

## Grille de recouvrement

### Retirer la grille de recouvrement

La grille de recouvrement peut être endommagée.

Tirez la grille de recouvrement verticalement vers le haut pour la sortir de la KMDA.



- Saisissez la grille de recouvrement au milieu des barres.
- Tirez la grille de recouvrement verticalement vers le haut pour la sortir de la KMDA.

## Nettoyer la grille de recouvrement à la main

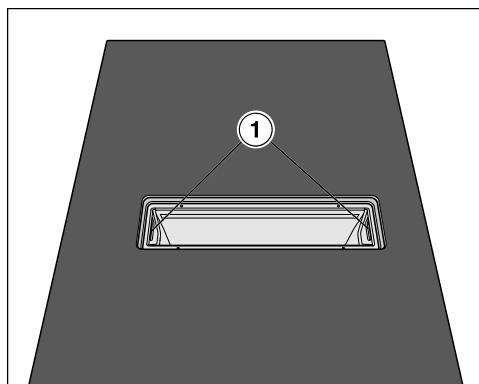
- Nettoyez la grille de recouvrement à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

## Nettoyer la grille de recouvrement au lave-vaisselle

- Disposez la grille de recouvrement verticalement dans le panier inférieur.
- Utilisez un produit de lavage du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage de 55 °C maximum.

## Filtres à graisses

### Retrait du filtre à graisses



- Retirez la grille de recouvrement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer la grille de recouvrement »).
- Retirez le filtre à graisses avec précaution à l'aide des creux de poignée (1). Veillez à ce que le filtre à graisse ne bascule pas.
- Videz le liquide recueilli du fond du filtre à graisses.

### Nettoyage manuel du filtre à graisse

- Nettoyez le filtre à graisses à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

### Conseils pour le nettoyage au lave-vaisselle

Les températures trop élevées peuvent endommager le filtre à graisses et le rendre inutilisable, par ex. déformation. Choisissez un programme qui ne dépasse pas la température recommandée.

## Nettoyage et entretien

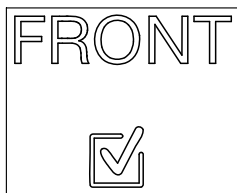
Suivez les instructions figurant dans le mode d'emploi du lave-vaisselle.

En fonction du produit de lavage, il peut résulter des décolorations permanentes sur les faces internes du filtre. Cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement du filtre à graisses.

### Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle

- 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 détergent du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage de 65 °C maximum.

### Monter les filtres à graisse



Le filtre à graisses possède un symbole sur la face avant.

- Insérez le filtre à graisse de manière à ce que le symbole soit orienté vers l'avant du plan de travail.

### Remplacer les filtres à graisses

Une utilisation et un nettoyage réguliers peuvent entraîner l'usure des surfaces de filtre.

Si vous constatez des dommages, remplacez le filtre à graisses.

Pour vous procurer le filtre à graisses, rendez-vous chez votre revendeur (voir à la fin du présent mode d'emploi) ou contactez le service après-vente Miele.

### 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.

### Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

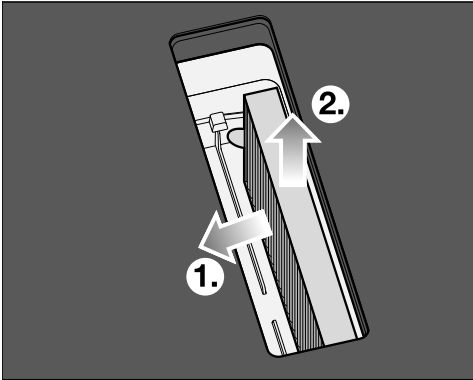
#### Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

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

Les filtres à charbon actif appropriés pour les variantes KMDA de ce mode d'emploi sont les suivants :

- DKF 35-P
- DKF 35-S

- Retirez la grille de recouvrement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer la grille de recouvrement »).
- Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer le filtre à graisses »).



- Retirez le filtre à charbon actif.

### Réinitialiser le compteur d'heures de fonctionnement Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

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

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

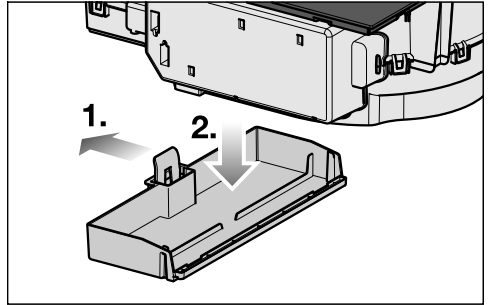
- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

### Nettoyage du bac de récupération de la hotte

Nettoyez le bac de récupération lorsque des liquides renversés ou débordés ont pénétrés dans la hotte.

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



- Poussez l'ergot en plastique vers la gauche ①, jusqu'à ce que le bac de récupération puisse être retiré par le bas ②.
- Videz le liquide.
- Nettoyez le bac de récupération et séchez-le.
- Nettoyez et séchez les parois latérales accessibles de la hotte.
- Fixez de nouveau le bac de récupération sur la carrosserie.
- Remettez le filtre à graisses en place et replacez la grille de recouvrement.

### Nettoyage de l'intérieur de la carrosserie de la hotte

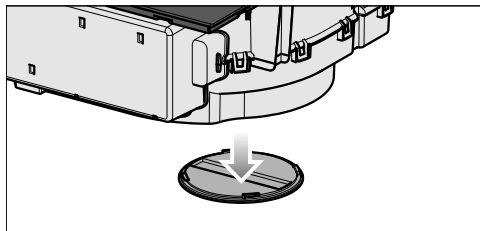
- Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer le filtre à graisses »).
- Nettoyez les parties accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de l'intérieur de l'unité de ventilation

Nettoyez l'intérieur de l'unité de ventilation, si des liquides ont pénétré dans la hotte lors de débordement ou de renversement.

- Nettoyez le bac de récupération de la hotte (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyer le bac de récupération de la hotte »).
- Placez un récipient sous le clapet de nettoyage pour recueillir les liquides.



- Tournez le clapet de nettoyage vers la gauche.
- Laissez le liquide s'écouler.
- Tournez le clapet de nettoyage vers la droite jusqu'à la butée.

### Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produit de lavage à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant ou de produit antirouille,
- de détergent abrasif, par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,

- de décapant four et grill en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.
- d'éponge.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et pannes. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de contacter le service après-vente.

Sur [www.miele.de/support/customer-assistance](http://www.miele.de/support/customer-assistance) vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



### Messages sur les affichages/à l'écran

| Problème                                                                                                                                                                                                                             | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Err et 30 clignotent alternativement sur l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.</b>                                                                                                                                | <p>La table de cuisson est mal raccordée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.</li><li>■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma électrique.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Le symbole  s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson concernée ou clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou R.</b> | <p>Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson.</p> <p>Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.</p> <p>Le récipient est approprié mais a été retiré de la zone de cuisson.</p> <p>Si aucun récipient de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson ou si le récipient n'est pas adapté, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de trois minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Poser un récipient de cuisson adapté dans les trois minutes.</li></ul> <p> s'éteint. La cuisson démarre/se poursuit avec les réglages précédents.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Si le récipient de cuisson et/ou les aliments utilisés changent, ajuster les réglages.</li></ul> |

## Correction des problèmes

| Problème                                                                                                                                                                   | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Après la mise sous tension de la table de cuisson ou après avoir effleuré une touche sensitive, <b>LOC</b> apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur. | <p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre « Utilisation », section « Désactivation du verrouillage de la mise en marche »).</li> </ul> <p>Le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre « Utilisation », section « Désactivation du verrouillage »).</li> </ul> |
| Après la mise sous tension de la table de cuisson, <b>dE</b> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer). Les zones de cuisson ne chauffent pas.              | <p>La table de cuisson se trouve en mode démonstration.</p> <p>Un récipient se trouve sur la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Allumez la table de cuisson.</li> <li>■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles <b>0</b> et <b>2</b>, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur (Timer) <b>dE</b> clignote en alternance avec <b>OFF</b>.</li> </ul>                                                                      |
| La table de cuisson s'est éteinte automatiquement. À son rallumage, <b>E</b> apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt <b>⏻</b> .                                      | <p>Quelque chose, par ex. un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le bandeau de commande et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).</li> </ul>                                                                                                                                             |
| L'écran du minuteur affiche un message non répertorié dans ce tableau.                                                                                                     | <p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ une minute.</li> <li>■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.</li> </ul>                                                                                                                                                       |

## Comportement inattendu

| Problème                                                                                                                                 | Cause et solution                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée. | <p>En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez une autre zone de cuisson.</li> </ul> |



| Problème                                                                               | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.</b>      | <p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez la table de cuisson ou la zone de cuisson (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).</li> </ul> <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul> |
| <b>A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b> | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Le Booster s'interrompt plus tôt que prévu.</b>                                     | <p>La sécurité anti-surchauffe s'est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la table de cuisson refroidir.</li> <li>■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).</li> <li>■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.</li> <li>■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |

# Correction des problèmes

## Résultat insatisfaisant

| Problème                                                                                                              | Cause et solution                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu du récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.</b> | Une grande quantité d'aliment est chauffée.<br>■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.                                                                          |
|                                                                                                                       | Le matériau du récipient de cuisson utilisé véhicule mal la chaleur.<br>■ Utilisez un autre récipient qui conduit mieux la chaleur.                                                                             |
| <b>La puissance d'évacuation d'air de la hotte est faible.</b>                                                        | Le mode de fonctionnement est réglé en mode recyclage.<br>■ Réglez le mode de fonctionnement de la hotte intégrée ( <b>P:17</b> ) sur le mode évacuation d'air (C:01) (voir chapitre « Ajuster les réglages »). |

## Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

| Problème                                                                              | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.</b> | La table de cuisson n'est pas alimentée.<br>■ 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.<br>■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<br>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou<br>– en arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).<br>■ 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. |

| Problème                                                                                         | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La nouvelle table de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.</b> | 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.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez la zone de cuisson.</b>                            | Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Du liquide a pénétré dans la hotte intégrée.</b>                                              | <p>Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille de recouvrement dans la hotte intégrée.</p> <p>Dans ce cas, le fond du filtre à graisse et le bac de récupération absorbent ensemble environ 800 ml de liquide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez la hotte.</li> <li>■ Nettoyez le filtre à graisse, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie et le compartiment moteur du ventilateur (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).</li> <li>■ Uniquement pour le mode recyclage guidé ou le mode Plug&amp;Play : Remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacement du filtre à charbon actif »).</li> </ul> |
| <b>La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.</b>              | <p>Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte intégrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez la hotte.</li> <li>■ Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer le filtre à graisses »).</li> <li>■ Retirez les objets du filtre à graisse.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Correction des problèmes

| Problème                                                                                                                    | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La touche sensitive  reste allumée.</b> | <p>Le filtre à charbon actif doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacer le filtre à charbon actif »).</li><li>■ 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).</li></ul> |
| <b>La touche sensitive  reste allumée.</b> | <p>Le filtre à graisses doit être nettoyé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez le filtre à graisses, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Filtre à graisse ».</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>La touche sensitive  s'éteint.</b>      | <p>La fonction Con@ctivity de la hotte intégrée est désactivée en permanence.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Activez dans la programmation la fonction Con@ctivity de la hotte intégrée (voir chapitre « Adapter les réglages »).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                        |

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Vous trouverez ces deux informations sur la plaque signalétique ou au chapitre « Utilisation », section « Afficher les données de la table de cuisson ».

### Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique fournie dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence du modèle de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.

### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

# Caractéristiques techniques

## Caractéristiques techniques

|                                                                                                            |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bande de fréquence du module W<br>Bande de fréquence du module Wi-Fi<br>Bande de fréquence du module Wi-Fi | 2,400 GHz – 2,4835 GHz |
| Puissance d'émission du module Wi-Fi                                                                       | ≤ 100 mW               |
| Consommation en mode arrêt                                                                                 | ≤ 0,5 W                |
| Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau                                        | ≤ 2 W                  |
| Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt                                                            | 10 Min.                |
| Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau                   | 10 Min.                |

## Fiches techniques produit

Les fiches techniques produit des modèles décrits dans ces instructions d'utilisation et de montage sont jointes ci-dessous.

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE                                                                                                                                                                                           |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                                                                                                        | KMDA 7473-1 FR, KMDA 7473-1 FL       |
| Type de table de cuisson                                                                                                                                                                        | encastré                             |
| Nombre de foyers et/ou zones de cuisson                                                                                                                                                         | 4                                    |
| Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile<br>Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W | 1. = 210x420 mm<br>2. = 210x420 mm   |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )                                                                                                 | 1. = 177,7 Wh/kg<br>2. = 177,8 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )                                                                                                        | 177,7 Wh/kg                          |
| - Zone de cuisson Flex / Gauche / Induction                                                                                                                                                     |                                      |
| - Zone de cuisson Flex / droite / Induction                                                                                                                                                     |                                      |
|                                                                                                                                                                                                 |                                      |
|                                                                                                                                                                                                 |                                      |

## Fiche relative aux hottes domestiques

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

| MIELE                                                                        |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Identification du modèle                                                     | KMDA 7473-1 FR, KM-DA 7473-1 FL |
| Consommation énergétique annuelle ( $AEC_{hotte}$ )                          | 31,3 kWh par an                 |
| Classe d'efficacité énergétique                                              | A+                              |
| Indice d'efficacité énergétique ( $EEl_{hotte}$ )                            | 37,8                            |
| Efficacité de dynamique des fluides ( $FDE_{hotte}$ )                        | 35,6                            |
| Classe d'efficacité de dynamique des fluides                                 |                                 |
| A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)                | A                               |
| Efficacité lumineuse ( $LE_{hotte}$ )                                        | 0,0 lx/W                        |
| Classe d'efficacité lumineuse                                                |                                 |
| A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)                | NA                              |
| 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                                                  | 321,3 m³/h                      |
| Débit d'air (vitesse minimale)                                               | 205 m³/h                        |
| Débit d'air (vitesse maximale)                                               | 533 m³/h                        |
| Débit d'air (niveau intensif ou rapide)                                      | 606 m³/h                        |
| Débit d'air max. ( $Q_{max}$ )                                               | 605,0 m³/h                      |
| Pression d'air optimale mesurée                                              | 490 Pa                          |
| Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)                             | 41 dB                           |
| Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)                             | 64 dB                           |
| Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)                    | 68 dB                           |
| Puissance d'entrée électrique optimale mesurée                               | 122,7 W                         |
| Consommation énergétique pondérée en marche ( $P_s$ )                        | 0,22 W                          |
| Puissance nominale du système d'éclairage                                    | W                               |
| Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson | lx                              |
| Facteur de prolongation                                                      | 0,7                             |

## Caractéristiques techniques

---

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

- Produits, Téléchargements, sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Service, demande d'informations, mode d'emploi, sur <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> en indiquant le nom du produit ou le numéro de fabrication

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

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







## **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

E-mail : [contact@miele-support.fr](mailto:contact@miele-support.fr)

### **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

### **Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail: [contact@miele-support.be](mailto:contact@miele-support.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

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

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

### **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile  
et autres renseignements :  
+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h //**

**Vend. 8h30-16h)**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

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

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

### **Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

KMDA 7473-1 FR, KMDA 7473-1 FL

fr-FR, BE

M.-Nr. 12 963 610 / 01 / 002