

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson à induction



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	7	Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	43
Durabilité et protection de l'environnement	17	Préparation du plan de travail pour l'encastrement standard pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	43
Installation	19	Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	43
Consignes de sécurité pour le montage	19	Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	43
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation d'air.....	20	Encastrement standard du plan de cuisson en mode Plug&Play.....	44
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode Plug&Play	21	Préparation du plan de travail pour montage standard en mode Plug&Play	44
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard	23	Installation standard du plan de cuisson avec Plug&Play	45
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan	23	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé	46
Distances de sécurité	24	Préparation du plan de travail pour le montage à fleur de plan pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Modes de fonctionnement	27	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Exemples d'installation.....	28	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Dimensions adaptateur Plug&Play.....	30	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	31	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
KMDA 5649 FR	31	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish	32	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Mode évacuation d'air et recyclage guidé	33	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Mode Plug&Play	35	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	37	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish	37	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Mode évacuation d'air et recyclage guidé.....	39	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Mode Plug&Play	40	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46
Raccordement au contact de vitre, si nécessaire.....	41	Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé.....	46

Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage.....	50	Fonctions spéciales	61
Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière en cas d'encastrement standard et de distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur		Détection permanente des récipi- pients.....	61
Plug&Play de 200 mm	50	Détection de la taille des casse- roles	61
Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière en cas d'encastrement à fleur de plan et de distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm....	51	Zone de cuisson Flex	61
Raccordement électrique.....	52	Niveaux de puissance du plan de cuisson.....	61
Présentation	54	Booster du plan de cuisson	61
Votre plan de cuisson	54	Stop & Go	61
Équipement	55	Début de cuisson automatique ..	61
Éléments fournis	55	Minuteur	62
Accessoires en option.....	56	Verrouillage de la mise en marche	62
Éléments de commande et indica- teurs	57	Verrouillage.....	62
Caractéristiques des zones de cuisson	59	Fonction de rappel.....	62
Gestion de puissance	60	Maintien au chaud.....	62
Principe de fonctionnement	60	Protection nettoyage	62
Composants.....	61	Con@ctivity	62
Filtre à graisses	61	Mode recyclage guidé.....	62
Filtre à charbon actif.....	61	Mode Plug&Play.....	63
		Niveaux de puissance de la hotte aspirante.....	63
		Booster de la hotte aspirante	63
		Fonction d'arrêt différé.....	63
		Compteur d'heures de fonction- nement.....	63
		Réglages.....	63
		Mode Expo	63
		Indicateur de chaleur résiduelle .	63
		Arrêt de sécurité	63
		Sécurité anti-surchauffe	64
		Version du logiciel	64
		Mise en service	65
		Déballage du plan de cuisson.....	65
		Premier nettoyage du plan de cuis- son.....	65
		Première mise en service du plan de cuisson	65
		Première mise en service de la hotte aspirante	65

Table des matières

Utilisation.....	66	Minuteur	69
Consignes de sécurité pour l'utili-		Réglage de la durée	69
sation.....	66	Réglage du minuteur	69
Mise en marche du plan de cuisson	66	Modification du minuteur.....	70
Positionnement du récipient de		Suppression du minuteur	70
cuisson	66	Réglage de la durée de désacti-	
Combinaison/séparation manuelle		vation	70
des zones de cuisson Flex.....	67	Modification de la durée de dé-	
Niveaux de puissance du plan de		sactivation d'un processus de	
cuisson	67	cuisson	70
Réglage du niveau de puissance	67	Suppression de la durée de dé-	
Réglage du niveau de puis-		sactivation d'un processus de	
sance – niveaux intermédiaires .	67	cuisson	70
Modification du niveau de puis-		Réglage d'une durée de désacti-	
sance	68	vation pour les autres proces-	
Booster	68	sus de cuisson	71
Activation du Booster.....	68	Affichage de la durée de désac-	
Désactivation du Booster.....	68	tivation d'un processus de cuis-	
Activation/Désactivation de		son	71
Stop&Go	68	Utilisation simultanée de fonc-	
Puissance absorbée	68	tions de minuterie	71
Début de cuisson automatique	68	Verrouillage de la mise en marche...	71
Activation du début de cuisson		Activation du verrouillage de la	
automatique	69	mise en marche	71
Désactivation du début de cuis-		Désactivation du verrouillage de	
son automatique	69	la mise en marche	71
		Verrouillage	72
		Activation du verrouillage	72
		Désactivation du verrouillage	72
		Activation de la fonction de rappel..	72
		Activation/Désactivation du main-	
		tien au chaud	72
		Protection nettoyage	73
		Activation de la protection net-	
		toyage.....	73
		Désactivation de la protection	
		nettoyage	73

Hotte aspirante	73	Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish :	
Réglage manuel du niveau de puissance de la hotte aspirante.	73	KMDA 5649 FL MattFinish.....	86
Arrêt manuel de la hotte aspirante.....	73	Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....	87
Activation du Booster.....	73	Intervalle de nettoyage	87
Désactiver le Booster.....	73	Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish	88
Désactivation temporaire de Con@ctivity.....	73	Détergents à ne pas utiliser	88
Arrêt différé.....	73	Pièces lavables au lave-vaisselle	88
Activation/Désactivation du mode Expo.....	74	Grille de recouvrement.....	89
Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	75	Retrait de la grille de recouvrement	89
Bon à savoir	77	Nettoyage manuel de la grille de recouvrement	89
Votre plan de cuisson	77	Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle.....	89
Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	77	Filtre à graisses.....	89
Bruits	77	Retrait du filtre à graisses.....	89
Récipient de cuisson	77	Nettoyage manuel du filtre à graisses	90
Votre hotte aspirante	79	Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle	90
Principe de fonctionnement de la hotte aspirante	79	Mise en place du filtre à graisses	90
Conseils pour l'évacuation de l'air	79	Remplacer les filtres à graisses..	90
Ajustement des réglages.....	81	Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses	90
Affichage de la version du logiciel...	84	Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)	90
Nettoyage et entretien.....	85	Remplacement du filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play).....	90
Surfaces	85	Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)	91
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL	85	Nettoyage du bac de récupération de la hotte aspirante	91
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	85	Nettoyage de la carrosserie intérieure de la hotte aspirante	91
Intervalle de nettoyage.....	86		
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	86		
Détergents à ne pas utiliser	86		

Table des matières

Correction des problèmes	92
Messages dans les affichages/à l'écran	92
Comportement inattendu	93
Résultat insatisfaisant	94
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	95
Service après-vente.....	97
Contact en cas d'anomalies.....	97
Plaque signalétique	97
Garantie	97
Caractéristiques techniques	98
Fiches techniques produit.....	98
Droits d'auteur et licences	99

Ce plan 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 le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur ou toute nouvelle détentrice de l'appareil.

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Utilisez le plan de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ 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 le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas tirer dessus et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par ex.) 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 du plan de cuisson. Lorsque vous utilisez le plan de cuisson, activez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation effectués de manière incorrecte peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur ou l'utilisatrice. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces risques. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

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

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde 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 exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

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

Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez donc pas le plan de cuisson à une rallonge ou une multiprise.

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

► Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. bateaux).

► N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.

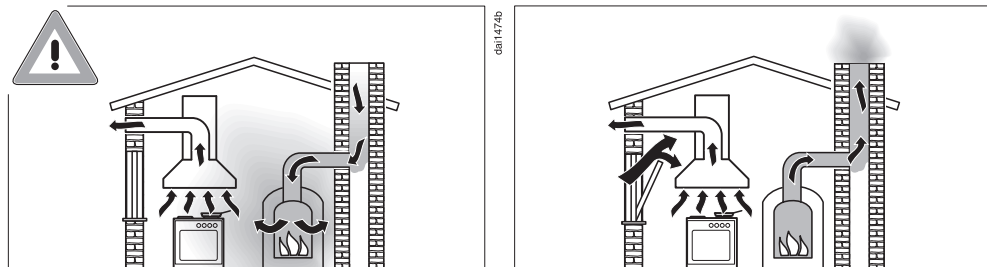
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La garantie est caduque si le plan de cuisson n'est pas réparé par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ En cas de remplacement de composants défectueux liés à la sécurité, Miele garantit que seules les pièces de rechange d'origine Miele répondent pleinement aux exigences de sécurité.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation secteur spécial par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur mais sur la prise.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Faites appel à un professionnel qualifié ou au service après-vente Miele.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (par ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, l'armoire d'encastrement et le sol. Ne refermez la façade de meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation simultanée avec un foyer dépendant de l'air ambiant



⚠ Risque d'intoxication liée aux gaz de combustion !

En cas d'utilisation simultanée d'une hotte et d'un foyer dépendant de l'air ambiant dans la même pièce ou le même ensemble d'aération, la prudence est de rigueur.

Les foyers dépendant de l'air extraient leur air de combustion du lieu d'installation et évacuent leurs gaz d'échappement vers l'air libre via un système d'échappement (par ex. une cheminée). Il peut s'agir de foyers fonctionnant au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, d'un circulateur chauffant, d'un chauffe-eau, de tables de cuisson ou de fours.

La hotte aspire l'air ambiant de la cuisine et des pièces voisines.

Ceci est également valable pour les modes de cuisson suivant :

- mode évacuation,
- mode recyclage avec un boîtier d'air recyclé 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'ameuise. La combustion fonctionne mal.

Des gaz de combustion toxiques peuvent être refoulés du fût et du conduit dans les pièces.

Danger de mort !

Consignes de sécurité et mises en garde

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. Veuillez consulter 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

► Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. 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 le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le plan de cuisson.

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

► Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

► 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 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 le plan de cuisson. Si des range-couverts sont placés là, ils doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le plan de cuisson pour mettre en conserve ou réchauffer des conserves.
- Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un chiffon ou un film de protection.
- Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets. Arrêtez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Vous pouvez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Pour toutes les manipulations sur le plan de cuisson chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. 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.
- Les vapeurs de cuisson chaudes peuvent, lors de la cuisson, fortement chauffer la hotte.
Ne touchez la carrosserie et les filtres à graisse que lorsque la hotte de table a refroidi.
- Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne touche pas le plan de cuisson brûlant. Vous risqueriez d'abîmer le câble d'alimentation secteur du câble électrique.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de la placer sur le plan de cuisson.
- ▶ La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures au niveau de 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 du papier aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à verre. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez le récipient de cuisson pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond de la batterie de cuisine peut parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate du plan de cuisson lorsqu'il est allumé. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique entraîne une détérioration de votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- Si la batterie de cuisine ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours la batterie de cuisine sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte de table entravent son fonctionnement.
N'utilisez jamais la hotte sans le filtre à graisse 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 l'évacuation des buées pendant le fonctionnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur la grille de recouvrement de l'évacuation des buées. Le fonctionnement de l'évacuation des buées est par conséquent entravé et la grille de recouvrement peut être endommagée.
- Les pénétrations de liquide peuvent endommager la hotte. Maintenez les liquides à distance de la hotte.
- Des objets légers peuvent être aspirés par la hotte et endommager son fonctionnement. Ne déposez pas d'objets légers (par ex. serviettes, papier) à proximité de la hotte.
- Si vous utilisez un disque relais induction pour batterie de cuisine, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.
- Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).
- Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre mat. Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre mat, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon microfibre propre.

Accessoires

- Nous recommandons d'utiliser des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont ajoutées ou installées, les droits au titre de la garantie, de la garantie légale et/ou de la responsabilité du fait des produits peuvent devenir caduques.
- Les pièces de rechange d'origine Miele restent disponibles pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Réduisez la durée de cuisson en utilisant un autocuiseur.

Conseils pour économiser l'énergie lors de l'utilisation de la hotte aspirante

- Veillez à bien aérer la pièce lorsque vous cuisinez. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation d'air, la hotte aspirante ne fonctionne efficacement et devient bruyante.
- Cuisinez à la puissance la plus faible possible. Moins de buées de cuisson signifie un niveau de puissance plus faible sur la hotte aspirante et donc une consommation d'énergie réduite.
- Vérifiez le niveau de puissance choisi sur la hotte aspirante. 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 buées de cuisson, ne tardez pas à sélectionner un niveau de puissance élevé. C'est plus efficace que d'essayer d'éliminer les buées de cuisson qui se sont déjà dispersées dans la cuisine en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte aspirante.

- Après la cuisson, arrêtez la hotte aspirante.
- Nettoyez ou remplacez les filtres à intervalles réguliers. Des filtres fortement encrassés réduisent la puissance, augmentent le risque d'incendie et présentent un risque en matière d'hygiène.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au re-

Durabilité et protection de l'environnement

cyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. 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 endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un professionnel qualifié.

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.

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

⚠ Dommages dus à la chute d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage d'armoires supérieures ou d'une hotte aspirante.

Installez le plan de cuisson après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

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

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

► Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

► Ce plan de cuisson peut uniquement être monté au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

► Aucun plan de cuisson au gaz ne doit être monté à côté de ce plan de cuisson.

► Assurez-vous qu'une fois le plan de cuisson encastré, le câble d'alimentation secteur ne peut pas être touché.

► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur 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.

Installation

► Pour le montage, les traverses se trouvant devant la partie supérieure de la paroi arrière doivent être enlevées.

► Le plan de cuisson doit être installé de sorte que le bac de récupération et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyés.

► Le conduit d'air est posé derrière la paroi arrière de la niche d'encastrement. La paroi arrière doit être amovible à des fins de maintenance.

► La hauteur de socle minimale est de :

- Mode évacuation d'air : aucune hauteur de socle minimale nécessaire
- 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 d'air

► L'air expulsé ne doit pas être amené dans une cheminée à fumée ou à évacuation en service, ni dans une conduite servant à la ventilation d'un foyer dans le local d'installation.

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

► La pose de la conduite d'évacuation d'air ne doit être effectuée qu'à l'aide de tuyaux ou de flexibles en matériau non inflammable. Ceux-ci sont disponibles dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode 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 : $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

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

Si vous souhaitez installer une grille d'aération sur les prises d'air, ces dernières doivent faire plus de 425 cm^2 . Le passage libre de 425 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 le plan de cuisson en mode Plug&Play.

► Un gabarit de perçage est requis pour monter le plan de cuisson.

Installation

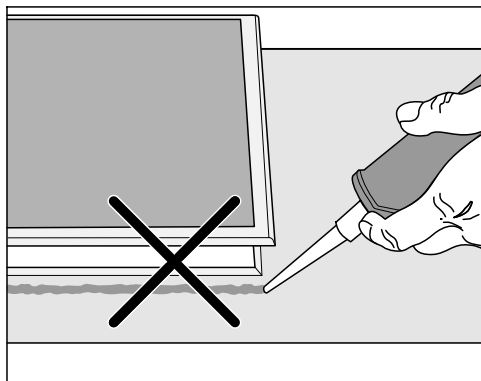


Risque de dommages dus aux buées sur l'appareil de froid.

Les buées du plan de cuisson derrière l'appareil de froid peuvent endommager ce dernier.

Aucun appareil générant de l'air ou des buées ne doit être intégré directement derrière l'appareil de froid. Assurez un guidage d'air séparé ou installez une cloison de séparation entre les appareils.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

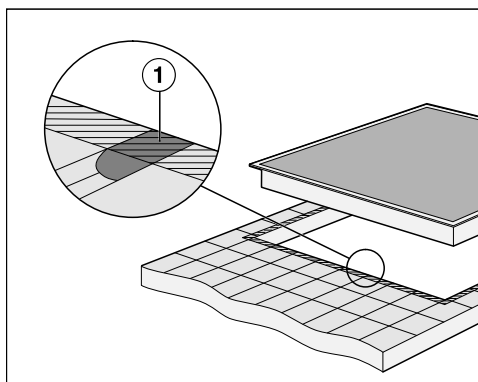


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



► La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du plan de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le plan de cuisson repose bien à plat et que le joint sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'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 thermorésistant (min. 160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Installation

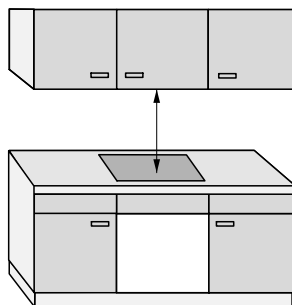
► La largeur libre de l'armoire basse doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage pour le montage à fleur de plan") pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si une fois le plan de cuisson encastré, il n'est plus accessible par en dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez le plan de cuisson.

► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

- Plans de travail en pierre naturelle : le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.
- Plans de travail en bois massif, carrelés : le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



Entre le plan de cuisson et une hotte aspirante 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 aspirante 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 sont montés (par ex. étagère) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être de 500 mm minimum.

Distance de sécurité derrière et sur le côté du plan de cuisson

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

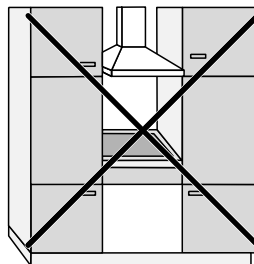
- **à l'arrière** ① entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail : 50 mm

et

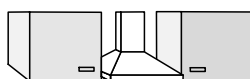
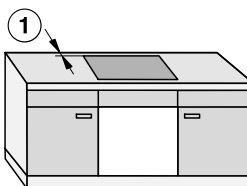
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

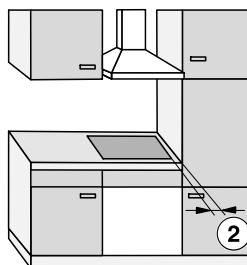
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur : 50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



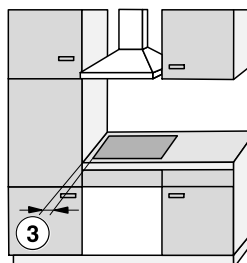
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



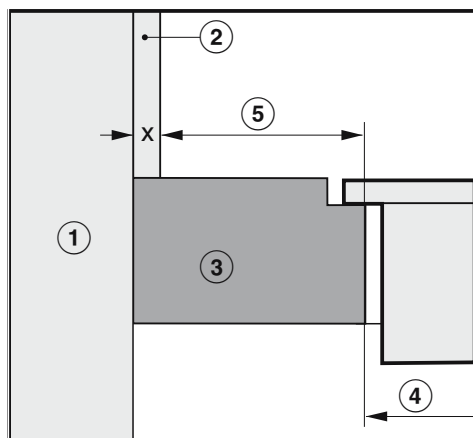
Déconseillé

Installation

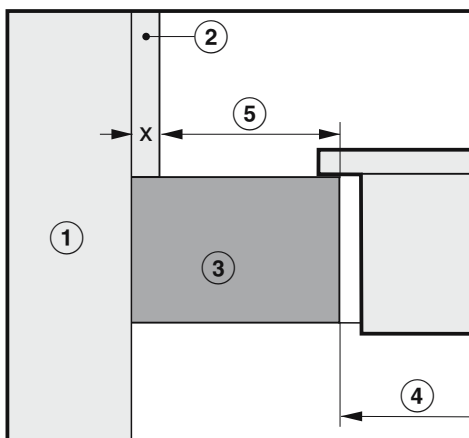
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



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

Matériau	Côté		Côté opposé	
	Inflam- mable	Non inflammable	Inflam- mable	Non inflammable
Arrière	50 mm	50 mm – Dimen- sion x	–	–
Droite	50 mm	50 mm – Dimen- sion x	200 mm	200 mm – Dimen- sion x
Gauche	50 mm	50 mm – Dimen- sion 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

Modes de fonctionnement

Tous les modes indiqués dans le tableau sont valables pour tous les modèles KMDA de ce mode d’emploi.

En fonction du mode et de la situation de montage, d’autres accessoires et une modification des réglages d’usine sont nécessaires.

Mode	Autres accessoires	Adapter les réglages d’usine
Mode évacuation d’air	✓	✓
Mode recyclage guidé	✓	●
Mode Plug&Play	●	●

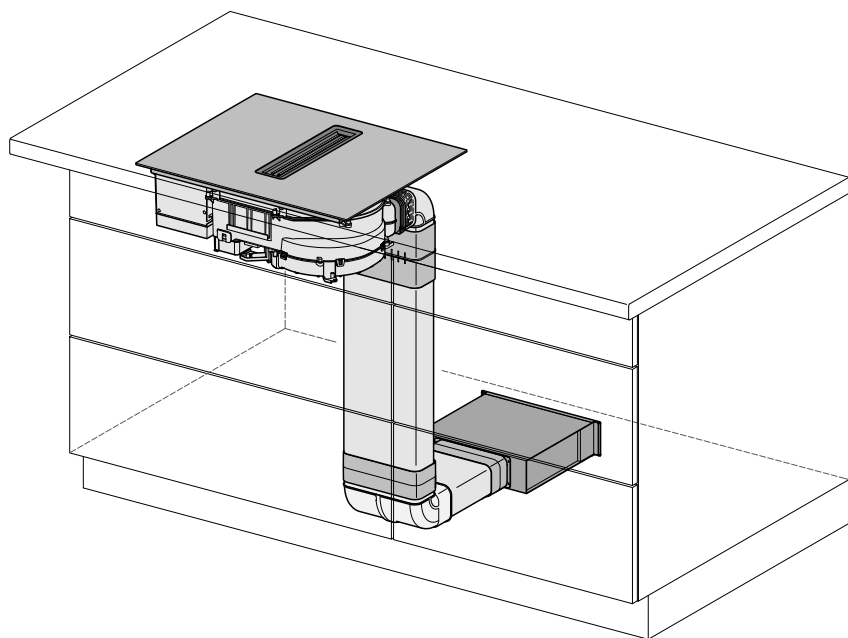
✓ nécessaire

● pas nécessaire

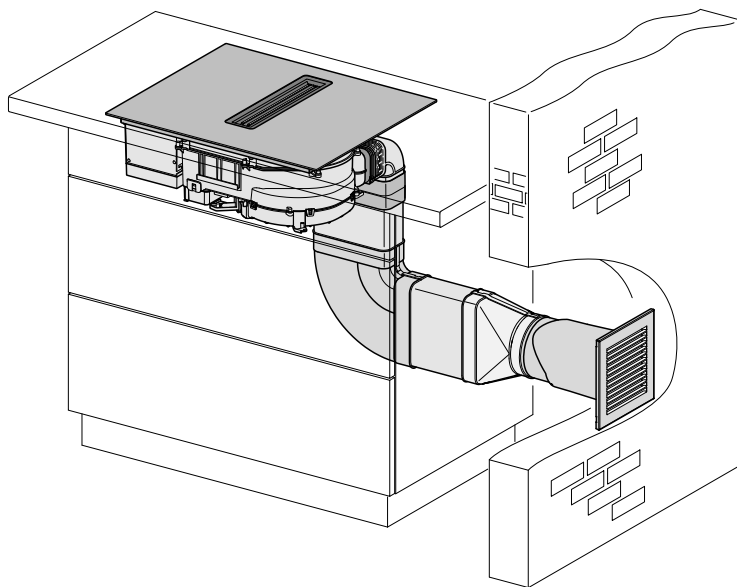
Installation

Exemples d'installation

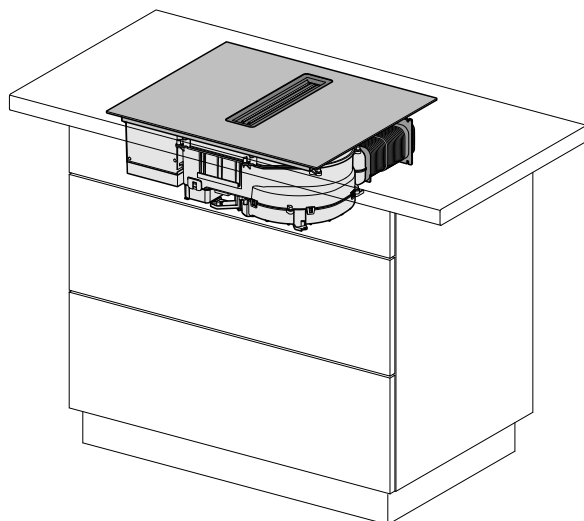
Mode recyclage guidé



Mode évacuation d'air

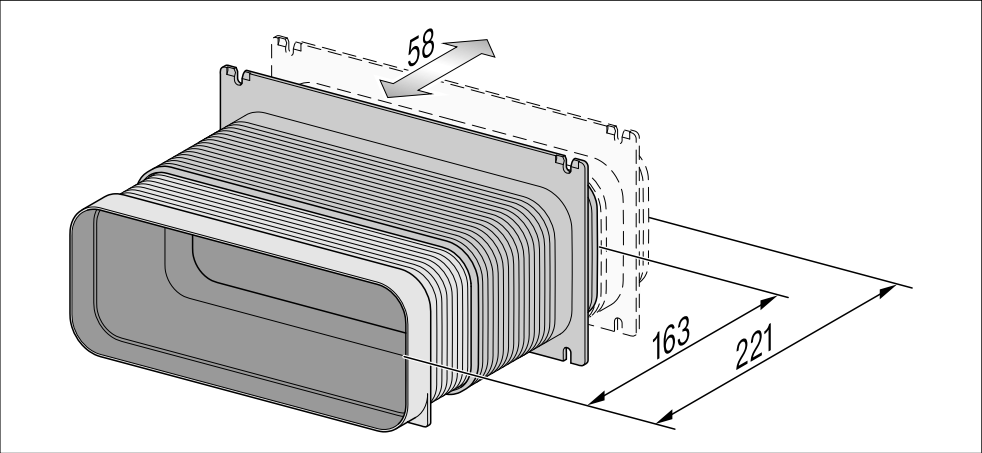


Mode Plug&Play



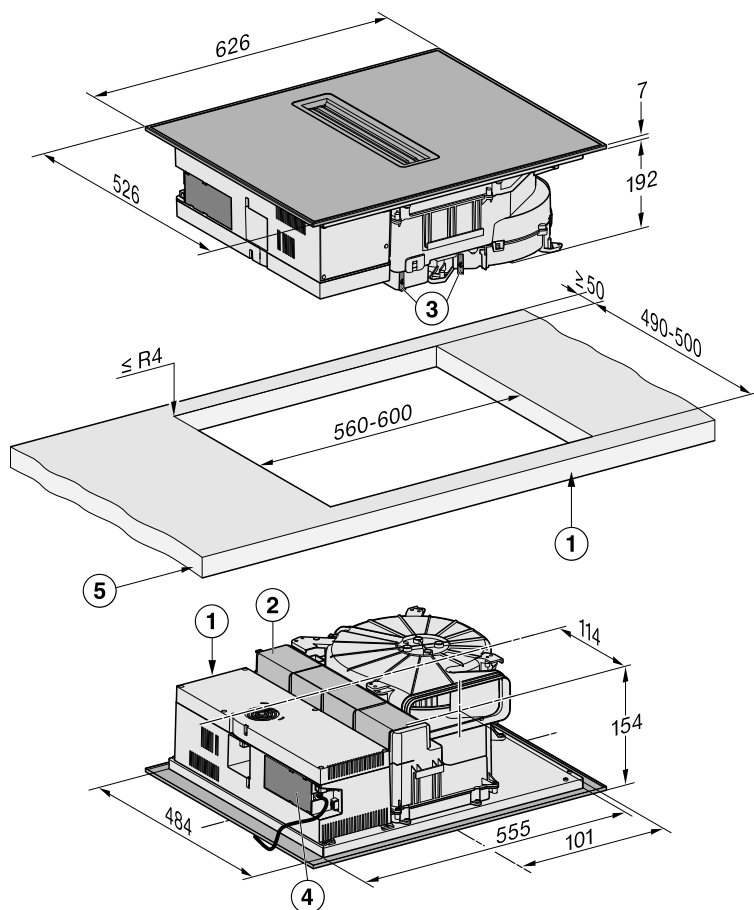
Installation

Dimensions adaptateur Plug&Play



Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

KMDA 5649 FR

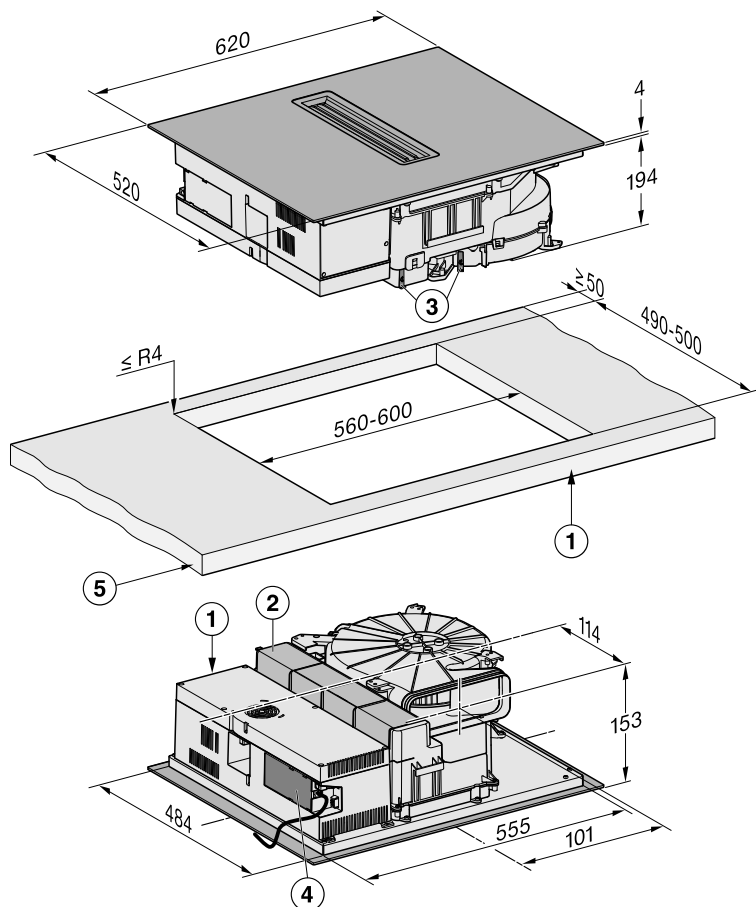


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.080 mm
- ⑤ Épaisseur du plan de travail
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé : ≥ 10 mm
Mode Plug&Play : ≥ 10 mm à ≤ 40 mm

Installation

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



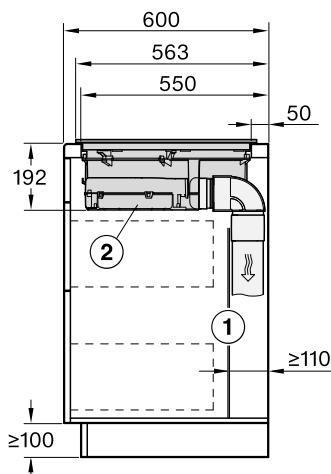
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.080 mm
- ⑤ Épaisseur du plan de travail
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé : ≥ 10 mm
Mode Plug&Play : ≥ 10 mm à ≤ 40 mm

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

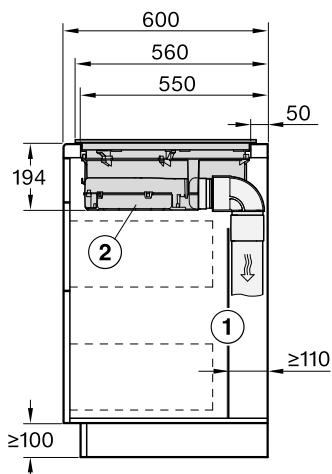
KMDA 5649 FR



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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



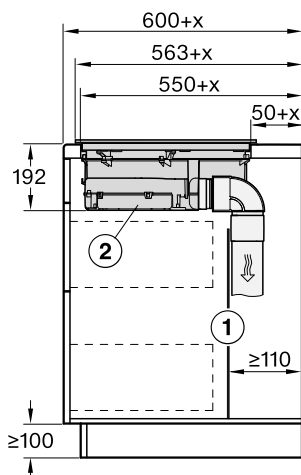
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- 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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Installation

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

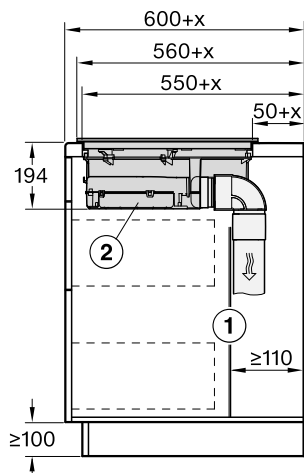
KMDA 5649 FR



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 de récupération amovible et la/les trappe(s) 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 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



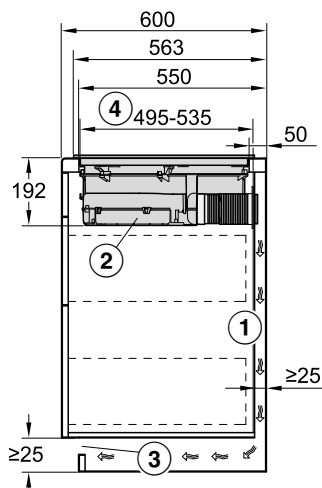
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- 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 de récupération amovible et la/les trappe(s) 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

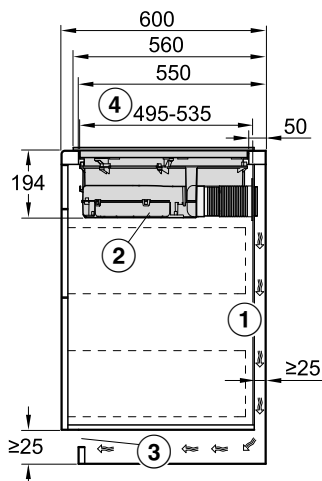
KMDA 5649 FR



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 d'évacuation.
- ② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- ④ Distance entre l'avant du caisson et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



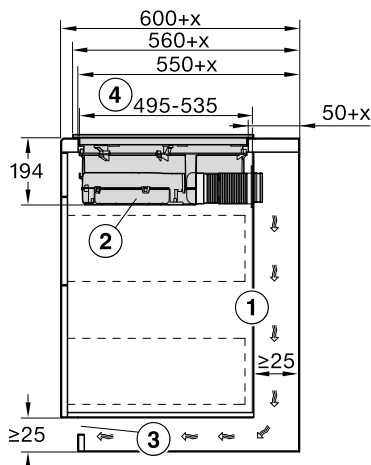
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- 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 d'évacuation.
- ② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- ④ Distance entre l'avant du caisson et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

Installation

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



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 d'évacuation.

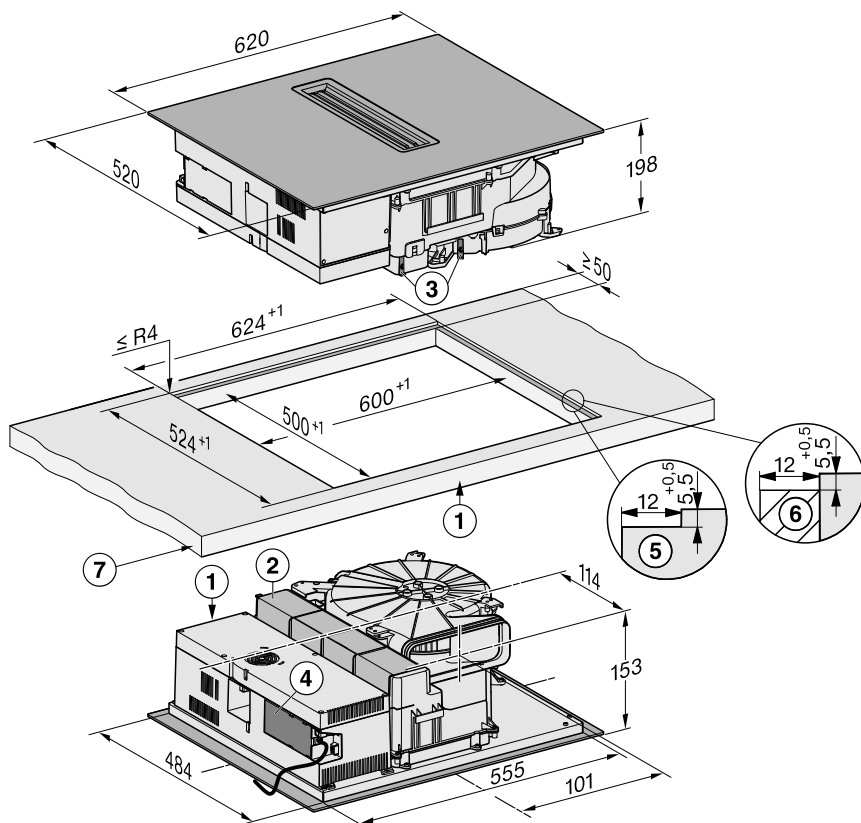
Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.

- ② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- ④ Distance entre l'avant du caisson et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

x valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm.

Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm. Les dimensions indiquées entre parenthèses font office de recommandations.

- ① avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.080 mm
- ⑤ Fraisage en gradin des plans de travail en pierre naturelle
- ⑥ Baguette en bois 12 mm (accessoire non fourni)

Installation

⑦ Épaisseur du plan de travail

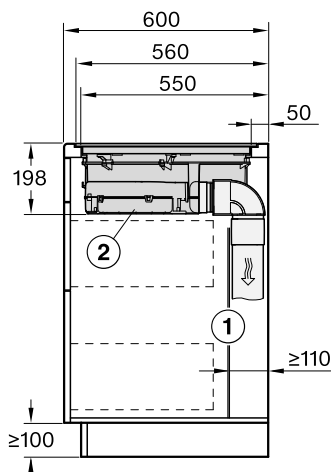
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé : ≥ 10 mm

Mode Plug&Play : ≥ 10 mm à ≤ 40 mm

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

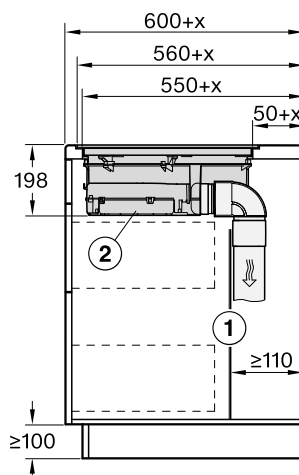


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- 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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

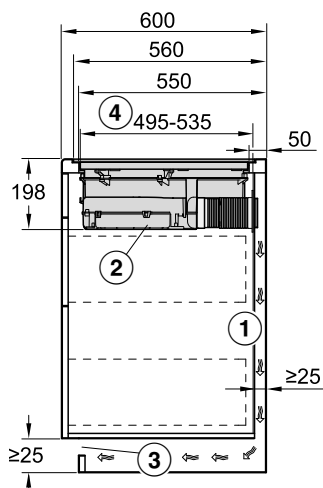
- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- x valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm.

Installation

Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

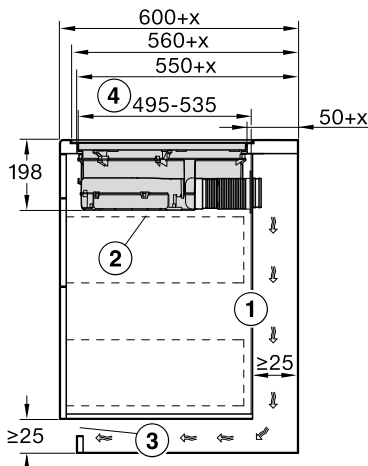


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- 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 d'évacuation.
- ② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- ④ Distance entre l'avant du caisson et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



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 d'évacuation.
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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
 - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
 - ④ Distance entre l'avant du caisson et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play
- x valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm.

Raccordement au contact de vitre, si nécessaire

⚠ Le raccordement au contact de vitre est sous tension.

Risque de blessures par électrocution.

Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique avant de raccorder le système de commutation.

Seul un électricien professionnel peut raccorder le câble d'alimentation secteur du système de commutation.

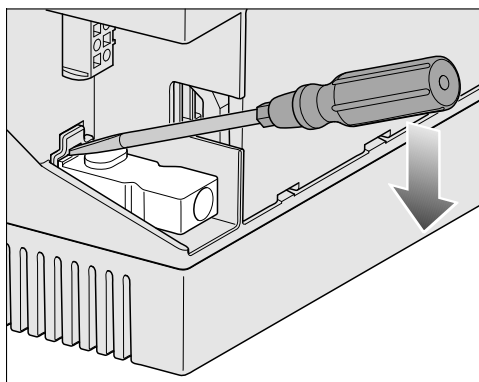
Le câble d'alimentation secteur du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F 2 x 0,75 mm² et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

Le système de commutation doit être équipé d'un contact NO hors potentiel convenant pour 230 V, 1 A.

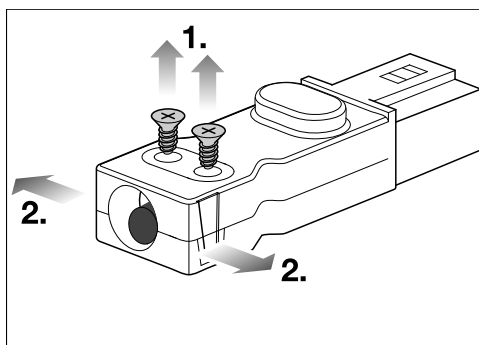
Lorsque le contact est ouvert, la hotte aspirante ne fonctionne pas.

Utilisez uniquement des systèmes de commutation radio validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, des presostats basse pression) et confiez la mise en service à un professionnel qualifié autorisé (ramoneur agréé).

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

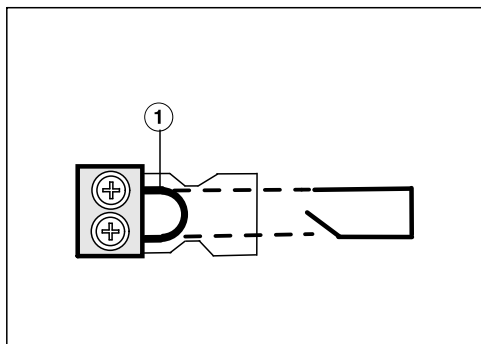


- Dégagez l'élément d'encliquetage et débranchez la prise.



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

Installation



- Remplacez le pont ① par le câble d'alimentation secteur du système de commutation.
- Fermez la carrosserie.
- Revissez la vis du passe-câble.
- Rebranchez la prise.

Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

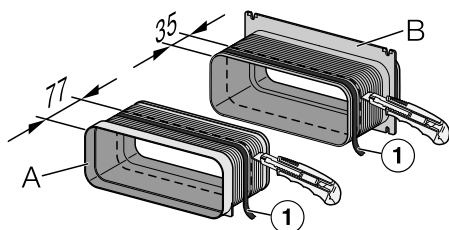
Préparation du plan de travail pour l'encastrement standard pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plans de travail en bois :
endiguez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

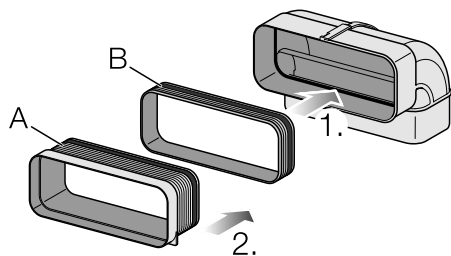
Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Le joint d'étanchéité ne doit pas être collé tendu.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.

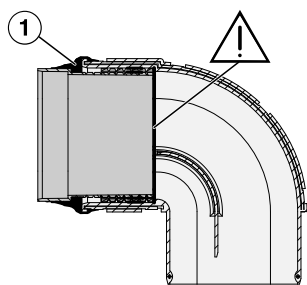


- Découpez 77 mm de la partie arrière de l'adaptateur A et 35 mm de la partie avant de l'adaptateur B.
- Collez du ruban d'étanchéité (①) autour de l'extrémité de la partie avant de l'adaptateur A et autour de la partie coupée de l'adaptateur B.

Installation



- 1. Insérez la partie coupée de l'adaptateur B dans le conduit d'air.
- 2. Insérez l'adaptateur A dans la partie coupée de l'adaptateur B.



- Collez du ruban d'étanchéité (①) autour de l'extrémité du canal.
- Fixez le canal sur le plan de cuisson.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Encastrement standard du plan de cuisson en mode Plug&Play

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

- Respectez les 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. Placez le gabarit de perçage numéro 2 sur la paroi arrière du corps de meuble. Créez une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

- En l'absence d'un gabarit de perçage, voir chapitre "Installation", section "Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage".
- Plans de travail en bois :
endiguez les surfaces de coupe d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Installation standard du plan de cuisson avec Plug&Play

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Le joint d'étanchéité ne doit pas être collé tendu.

L'adaptateur Plug&Play peut casser.

Posez le plan 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 au plan de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Enlevez le film protecteur du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Ajustez l'adaptateur Plug&Play exactement dans le trou percé. Pressez l'adaptateur contre la paroi arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Installation

Encastrement à fleur de plan du plan 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

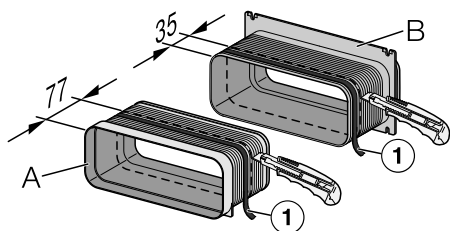
- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plans de travail en bois massif/plans de travail carrelés : fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

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

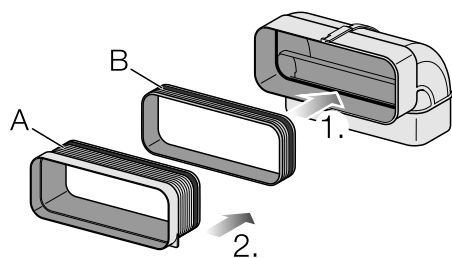
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Le joint d'étanchéité ne doit pas être collé tendu.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

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

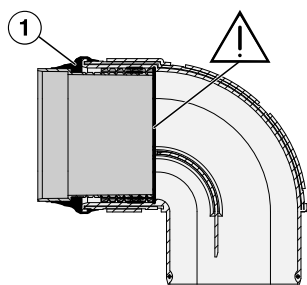
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.



- Découpez 77 mm de la partie arrière de l'adaptateur A et 35 mm de la partie avant de l'adaptateur B.
- Collez du ruban d'étanchéité (①) autour de l'extrémité de la partie avant de l'adaptateur A et autour de la partie coupée de l'adaptateur B.



- 1. Insérez la partie coupée de l'adaptateur B dans le conduit d'air.
- 2. Insérez l'adaptateur A dans la partie coupée de l'adaptateur B.



- Collez du ruban d'étanchéité (①) autour de l'extrémité du canal.
- Fixez le canal sur le plan de cuisson.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan 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 le plan de cuisson.

Encastrement à fleur de plan du plan 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.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Raccourcissez le gabarit de perçage en haut pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail. Placez le gabarit de perçage 1 sur la paroi arrière du corps de meuble. Créez une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

Installation

- En l'absence d'un gabarit de perçage, voir chapitre "Installation", section "Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage".
- Plans de travail en bois massif/plans de travail carrelés : fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Installation du plan de cuisson à fleur de plan pour le mode Plug&Play

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Le joint d'étanchéité ne doit pas être collé tendu.

L'adaptateur Plug&Play peut casser.

Posez le plan 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 au plan de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Mode Plug&Play : détachez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

- Ajustez l'adaptateur Plug&Play exactement dans le trou percé. Pressez l'adaptateur contre la paroi arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan 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 le plan de cuisson.

Installation de la conduite d'évacuation

⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte aspirante et d'un appareil à combustion dépendant de l'air ambiant ! Consultez impérativement le chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde".

En cas de doute, faites-vous confirmer par votre ramoneur que le fonctionnement de la hotte aspirante est sans danger.

Tout obstacle au flux d'air limite la puissance d'aspiration et augmente le bruit de fonctionnement.

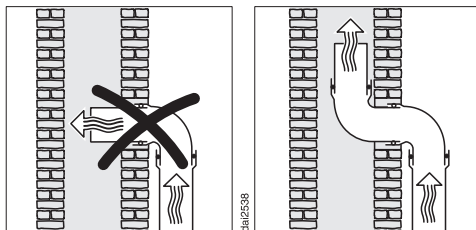
La hotte aspirante est dotée d'un raccord d'évacuation d'air aux dimensions suivantes : 222 x 88 mm.

■ Utilisez comme conduite d'évacuation uniquement des tuyaux à surface lisse ou des flexibles en matériau non inflammable.

■ Pour obtenir une puissance d'aspiration maximale et un faible niveau sonore, il convient d'observer les 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 Dimensions de l'appareil).
- Dans la mesure du possible, la conduite d'évacuation doit être courte et rectiligne.
- Utilisez uniquement des coudes de grand rayon.

- La conduite d'évacuation ne doit être ni pliée ni pincée.
- Veillez à ce que tous les raccords soient hermétiques et solides.



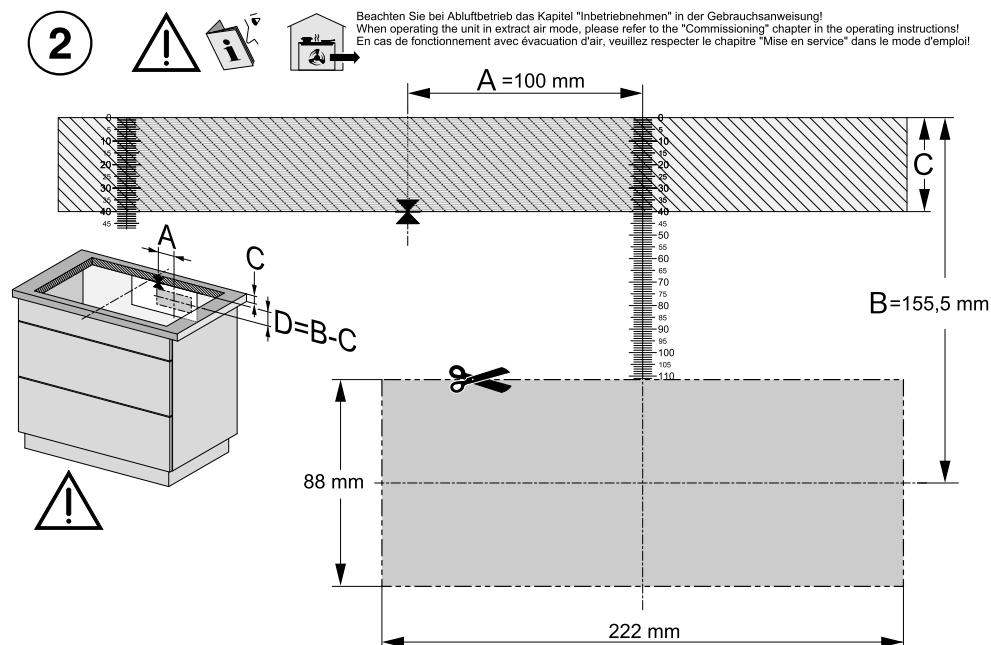
- Si l'évacuation se fait dans une cheminée d'évacuation, le raccord d'introduction doit être posé dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.
- Si la conduite d'évacuation est posée dans des pièces froides (combles, etc.), une forte chute de température peut se produire à l'intérieur des différentes zones. Cela peut entraîner la formation de buée ou d'eau de condensation. Pensez à isoler la conduite d'évacuation en conséquence.

Installation

Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage

Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière en cas d'encastrement standard et de 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 si le gabarit de perçage n'est pas disponible.



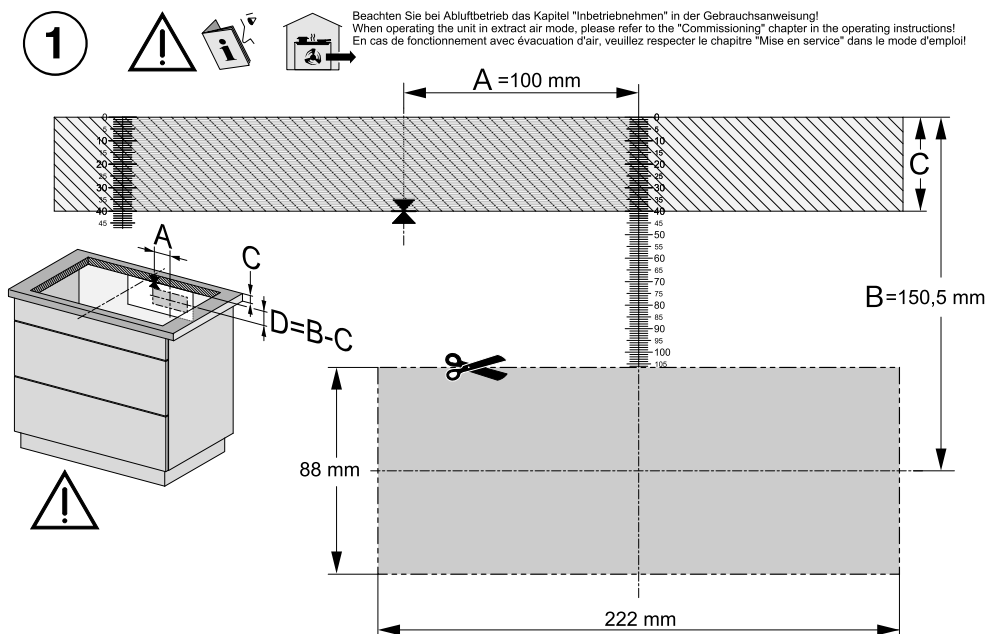
13116750

Vue du gabarit de perçage face 2. 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 l'emplacement du point central, qui se trouve à 100 mm (A) à droite de ce dernier.
- Marquez le point (D), qui se trouve (B [155,5 mm] jusqu'à C [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la trajectoire A.
- Découpez une ouverture aux dimensions suivantes autour de l'emplacement : 222 x 88.
- Uniquement pour mode Plug&Play : enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 2.

Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière en cas d'encastrement à fleur de plan et de 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 si le gabarit de perçage n'est pas disponible.



Vue du gabarit de perçage face 1. 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 l'emplacement du point central, qui se trouve à 100 mm (A) à droite de ce dernier.
- Marquez le point (D), qui se trouve (B [150,5 mm] jusqu'à C [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la trajectoire A.
- Découpez une ouverture aux dimensions suivantes autour de l'emplacement : 222 x 88.
- Uniquement pour mode Plug&Play : enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 1.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur ou l'utilisatrice. La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

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

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

La protection anti-manipulations avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Vous trouverez les données de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension réseau pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

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

Fusible(s)

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

- (Disjoncteur, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

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

Câble d'alimentation secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé avec un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section appropriée, conformément au schéma électrique.

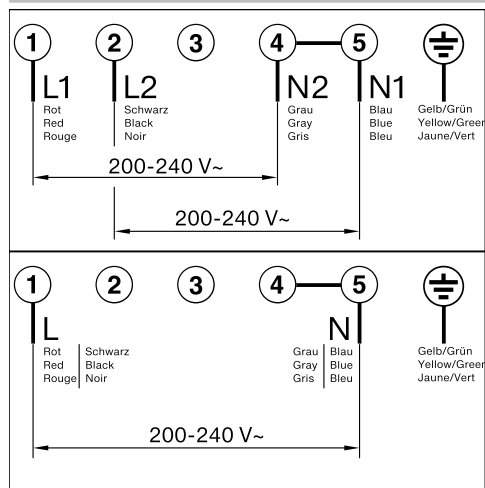
Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de raccordement admissible pour votre plan de cuisson et la puissance de raccordement correspondante figurent sur la plaque signalétique.

Schéma de raccordement

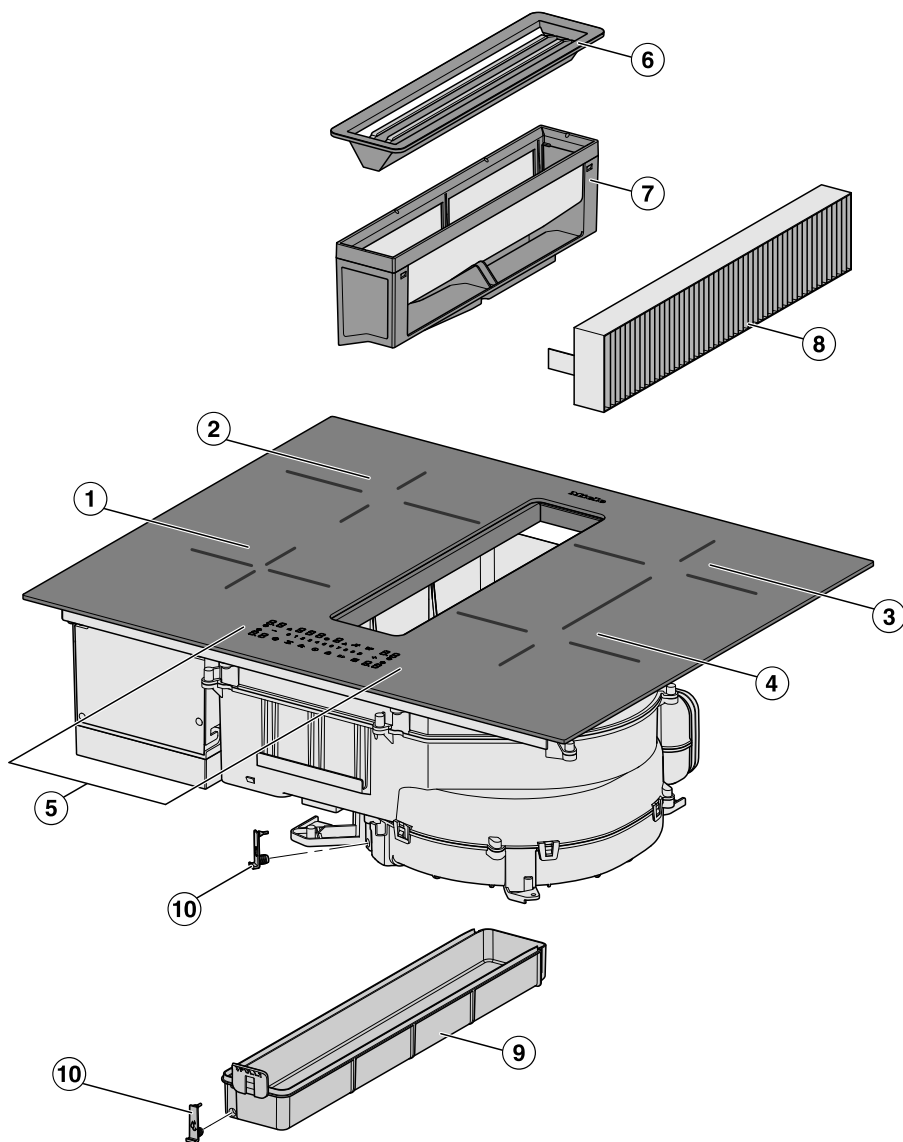
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

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



Présentation

Votre plan de cuisson



① Zone de cuisson avec Booster

② Zone de cuisson avec Booster

- ③ Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson Flex ④ en grande zone de cuisson Flex
- ④ Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson Flex ③ en grande zone de cuisson Flex
- ⑤ Éléments de commande et indicateurs
- ⑥ Grille de recouvrement
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Filtre à charbon actif
Nécessaire uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play
- ⑨ Bac de récupération amovible
- ⑩ Clapet de nettoyage

Équipement

L'équipement dépend du modèle.

Éléments fournis

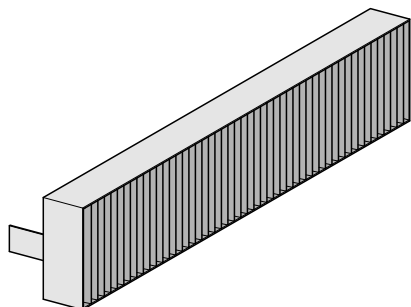
- Gabarit de perçage
- Filtre à charbon actif
- Adaptateur Plug&Play
- Mode d'emploi et instructions de montage
- Câble d'alimentation secteur
- Autres accessoires (selon le modèle)

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 dessus de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm.

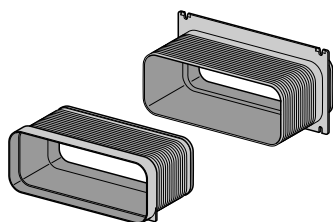
Présentation

Filtre à charbon actif



Le filtre à charbon actif DKF 37-P est fourni en 1 exemplaire avec le KMDA.

Adaptateur Plug&Play



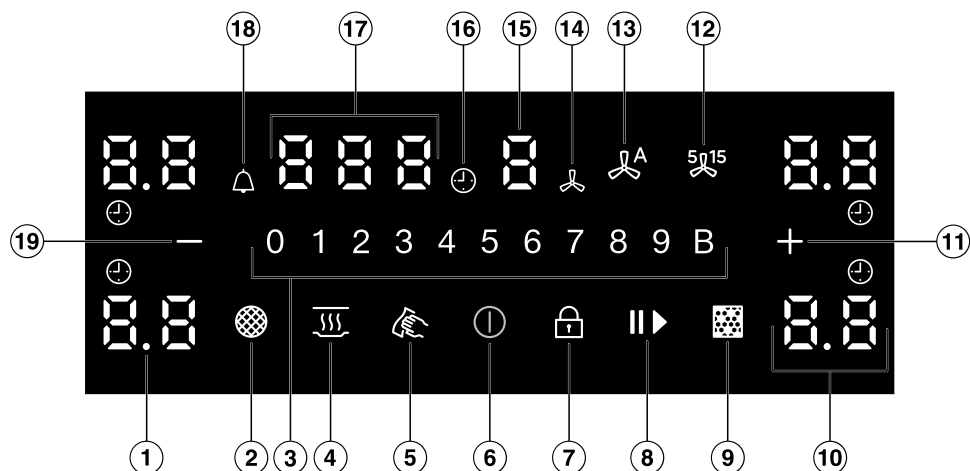
Accessoires en option

Dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele, vous trouverez des produits spécialement adaptés au plan de cuisson, par ex. des batteries de cuisine et des produits de lavage.

Pour accéder au shop en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :



Éléments de commande et indicateurs



- ① Affichage des séparateurs
Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance
- ② *Indicateur de filtre à graisses* 
Le filtre à graisses doit être nettoyé
- ③ Rangée de chiffres
– Pour régler le niveau de puissance
– Pour régler les durées
- ④ Touche *Maintien au chaud* 
Pour activer/désactiver la fonction spéciale Maintien au chaud
- ⑤ Touche *Protection nettoyage* 
Pour verrouiller les éléments de commande et d’affichage pendant 20 secondes
- ⑥ Touche *Marche/Arrêt* 
- ⑦ Touche *Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage* 
Pour verrouiller les éléments de commande et d’affichage
- ⑧ Touche *Stop&Go* 
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑨ *Indicateur du filtre à charbon actif* 
Le(s) filtre(s) à charbon actif doit/doivent être remplacé(s)

Présentation

⑩ Indicateur de 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

⑪ Touche *Plus* +

- Pour modifier les niveaux de puissance – Niveaux intermédiaires
- Pour ajuster les durées
- Pour modifier les réglages

⑫ Touche *Arrêt différé de 5 ou 15 minutes*

⑬ Touche *Con@ctivity*

Pour activer/désactiver la fonction Con@ctivity de la hotte aspirante intégrée

⑭ *Hotte aspirante*

⑮ Affichage de la hotte

	La hotte aspirante est prête à fonctionner
	Niveau de puissance
	Le Booster est activé
	La fonction Con@ctivity de la hotte aspirante installée est activée

⑯ *Arrêt automatique*

Indique qu'une durée de désactivation a été réglée pour la/une zone de cuisson.

⑰ Affichage du minuteur

	Durée en minutes
	Verrouillage de la mise en marche/verrouillage activé(e)
	Le mode Expo est activé

⑱ *Fonction Minuterie*

⑲ Touche *Moins* –

- Pour modifier les niveaux de puissance – Niveaux intermédiaires
- Pour ajuster les durées

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Dimensions en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson couplée ³
	Ø				
①	12–16	—	normale Booster	1'200 1'500	②
②	14–21	—	normale Booster	2'000 2'600	①
③	14–21	14 x 14 — 21 x 19	normale Booster	2'100 3'000	④
④	14–21	14 x 14 — 21 x 19	normale Booster	2'300 2'600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 — 21 x 39	normale Booster	3'000 3'600	—
Total				7'360	

¹ Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser une batterie de cuisine de n'importe quel diamètre de fond/n'importe quelle dimension de fond (largeur x profondeur).

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

³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance.

Présentation

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

Si les niveaux de puissance/fonctions spéciales réglé(s) requièrent plus de puissance que celle qui est mise à disposition par la puissance totale, le plan de cuisson répartit la puissance disponible sur les zones de cuisson.

Conséquences de la répartition de la puissance

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

- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La fonction Début de cuisson automatique est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance réglé. Si la puissance n'est pas atteinte, le niveau de puissance est 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 des grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, placez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance plus bas.

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Lorsque le plan de cuisson est éteint, seul le symbole sérigraphié de la touche ① *Marche/Arrêt* est visible. Si vous allumez le plan de cuisson, d'autres touches s'allument.

Sélection d'une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Lorsque vous touchez l'affichage de la zone de cuisson, il s'allume avec une lumière vive. Tant que l'affichage de zone de cuisson reste allumé ainsi, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez la régler. Lorsque d'autres récipients de cuisson sont détectés sur les autres zones de cuisson, les affichages des autres zones s'allument avec une lumière faible. **Exception :** si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez effectuer les réglages sans sélection préalable.

Aération de la cuisine

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

En mode évacuation d'air, l'efficacité de la hotte aspirante 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

Filtre à graisses

Les filtres à graisses métalliques réutilisables dans l'appareil recueillent les composants solides des buées de cuisson (graisse, poussière, etc.) et empêchent un encrassement de la hotte aspirante.

Filtre à charbon actif

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

Un filtre à charbon actif (DKF 37-P) est installé en usine.

Les filtres à charbon actif sont disponibles en tant qu'accessoires en option.

Fonctions spéciales

Détection permanente des récipients

Si vous placez le récipient de cuisson sur une zone de cuisson, le clavier numérique de la zone de cuisson s'active automatiquement.

Détection de la taille des casseroles

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

Zone de cuisson Flex

Selon le modèle, le plan de cuisson n'a pas de zone de cuisson Flex.

Une zone de cuisson Flex est composée de deux zones de cuisson Flex réunies. Cela permet d'utiliser un récipient de cuisson plus grand.

Les zones de cuisson Flex se combinent automatiquement en une zone de cuisson Flex si vous y placez un récipient de cuisson assez grand. Vous pouvez également réunir manuellement les zones de cuisson Flex.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Vous pouvez régler la puissance de chauffe pour le récipient de cuisson par palier, de un à neuf.

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

Booster du plan 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.

Début de cuisson automatique

Si le début de cuisson automatique est activé, la puissance de chauffe est automatiquement la plus élevée (phase de saisie) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (niveau de poursuite de cuisson).

Présentation

Minuteur

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :

- régler une durée de minuterie,
- enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

Vous pouvez régler une alarme pour des opérations indépendantes du plan de cuisson.

Arrêt automatique

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

Le verrouillage est activé lorsque le plan de cuisson est sous tension. Lorsque le verrouillage est activé, l'utilisation du plan de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions.

Fonction de rappel

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre dix secondes puis rallumer le plan de cuisson.

Maintien au chaud

Cette fonction spéciale permet de maintenir les aliments au chaud juste après la cuisson.

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

Protection nettoyage

Vous pouvez verrouiller les touches du plan de cuisson pendant 20 secondes, par ex. pour retirer des salissures.

① *Marche/Arrêt* ne se verrouille pas.

Con@ctivity

La hotte aspirante s'active automatiquement si un récipient de cuisson se trouve sur la zone de cuisson et un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson. Le niveau de puissance de la hotte aspirante dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson. La puissance de la hotte aspirante est réduite par paliers après l'arrêt des zones de cuisson, puis la hotte est éteinte.

Vous pouvez désactiver Con@ctivity temporairement ou de manière permanente.

Mode évacuation d'air

L'air aspiré passe par le filtre à graisses et est évacué vers l'extérieur du bâtiment.

Mode recyclage guidé

L'air aspiré passe par le filtre à graisses. Par la suite, l'air est encore purifié par un filtre à charbon actif. L'air est ensuite ré-introduit dans la cuisine par une conduite d'air.

Mode Plug&Play

L'air circule sans conduite d'air dans l'armoire basse et il est réacheminé dans la cuisine par les orifices. Respectez à ce sujet le chapitre "Installation".

Niveaux de puissance de la hotte aspirante

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

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

Booster de la hotte aspirante

En cas de dégagement de fumées, d'odeurs ou de chaleur temporairement très important, par ex. pour faire griller de la viande, vous pouvez sélectionner le Booster **B**.

Fonction d'arrêt différé

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

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

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte aspirante est enregistrée.

Lorsque la touche  *Indicateur de filtre à graisses* est allumée, vous devez nettoyer les filtres à graisses.

Lorsque la touche  *Indicateur du filtre à charbon actif* est allumée, vous devez remplacer le filtre à charbon actif ou le régénérer, s'il est prévu pour cela.

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 adapter les réglages du plan de cuisson à vos besoins personnels.

Mode Expo

Cette fonction spéciale permet à un revendeur de présenter le plan de cuisson sans qu'il chauffe.

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 de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. La dernière barre s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Arrêt de sécurité

Les touches sont recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une ou plusieurs touches pendant plus de dix secondes, par ex. un doigt, un aliment qui déborde ou des objets posés, le plan de cuisson s'arrête automatiquement. L'affichage du minuteur alterne entre *E-* et *03*, et un signal sonore retentit. Une fois que les objets gênants et/

Présentation

ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole *E-03* s'éteint et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

La durée de fonctionnement est trop longue

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si cette durée est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et le plan de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle est à nouveau opérationnelle.

Niveau de puissance ¹	Durée de fonctionnement maximale [heures]
Maintien au chaud	10
1.0	10
1.5	10
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

¹ Les niveaux de puissance marqués d'un point sont des niveaux intermédiaires.

Sécurité anti-surchauffe

Pour prévenir tout dommage sur le plan de cuisson dû à des températures trop élevées, la sécurité anti-surchauffe assure l'une des mesures de protection mentionnées ci-après :

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Une zone de cuisson s'éteint. *E* clignote sur l'affichage du minuteur en alternance avec *!*.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- La batterie de cuisine posée sur la zone de cuisson est chauffée à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne d'électricité.

Versión du logiciel

Votre plan de cuisson peut afficher la version du logiciel de votre plan de cuisson.

Déballage du plan de cuisson

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet dans le chapitre "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre plan de cuisson avec un chiffon humide.
- Séchez le plan de cuisson.

Première mise en service du plan de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan 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 nuisibles à la santé.

Première mise en service de la hotte aspirante

Mode évacuation d'air :

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

- Réglez le mode de la hotte aspirante intégrée (P.17) sur le mode évacuation d'air (C.01).

Mode recyclage guidé ou mode Plug&Play :

- Installez le filtre à charbon actif.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

⚠ Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

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

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.

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

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

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

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Cela entraîne des actions involontaires.

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").

Ne déposez pas de récipient de cuisson chaud sur les touches sensibles et l'affichage.

Mise en marche du plan de cuisson

■ Effleurez ① *Marche/Arrêt*.

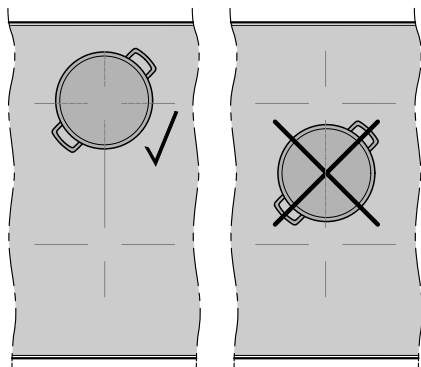
D'autres touches s'allument.

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

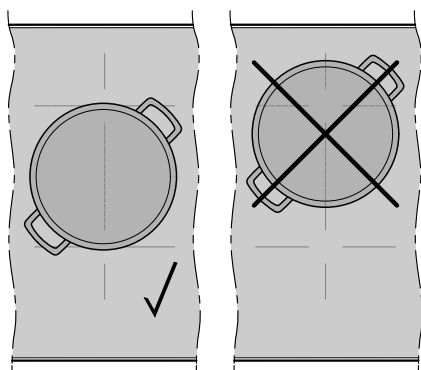
Positionnement du récipient de cuisson

Repérez l'affectation de la taille du récipient de cuisson et la position des informations sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson").

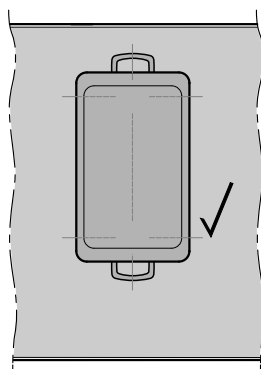
■ Positionnez le récipient de cuisson comme indiqué ci-après :



Zone de cuisson Flex



Grande zone de cuisson Flex



Grande zone de cuisson Flex

Combinaison/séparation manuelle des zones de cuisson Flex

- Si vous souhaitez combiner ou séparer manuellement les zones de cuisson Flex, effleurez simultanément les deux indicateurs des zones de cuisson jusqu'à ce que ces deux zones de cuisson s'allument fortement. Les autres touches ont un éclairage atténué.

Lorsque les zones de cuisson Flex sont associées, les indicateurs des deux zones de cuisson indiquent le niveau de puissance sélectionné.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance

La fonction de détection permanente des récipients est activée par défaut. Lorsque le plan de cuisson est allumé et qu'un récipient de cuisson est placé sur une zone de cuisson, l'indicateur de la zone de cuisson s'allume fortement. Les autres touches ont un éclairage atténué.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Sur le clavier numérique, effleurez la touche correspondant au niveau de puissance souhaité.

Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

Les niveaux intermédiaires sont activés (voir chapitre "Adaptation des réglages").

- Effleurez + *Plus* ou – *Moins*

L'affichage de la zone de cuisson respective indique le niveau de puissance.

Utilisation

Modification du niveau de puissance

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

Le voyant de la zone de cuisson est allumé avec une lumière vive. Les autres touches sont éclairées avec une lumière moins intense.

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

Booster

Activation du Booster

L'activation du Booster peut modifier le réglage de la zone de cuisson couplée.

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté
ou
- la grande zone de cuisson Flex

Le Booster est actif pendant 5 minutes au maximum.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez **B Booster**.

L'affichage des zones de cuisson indique **b**.

Désactivation du Booster

- Réglez un autre niveau de puissance.

En cas de désactivation du Booster ou au terme de la durée d'activation du Booster, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation/Désactivation de Stop&Go

Toutes les fonctions de minuterie, les durées de Booster et les durées pour une phase de saisie continuent de s'écouler. Les réglages du minuteur ne peuvent pas être modifiés. Le plan de cuisson peut seulement être désactivé.

Si vous ne désactivez pas la fonction spéciale dans un délai d'une heure, le plan de cuisson se met hors tension.

- Effleurez **II ► Stop&Go**.

Les zones de cuisson actives sont réduites du niveau de puissance réglé ou de la fonction Maintien au chaud au niveau de puissance 1 ou sont réinitialisées.

Puissance absorbée

Si la nouvelle zone de cuisson offre une puissance inférieure à celle de la zone précédente, le niveau de puissance est réduit.

- Effleurez longuement (> deux secondes) l'indicateur de la zone de cuisson dont il est souhaité reprendre la puissance.

Tous les indicateurs des zones de cuisson clignotent.

- Effleurez l'indicateur de la zone de cuisson vers laquelle le transfert de la puissance est souhaité, puis immédiatement après l'indicateur de la zone de cuisson dont il est souhaité reprendre la puissance.

La puissance est transmise.

Début de cuisson automatique

La durée de saisie dépend de la puissance de mijotage sélectionnée :

Niveau de poursuite de cuisson	Durée de saisie [min:s]
1	env. 00:45
2	env. 2:20
3	env. 3:45
4	env. 5:15
5	env. 6:45
6	env. 2:00
7	env. 2:45
8	env. 3:40
9	—

Activation du début de cuisson automatique

Aucune fonction de minuterie ne peut être réglée pendant la durée de saisie.

- Effleurez l’affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur la touche du niveau de mijotage souhaité jusqu’à ce qu’un signal sonore retentisse et que l’affichage de la zone de cuisson indique *M*.

Le niveau de puissance clignote en alternance avec *M* pendant la phase de saisie (niveau de puissance 9).

Désactivation du début de cuisson automatique

- Effleurez l’indicateur de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Réglez un autre niveau de puissance.

Minuteur

Réglage de la durée

Vous pouvez sélectionner une durée allant d’une minute (01) à 99 minutes (99).

La durée est saisie avec le clavier numérique et peut être adaptée avec + *Plus* et – *Moins*.

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

Exemple :

59 minutes = saisie : 5–9

80 minutes = saisie : 8–0

Une fois le premier chiffre saisi, l’affichage du minuteur reste allumé. Après la saisie du deuxième chiffre, le premier chiffre saute vers la gauche.

Réglage du minuteur

Aucune zone de cuisson n’est sélectionnée.

🔔 *Fonction Minuterie* s’allume.

- Effleurez l’indicateur du minuteur.

L’affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez l’affichage du minuteur ou si vous attendez cinq secondes, le minuteur démarre.

Utilisation

Modification du minuteur

Aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

 *Fonction Minuterie s'allume.*

- Effleurez l'indicateur du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez l'affichage du minuteur ou si vous attendez cinq secondes, le minuteur démarre.

Suppression du minuteur

Aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

 *Fonction Minuterie s'allume.*

- Effleurez l'indicateur du minuteur.
- Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

Réglage de la durée de désactivation

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson est désactivée. Cela est indépendant de la durée de désactivation réglée.

- Sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance.
- Effleurez l'indicateur du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

 *Arrêt automatique s'allume à côté de l'affichage du minuteur.*

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez l'affichage du minuteur ou attendez cinq secondes, la durée de désactivation démarre.

La durée de désactivation d'une cuisson est écoulée et  *Arrêt automatique* à côté de la zone de cuisson s'allume.

Au bout d'environ dix secondes, la zone de cuisson est automatiquement désélectionnée et la durée de désactivation de la cuisson n'apparaît plus sur l'affichage du minuteur.

Modification de la durée de désactivation d'un processus de cuisson

- Effleurez l'indicateur souhaité de la zone de cuisson.

- Effleurez l'indicateur du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

 *Arrêt automatique s'allume à côté de l'affichage du minuteur.*

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez l'affichage du minuteur ou attendez cinq secondes, la durée de désactivation démarre.

La durée de désactivation d'une cuisson est écoulée et  *Arrêt automatique* à côté de la zone de cuisson s'allume.

Au bout d'environ dix secondes, la zone de cuisson est automatiquement désélectionnée et la durée de désactivation de la cuisson n'apparaît plus sur l'affichage du minuteur.

Suppression de la durée de désactivation d'un processus de cuisson

- Effleurez l'indicateur souhaité de la zone de cuisson.

- Effleurez l'indicateur du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

⌚ *Arrêt automatique* s'allume à côté de l'affichage du minuteur.

- Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

Réglage d'une durée de désactivation pour les autres processus de cuisson

- Pour régler une durée de désactivation pour d'autres processus de cuisson, procédez comme indiqué au chapitre "Commande", section "Réglage de la durée de désactivation d'un processus de cuisson".

Si une durée de désactivation est réglée pour d'autres processus de cuisson, le temps restant de la zone de cuisson sélectionnée s'affiche. ⌚ *Arrêt automatique* s'allume avec une lumière vive à côté de l'indicateur de la zone de cuisson concernée. Les autres touches s'allument avec une lumière moins intense.

Affichage de la durée de désactivation d'un processus de cuisson

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

⌚ *Arrêt automatique* s'allume à côté de l'affichage du minuteur.

Le temps restant **arrondi** s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation simultanée de fonctions de minuterie

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

- Pour consulter les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurer l'affichage du minuteur ou l'indicateur de la zone de cuisson correspondante puis l'affichage du minuteur.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sont verrouillées. Le minuteur paramétré continue de s'écouler.

Aucun niveau de puissance n'est réglé sur aucune des zones de cuisson.

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche/ Verrouillage* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur indique **LDC**.

Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si, lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, une touche non autorisée est effleurée, l'affichage du minuteur indique **LDC** pendant quelques secondes et un signal sonore retentit.

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement cinq minutes après la désactivation du plan de cuisson.

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche/ Verrouillage* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur n'affiche plus **LDC**.

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Utilisation

Verrouillage

Activation du verrouillage

Lorsque le verrouillage est activé, le plan de cuisson ne peut être qu'éteint.

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage.*

L'affichage du minuteur indique *LOC*.

Si, lorsque le verrouillage est activé, une touche non autorisée est effleurée, l'affichage du minuteur indique *LOC* pendant quelques secondes et un signal sonore retentit.

Désactivation du verrouillage

- Effleurez  *Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage.*

L'affichage du minuteur n'indique plus *LOC*.

Le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel

- Rallumez le plan de cuisson.
- Directement après la mise sous tension, effleurez l'un des affichages des zones de cuisson clignotants.

Tous les réglages sont rétablis.

Activation/Désactivation du maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud ne permet pas de réchauffer les aliments refroidis.

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

Le voyant de la zone de cuisson est allumé avec une lumière vive. Les autres touches sont éclairées avec une lumière moins intense.

- Effleurez  *Maintien au chaud.*

L'affichage correspondant de la zone de cuisson indique *h*.

Astuces concernant le maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans le récipient de cuisson (casserole/poêle). Couvrez la batterie de cuisine avec un couvercle.
- Remuez régulièrement les plats solides ou semi-liquides (purée de pomme de terre, 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 donc être aussi courte que possible.

Protection nettoyage

Activation de la protection nettoyage

- Effleurez  *Protection nettoyage*.

 *Protection nettoyage* clignote pendant environ 20 secondes.

Désactivation de la protection nettoyage

- Effleurez  *Protection nettoyage* jusqu'à ce que  *Protection nettoyage* reste allumé sans clignoter.

Hotte aspirante

Réglage manuel du niveau de puissance de la hotte aspirante

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

L'augmentation de la puissance est nécessaire pour garantir que le volet s'ouvre en mode évacuation d'air. Si la hotte aspirante est utilisée en mode recyclage, la fonction automatique peut être désactivée.

- Effleurez l'affichage de l'évacuation des buées.
- Effleurez la touche correspondante pour régler un niveau de puissance.

Arrêt manuel de la hotte aspirante

- Effleurez l'affichage de l'évacuation des buées.
- Effleurez le **0** sur la rangée de chiffres.

Activation du Booster

Le Booster est actif pendant 5 minutes au maximum.

- Effleurez l'affichage de l'évacuation des buées.
- Effleurez **B** *Booster*.

Désactiver le Booster

- Appuyez sur l'affichage de l'évacuation des buées.
- Réglez un autre niveau de puissance.

Désactivation temporaire de Con@ctivity

- Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver Con@ctivity :
 - Effleurez  *Con@ctivity*
 - Effleurez le **0** sur le clavier numérique
 - Sélectionnez un autre niveau de puissance
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Lorsque vous éteignez puis rallumez le plan de cuisson, Con@ctivity est à nouveau activé.

Arrêt différé

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

Selon le dernier niveau de puissance actif, le processus d'arrêt différé prend de 2 à 30 minutes.

N'interrompez pas l'arrêt différé par anticipation. En particulier en mode Plug&Play, l'arrêt différé assure le séchage de l'armoire basse.

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

Utilisation

Activation manuelle de l'arrêt différé

- Lorsque la hotte aspirante est allumée, effleurez après la cuisson  Arrêt différé de 5 ou 15 minutes :
- Une fois : la hotte aspirante s'éteint au bout de cinq minutes.
- Deux fois : la hotte aspirante s'éteint au bout de 15 minutes.

L'affichage du minuteur indique la durée arrêt différé.

 Arrêt différé de 5 ou 15 minutes est très lumineux. Les autres touches ont un éclairage atténué.

Activation/Désactivation du mode Expo

- Accédez aux réglages.
- Sélectionner *C.01* dans *P.01*.

Pendant quelques secondes, ce qui suit clignote 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 du plan de cuisson

Le plan de cuisson est doté de neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires programmés en usine. Si vous souhaitez régler les niveaux de puissance sur des valeurs entières, vous pouvez désactiver les niveaux intermédiaires dans les réglages.

		Plage de réglage ²	
	Récipient de cuisson recommandé ¹	d'usine neuf niveaux avec niveaux in- termédiaires	valeurs en- tières neuf niveaux sans niveaux in- termédiaires
Faire fondre le beurre	Casserole	1	1
Faire fondre du chocolat			
Dissoudre de la gélatine			
Maintien au chaud de plats qui attachent faci- lement		1–1.	1–2
Réchauffer de petites quantités de liquide			
Faire gonfler du riz			
Décongeler des blocs de légumes surgelés		1.–3	2–3
Faire cuire de la bouillie au lait			
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides			
Cuire des fruits à l'étuvée		Poêle	
Cuire des pommes de terre après la saisie			
Faire suer du lard			
Préparer des omelettes, des œufs sur le plat sans croûte, etc.	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	2.–4.	3
Faire revenir du poisson	Casserole	2–4.	2–3
Faire suer des légumes			
Faire lever des pâtes et gonfler des légumi- neuses			
Émulsionner des sauces et des crèmes, par ex. sabayon ou sauce hollandaise			
Décongeler et faire chauffer des surgelés			
	Voir les indications du fa- bricant		
Rôtir en douceur (par ex. poisson entier)	Poêle avec fond sandwich et revêtement anti-adhésif	3–4.	3
Rôtir en douceur (par ex. boulettes de viande, blanc de poulet)	Poêle		
Rôtir (par ex. filet de poisson, escalope, œufs sur le plat)			
Faire revenir à feu vif/fort (par ex. steaks, pe- tites quantités de viande, pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre)			3–5.
		5.–6.	5–7
Faire frire, par ex. des frites	Casserole à rebord haut	7.–9	9
Saisir de grandes quantités de viande	Casserole à rebord haut ou plat à rôtir		

Plages de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson

	Récipient de cuisson recommandé ¹	Plage de réglage ²	
		d'usine neuf niveaux avec niveaux in- termédiaires	valeurs en- tières neuf niveaux sans niveaux in- termédiaires
Faire bouillir de l'eau	Casserole	Booster	Booster

¹ Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.

² Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Pour cette raison, il est possible que les niveaux de puissance diffèrent légèrement pour votre récipient de cuisson. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour votre récipient de cuisson. Pour les nouveaux récipients de cuisson dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le niveau de puissance immédiatement inférieur au niveau indiqué.

Votre plan de cuisson

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Une bobine à induction se trouve sous chaque zone de cuisson à induction. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la batterie de cuisine et la réchauffe. La chaleur dégagée par le fond de la batterie de cuisine réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des batteries de cuisine dont le fond est magnétisable. Le plan de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la batterie de cuisine.

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans la batterie de cuisine, selon le matériau et la fabrication du fond de la batterie :

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

un crépitement lors de l'emploi d'une batterie de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

des sifflements, si on utilise simultanément les zones de cuisson combinées avec des batteries de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement si le niveau de puissance est bas,

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

Récipient de cuisson

Batteries de cuisine adaptées

- Inox avec fond magnétisable
- Acier émaillé
- Fonte

La nature du fond de la batterie de cuisine peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes). Le fond de la batterie de cuisine doit répartir uniformément la chaleur. Les batteries de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsule) sont bien adaptées.

Batteries de cuisine non adaptées

- Inox avec fond non magnétisable
- Aluminium ou cuivre
- Verre, céramique ou grès

Vérification des batteries de cuisine

Si vous n'êtes pas certain(e) que votre casserole convient à l'induction, approchez un aimant du fond de la batterie de cuisine. En règle générale, si l'aimant reste collé, la batterie de cuisine peut être utilisée avec l'induction.

Bon à savoir

Conseils relatifs aux batteries de cuisine

- Positionnez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine dont le diamètre correspond. Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser une batterie de cuisine qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
- Soulevez la batterie de cuisine pour la déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les déplacements d'avant en arrière de la batterie de cuisine n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Votre hotte aspirante

Principe de fonctionnement de la hotte aspirante

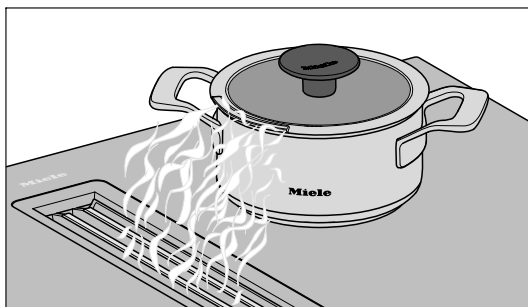
En fonction du mode choisi, le circuit de l'air après l'aspiration diffère :

Guidage de l'air	Filtre à graisses	Conduit	Filtre à charbon actif	Hors 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

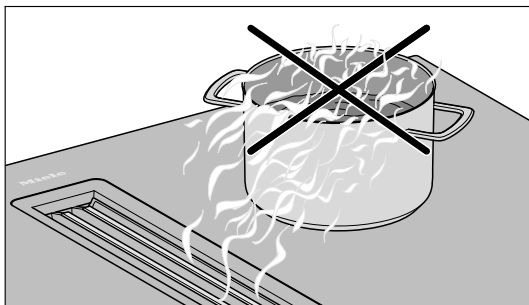
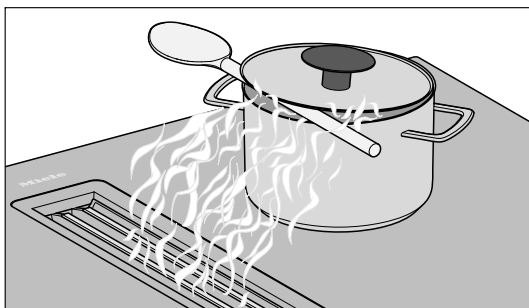
Pour l'attribution des modes de fonctionnement des variantes de KDMA (voir chapitre "Installation", section "Modes de fonctionnement").

Conseils pour l'évacuation de l'air

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



Conseil : Pour les récipients de cuisson avec une sortie optimisée pour les buées, voir le chapitre "Prise en main", section "Accessoires en option".



Conseil : Si vous ne disposez pas de récipient de cuisson avec une sortie optimisée pour les buées, 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 aux réglages

Le plan de cuisson est désactivé.

- Effleurez ① *Marche/Arrêt* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur indique *PC*.

Réglage des paramètres

L'affichage des paramètres et du code change toutes les cinq secondes.

- Lorsque *PC* ou un paramètre (par ex. *P.01*) s'affiche, effleurez + *Plus* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur indique le numéro de paramètre souhaité.

Réglage du code

L'affichage des paramètres et du code change toutes les cinq secondes.

- Pendant qu'un code (par ex. *C.00*) s'affiche, effleurez + *Plus* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur indique le numéro de code souhaité.

Enregistrement des réglages

- Pendant que *PC* s'affiche, effleurez ① *Marche/Arrêt* jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Pas d'enregistrement des réglages

- Pendant qu'un paramètre (par ex. *P.01*) ou un code (par ex. *C.00*) s'affiche, effleurez ① *Marche/Arrêt* jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ajustement des réglages

Paramètres ¹		Code	Réglages ²
P.01	Mode Expo	C.00	Mode Expo désactivé
		C.01	Mode Expo activé ³
P.02	Gestion de puissance ⁴	C.00	désactivé
		C.01	5'700 W
		C.02	4'500 W
		C.03	3'300 W
		C.04	2'800 W
		C.05	1'500 W
P.03	Réglage d'usine	C.00	Réglages d'usine non restaurés
		C.01	Réglages d'usine restaurés
P.04	Plage de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	C.00	Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
		C.01	Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster
P.07	Signal sonore du minuteur	C.00	Désactivé
		C.04	Activé
P.08	Verrouillage de la mise en marche	C.00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C.01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P.15	Détection permanente des récipients	C.00	Détection permanente des récipients désactivée
		C.01	Détection permanente des récipients activée
P.17	Mode de la hotte aspirante intégrée	C.00	Mode recyclage
		C.01	Mode évacuation d'air
P.20	Suppression de la mémoire des défauts ⁵	C.00	Désactivé
		C.01	Suppression de la mémoire des défauts

¹ Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.

² Le code réglé en usine est en caractères gras.

- ³ Après la mise en marche du plan de cuisson, l'affichage du minuteur reste allumé pendant quelques secondes *dE*
- ⁴ Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il se peut que la puissance maximale du plan de cuisson soit limitée.
- ⁵ *P.20* est uniquement destiné au service.

Ajustement des réglages

Affichage de la version du logiciel

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément l'affichage du minuteur et celui de la zone de cuisson en bas à gauche jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Effleurez simultanément, dans un délai de dix secondes, l'affichage du minuteur et celui de la zone de cuisson en bas à droite jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse

Les chiffres affichés peuvent être analysés en collaboration avec le service après-vente.

Surfaces

Les modèles de plans de cuisson portant le suffixe MattFinish sont dotés d'une vitrocéramique noire mate. Les plans de cuisson en vitrocéramique MattFinish se distinguent des plans de cuisson en vitrocéramique standard par une texture plus rugueuse et moins de reflets lumineux. En raison des particularités de la vitrocéramique MattFinish, il convient de respecter des instructions de nettoyage particulières.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique : KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

Le nettoyage des vitrocéramiques MattFinish est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyage du plan de cuisson en vitrocéramique MattFinish".

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Lorsqu'elles sont nettoyées comme les vitrocéramiques MattFinish,

les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées.

Nettoyez les vitrocéramiques standard conformément aux instructions de nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique standard.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule invisible se forme sur la plaque vitrocéramique et entraîne une décoloration de celle-ci, qu'il est ensuite impossible d'éliminer.

Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson.
- Une fois par semaine : pour éviter que des résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele, un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce ou une

crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de produits détachants ou antirouille,
- de détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapants pour four et gril,
- de brosses abrasives,
- de gommes détachantes,
- d'éponges.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique MattFinish : KMDA 5649 FL MattFinish

Le nettoyage des vitrocéramiques standard est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyage du plan de cuisson en vitrocéramique".

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

Si vous nettoyez les vitrocéramiques MattFinish comme des vitrocéramiques standard, elles peuvent ne pas être propres.

Nettoyez les vitrocéramiques MattFinish conformément aux instructions de nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique MattFinish.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés ou si des résidus de produits de lavage appropriés sont chauffés sur le plan de cuisson, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer.

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

 Attention lorsque vous manipulez des nettoyants chimiques ! Ce sont des produits irritants et corrosifs.

Respectez les prescriptions de sécurité en vigueur et les fiches de données de sécurité des fabricants des nettoyants chimiques !

Utiliser des gants !

Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre mat.

Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre mat, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en micro-fibres propre.

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation : nettoyez tout le plan de cuisson.
- Une fois par semaine : pour éviter que des résidus de produits de lavage ne brûlent, nettoyez la

Nettoyage et entretien

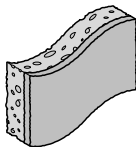
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces



1. Exemple d'éponge de nettoyage avec côté abrasif doux

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele, un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce ou une crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- Laissez agir la crème à récurer pendant 15 minutes sur les zones très sales pour ramollir les salissures.

- Nettoyez les zones concernées avec une éponge de nettoyage au côté abrasif doux (1) pendant deux à cinq minutes.
- S'il reste des résidus, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

Élimination des salissures incrustées

- En cas de salissures extrêmes, utilisez un nettoyant pour four ou un détergent pour grill fortement alcalin adapté aux plans de cuisson. Laissez agir le produit de lavage pendant au moins 30 minutes.

Clôture du nettoyage

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

Détergents à ne pas utiliser

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

- de produits de lavage à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produits détachants ou antirouille,
- de poudre ou de pierre de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de brosses abrasives,
- de gommes détachantes.

Pièces lavables au lave-vaisselle

Vous pouvez nettoyer les pièces amovibles de votre plan de cuisson de la façon suivante :

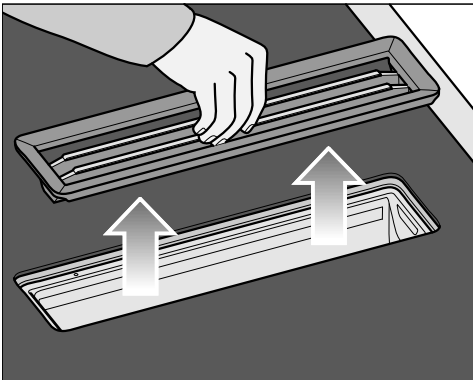
	En machine	À la main
Grille de recouvrement	X	X
Filtre à graisses	X	X
Bac de récupération	X	X
Clapet de nettoyage	X	X

Grille de recouvrement

Retrait de la grille de recouvrement

La grille de recouvrement risque d'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.

Nettoyage manuel de la grille de recouvrement

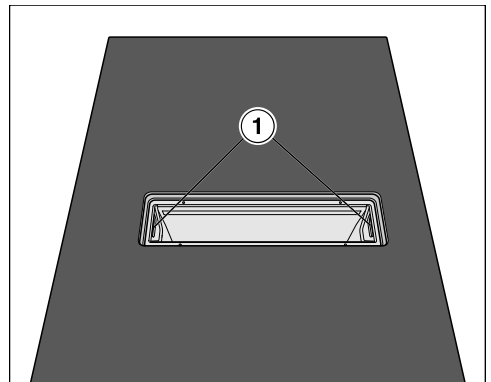
- Nettoyez la grille de recouvrement avec une brosse, dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de liquide vaisselle concentré.

Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle

- Disposez la grille de recouvrement verticalement dans le panier inférieur.
- Utilisez un détergent pour lave-vaisselle du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage maximale de 55 °C.

Filtre à graisses

Retrait du filtre à graisses



- Retirez la grille de recouvrement.
- Retirez le filtre à graisses avec précaution à l'aide des poignées (1). Veillez à ce que le filtre à graisses ne bascule pas.
- Videz le liquide accumulé au fond du filtre à graisses.

Nettoyage et entretien

Nettoyage manuel du filtre à graisses

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

Conseils pour le nettoyage au lave-vaisselle

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

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

En fonction du produit de lavage utilisé, les surfaces intérieures du filtre peuvent subir des décolorations permanentes. Cela n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle

- Placez le filtre à graisses avec le fond vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un détergent pour lave-vaisselle du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage maximale de 65 °C.

Mise en place du filtre à graisses

Le filtre à graisses et son compartiment sont conçus de manière à ce qu'il soit impossible de se tromper de sens d'insertion. Ne forcez pas pour insérer le filtre à graisses.

- Placez le filtre à graisses de manière à ce qu'il s'enfonce entièrement dans le compartiment prévu à cet effet.

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

Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses

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

- Appuyez sur  *Indicateur de filtre à graisses* pendant trois secondes.

La touche s'éteint.

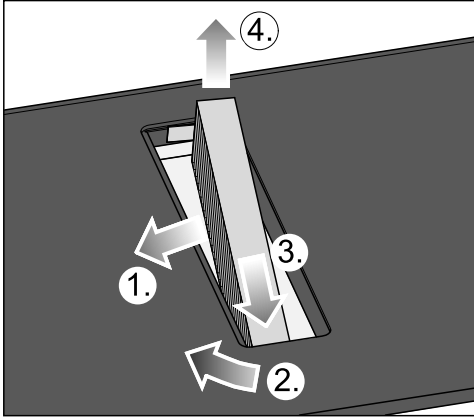
Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

Remplacement du filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

Les filtres à charbon actif doivent être remplacés après 120 heures de fonctionnement.  *Le voyant du filtre à charbon actif* est allumé.

Les filtres à charbon actif compatibles avec les variantes KMDA de ce mode d'emploi sont les suivants : DKF 37-P.

- Retirez la grille de recouvrement.
- Retirez le filtre à graisses.



- Retirez le filtre à charbon actif.

Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

Il est indiqué dans le mode d'emploi et dans les instructions de montage du boîtier d'air recyclé comment le compteur d'heures de fonctionnement doit être activé pour le filtre à charbon actif. Ce n'est pas nécessaire ici.

 *Indicateur du filtre à charbon actif* reste allumé même lorsque la hotte aspirante fonctionne en mode évacuation d'air.

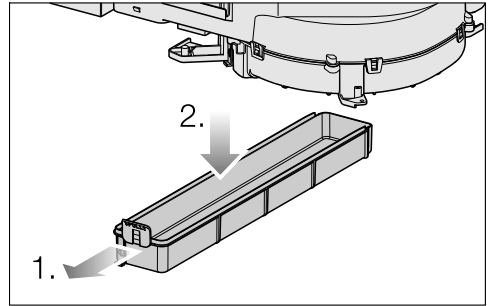
- Appuyez sur  *Indicateur du filtre à charbon actif* pendant trois secondes.

La touche s'éteint.

Nettoyage du bac de récupération de la hotte aspirante

Nettoyez le bac de récupération si des liquides qui ont débordé ou ont été renversés ont pénétré dans la hotte aspirante.

- Retirez le filtre à graisses et nettoyez-le comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Filtre à graisses".



- Poussez l'étrier en plastique vers la gauche ① jusqu'à ce que le bac de récupération puisse être retiré vers le bas ②.

- Videz le liquide.

- Nettoyez le bac de récupération et séchez-le.

- Nettoyez et séchez aussi les parois latérales accessibles de la hotte aspirante.

- 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 la carrosserie intérieure de la hotte aspirante

- Retirez le filtre à graisses.

- Nettoyez les parties accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des défaillances et anomalies. 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 vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
Après avoir allumé le plan de cuisson ou effleuré une touche, l'affichage de la minuterie indique <i>L0C</i> pendant quelques secondes.	<p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche. <p>Le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le verrouillage.
Une fois le plan de cuisson allumé, l'affichage du minuteur indique brièvement <i>dE</i>. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	<p>Le plan de cuisson est en mode Expo.</p> <p>Un récipient de cuisson se trouve sur le plan de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le plan de cuisson sous tension■ Désactivez le mode Expo.
<i>E</i> clignote sur l'affichage du minuteur en alternance avec <i>1</i>.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe.■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si l'affichage du minuteur continue d'afficher le message d'erreur, contactez le service après-vente.
L'affichage du minuteur alterne entre <i>E</i> et <i>2</i>.	<p>Le ventilateur est bloqué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet.■ Enlevez-le■ Si l'affichage du minuteur continue d'afficher le message d'erreur, contactez le service après-vente.
Le plan de cuisson s'est éteint automatiquement. Lors de la remise sous tension, le plan de cuisson affiche <i>Er03</i> sur l'affichage du minuteur.	<p>Une ou plusieurs touches sont couvertes, par ex. par un doigt, des aliments qui débordent ou des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retirez les objets et/ou nettoyez les salissures.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
L'affichage du minuteur alterne entre E et 4 ou 5.	<p>Le plan de cuisson n'est pas branché à la bonne tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Appelez le service après-vente.
L'affichage de la minuterie indique un message qui ne figure pas dans ce tableau.	<p>Une anomalie s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ. ■ Si le problème persiste après le rétablissement de l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
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"> ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	<p>La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson. <p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le niveau Booster s'interrompt automatiquement trop tôt.	<p>La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe.■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu de le récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.	<p>Une grande quantité d'aliment est chauffée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.
	<p>Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.
La puissance d'évacuation d'air de la hotte aspirante est faible.	<p>Le mode est réglé sur le mode recyclage.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez le mode de la hotte aspirante intégrée (P.17) sur le mode évacuation d'air (C.01).

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	<p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ <ul style="list-style-type: none"> – en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du gril avant de disparaître complètement. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.</p>
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Du liquide a pénétré dans la hotte aspirante.	<p>Du liquide qui a débordé ou a été renversé a pénétré dans la hotte aspirante par le biais de la grille de recouvrement.</p> <p>Le fond du filtre à graisse recueille dans ce cas env. 250 ml de liquide. Par ailleurs, le bac de récupération sous la carrosserie de la hotte aspirante recueille 900 ml de liquide en plus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la hotte aspirante.■ Nettoyer le filtre à graisses et le bac de récupération ainsi que les parois latérales du boîtier.
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est amplifié.	<p>Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte aspirante.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la hotte aspirante.■ Retirez le filtre à graisses.■ Retirez les objets du filtre à graisses.
 Indicateur du filtre à charbon actif s'allume	<p>Le filtre à charbon actif doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remplacez le filtre à charbon actif.■ Réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement.
 Indicateur de filtre à graisses s'allume	<p>Le filtre à graisses doit être nettoyé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez le filtre à graisses.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser, par exemple, à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

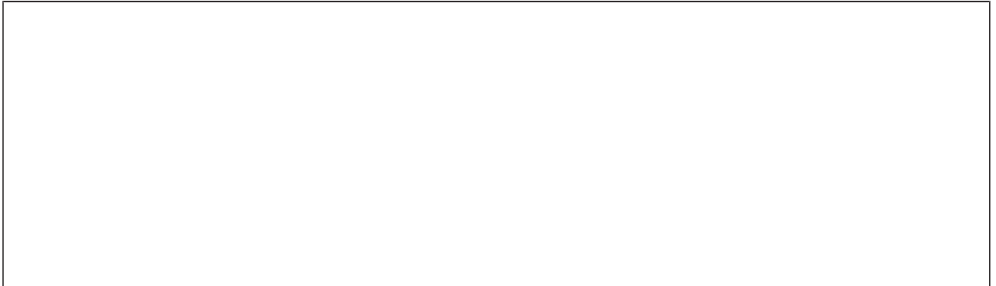
Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

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

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique ou voir chapitre "Utilisation", section "Données du plan de cuisson".

Plaque signalétique

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Caractéristiques techniques

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 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
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 Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	192,3 Wh/kg
- Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction	
- Zone de cuisson vario / Arrière 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 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	48,7 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique (EEl_{hotte})	45,5
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	33,8
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	91,0%

Caractéristiques techniques

Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	B
Volume d'air optimal mesuré	335,8 m³/h
Débit d'air (vitesse minimale)	230 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale)	495 m³/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	635 m³/h
Débit d'air max. (Q_{max})	635,9 m³/h
Pression d'air optimale mesurée	605 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	48 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	66 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	71 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	166,8 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,30 W
Puissance nominale du système d'éclairage	W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	lx
Facteur de prolongation	0,8

Droits d'auteur et licences

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Caractéristiques techniques

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License

Version 2.0, January 2004

<http://www.apache.org/licenses/>

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on

behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. **Grant of Copyright License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. **Grant of Patent License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. **Redistribution.** You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.
 - You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and
 - You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
 - You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and

Caractéristiques techniques

- If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.
- 5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
- 6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
- 7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
- 8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages.
- 9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may

act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

<http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish