

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



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

Consignes de sécurité et mises en garde	8
Développement durable et protection de l'environnement	22
Prise en main	23
Table de cuisson	23
Éléments de commande et d'affichage	25
Caractéristiques de la zone de cuisson.....	27
Gestion de puissance (Powermanagement)	28
Principe de commande.....	29
Mise en réseau	30
Miele@home.....	30
Fonctions	31
Con@ctivity.....	31
Détection permanente de casserole.....	31
Détection de casseroles/de la taille des casseroles	31
Zone de cuisson PowerFlex XL.....	31
Booster.....	31
Stop&Go.....	31
Niveaux de puissance avancés	31
Début de cuisson automatique	31
Minuteur.....	31
Verrouillage de la mise en marche.....	32
Verrouillage	32
Fonction de rappel.....	32
Maintien au chaud.....	32
Protection nettoyage.....	32
Évacuation des buées	32
Programmation.....	32
Mode démonstration	32
Indicateur de chaleur résiduelle.....	32
Sécurité Oubli.....	33
Sécurité anti-surchauffe	34
Mise en service	35
Déballer la table de cuisson.....	35
Nettoyer pour la première fois la table de cuisson.....	35
Mettre en service la table de cuisson pour la première fois	35
Première mise en service de la hotte	35
Miele@home	36
Installer l'application Miele	36
Activer Miele@home	36

Table des matières

Utilisation	40
Consignes de sécurité pour l'utilisation.....	40
Activer la table de cuisson.....	41
Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson.....	41
Placer les récipients.....	41
Niveau de puissance.....	42
Régler le niveau de puissance.....	42
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue.....	42
Modifier le niveau de puissance.....	42
Interconnecter/séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL.....	42
Booster.....	43
Activer le Booster.....	43
Désactiver le Booster.....	43
Stop&Go.....	43
Activer le Stop&Go.....	43
Désactiver le Stop&Go.....	43
Début de cuisson automatique.....	44
Activer le début de cuisson automatique.....	44
Désactiver le début de cuisson automatique.....	44
Minuteur.....	45
Régler les durées de minuterie.....	45
Régler la minuterie.....	45
Modifier la minuterie.....	45
Supprimer la minuterie.....	45
Régler la durée de désactivation.....	46
Modifier le délai de désactivation.....	46
Supprimer le délai de désactivation.....	46
Régler plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique.....	46
Afficher les délais pour la fonction de coupure automatique.....	46
Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer).....	47
Verrouillage de la mise en marche.....	48
Activer le verrouillage de la mise en marche.....	48
Désactiver le verrouillage de la mise en marche.....	48
Verrouillage.....	48
Activer le verrouillage.....	48
Désactiver le verrouillage.....	48
Activer le rappel.....	49
Activer/Désactiver le Maintien au chaud.....	49
Protection nettoyage.....	49
Activer la protection nettoyage.....	49
Désactiver la protection nettoyage.....	49

Table des matières

Évacuation des buées	50
Régler le niveau de puissance.....	50
Désactiver l'évacuation des buées.....	50
Activer le Booster	50
Désactiver le Booster.....	50
Désactiver Con@ctivity provisoirement	50
Activer l'arrêt différé.....	51
Désactiver le suivi.....	51
Données de la table de cuisson	52
Afficher désignation de modèle/numéro de série.....	52
Afficher la version du logiciel	52
Activer/Désactiver le mode démonstration	52
Niveaux de puissance	53
Bon à savoir.....	54
Table de cuisson	54
Fonctionnement des tables de cuisson à induction.....	54
Bruits	54
Récipients de cuisson.....	55
Évacuation des buées.....	57
Fonctionnement de la hotte aspirante.....	57
Compteur d'heures de fonctionnement.....	58
Conseils pour l'évacuation de l'air	58
Ajuster les réglages	59
Nettoyage et entretien.....	63
Nettoyer les surfaces en vitrocéramique.....	65
Pièces adaptées au lave-vaisselle.....	65
Grille de recouvrement	66
Retirer la grille de recouvrement	66
Nettoyer la grille de recouvrement à la main	66
Nettoyer la grille de recouvrement au lave-vaisselle	66
Filtre à graisses	66
Retrait du filtre à graisses.....	66
Nettoyage manuel du filtre à graisse	67
Nettoyer le filtre à graisses au lave-vaisselle.....	67
Monter les filtres à graisse	67
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses	67
Filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U).....	68
Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U).....	68
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U)	68

Table des matières

Nettoyer le bac collecteur de la hotte	69
Nettoyer l'intérieur de la carrosserie de la hotte intégrée.....	69
Nettoyer l'intérieur de l'unité de ventilation.....	69
Corriger les problèmes	71
Messages dans les affichages/ à l'écran.....	71
Comportement inattendu	73
Résultat insatisfaisant	74
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques.....	74
Service après vente	77
Contact en cas d'anomalies	77
Plaque signalétique	77
Garantie	77
Données à l'attention des instituts de contrôle	78
Accessoires disponibles en option	79
Installation	80
Consignes de sécurité pour le montage	80
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation	82
Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play ..	83
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	84
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..	85
Distances de sécurité	86
Modes de fonctionnement	89
Exemples d'installation.....	90
Cotes d'encastrement pour encastrement standard.....	92
KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U.....	92
Mode évacuation d'air et recyclage guidé en cas de montage standard.....	93
Plug&Play en cas de montage standard	94
Côte d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	95
KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U.....	95
Mode évacuation d'air et recyclage guidé en cas de montage à fleur de plan	96
Plug&Play pour une installation à fleur de plan.....	97
Raccordement au contacteur de fenêtre	98
Encastrement standard de la table de cuisson pour l'évacuation et la circula- tion d'air guidée	100
Encastrement standard de la table de cuisson pour le Plug&Play	101
Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour l'évacuation et la cir- culation d'air guidée.....	103
Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour Plug&Play	104

Table des matières

Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage	107
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 23,8 cm	107
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 23,8 cm	108
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 24,8 cm	109
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 24,8 cm	110
Branchement électrique	111
Fiches de données de produits	114
Déclaration de conformité	116

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

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

Sécurité technique

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).

Consignes de sécurité et mises en garde

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

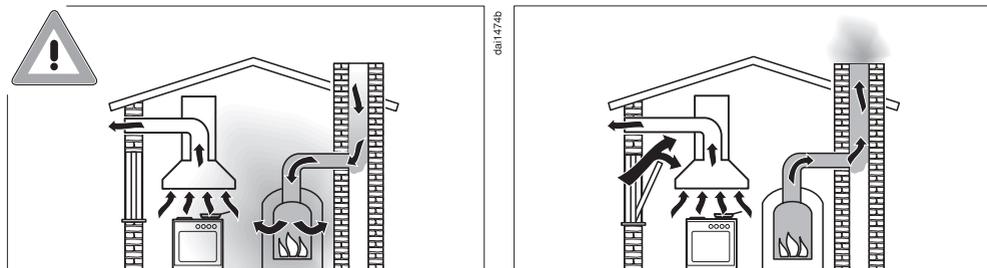
- déclenchez le fusible de l'installation électrique correspondant
- le cas échéant, débranchez la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



⚠ Risque d'intoxication lié aux gaz de combustion !

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

On considère comme foyers les dispositifs de chauffage au gaz, au fuel, au bois, au charbon, les chauffe-eau, les tables de cuisson, les fours, qui consomment l'air de la pièce et dont les fumées sont conduites vers l'extérieur par une installation d'évacuation (cheminée par exemple).

Utilisée en mode évacuation, la hotte aspire l'air dans la pièce où elle est installée et dans les pièces voisines. Ceci vaut pour :

- les hottes à évacuation et :
- les hottes à recyclage avec kit de recyclage situé en-dehors de la pièce.

Si l'alimentation en air n'est pas en quantité suffisante, une dépression se forme. L'air de combustion nécessaire au foyer s'ame- nuise. La combustion fonctionne mal.

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

Danger de mort !

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. Si nécessaire, demandez conseil à une société de ramonage.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !
- ▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.
Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ Les flammes non recouvertes peuvent être à l'origine d'un incendie !
Il est interdit de faire flamber des aliments. Une fois enclenchée, la hotte intégrée aspire les flammes dans le filtre. Il y a risque d'incendie en raison des graisses accumulées.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson (tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus therm conducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ La hotte intégrée peut chauffer fortement lors de la cuisson en raison de vapeurs de cuisson brûlantes. Effleurez la carrosserie et les filtres à graisses seulement lorsque la hotte intégrée a refroidi.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.
- ▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de briser le plateau vitrocéramique.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil.
- ▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson.
- ▶ Si un tiroir est installé sous la zone de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.
- ▶ Ne faites pas chauffer deux récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur un seul espace de cuisson Flex.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Utilisez la zone de cuisson Flex uniquement pour les plats à rôtir carrés ou ovales.
- ▶ Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte intégrée entravent son fonctionnement. N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre à graisses afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.
- ▶ Ne recouvrez pas la grille de recouvrement de la hotte pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur la grille de recouvrement de la hotte. Le fonctionnement de la hotte est par conséquent entravé et la grille de recouvrement peut être endommagée.
- ▶ L'humidité qui pénètre peut endommager la hotte intégrée. Maintenez les liquides éloignés de la hotte intégrée.
- ▶ Des objets légers peuvent être aspirés par la hotte intégrée et endommager son fonctionnement. Ne déposez pas d'objets légers (par ex. serviettes, papier) à proximité de la hotte intégrée.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- ▶ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière pyrolyse, ne mettez pas la table de cuisson en marche pendant le processus de pyrolyse, car la protection anti-surchauffe de la table de cuisson peut se déclencher (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité oubli »).
- ▶ Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre dépoli. Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibres propre.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils d'économie d'énergie

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



Recyclage de l'emballage

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

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

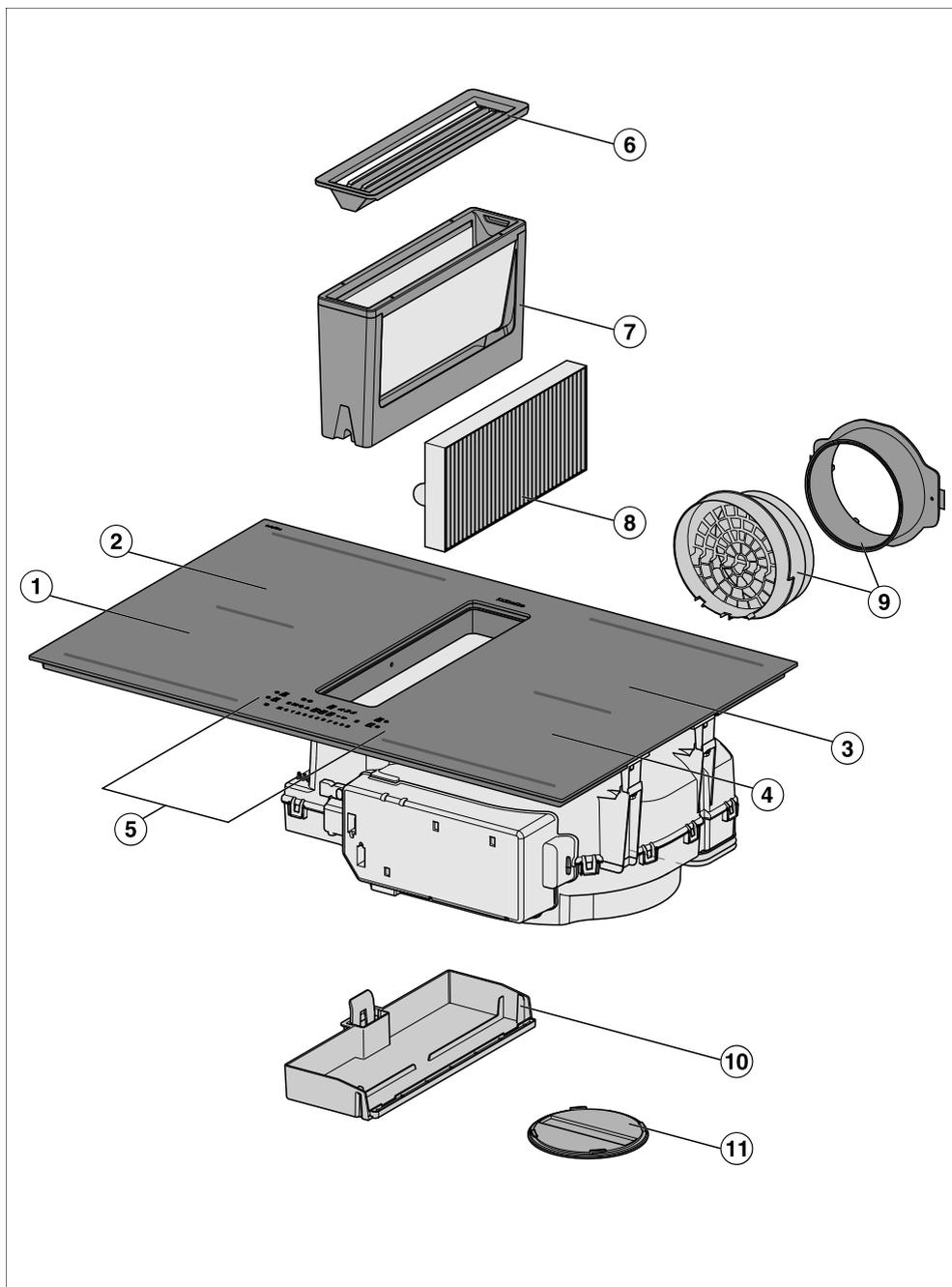
Votre ancien appareil

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



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

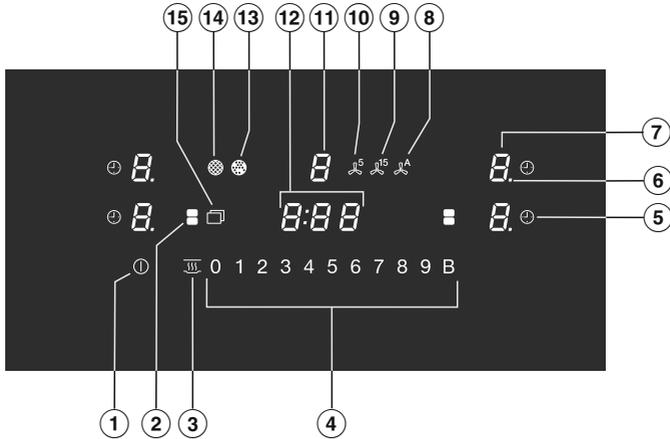
Table de cuisson



Prise en main

- ① Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
Combinable avec zone PowerFlex XL ① en grande zone de cuisson PowerFlex XL
- ③ Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
Combinable avec zone PowerFlex XL ④ en grande zone de cuisson PowerFlex XL
- ④ Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage
- ⑥ Grille de recouvrement
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Filtres à charbon actif
Uniquement KMDA 7876 FL-U
- ⑨ Adaptateur Plug&Play
Uniquement KMDA 7876 FL-U
- ⑩ Bac collecteur amovible
- ⑪ Clapet de nettoyage

Éléments de commande et d'affichage



- ① Touche sensitive de la table de cuisson Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive des zones de cuisson PowerFlex XL
Pour connecter/déconnecter manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL
- ③ Touche sensitive Maintien au chaud
pour activer/ désactiver la fonction Maintien au chaud
- ④ Touches sensibles rangée de chiffres
- Pour régler le niveau de puissance
- Pour régler les durées
- ⑤ Touche sensitive arrêt automatique
désactive automatiquement les zones de cuisson
- ⑥ Diode Niveau de puissance - plage de réglage étendue
- ⑦ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson
 - 0 Zone de cuisson opérationnelle
 - 1 à 9 Niveau de puissance
 - ≡ Chaleur résiduelle
 - A Début de cuisson automatique
 - ⌵ Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
 - , TwinBooster niveau 1
 - ,, TwinBooster niveau 2
 - h Maintien au chaud
- ⑧ Touche sensitive Con@ctivity
pour activer/ désactiver la fonction Con@ctivity de la hotte installée

Prise en main

- ⑨ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes
- ⑩ Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes
- ⑪ Touche sensitive affichage et sélection de la hotte
 - 0* Hotte prête à fonctionner
 - 1 à 9* Niveau de puissance (réglable sur 3 paliers)
 - „* Le Booster est activé
- ⑫ Affichage minuteur
 - 0:00* à *9:59* Durée
 - L0C* Le verrouillage de la mise en marche/ le verrouillage est activé.
 - dE* Le mode démonstration est activé
- ⑬ Affichage du filtre à charbon actif
Le filtre à charbon actif doit être remplacé
- ⑭ Indicateur de filtre à graisses
Le filtre à graisses doit être nettoyé
- ⑮ Touche sensitive menu pour afficher les touches sensibles suivantes
 -  Touche sensitive protection nettoyage
Pour verrouiller les touches sensibles
 -  Touche sensitive fonction Minuterie
 - +** Touche sensitive saisie
 - Pour modifier la programmation
 - Pour ajuster les durées
 - II/▶** Touche sensitive Stop&Go
pour arrêter/ démarrer un processus de cuisson en cours

Caractéristiques de la zone de cuisson

Zone de cuisson	Taille en cm ¹		Puissance max. en watts à 230 V ²		Zone de cuisson associée ³
	∅				
①	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	③
②	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	④
③	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	①
④	15–23	15 x 15 – 23 x 23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650	②
① + ② ③ + ④	–	15 x 25 – 23 x 46	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 400 4 800 7 300	-
			Total	7 300	

¹ Il est possible de choisir tous les diamètres/ surfaces de récipients dans la limite des dimensions indiquées (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, voir le chapitre « Prise en main », section « Powermanagement (Gestion de puissance) ».

Prise en main

Gestion de puissance (Powermanagement)

Puissance totale

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

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

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

Répartition de la puissance

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

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

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

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

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

Effets de la répartition de la puissance

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

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

Si la zone de cuisson ne fournit plus de puissance, le niveau de puissance peut à nouveau être augmenté.

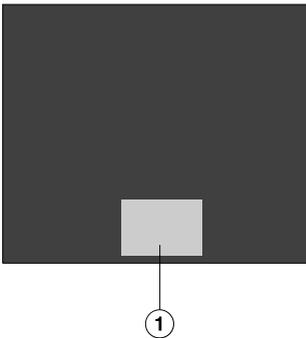
Conseil : Si vous souhaitez préparer de grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, réglez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance inférieurs.

Principe de commande

Table de cuisson éteinte

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

Commande



- ① Emplacement des touches sensibles et affichages

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

Sélectionner une zone de cuisson

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

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

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

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

Prise en main

Mise en réseau

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

Miele@home

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

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

Fonctions

Con@ctivity

La hotte s'active automatiquement si un récipient se trouve sur la zone de cuisson et un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson. Le niveau de puissance de l'évacuation des buées dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson. La durée et l'intensité de l'arrêt différé dépendent du niveau de puissance de l'évacuation des buées.

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

Détection permanente de casserole

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

Détection de casseroles/de la taille des casseroles

Au sein d'une zone de cuisson, l'ustensile de cuisson et sa taille sont reconnus. L'énergie fournie est adaptée à la taille des casseroles.

Zone de cuisson PowerFlex XL

Dans le cas d'une zone de cuisson PowerFlex XL, 2 zones de cuisson PowerFlex XL sont réunies. Cela permet d'utiliser des ustensiles de cuisine plus grands.

Les zones de cuisson PowerFlex XL sont automatiquement réunies en un espace de cuisson PowerFlex XL, si vous positionnez un récipient assez grand (voir chapitre « Prise en main », section « Données des zones de cuisson »).

Vous pouvez également réunir ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL.

Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir plus rapidement l'eau des pâtes.

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

Niveaux de puissance avancés

Vous pouvez activer d'autres niveaux entre les niveaux de puissance. Ces niveaux intermédiaires permettent de régler plus finement la puissance pour les ustensiles de cuisine.

Début de cuisson automatique

Quand la fonction « Début de cuisson automatique » est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance de mijotage que vous avez sélectionnée (phase de mijotage).

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour deux fonctions :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Prise en main

Fonction Minuterie

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

Arrêt automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

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

Protection nettoyage

La protection nettoyage permet de bloquer les touches sensibles de la table de cuisson pendant 20 secondes pour retirer les salissures. La touche sensitive  n'est pas verrouillée.

Évacuation des buées

L'air à côté de l'ustensile de cuisine est aspiré et nettoyé par un filtre à graisses. En fonction des possibilités de fonctionnement, l'air est ensuite évacué du bâtiment ou, en plus, nettoyé par un filtre à charbon actif et renvoyé dans la pièce.

Programmation

Vous pouvez adapter la programmation de la table de cuisson à vos besoins.

Mode démonstration

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Sécurité Oubli

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensible pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. « ⏸ » clignote brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer) et un signal sonore retentit. Lorsque les objets et/ou la salissure sont retirés, ⏸ s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

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

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement maximale [h.:min.]		
	Niveau de sécurité		
	0**	1	2
1	10.00	8.00	5.00
1.	10.00	7.00	4.00
2/2.	5.00	4.00	3.00
3/3.	5.00	3.30	2.00
4/4.	4.00	2.00	1.30
5/5.	4.00	1.30	1.00
6/6.	4.00	1.00	00.30
7/7.	4.00	00.42	00.24
8	4.00	00.30	00.20
8.	4.00	00.30	00.18
9	1.00	00.24	00.10

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

** Réglage d'usine

Prise en main

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de sécurité anti-surchauffe

- Un booster activé est annulé.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson s'éteint. *Err* et *044* clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Déballer la table de cuisson

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

Nettoyer pour la première fois la table de cuisson

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

Mettre en service la table de cuisson pour la première fois

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.

Première mise en service de la hotte

Uniquement : KMDA 7876 FL-U

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

Mise en service

Miele@home

Installer l'application Miele

L'utilisation de l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays. Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.

L'application Miele est disponible gratuitement dans l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.



- Installez l'application Miele sur votre terminal mobile.

Activer Miele@home

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

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

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

Connexion via l'application Miele

- Un réseau WLAN domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre table de cuisson.
- Il n'y a pas de liaison WLAN directe entre la table de cuisson et une hotte Miele (Con@ctivity).
- L'application Miele est installée sur votre terminal.

- Lancez l'application Miele.
- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez un affichage des zones de cuisson quelconque.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant 6 secondes.

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

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

- Suivez les instructions de l'application.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Mise en service

Connexion via WPS

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

- Effleurez un affichage des zones de cuisson quelconque.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant 6 secondes.

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

La connexion WPS est activée pendant ces 120 secondes.

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

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

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

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

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

Annuler le processus

- Effleurez une des touches sensibles.

Réinitialisation des paramètres

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

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

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez un affichage des zones de cuisson quelconque.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur (Timer).

Une fois le temps écoulé, le code **C:00** s'affiche pendant 10 secondes dans l'affichage du minuteur.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

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

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

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

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

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Des actions involontaires se produisent.

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

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

Activer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Toutes les autres touches sensibles s'allument.

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

Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson

Éteindre la table de cuisson

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

Arrêter la zone de cuisson

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

ou

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

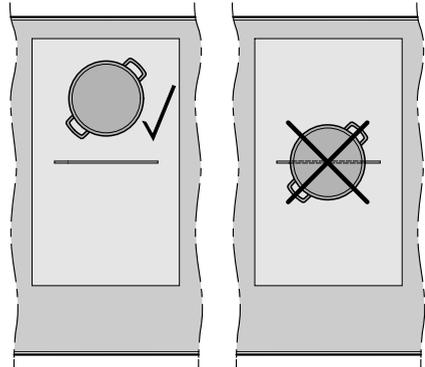
L'affichage de la zone de cuisson brille plus fort.

- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.

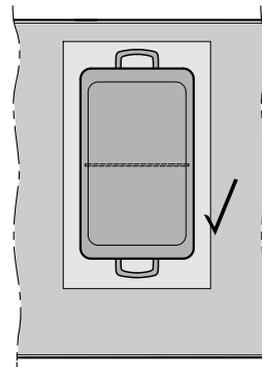
Placer les récipients

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

- Positionnez le récipient de cuisson comme indiqué ci-dessous :



Zone de cuisson PowerFlex XL



Zone de cuisson PowerFlex XL

Utilisation

Niveau de puissance

Régler le niveau de puissance

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

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

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez le clavier numérique entre les touches sensibles.

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

Les touches sensibles devant le palier intermédiaire brillent plus fort que les autres touches.

Exemple :

Si vous avez réglé le niveau de puissance sur 7, la sélection de la zone de cuisson 7 s'affiche.

Le chiffre 7 sur le clavier numérique est plus lumineux que les autres touches sensibles.

Modifier le niveau de puissance

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

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

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

Interconnecter/séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL

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

Booster

Activer le Booster

Lorsque le booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson active peut changer, voir chapitre « Prise en main », section « Powermanagement (Gestion de l'énergie) ».

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson quelconque de chaque côté
ou
- les deux zones de cuisson d'un même côté
ou
- une zone de cuisson PowerFlex XL

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

TwinBooster niveau 1

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

Le symbole  apparaît dans la zone d'affichage.

TwinBooster niveau 2

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

Le symbole  apparaît dans la zone d'affichage.

Désactiver le Booster

- Effleurez la touche sensitive **B**.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

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

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

Stop&Go

Activer le Stop&Go

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur, la zone de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les délais de désactivation, les délais de Booster et les délais pour la phase de saisie continuent de s'écouler.

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

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

Désactiver le Stop&Go

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

Utilisation

Début de cuisson automatique

La durée de début de cuisson dépend de la puissance de mijotage sélectionnée.

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

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

Activer le début de cuisson automatique

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

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

Désactiver le début de cuisson automatique

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

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

Minuteur

Régler les durées de minuterie

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

Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes (00:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes.

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

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,
Saisie : 5-9
80 minutes = 1:20 heure,
Saisie : 1-2-0

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

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez la touche sensitive .

L'afficheur du minuteur clignote.

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

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

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'afficheur du minuteur clignote.

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

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

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez le chiffre 0 sur la rangée de chiffres.

Utilisation

Régler la durée de désactivation

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

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

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

L'afficheur du minuteur clignote.

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

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

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

Modifier le délai de désactivation

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

L'afficheur du minuteur clignote.

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

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

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

Supprimer le délai de désactivation

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

ou

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

L'afficheur du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive  sur le clavier numérique.

Régler plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique

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

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

Afficher les délais pour la fonction de coupure automatique

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

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

Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer)

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

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

Utilisation

Verrouillage de la mise en marche

Activer le verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensibles sont verrouillées. La minuterie réglée continue de s'écouler.

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.

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

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

La programmation peut être adaptée pour que le verrouillage de la mise en marche soit automatiquement activé 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Désactiver le verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.

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

Verrouillage

Activer le verrouillage

Si le verrouillage est activé :

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

- Effleurez la touche sensitive .

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

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

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

Désactiver le verrouillage

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

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

Activer le rappel

- Rallumez la table de cuisson.
- Effleurez un des affichages des zones de cuisson clignotantes directement après la mise sous tension.

Activer/Désactiver le Maintien au chaud

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

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

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

- Effleurez la touche sensitive .

Conseils pour la fonction Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

Activer la protection nettoyage

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

La durée est décomptée sur l'affichage du minuteur.

Désactiver la protection nettoyage

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

Utilisation

Évacuation des buées

Régler le niveau de puissance

Les niveaux de puissance 1 à 3 et un niveau de booster sont paramétrés à l'usine. Les niveaux de puissance peuvent être étendus de 1 à 9 et un niveau booster (voir chapitre « Adapter les réglages »).

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

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

L'augmentation de la puissance est nécessaire pour garantir que le volet s'ouvre en mode évacuation d'air. Si la hotte est utilisée en mode recyclage, la fonction automatique peut être désactivée, voir le chapitre « Adapter les réglages ».

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

Désactiver l'évacuation des buées

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

Activer le Booster

Le Booster est actif pendant 10 minutes au maximum.

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

Désactiver le Booster

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

Désactiver Con@ctivity provisoirement

Si vous souhaitez désactiver Con@ctivity de façon permanente, passez la programmation à Con@ctivity, voir le chapitre « Adapter les réglages ». Si Con@ctivity est désactivé en permanence, la touche sensitive  n'est plus visible.

- Si vous souhaitez désactiver Con@ctivity, vous avez plusieurs options :
 - Effleurez la touche sensitive 
 - Effleurez la touche sensitive **O**.
 - Sélectionnez un autre niveau de puissance
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Lorsque vous éteignez et rallumez la table de cuisson, selon la programmation, Con@ctivity est de nouveau activée, voir le chapitre « Adapter les réglages ».

Activer l'arrêt différé

Grâce à la fonction d'arrêt différé, l'air de la cuisine est ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles. Vous disposez de deux arrêts différés

-  (5 minutes)
-  (15 minutes)

L'arrêt différé fonctionne avec le niveau de puissance qui a été réglé pendant l'activation. Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant l'arrêt différé.

- Effleurez la touche sensitive  ou  pour activer l'arrêt différé.

Désactiver le suivi

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

- Effleurez la touche sensitive ,  ou  pour désactiver l'arrêt différé.

Utilisation

Données de la table de cuisson

Afficher désignation de modèle/numéro de série

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant 6 secondes sur le clavier numérique.

Dans l'affichage du minuteur (Timer) apparaissent après des chiffres, séparés par un trait.

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

Afficher la version du logiciel

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

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

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

Exemple : *123* = Version du logiciel 1.23.

Activer/Désactiver le mode démonstration

Un récipient se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur le clavier numérique.

Dans l'affichage Timer clignote pendant quelques secondes :

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

Niveaux de puissance

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

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

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

Table de cuisson

Fonctionnement des tables de cuisson à induction

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

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

Bruits

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

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

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

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

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

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

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

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

Récipients de cuisson non adaptés.

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

Vérifier les récipients de cuisson

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

Bon à savoir

Conseils sur les récipients de cuisson

- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière aussi centrale que possible.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre « Prise en main », section « Informations sur les zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures qui se produisent lorsque les ustensiles de cuisson sont poussés d'avant en arrière ne gênent pas le fonctionnement de la table de cuisson. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Évacuation des buées

Fonctionnement de la hotte aspirante

En fonction de la possibilité d'exploitation choisie, le guidage de l'air après l'aspiration diffère :

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

Mode évacuation d'air

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

Mode recyclage guidé

L'air aspiré est filtré par le filtre à graisses puis par un filtre à charbon actif. Il est ensuite dirigé par un conduit dans le kit de recyclage. Il est renvoyé dans la cuisine par le kit de recyclage. Les accessoires nécessaires sont disponibles chez Miele.

Mode Plug&Play

L'air aspiré est filtré par le filtre à graisses puis par un filtre à charbon actif. L'air est ensuite évacué vers le meuble bas via une découpe dans le socle de la cuisine.

Pour une attribution des possibilités d'exploitation aux variantes KMDA (voir chapitre "Installer", section "Possibilités d'exploitation").

Bon à savoir

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

Les compteurs d'heures de fonctionnement signalent par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses  ou du filtre à charbon  (uniquement KMDA 7876 FL-U) quand le filtre à graisses doit être nettoyé ou le filtre à charbon doit être remplacé. Pour plus d'informations sur le nettoyage et le changement des filtres et la remise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement, consultez le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Conseils pour l'évacuation de l'air

Conseil : En cas de dégagement léger voire prononcé de fumées de cuisson et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1** à **3** (9 pour les niveaux de puissance étendus) ; pour des opérations de courte durée dégagant de fortes odeurs et buées, quand vous faites revenir de la viande par exemple, choisissez le niveau de puissance Booster **B**.



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

Sélectionner un programme

La table de cuisson est désactivée.

- Touchez les touches sensibles ① et $\overline{00}$ jusqu'à ce que la touche sensitive + et que l'affichage Timer $P\mathcal{C}$ apparaisse.

Au bout de quelques secondes, $P:01$ (programme 01) et $\mathcal{C}:01$ (code) clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur (Timer).

Régler le programme

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

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

Régler le code

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

Enregistrer les réglages

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

Ne pas sauvegarder les réglages

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

Ajuster les réglages

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:01	Mode démonstration	C:00	Mode démonstration désactivé
		C:01	Mode de démonstration activé ³
P:02	Gestion de la puissance ⁴	C:00	désactivé
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Réglage d'usine	C:00	Réglages d'usine non réinitialisés
		C:01	Réglages d'usine restaurés ⁵
P:04	Plage de réglage des niveaux de puissance	C:00	9 niveaux de puissance + Booster
		C:01	17 niveaux de puissance + Booster ⁶
P:06	Bip de validation lors de l'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé ⁷
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
		C:04	fort max.

Ajuster les réglages

Programme ¹		Code ²	Réglages
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:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2
P:10	Connexion Wi-Fi	C:00	Pas active/désactivée
		C:01	Activée sans configuration
		C:02	activé et configuré (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie)
		C:03	connexion possible via le bouton WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé aux valeurs par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe de la table de cuisson et de la hotte externe sans l'App Miele (Con@ctivity).
P:12	Vitesse de réaction des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normale
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente de casserole	C:00	Détection permanente de casserole désactivée
		C:01	Détection permanente de casserole activée
P:16	Con@ctivity de la hotte installée	C:00	Con@ctivity désactivée ⁸
		C:01	Con@ctivity activée

Ajuster les réglages

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

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

² Le code réglé en usine apparaît en gras.

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

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

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

⁶ Les niveaux de puissances étendus sont représentés par un point derrière le chiffre dans le texte et les tableaux, afin de faciliter la lecture.

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

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

⁹ Code défini en usine :
 KMDA 7876 FL-U: **C:00**
 KMDA 7876 FL-A: **C:01**

¹⁰ Les paramètres n'ont d'effet que si Con@ctivity est activé dans le programme **P:16**.

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

 Risque d'incendie en cas de filtres à graisses encrassés.

La graisse accumulée dans le filtre à graisse peut s'enflammer.

Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.

 Risque de blessure provoqué par le moteur du ventilateur.

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

Éteignez la table de cuisson.

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

Fréquence de nettoyage

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.

Nettoyer les surfaces en vitrocéramique

Éliminer les salissures légères

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

Éliminer les dépôts incrustés

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

Terminer le nettoyage

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

Pièces adaptées au lave-vaisselle

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

	Lave-vaisselle	Main
Grille de recouvrement	X	X
Filtre à graisses	X	X
Bac de récupération	X	X
Clapet de nettoyage	X	X

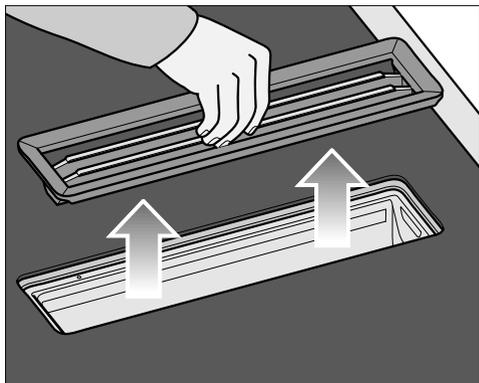
Nettoyage et entretien

Grille de recouvrement

Retirer la grille de recouvrement

La grille de recouvrement peut être endommagée.

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



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

Nettoyer la grille de recouvrement à la main

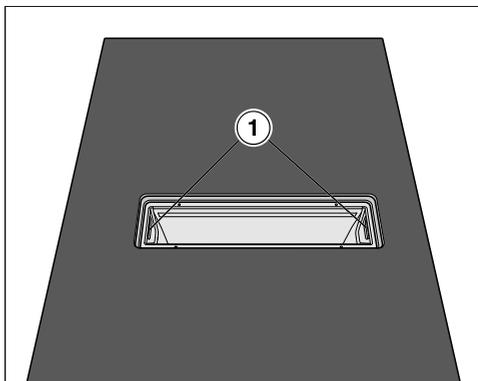
- Nettoyez la grille de recouvrement à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

Nettoyer la grille de recouvrement au lave-vaisselle

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

Filtre à graisses

Retrait du filtre à graisses



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

Nettoyage manuel du filtre à graisse

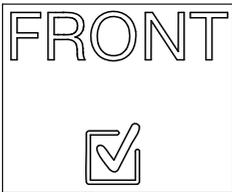
- Nettoyez le filtre à graisses à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

Nettoyer le filtre à graisses au lave-vaisselle.

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

- Disposez le filtre à graisses avec le fond de filtre incliné vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage de 65 °C maximum.

Monter les filtres à graisse



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

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

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

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

- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Nettoyage et entretien

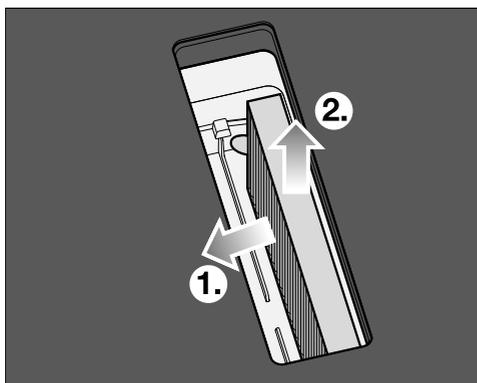
Filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U)

Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U)

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

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

- DKF 35-P
- DKF 35-S
- Retirez la grille de recouvrement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer la grille de recouvrement »).
- Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer le filtre à graisses »).



- Retirez le filtre à charbon actif.

Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7876 FL-U)

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

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

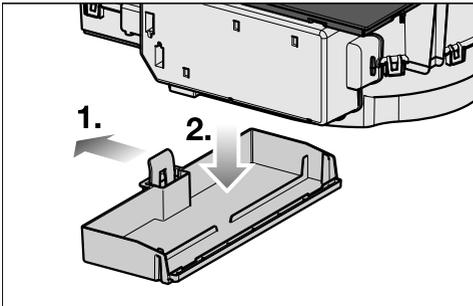
- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Nettoyer le bac collecteur de la hotte

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

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



- 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 également les parois latérales accessibles de l'évacuation des buées.
- Fixez de nouveau le bac collecteur sur la carrosserie.
- Remettez le filtre à graisses en place et replacez la grille de recouvrement.

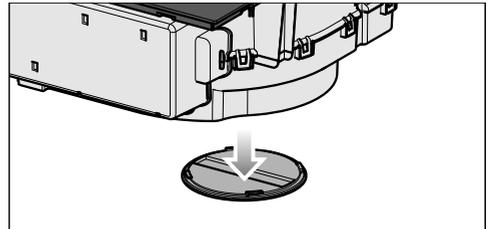
Nettoyer l'intérieur de la carrosserie de la hotte intégrée

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

Nettoyer l'intérieur de l'unité de ventilation

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

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



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

Nettoyage et entretien

Produits à ne pas utiliser

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

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- de détachant et de produit antirouille,
- de poudre à récurer et pierres à nettoyer,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapant four et gril en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.

Messages dans les affichages/ à l'écran

Problème	Cause et solution
<p>Err et 30 clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.</p>	<p>La table de cuisson est mal raccordée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. ■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma de raccordement.
<p>Le symbole \cup s'allume dans la zone d'affichage de la zone de cuisson concernée ou clignote en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou R.</p>	<p>Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson. Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit Le récipient approprié a été retiré de la zone de cuisson Si aucune casserole ou poêle adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez des ustensiles de cuisine adaptés en 3 minutes. <p>\cup s'éteint. La cuisson se lance/ se poursuit avec les réglages précédents.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si le récipient de cuisson et/ou les aliments utilisés changent, ajustez les réglages.
<p>Après la mise sous tension de la table de cuisson ou après avoir effleuré une touche sensitive, LOC apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer).</p>	<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 (voir chapitre « Utilisation », section « Désactiver le verrouillage de la mise en marche »). <p>Le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre « Utilisation », section « Désactiver le verrouillage »).
<p>Après la mise sous tension de la table de cuisson, dE apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer). Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>La table de cuisson se trouve en mode démonstration.</p> <p>Un récipient se trouve sur la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Allumez la table de cuisson. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur (Timer) dE clignote en alternance avec OFF.

Corriger les problèmes

Problème	Cause et solution
La table de cuisson s'est éteinte automatiquement. Lorsqu'elle est rallumée, E apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt ①.	<p>Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensibles.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez le bandeau de commande et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité oubli »).
L'écran du minuteur affiche un message non répertorié dans ce tableau.	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez la table de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez la table de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Le Booster s'interrompt plus tôt que prévu.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez la table de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Corriger les problèmes

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et solution
La fonction Début de cuisson automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.	De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer. ■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.
	Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

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

Corriger les problèmes

Problème	Cause et solution
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Du liquide a pénétré dans la hotte intégrée.	<p>Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille de recouvrement dans la hotte intégrée.</p> <p>Dans ce cas, le fond du filtre à graisse et le bac de récupération absorbent ensemble environ 800 ml de liquide.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez la hotte. ■ Nettoyez le filtre à graisse, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie et le compartiment moteur du ventilateur (voir chapitre « Nettoyage et entretien »). ■ Uniquement KMDA 7876 FL-U : remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacer le filtre à charbon actif »).
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.	<p>Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte intégrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez la hotte. ■ Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer le filtre à graisses »). ■ Retirez les objets du filtre à graisse.
La touche sensitive  reste allumée.	<p>Le filtre à charbon actif doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Remplacer le filtre à charbon actif »). ■ Réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif » de ce mode d'emploi et des instructions de montage).
La touche sensitive  reste allumée.	<p>Le filtre à graisses doit être nettoyé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le filtre à graisses, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Filtre à graisse ».

Corriger les problèmes

Problème	Cause et solution
La touche sensitive  s'éteint.	<p>La fonction Con@ctivity de la hotte intégrée est désactivée en permanence.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Activez dans la programmation la fonction Con@ctivity de la hotte intégrée (voir chapitre « Adapter les réglages »).

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

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



Garantie

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

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

Service après vente

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

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

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

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

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

Filtres à charbon actif

Seuls les types de filtres à charbon actif Miele indiqués ici sont compatibles avec les variantes KMDA de ce mode d'emploi :

- DKF 35-P
- DKF 35-S

Autres accessoires de hotte

Vous pouvez commander d'autres accessoires, par exemple pour le conduit d'aération, dans la boutique Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Détergents et produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

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

Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect.

Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

 Dommages liés à la chute d'objets.

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Pour l'installation, il faut retirer les traverses situées devant la partie supérieure du panneau arrière du caisson.
- ▶ La table de cuisson doit être installée de sorte que le bac de récupération et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyés.
- ▶ La conduite d'air est posée derrière la paroi arrière de l'armoire d'encastrement. La paroi arrière doit être amovible à des fins de maintenance.
- ▶ La hauteur de socle minimale de KMDA 7876 FL-U est en :
 - Mode évacuation : pas de hauteur de socle minimale requis
 - mode recyclage guidé : 100 mm
 - mode Plug&Play : 25 mm
- ▶ L'évacuation d'air aspirée doit être réintroduit dans la pièce uniquement en mode Plug&Play via le meuble bas. En mode évacuation d'air et en mode recyclage guidé, l'air doit être évacué à l'extérieur par une conduite d'évacuation (mode évacuation d'air) ou dans la pièce via le kit de recyclage (mode recyclage guidé).
- ▶ Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation

- ▶ Ne raccordez jamais l'évacuation de la hotte à une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz brûlés ou à une cheminée qui sert à l'aération des pièces où sont installés des foyers.
- ▶ Si vous avez prévu d'évacuer l'air dans une cheminée non utilisée, respectez scrupuleusement les consignes locales en termes de sécurité.
- ▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau ininflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play

Valeur U

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

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.

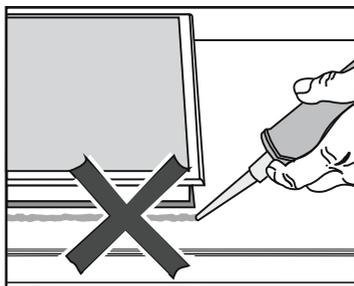
Les fentes d'aération et d'évacuation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées. De plus, elles doivent être régulièrement dé-poussiérées.

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

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

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

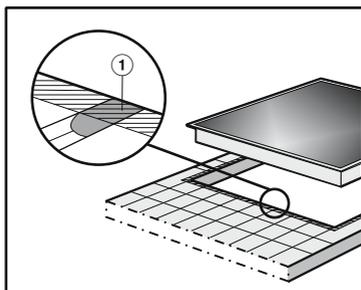


⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

Si un produit d'étanchéité est utilisé pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, cette dernière risque d'être endommagée en cas de démontage éventuel.

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

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



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

 Dommages liés à un produit d'étanchéité non adapté.

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

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

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

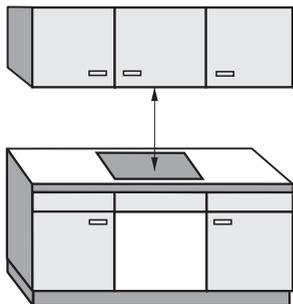
► Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastrée dans des plans de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou carrelés. Dans le cas où le plan de travail est fabriqué dans un autre matériau, demander au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

- Plans de travail en pierre naturelle : la table de cuisson est directement insérée dans le fraisage.
- Bois massif, plans de travail carrelés : la table de cuisson est fixée dans la découpe avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Installation

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

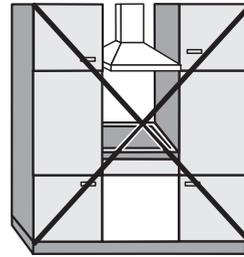
Si plusieurs appareils exigeant des distances de sécurité différentes sont installés sous une hotte, respecter la distance de sécurité la plus importante.

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

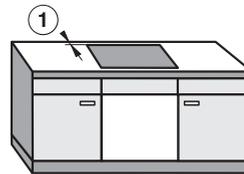
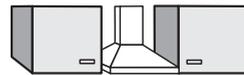
Distance de sécurité derrière et sur les côtés de la table de cuisson

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

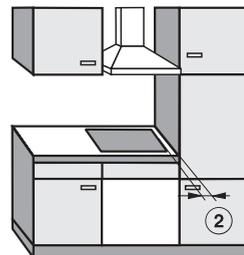
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm
- et
- **à droite** ② de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm
- ou
- **à gauche** ③ de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



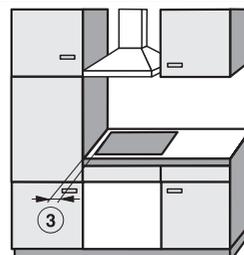
Interdit



Fortement recommandé !



Déconseillé !



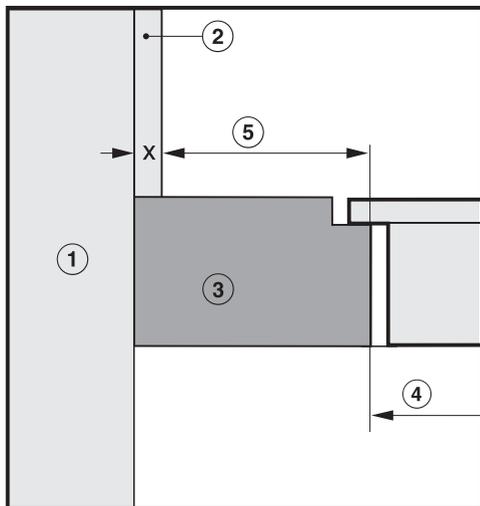
Déconseillé !

Installation

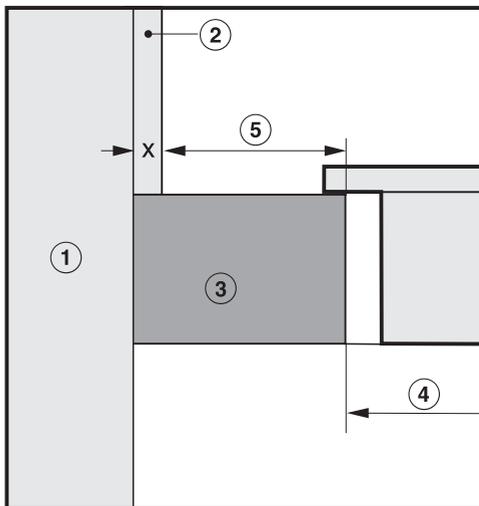
Distance de sécurité avec la crédence de niche

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement standard avec cadre



- ① Mur
- ② Cote x = épaisseur de la crédence de la niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale pour
 - matériaux combustibles** (par ex. bois) 50 mm
 - matériaux non combustibles** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)
50 mm - côte x

Exemple : épaisseur de la crédence de niche non combustible 15 mm
50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

Modes de fonctionnement

	Mode évacuation d'air	Mode recyclage guidé	Mode Plug&Play
KMDA 7876 FL-A	✓	–	–
KMDA 7876 FL-U	–	✓	✓✓

✓✓ possible

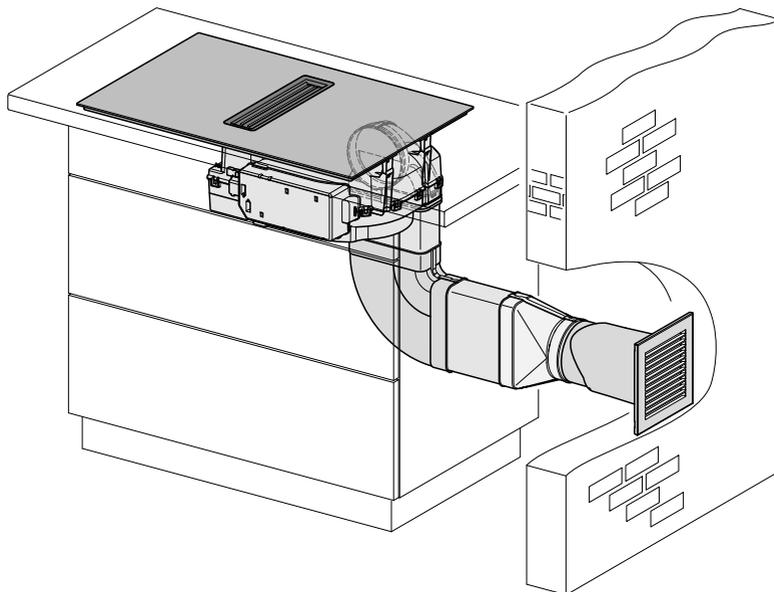
✓ possible - autres accessoires nécessaires

- La programmation doit être modifiée - D'autres accessoires sont nécessaires

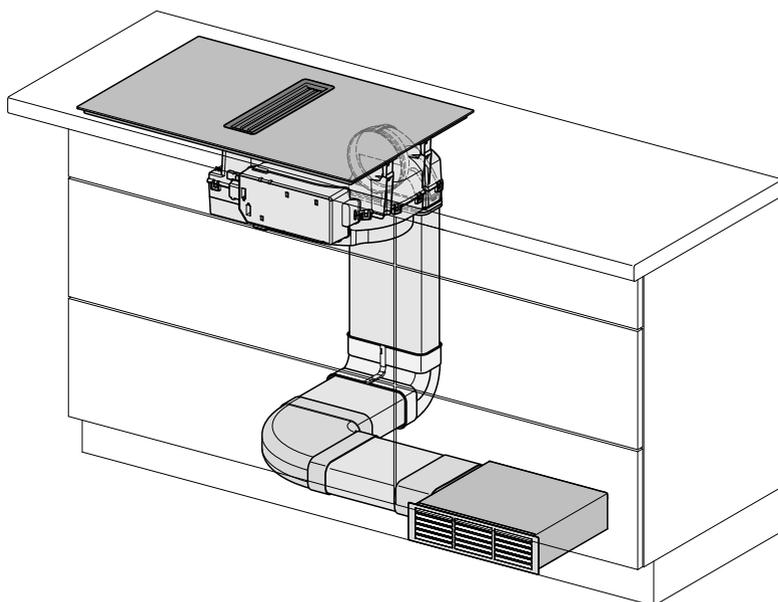
Installation

Exemples d'installation

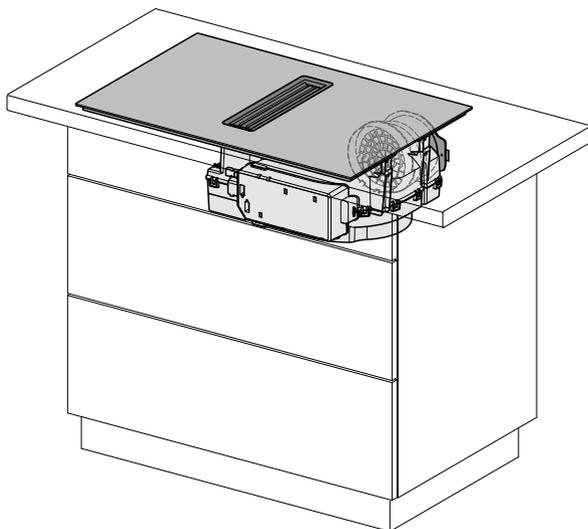
Mode évacuation d'air



Mode recyclage guidé



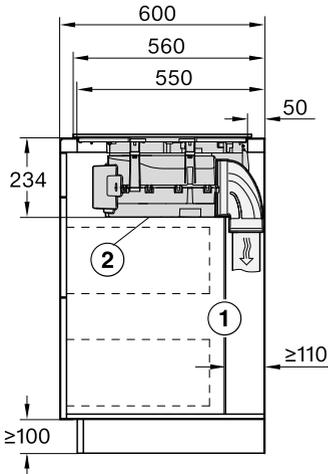
Mode Plug&Play



Mode évacuation d'air et recyclage guidé en cas de montage standard

Profondeur du plan de travail 600 mm

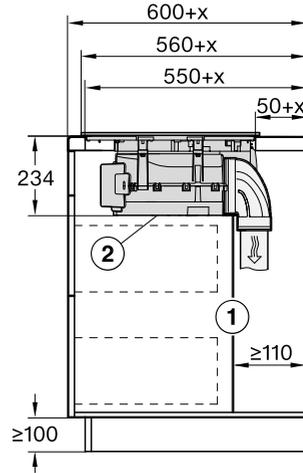
KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U



- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U



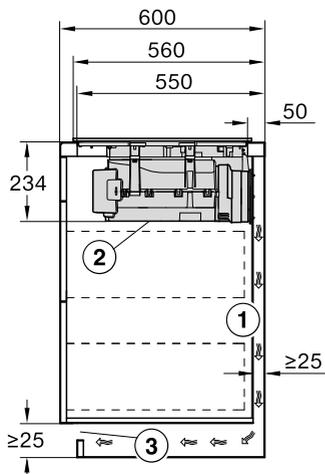
- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe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

Installation

Plug&Play en cas de montage standard

Profondeur du plan de travail 600 mm

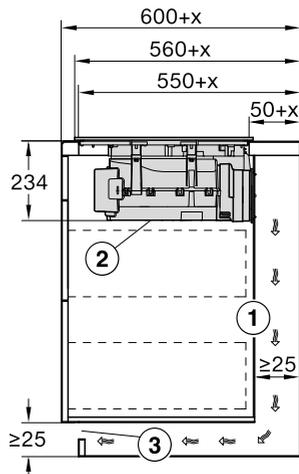
KMDA 7876 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

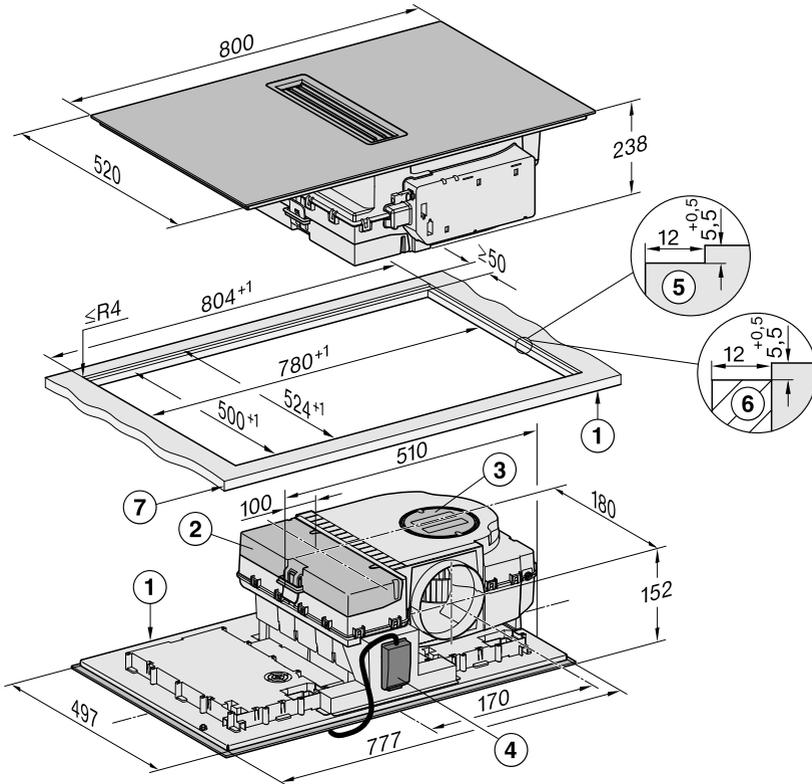
KMDA 7876 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation. Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
 - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

Côte d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

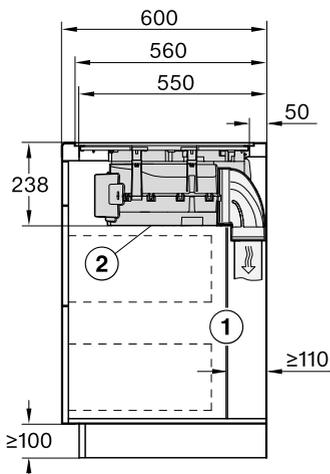
- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 2 000 mm
- ⑤ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ⑥ Baguette en bois 12 mm (non fournie)
- ⑦ Epaisseur du plan de travail
Mode évacuation et recyclage guidé : ≥ 10 mm
Mode Plug&Play : ≥ 10 mm- ≤ 40 mm

Installation

Mode évacuation d'air et recyclage guidé en cas de montage à fleur de plan

Profondeur du plan de travail 600 mm

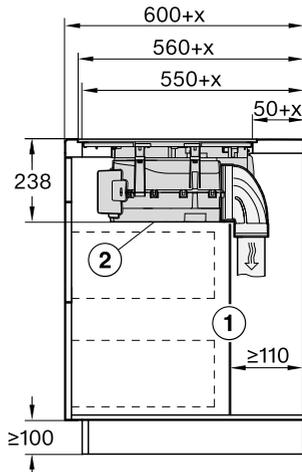
KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U



- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7876 FL-A, KMDA 7876 FL-U

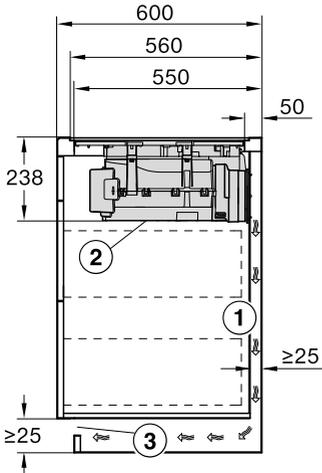


- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe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

Plug&Play pour une installation à fleur de plan

Profondeur du plan de travail 600 mm

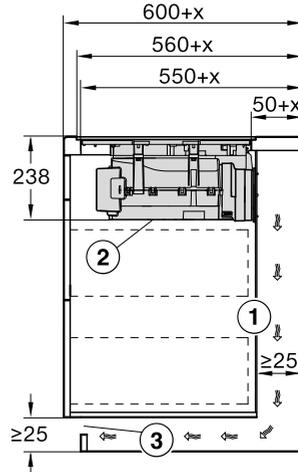
KMDA 7876 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7876 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation. Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
 - ③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².
- x Valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm

Installation

Raccordement au contacteur de fenêtre

⚠ Le raccordement au contacteur de fenêtre est sous tension. Risque de blessures par électrocution.

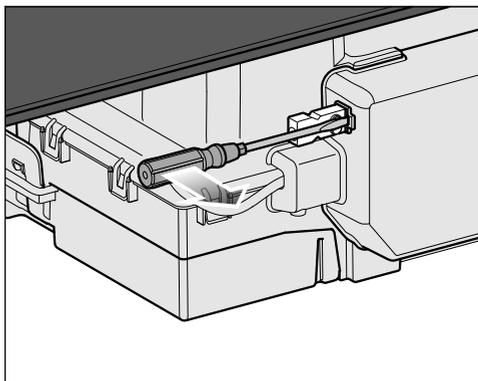
Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant de raccorder le système de commutation. Le câble de raccordement du système de commutation ne peut être raccordé que par un électricien qualifié.

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

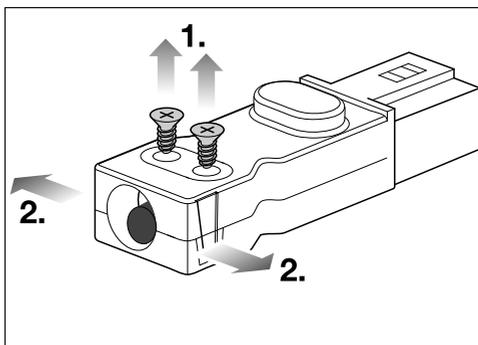
Le système de commutation doit être équipé d'un contact à fermeture hors tension convenant à un courant de 230 V, 1 A. Lorsque le contact est ouvert, l'évacuation des buées ne fonctionne pas.

Utilisez uniquement des systèmes de commutation par radio certifiés et validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, pressostats basse pression) et les faire valider par du personnel spécialisé agréé (ramoneur agréé).

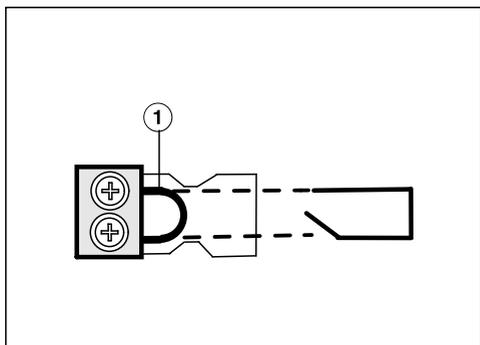
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, il est nécessaire de pouvoir consulter les documents correspondants du système de commutation externe.



- Desserrez l'ergot et débranchez la fiche.



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



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

Installation

Encastrement standard de la table de cuisson pour l'évacuation et la circulation d'air guidée

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

Ne faites pas couler de produit sur la surface du plan de travail.

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

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

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

Profondeur de montage	Numéro du gabarit de perçage	Position de l'adaptateur
23,8 cm ¹	2	2
24,8 cm ²	3a	3

¹ Le gabarit est fourni avec l'appareil.

² Vous trouverez les gabarits sur le site Internet de Miele.

- Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, (voir le chapitre « Installation », section « Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage »).
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, appliquer un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine, sur les surfaces de coupe des **plans de travail en bois**. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Ne faites pas couler de produit sur la surface du plan de travail.

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

L'adaptateur Plug&Play peut se rompre.

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

- Fixez l'adaptateur Plug&Play à la table de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.
- Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.

Installation

- Aligned l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Appuyez sur l'adaptateur contre le panneau arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour l'évacuation et la circulation d'air guidée

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

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

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

Installation

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

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

Profondeur de montage	Numéro du gabarit de perçage	Position de l'adaptateur
23,8 cm ¹	1	1
24,8 cm ²	3b	3

¹ Le gabarit est fourni avec l'appareil.

² Vous trouverez les gabarits sur le site Internet de Miele.

- Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, (voir le chapitre « Installation », section « Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage »).
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre : Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan »).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.

L'adaptateur Plug&Play peut se rompre.

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

- Fixez l'adaptateur Plug&Play à la table de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Mode Plug&Play : Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.

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

- Mode Plug&Play : Alignez l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Appuyez sur l'adaptateur contre le panneau arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson.

Installation

Installer une conduite d'évacuation

⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de l'évacuation des buées et d'un foyer dépendant de l'air ambiant !

Consultez le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».

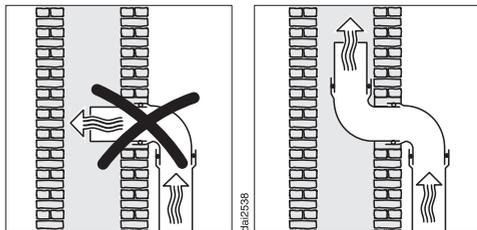
En cas de doute, demandez à un ramoneur de confirmer que l'évacuation des buées peut être utilisée sans danger.

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

La hotte intégrée dispose d'un conduit d'évacuation de Ø 150 mm.

- En guise de conduite d'évacuation d'air, utilisez uniquement des tubes lisses ou des flexibles d'évacuation composés d'un matériau ininflammable.
- Pour obtenir une puissance de ventilation maximale tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :
 - La section de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation d'air (voir cotes).
 - La conduite d'évacuation doit être aussi courte et droite que possible.
 - Utilisez uniquement des coudes de grand rayon.
 - La conduite d'évacuation ne doit pas être pliée ou écrasée.

- Vérifiez que tous les raccords sont bien fixés et étanches.

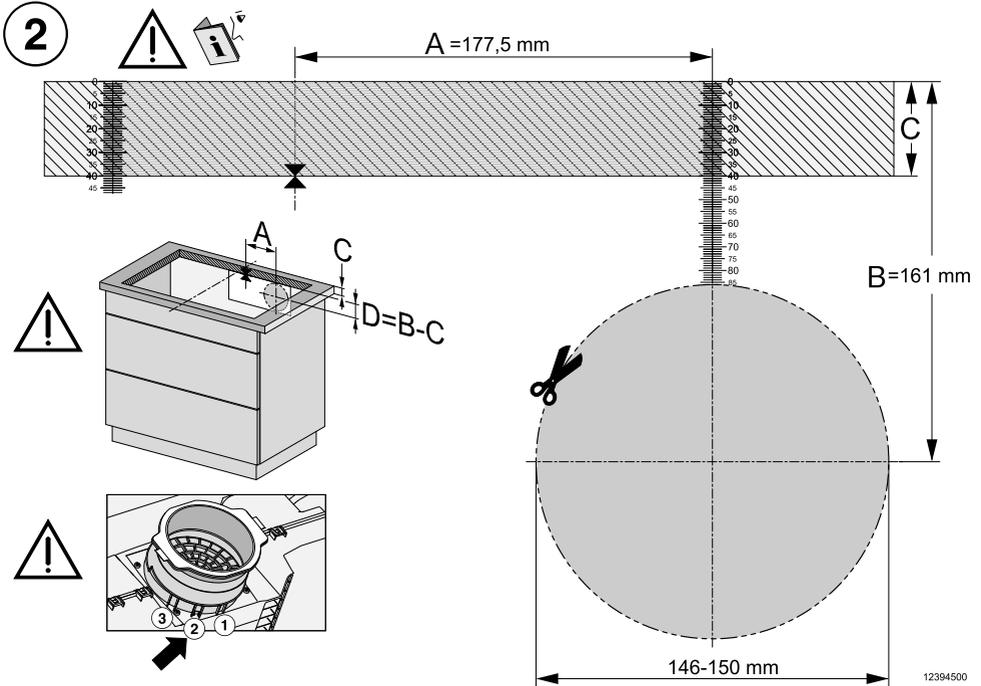


- Si l'air est évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation re-flue dans la hotte.
- Si la conduite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

Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage

Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 23,8 cm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Suivez les instructions suivantes uniquement si le gabarit de perçage n'est pas disponible.



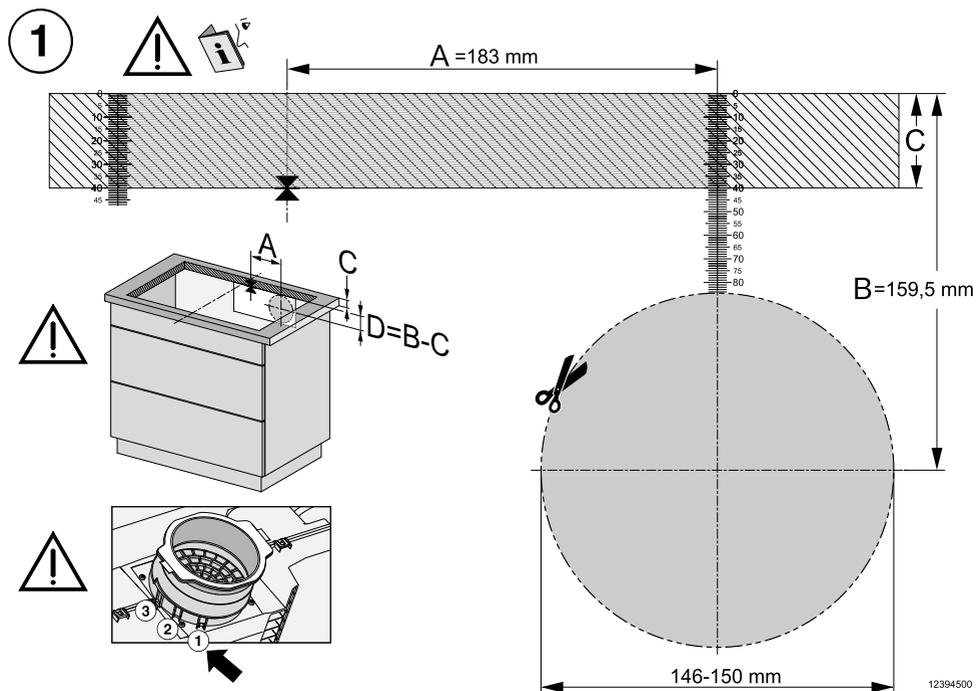
Vue du gabarit de perçage page 2. Cette illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur du plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'endroit du centre qui se trouve à 177,5 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve ($B [161 \text{ mm}] - C$ (épaisseur du plan de travail)) sous l'extrémité droite du segment A.
- Sciez un trou de $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 2.

Installation

Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 23,8 cm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Suivez les instructions suivantes uniquement si le gabarit de perçage n'est pas disponible.

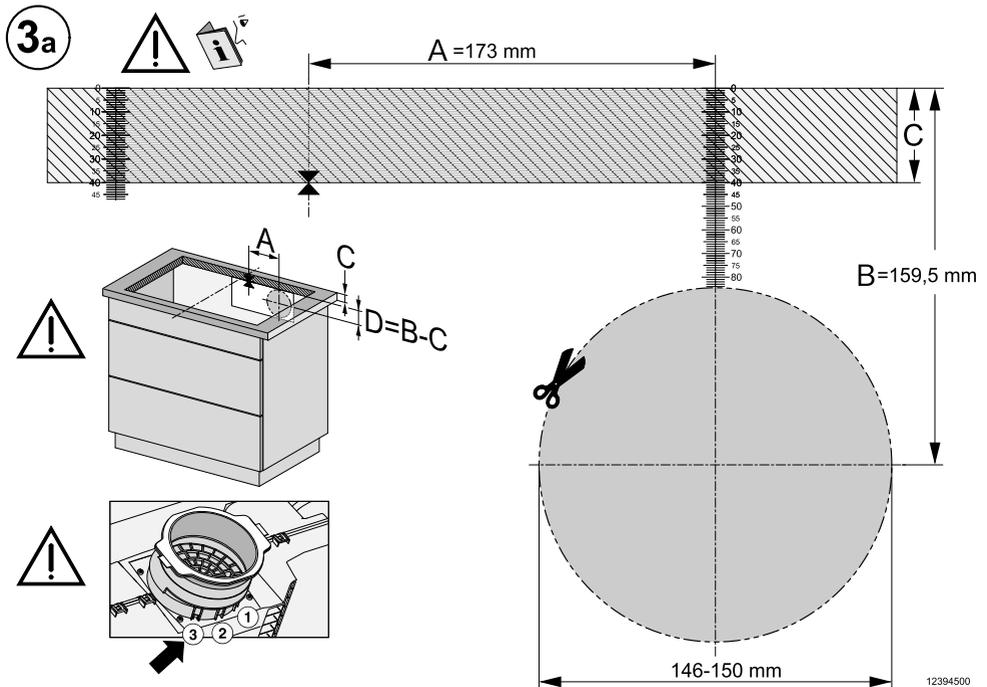


Vue du gabarit de perçage page 1. Cette illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur du plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'endroit du centre qui se trouve à 183 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve ($B [159,5 \text{ mm}] - C$ (épaisseur du plan de travail)) sous l'extrémité droite du segment A.
- Sciez un trou de $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 1.

Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 24,8 cm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Suivez les instructions suivantes uniquement si le gabarit de perçage n'est pas disponible.



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

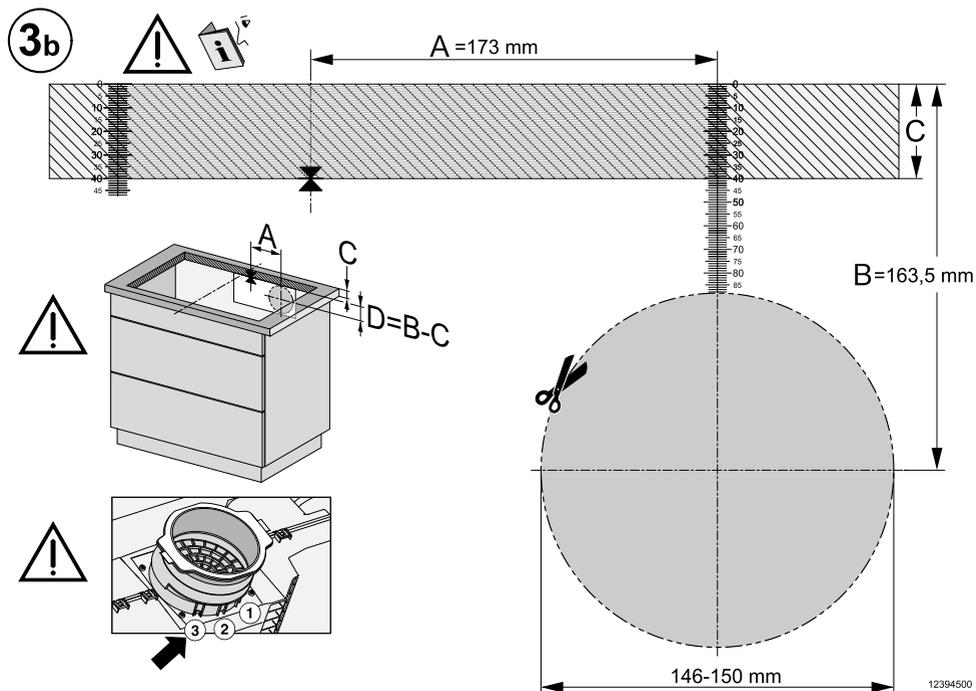
- Mesurez l'épaisseur du plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'endroit du centre qui se trouve à 173 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve ($B [159,5 \text{ mm}] - C$ (épaisseur du plan de travail)) sous l'extrémité droite du segment A.
- Sciez un trou de $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 3.

12394500

Installation

Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 24,8 cm

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. Suivez les instructions suivantes uniquement si le gabarit de perçage n'est pas disponible.



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

- Mesurez l'épaisseur du plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'endroit du centre qui se trouve à 173 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve ($B [163,5 \text{ mm}] - C$ (épaisseur du plan de travail)) sous l'extrémité droite du segment A.
- Sciez un trou de $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 3.

Branchement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

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

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

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

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

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

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

Disjoncteur différentiel

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

Dispositifs de coupure

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

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

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

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

Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

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

Disjoncteur différentiel

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

Câble d'alimentation électrique

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

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

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

Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

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

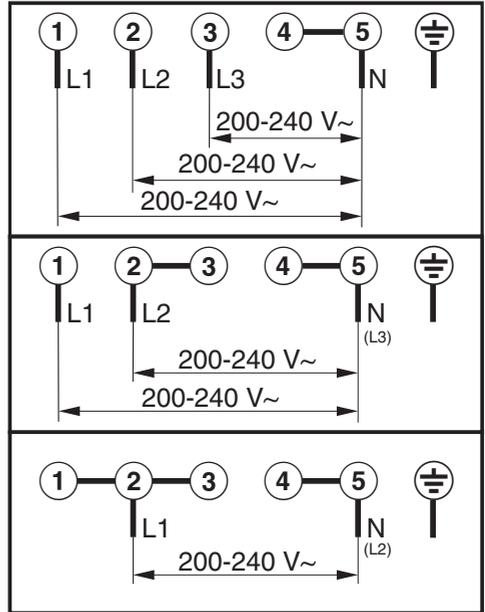
Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

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

Schéma électrique

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

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



Installation

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U
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. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	180,4 Wh/kg

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 7676 FL-A
Consommation énergétique annuelle (AEC _{hotte})	kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI _{hotte})	38,1
Efficacité de dynamique des fluides (FDE _{hotte})	35,0
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE _{hotte})	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	-
Degré de séparation des graisses	95,1%
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Volume d'air optimal mesuré	318,3 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	196 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	530 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	605 m ³ /h
Débit d'air max. (Q _{max})	605,0 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	502 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	41 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	65 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	68 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	126,9 W
Puissance en mode OFF (P _o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P _s)	W
Puissance nominale du système d'éclairage	0,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	0 lx
Facteur de prolongation	0,7

Installation

Déclaration de conformité

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

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

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

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

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

MIELE France

Siège social

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

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be

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

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
**Réparations à domicile et autres
renseignements : 49 711 30**
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

fr-FR

M.-Nr. 12 641 880 / 00