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



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

fr-FR, BE

M.-Nr. 13 155 290

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde **6**

Durabilité et environnement **16**

Installation **18**

Consignes de sécurité pour l'encastrement 18

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation 19

Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play 20

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard 22

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan 22

Distances de sécurité 23

Modes de fonctionnement 26

Exemples d'installation 26

Dimensions adaptateur Plug&Play (uniquement) 28

Cotes d'encastrement pour encastrement standard 29

KMDA 5649 FR 29

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 30

Mode évacuation d'air et recyclage guidé 31

Mode Plug&Play 33

Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan 35

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 35

Mode évacuation d'air et recyclage guidé 37

Mode Plug&Play 38

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire 39

Encastrement standard de la table de cuissonpour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé 41

Préparation du plan de travail pour le montage standard en cas de mode évacuation d'air et de mode recyclage guidé 41

Encastrement standard de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé 41

Encastrement standard de la table de cuissonpour le Plug&Play 42

Préparation du plan de travail pour un encastrement standard avec Plug&Play 42

Mise en place standard de la table de cuisson avec Plug&Play 43

Encastrement à fleur de plan de la table de cuissonpour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé 44

Préparation du plan de travail pour le montage à fleur de plan en cas de mode évacuation d'air et de mode recyclage guidé 44

Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé 44

Encastrement à fleur de plan de la table de cuissonpour le mode Plug&Play 45

Préparation du plan de travail pour un encastrement à fleur de plan avec Plug&Play 45

Pose de la table de cuisson à fleur de plan avec Plug&Play 46

Table des matières

Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage 48
Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière en cas d'encastrement standard et de distance d'encastrement (verticale) entre le haut de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm 48
Réalisation d'une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une distance d'encastrement (verticale) entre le dessus de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm 49
Raccordement électrique 50

Prise en main **52**
Votre table de cuisson 52
Équipement 53
Éléments fournis 53
Accessoires en option 54
Éléments de commande et indicateurs 55
Caractéristiques des zones de cuisson 57
Gestion de puissance 58
Principe de commande 58
Composants 59
Filtres à graisses 59
Filtre à charbon actif 59
Fonctions spéciales 59
Détection permanente de casserole 59
Détection de la taille des casseroles 59
Zone de cuisson Flex 59
Niveaux de puissance de la table de cuisson 59
Booster de la table de cuisson ... 59
Stop&Go 59
Début de cuisson automatique .. 59
Minuteur 60
Verrouillage de la mise en marche 60
Verrouillage 60
Fonction de rappel 60
Maintien au chaud 60
Protection nettoyage 60
Con@ctivity 60
Mode recyclage guidé 60
Mode Plug&Play 61
Niveaux de puissance de la hotte 61
Niveau Booster de la hotte 61
Fonction d'arrêt différé 61
Compteur d'heures de fonctionnement 61
Réglages 61
Mode expo 61
Indicateur de chaleur résiduelle . 61
Sécurité Oubli 61
Sécurité anti-surchauffe 62
Version du logiciel 62

Mise en service **63**
Déballer la table de cuisson 63
Premier nettoyage de la table de cuisson 63
Première mise en service de la table de cuisson 63
Première mise en service de la hotte 63

Table des matières

Utilisation **64**
Consignes de sécurité pour l'utilisation 64
Mise en marche de la table de cuisson 64
Positionnement du récipient de cuisine 64
Association/Séparation manuelle des zones de cuisson Flex 65
Niveaux de puissance de la table de cuisson 65
- Réglage du niveau de puissance 65
- Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires . 66
- Modification du niveau de puissance 66

Booster 66
- Activation du Booster 66
- Désactivation du Booster 66

Activation/désactivation de Stop&Go 66
Maintien de la puissance 67
Début de cuisson automatique 67
- Activation du début de cuisson automatique 67
- Désactivation du début de cuisson automatique 67

Minuteur 67
- Réglage de la durée 67
- Réglage de la minuterie 68
- Modification de la minuterie 68
- Suppression de la minuterie 68
- Réglage de la durée de désactivation 68
- Modification de la durée de désactivation d'une cuisson 68
- Suppression de la durée de désactivation d'une cuisson 69
- Réglage d'une durée de désactivation pour les autres cuissons . 69
- Affichage de la durée de désactivation d'une cuisson 69
- Utilisation simultanée des fonctions de Minuterie 69

Verrouillage de la mise en marche ... 69
- Activation du verrouillage de la mise en marche 69
- Désactivation du verrouillage de la mise en marche 70

Verrouillage 70
- Activation du verrouillage 70
- Désactivation du verrouillage 70

Activation de la fonction de rappel .. 70
Activation/désactivation du maintien au chaud 70
Protection nettoyage 71
- Activation de la protection nettoyage 71
- Désactivation de la protection nettoyage 71

Hotte 71
- Réglage manuel du niveau de puissance de la hotte 71
- Arrêt manuel de la hotte 71
- Activation du Booster 71
- Désactiver le Booster 71
- Désactivation provisoire de Con@ctivity 71
- Arrêt différé 72

Activation/Désactivation du mode expo 72

Plages de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson .. **73**

Bon à savoir **75**
Votre table de cuisson 75
- Fonctionnement des tables de cuisson à induction 75
- Bruits 75
- Récipients de cuisson 75

Votre hotte 77
- Fonctionnement de la hotte aspirante 77
- Conseils pour l'évacuation de l'air 77

Ajuster les réglages **79**
Affichage de la version du logiciel 82

Table des matières

Nettoyage et entretien **83**
Surfaces 83
Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique : KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL 83
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien 83
Fréquence de nettoyage 84
Nettoyage des surfaces en vitrocéramique 84
Produits de lavage à ne pas utiliser 84
Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish : KMDA 5649 FL MattFinish 84
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien 85
Fréquence de nettoyage 85
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish 86
Produits de lavage à ne pas utiliser 86
Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle 86
Grille de recouvrement 87
Retirer la grille de recouvrement 87
Nettoyer la grille de recouvrement à la main 87
Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle 87
Filtres à graisses 87
Retrait du filtre à graisse 87
Nettoyage manuel du filtre à graisse 87
Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle 88
Installation du filtre à graisse 88
Remplacer les filtres à graisses . 88
Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisse 88
Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play) 88
Remplacement du filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play) 88
Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre anti-odeurs (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play) 89
Nettoyage du bac de récupération de la hotte 89
Nettoyage de l'intérieur de la carrosserie de la hotte 89

En cas d'anomalie **90**
Messages sur les affichages/à l'écran 90
Comportement inattendu 91
Résultat insatisfaisant 92
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques 93

Service après-vente **95**
Contact en cas d'anomalies 95
Plaque signalétique 95
Garantie 95

Caractéristiques techniques **96**
Fiches techniques produit 96
Droits d'auteur et licences 97

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette table de cuisson est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

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

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

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

Précautions à prendre avec les enfants

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

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

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

▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de la table de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec la table de cuisson.

▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement.

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

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

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

▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire de la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

▶ Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.

▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).

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

▶ La garantie est caduque si la table de cuisson n'est pas réparée par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

▶ En cas de remplacement de composants défectueux liés à la sécurité, Miele garantit que seules les pièces de rechange d'origine Miele répondent pleinement aux exigences de sécurité.

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

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

▶ Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un professionnel qualifié ou le SAV Miele.

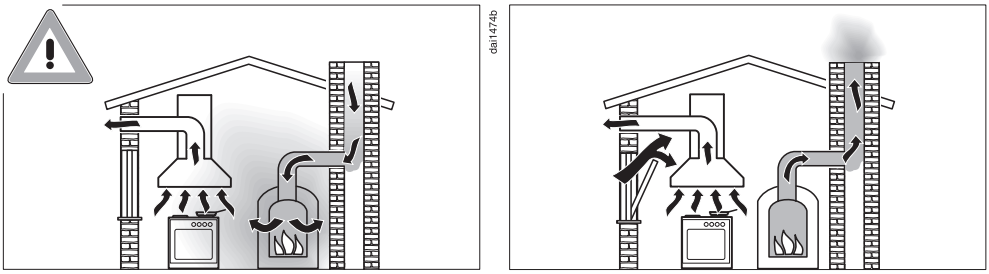
▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :

- les fusibles correspondants sont déclenchés ou
- les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
- la prise (si elle est présente) est débranchée. Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique mais sur la fiche.

▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas la table de cuisson ou éteignez-la immédiatement en cas de défaut de la plaque vitrocéramique ou si elle présente des craquelures, fêlures ou fissures. Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Faites appel à un professionnel qualifié ou au service après-vente Miele.

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

Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



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

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

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

▶ Les huiles et les graisses risquent de s’enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N’essayez jamais d’éteindre des feux de graisse ou d’huile avec de l’eau. Éteignez la table de cuisson.
Étouffez ensuite les flammes prudemment à l’aide d’un couvercle ou d’une couverture spéciale.

▶ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu’elle fonctionne. Surveillez toujours les cuissons courtes.

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

▶ Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson. Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.

▶ La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. N'utilisez pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

▶ Si la table de cuisson est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la table de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

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

▶ Vous pouvez vous brûler sur la table de cuisson chaude. Pour toutes les manipulations sur la table de cuisson chaude, portez des gants ou maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

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

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas la table de cuisson brûlante. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le fond deu récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de placer le récipient sur la table.

▶ La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures dans la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.

▶ Des objets chauds posés sur les touches sensitives et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensitives et les affichages.

▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Éteignez immédiatement la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit nettoyant spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.

▶ Faire chauffer des casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas la table vitrocéramique sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.

▶ Les casseroles et poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse exclusivement.

▶ Soulevez vos récipients de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures.

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

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

▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque : un champ électromagnétique est généré à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée. Il est cependant hautement improbable que ce champ électromagnétique affecte votre stimulateur cardiaque. En cas de doute, demandez conseil au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson allumée peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.

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

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

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

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

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

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

▶ Ne recouvrez pas la grille de recouvrement de la hotte pendant le fonctionnement.

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

▶ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four à pyrolyse ou d'une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe de la table de cuisson (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe »).

▶ 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 sali la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibres propre.

Accessoires

▶ Miele décline toute responsabilité quant à l'utilisation d'accessoires autres que les accessoires d'origine Miele. Miele décline toute responsabilité en matière de garantie, de garantie légale et/ou de responsabilité du fait des produits dans la mesure où les dommages ou les défauts résultent de l'utilisation ou de l'installation d'accessoires qui ne proviennent pas de Miele ou qui n'ont pas été homologués par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont conservées pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

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

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

- Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation d'air, la hotte ne fonctionne pas de manière efficace et des bruits de fonctionnement se font entendre.
- Cuisinez à puissance réduite sur votre table de cuisson. En effet, lorsqu'il y a peu de vapeurs de cuisson, le niveau de puissance de la hotte peut rester faible et la consommation d'énergie est plus basse.
- Vérifiez sur la hotte le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
- En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte.
- Arrêtez la hotte une fois la cuisson terminée.
- Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres très encrassés diminuent les performances de la hotte, augmentent les risques d'incendie et vont à l'encontre des bonnes pratiques d'hygiène.



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages liés à un encastrement incorrect.

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

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

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

⚠ Dommages liés à la chute d'objets.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ La hauteur de socle minimale est de :

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

▶ L'évacuation d'air aspirée doit être réintroduit dans la pièce uniquement en mode Plug&Play via le meuble bas. En mode évacuation d'air et en mode recyclage guidé, l'air doit être évacué à l'extérieur par une conduite d'évacuation (mode évacuation d'air) ou dans la pièce via le kit de recyclage (mode recyclage guidé).

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

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation

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

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

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

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour le fonctionnement Plug&Play

Valeur U

Un mode Plug&Play est possible dans les bâtiments récents et rénovés. Si le mur ou le plancher adjacent est en contact avec le sol ou l'air extérieur, il doit avoir un coefficient de transmission thermique (valeur U) de : ≤ 0,5 W/(m²K).

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)	≥ 30 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 cm².

Si vous souhaitez installer une grille d'aération sur les prises d'air, ces dernières doivent faire plus de 425 cm². Le passage libre de 425 cm² résulte de la somme des sections d'ouverture dans la grille.

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

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

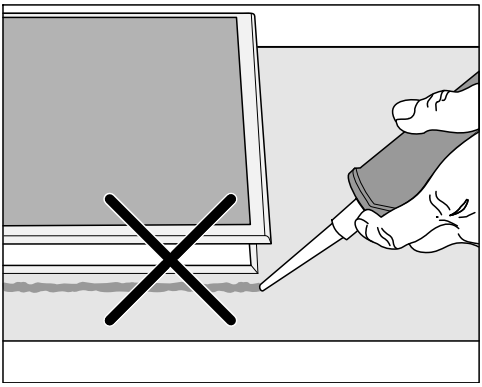
▶ Un gabarit est nécessaire pour l'installation de la table de cuisson.

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

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

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

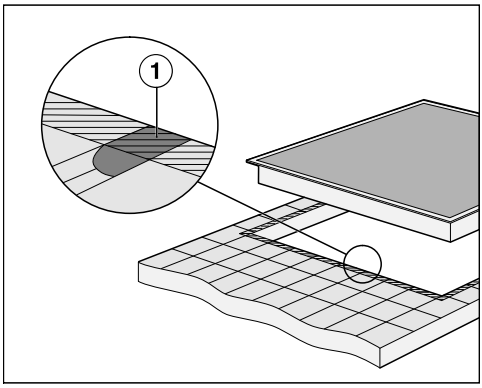
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard



⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

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

N'utilisez aucun produit d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.
Le joint sous le pourtour de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.



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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

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

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

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

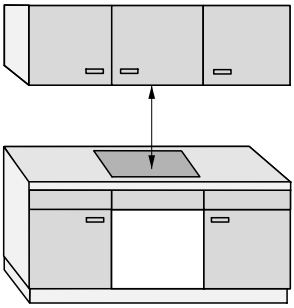
▶ La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan ») afin de garantir, après l'encastrement, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin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

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

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

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

Installation

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

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

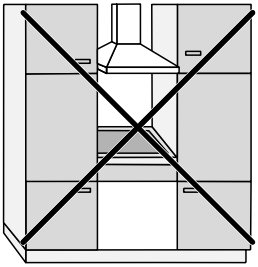
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
  50 mm

  et

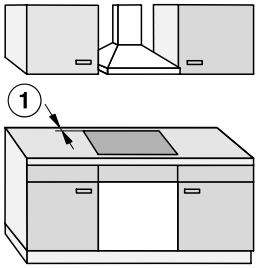
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
  50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

  ou

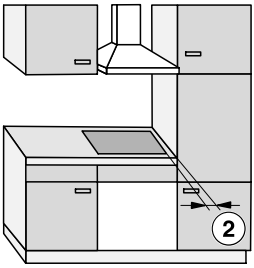
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
  50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



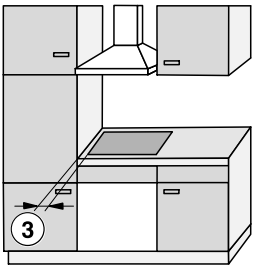
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé

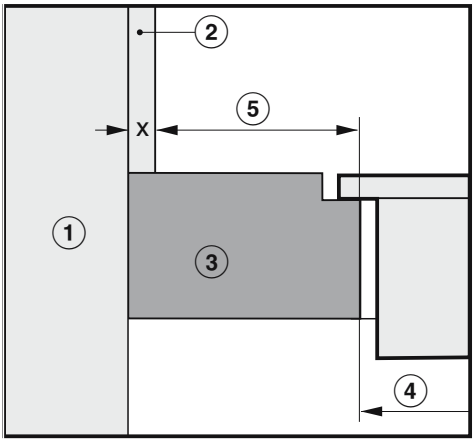


Déconseillé

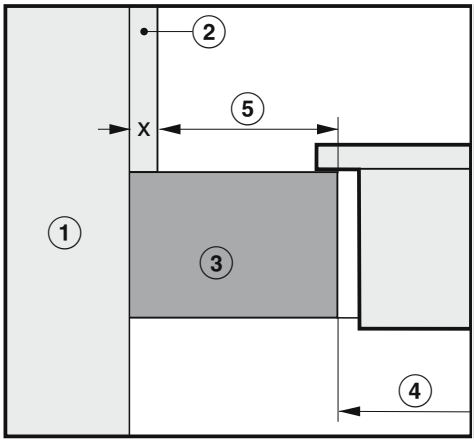
Distance de sécurité avec la crédence de niche

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



① Mur

② Dimension x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimale en cas de
matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

	Côté		Côté opposé	
Matériau	**Inflammable**	**Non inflammable**	**Inflammable**	**Non inflammable**
Arrière	50 mm	50 mm – dimension x	–	–
À droite	50 mm	50 mm – dimension x	200 mm	200 mm – dimension x

À gauche	50 mm	50 mm – dimension x	200 mm	200 mm – dimension x

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

Modes de fonctionnement

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

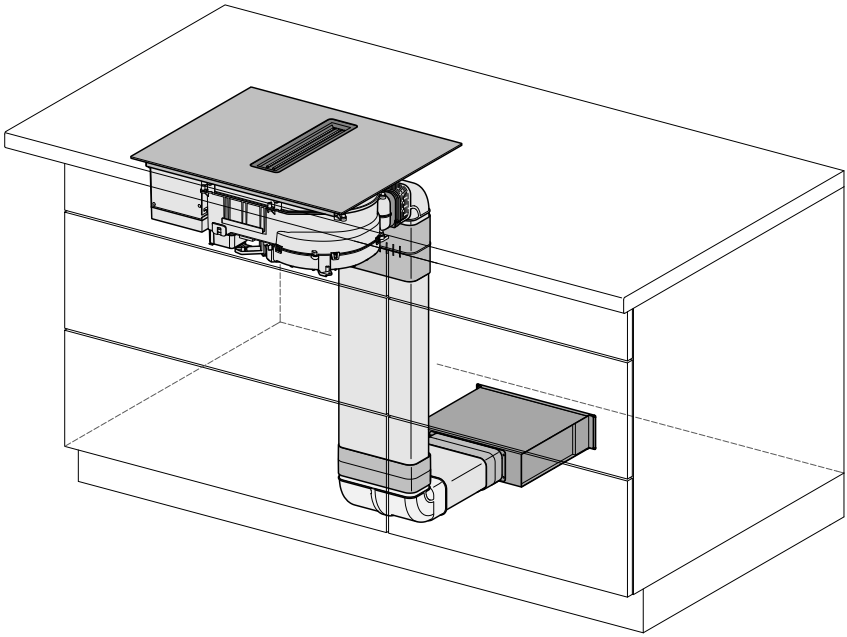
En fonction du mode de cuisson et de la situation de montage, d'autres accessoires et une modification des réglages d'usine sont nécessaires.

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

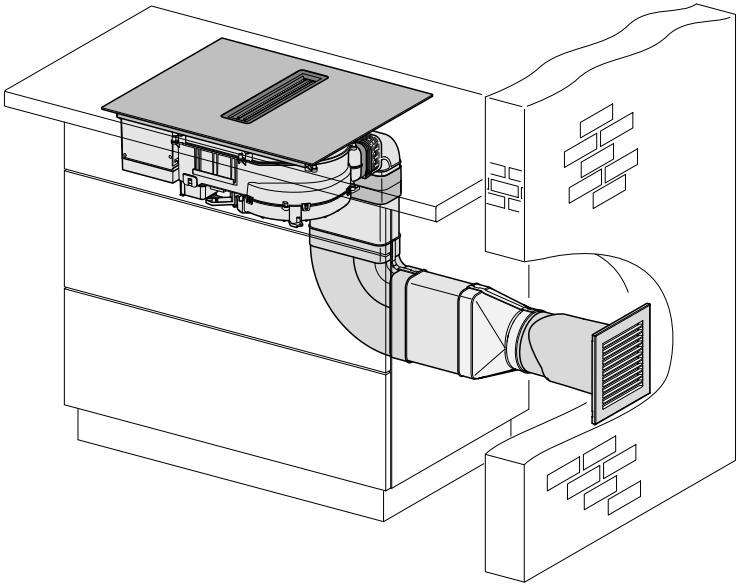
✓ Nécessaire
● Pas nécessaire

Exemples d'installation

Mode recyclage guidé

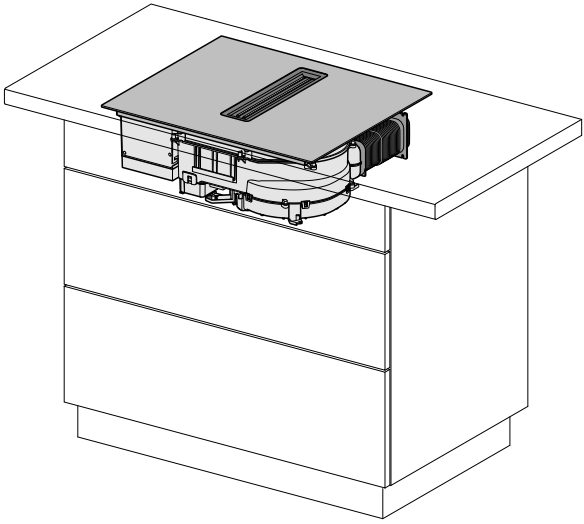


Mode évacuation d’air

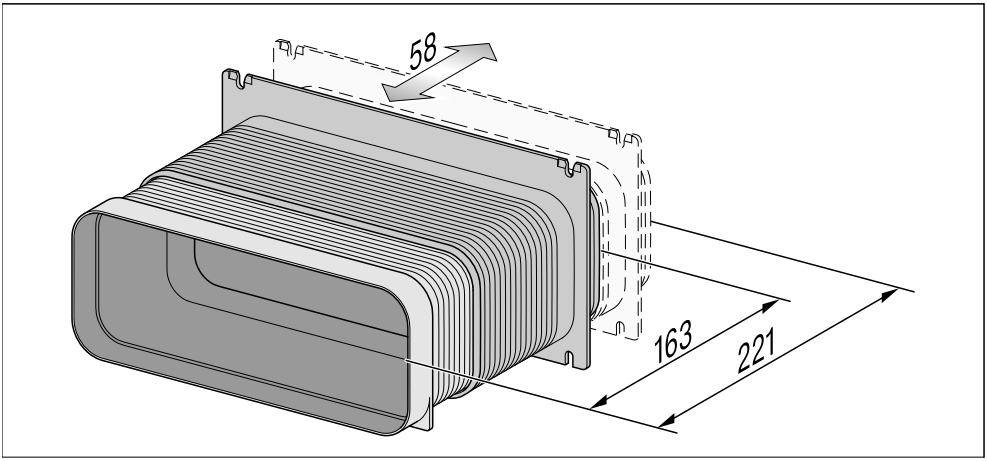


Installation

Mode Plug&Play

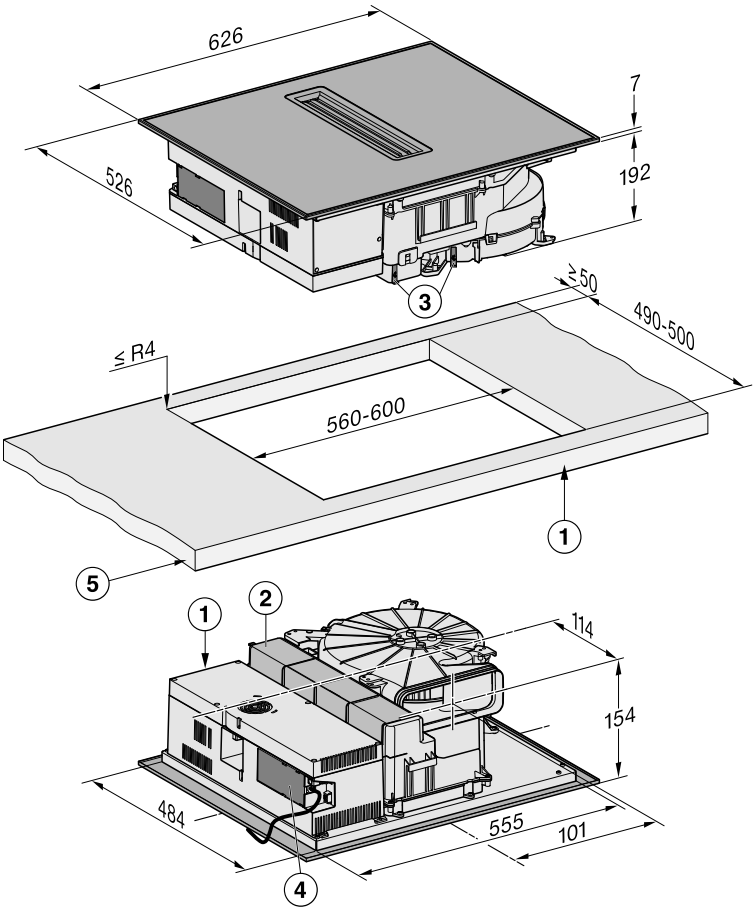


Dimensions adaptateur Plug&Play (uniquement)



Cotes d’encastrement pour encastrement standard

KMDA 5649 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Bac collecteur amovible

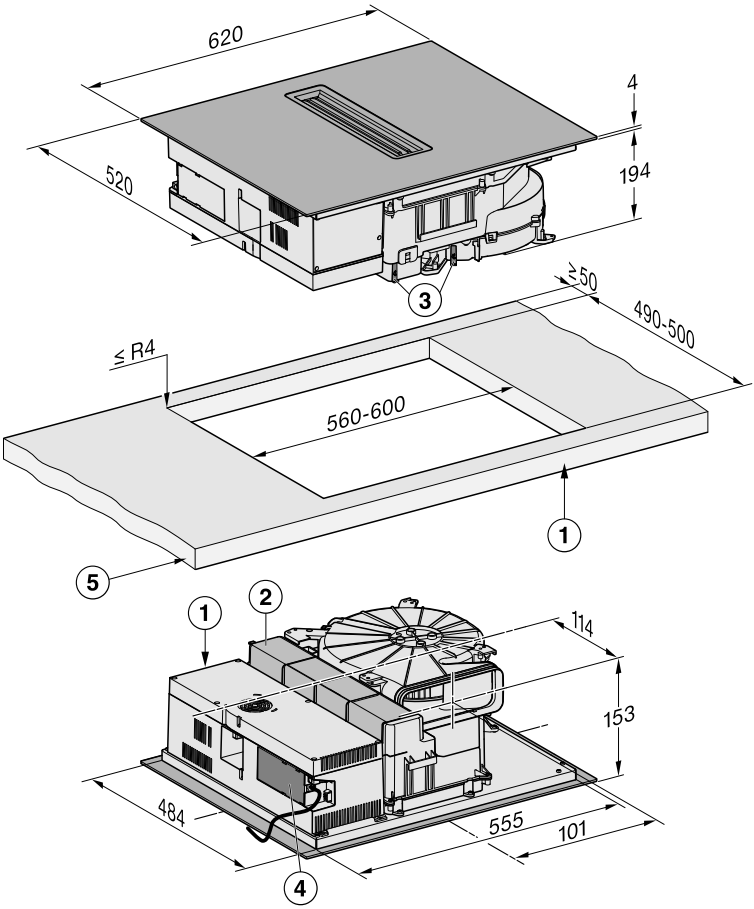
③ Clapet de nettoyage

④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1.080 mm

⑤ Epaisseur du plan de travail
Mode évacuation et recyclage guidé : ≥10 mm
Mode Plug&Play : ≥10 mm-≤40 mm

Installation

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Avant

② Bac collecteur amovible

③ Clapet de nettoyage

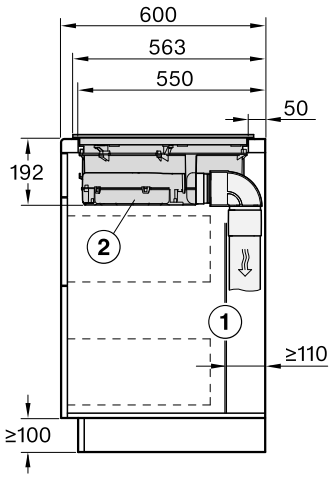
④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1.080 mm

⑤ Epaisseur du plan de travail
Mode évacuation et recyclage guidé : ≥10 mm
Mode Plug&Play : ≥10 mm-≤40 mm

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FR

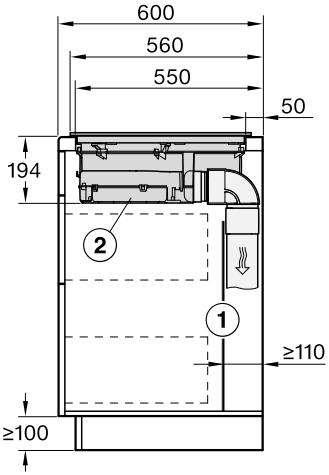


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



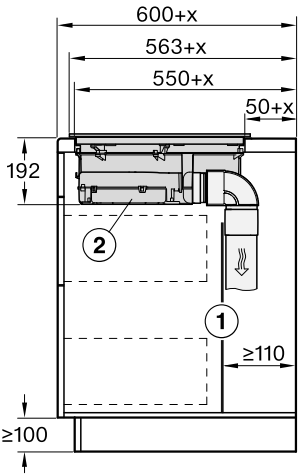
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FR



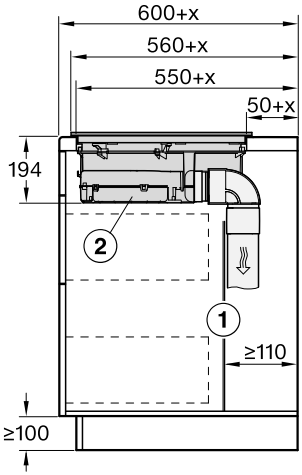
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

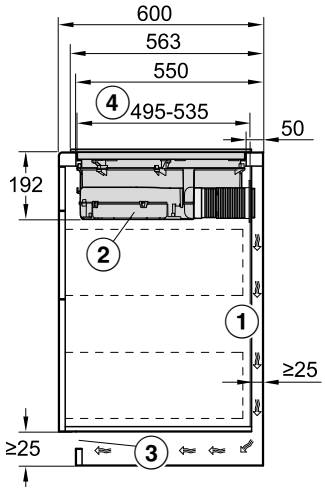
② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

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

Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

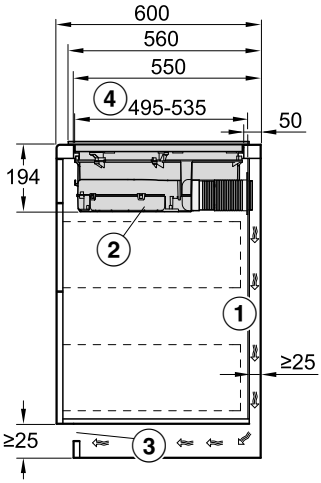
① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

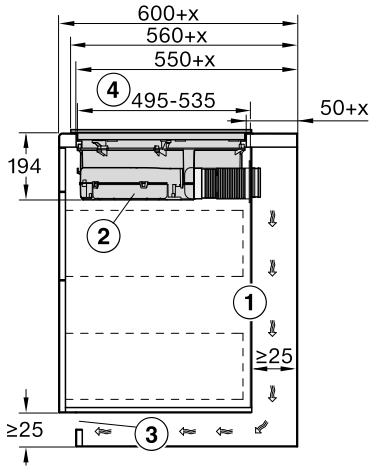
② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit 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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

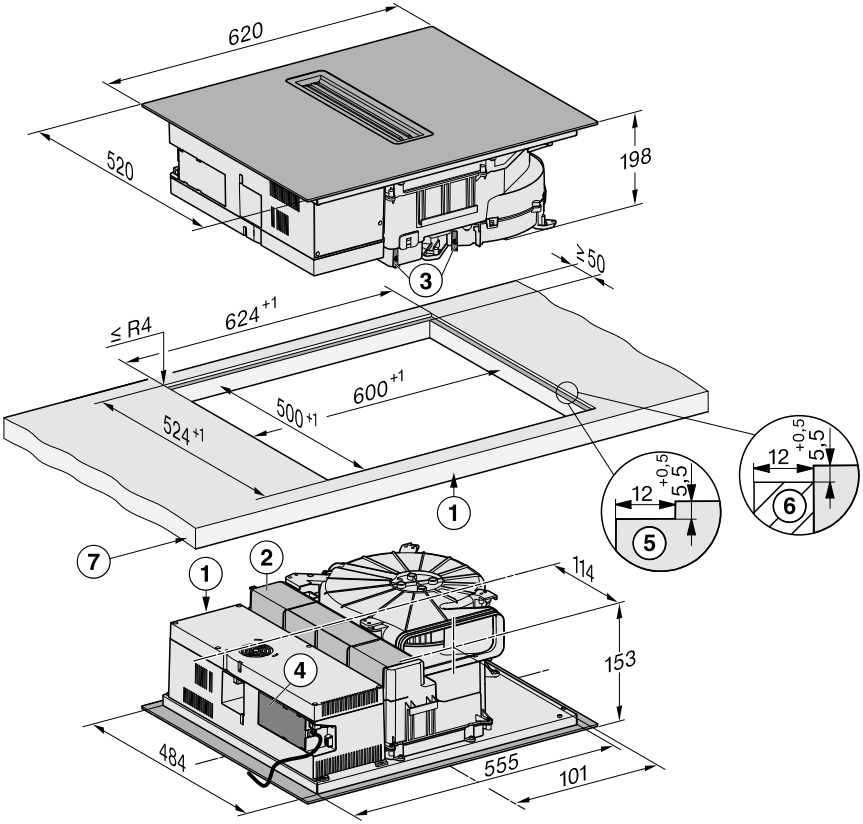
③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

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

Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm. Les dimensions indiquées entre parenthèses sont des recommandations.

① Avant

② Bac collecteur amovible

③ Clapet de nettoyage

④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1.080 mm

⑤ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle

⑥ Tasseau en bois 12 mm (accessoire non fourni)

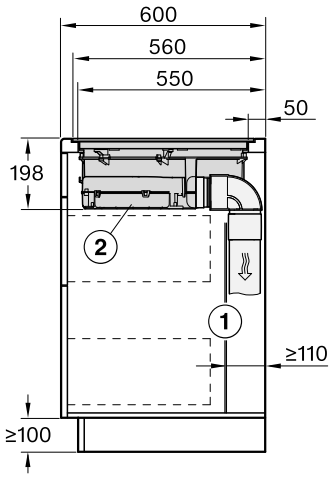
Installation

⑦ Epaisseur du plan de travail
Mode évacuation et recyclage guidé : ≥10 mm
Mode Plug&Play : ≥10 mm-≤40 mm

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



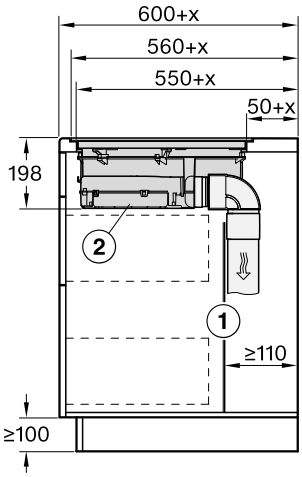
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

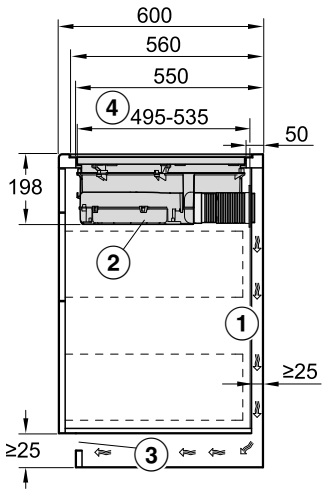
② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

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

Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

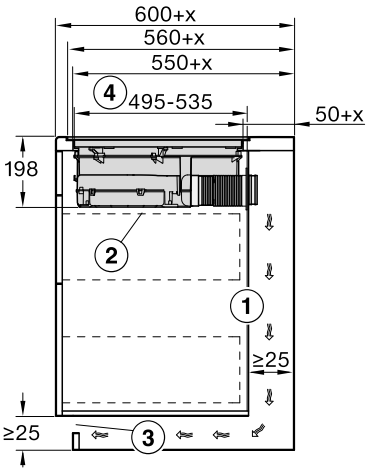
② Le bac de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit 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 de récupération amovible et la/les trappe(s) de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

③ La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm².

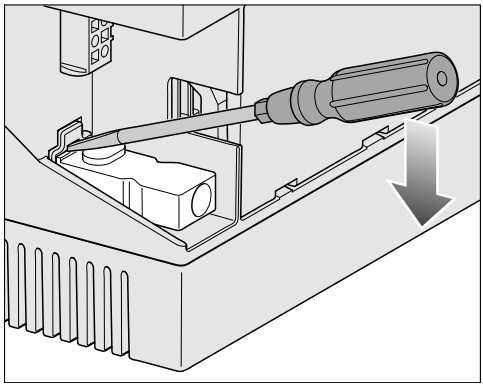
④ Distance entre l'avant du caisson inférieur et l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play

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

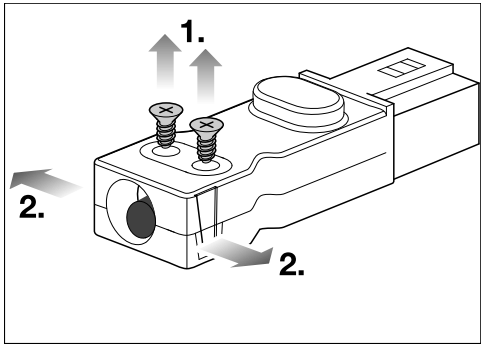
Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

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

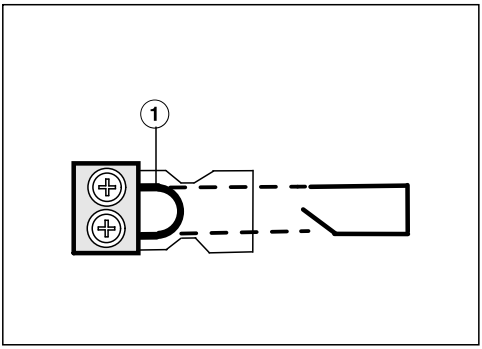
Le câble d'alimentation électrique du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F
2 x 0,75 mm^2 et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.
Le système de commutation doit être équipé d'un contact à fermeture sans potentiel compatible avec un courant de 230 V, 1 A. Lorsque l'état de commutation est ouvert, la hotte est hors service.
Utilisez uniquement des systèmes de commutation radio certifiés DIBt et contrôlés (par ex. interrupteur de contact de vitre, capteurs de dépression) et confiez la mise en service à des professionnels autorisés (ramoneur agréé).
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, il est nécessaire de consulter les documents correspondants du système de commutation externe.



- Desserrez l'ergot et débranchez la prise.



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



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

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

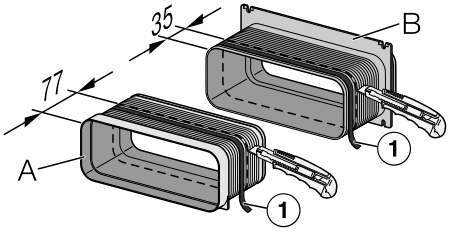
Préparation du plan de travail pour le montage standard en cas de mode évacuation d'air et de mode recyclage guidé

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

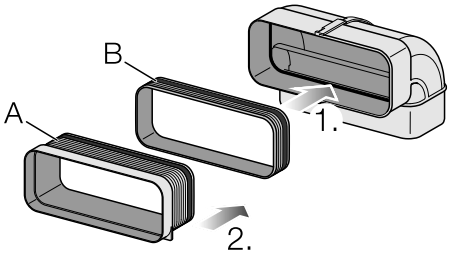
Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

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

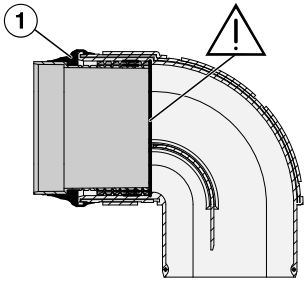
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.
- Guidez le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour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



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



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



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

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

Préparation du plan de travail pour un encastrement standard avec Plug&Play

- Respecter les distances de sécurité.
- Réaliser la découpe dans le plan de travail.
- Raccourcir le gabarit de perçage en haut pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail. Placer le gabarit de perçage numéro 2 sur la paroi arrière du corps de meuble. Réaliser une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

- Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, voir le chapitre « Installation », section « Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage ».
- Plans de travail en bois :
  Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, vitrifier les surfaces de coupe avec un vernis spécial, du silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

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

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

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

- Positionnez l'adaptateur Plug&Play sur la table de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Guidez le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail vers le bas.
- Détachez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.
- Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprendre avec précaution le rayon des angles (≤ R4) à l'aide de la scie sauteuse.
- Alignez l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Pressez l'adaptateur contre la paroi arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.

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

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

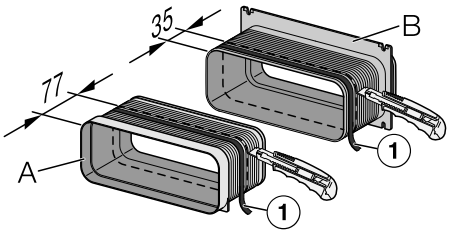
- Respectez les distances de sécurité.
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plan de travail en bois massif/plans de travail carrelés :
  Fixez les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

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

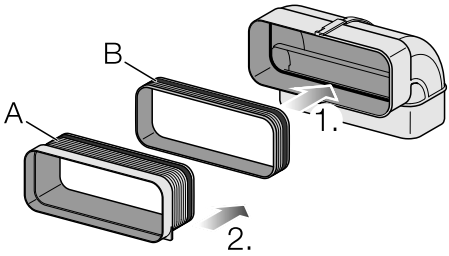
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson. Ne collez pas la bande d'étanchéité sous tension.
- Guidez le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail vers le bas.

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

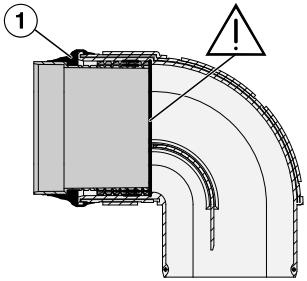
- Placez la table de cuisson dans la découpe et centrez-la.



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



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



- Collez du ruban d'étanchéité (①) autour de l'extrémité du canal.
- Fixez le canal sur la table de cuisson.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson.

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

Préparation du plan de travail pour un encastrement à fleur de plan avec Plug&Play

- Respecter les distances de sécurité.
- Réaliser la découpe dans le plan de travail.
- Raccourcir le gabarit de perçage en haut pour l'adapter à l'épaisseur du plan de travail. Placer le gabarit de perçage 1 sur la paroi arrière du corps de meuble. Réaliser une découpe pour l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

- Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, voir le chapitre « Installation », section « Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage ».
- Plans de travail en bois massif/ carrelés :
  Fixer les baguettes en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail.

Pose de la table de cuisson à fleur de plan avec Plug&Play

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

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

- Positionnez l'adaptateur Plug&Play sur la table de cuisson et réglez la position de l'adaptateur.
- Guidez le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail vers le bas.
- Mode Plug&Play : Détacher le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez la table de cuisson dans la découpe et centrez-la.

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

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

Installation d'une conduite d'évacuation

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

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

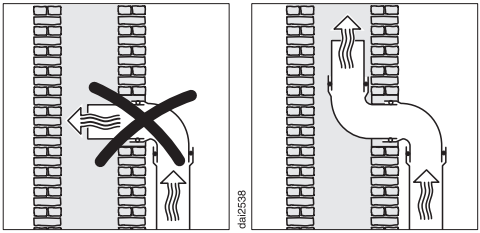
En cas de doute, demandez à votre ramoneur de confirmer le fonctionnement sans risque de votre installation.

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

La hotte dispose d'un raccord d'évacuation d'air de 222 x 88 mm.

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

- La section de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation d'air (voir cotes).
- La conduite d'évacuation doit être aussi courte et droite que possible.
- Utilisez uniquement des coudes de grand rayon.
- La conduite d'évacuation ne doit pas être pliée ou écrasée.
- Vérifiez que tous les raccords sont bien fixés et étanches.

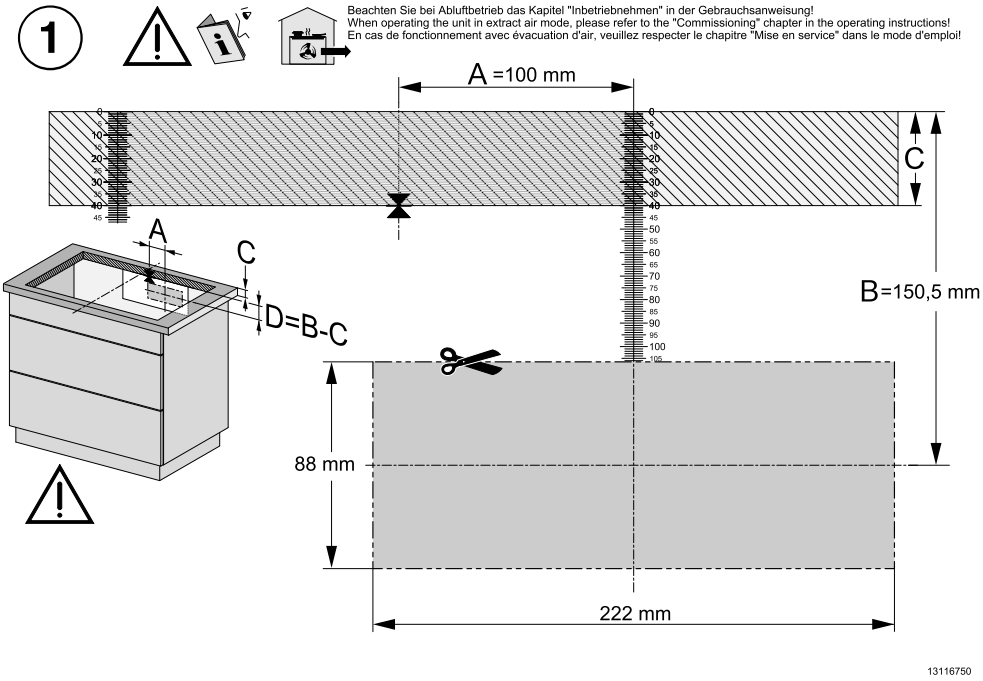


- Si l'air est évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.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

Découpe du panneau arrière - sans gabarit de perçage

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

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

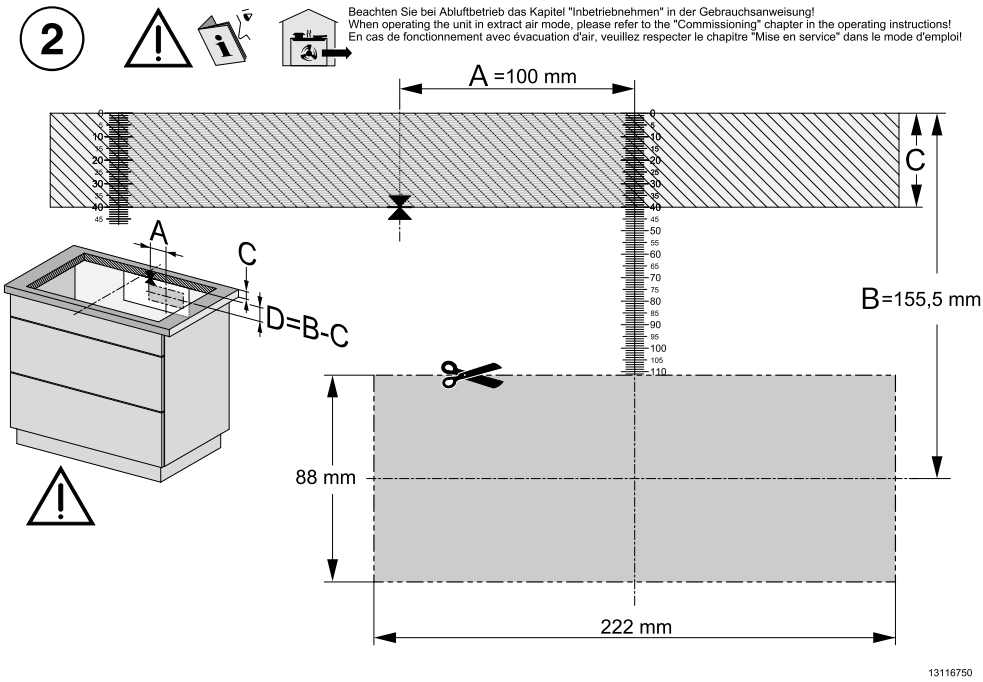


Vue du gabarit de perçage page 2. L'illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'emplacement du point central, qui se trouve à 100 mm (A) à droite.
- Marquez le point (D), qui se trouve (B [150,5 mm] – C [épaisseur du plan de travail]) qui se trouve sous l'extrémité droite de la trajectoire A.
- Découpez une ouverture aux dimensions suivantes autour de l'emplacement : 222 x 88.
- Mode Plug&Play uniquement : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 2.

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

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



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

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez l'emplacement du point central, qui se trouve à 100 mm (A) à droite.
- Marquez le point (D), qui se trouve (B [155,5 mm] – C [épaisseur du plan de travail]) qui se trouve sous l'extrémité droite de la trajectoire A.
- Découpez une ouverture aux dimensions suivantes autour de l'emplacement : 222 x 88.
- Mode Plug&Play uniquement : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 1.

Raccordement électrique

⚠ Dommages liés à un raccordement incorrect.
Des opérations d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des opérations d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un conducteur de protection défectueux ou manquant sur l'installation (par ex. décharge électrique).
Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
L'électricien qualifié doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la compagnie locale de distribution d'électricité.
La protection contre le contact des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

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

Dispositifs de coupure

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

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.
Lors d'opérations de réparation et/ou de maintenance, une remise sous tension peut provoquer une électrocution.
Après la coupure, protéger le réseau contre les remises sous tension.

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

Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

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

Disjoncteurs de protection contre les courants de défaut

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

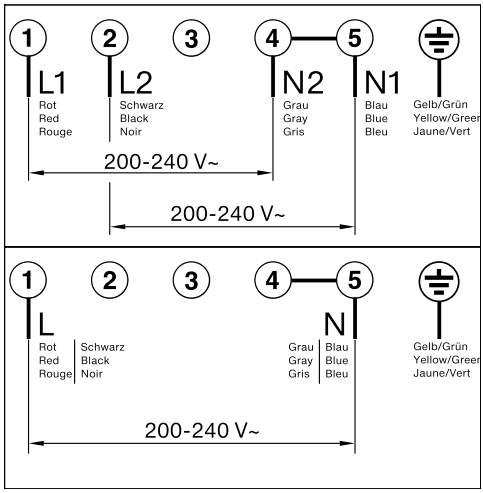
Consultez le schéma électrique afin de connaître les possibilités de raccordement.

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

Schéma électrique

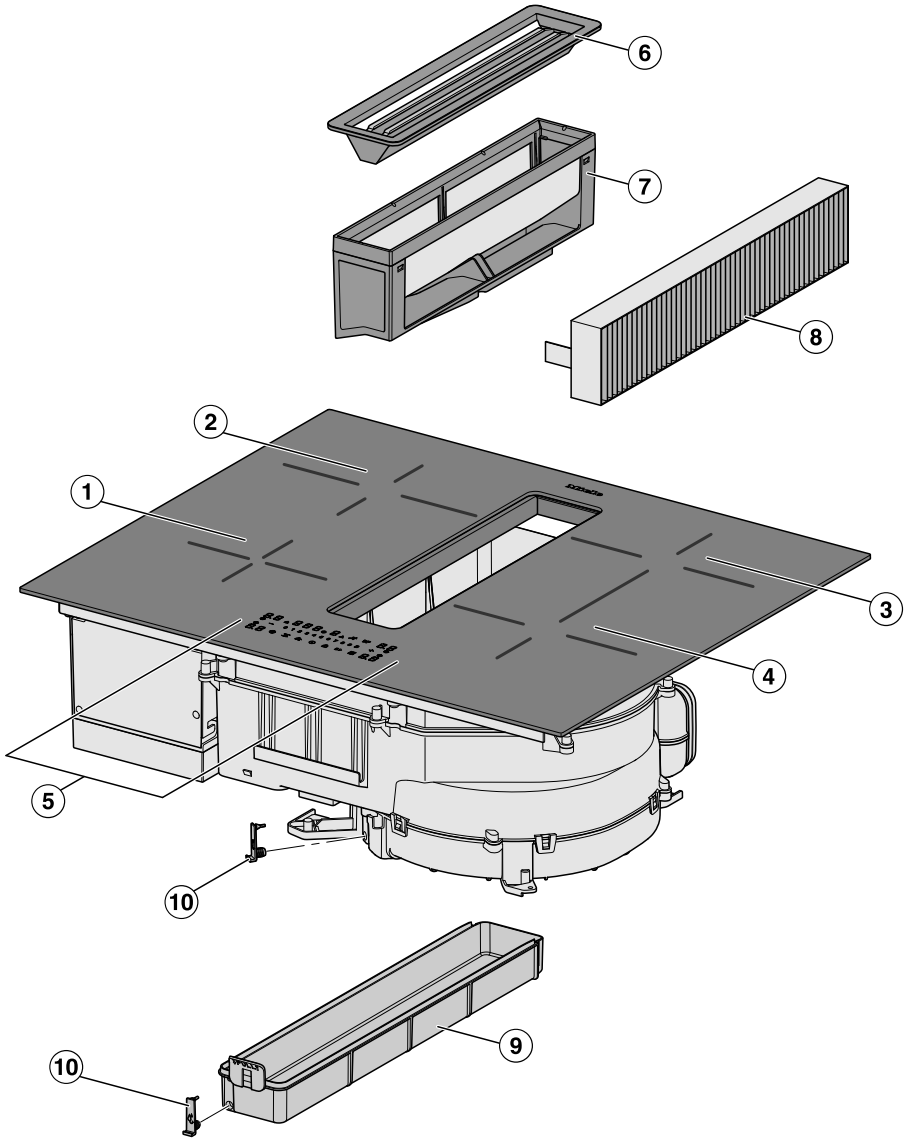
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas autorisées sur le lieu d'installation.

Respecter les prescriptions nationales et les prescriptions supplémentaires des compagnies d'électricité locales.



Prise en main

Votre table de cuisson



① Zone de cuisson avec Booster

② Zone de cuisson avec Booster

③ Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone Flex ④ en grande zone de cuisson Flex

④ Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson Flex ③ en grande zone de cuisson Flex

⑤ Éléments de commande et indicateurs

⑥ Grille de recouvrement

⑦ Filtre à graisses

⑧ Filtre anti-odeurs
Nécessaire uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play

⑨ Bac collecteur amovible

⑩ Clapet de nettoyage

Équipement

L'équipement dépend du modèle.

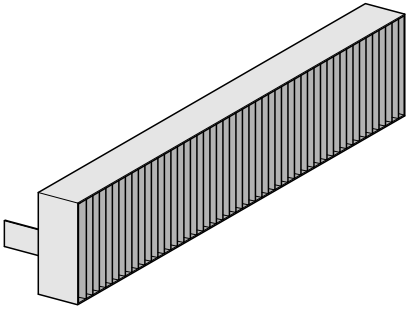
Éléments fournis

- Gabarit de perçage
- Filtre anti-odeurs
- Adaptateur Plug&Play
- Mode d'emploi et instructions de montage
- Câble d'alimentation électrique
- autres accessoires (selon le modèle)

Gabarit de perçage

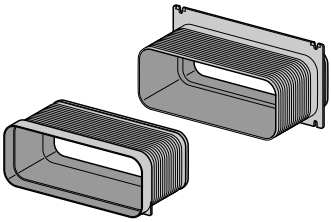
Gabarit de perçage imprimé sur les deux faces pour la réalisation de la découpe de l'adaptateur Plug&Play avec une distance d'encastrement (verticale) entre le dessus de l'appareil et le point le plus bas de l'adaptateur Plug&Play de 200 mm.

Filtre anti-odeurs



Le filtre anti-odeurs DKF 37-P est fourni en 1 exemplaires avec le KMDA.

Adaptateur Plug&Play

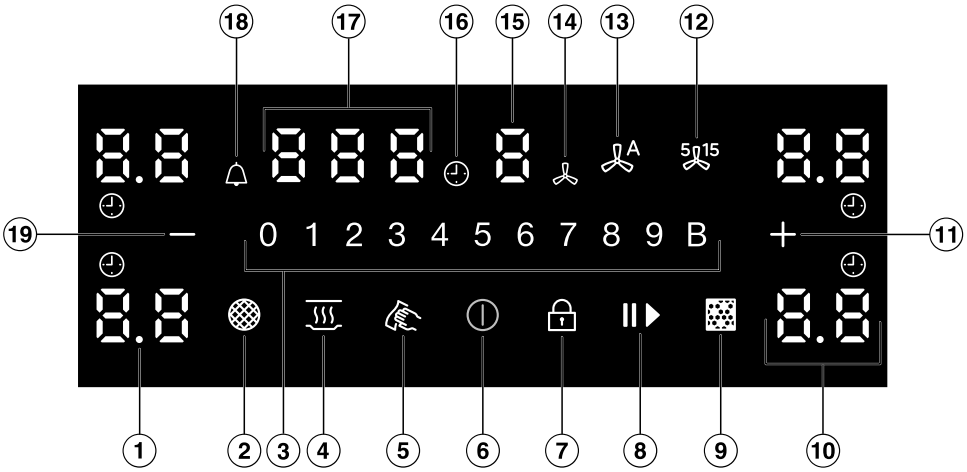


Accessoires en option

Dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele, vous trouverez des produits spécialement adaptés à la table de cuisson, par ex. des batteries de cuisine et des produits de nettoyage.

Pour accéder à la boutique en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :

Éléments de commande et indicateurs



① Point décimal
Affichage des niveaux intermédiaires pour les niveaux de puissance

② *Indicateur de filtre à graisse*
Le filtre à graisse doit être nettoyé

③ Rangée de chiffres
- Pour régler le niveau de puissance
- Pour régler les durées

④ Touche *Maintien au chaud*
Pour activer/désactiver la fonction spéciale Maintien au chaud

⑤ Touche *Protection nettoyage*
Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage pendant 20 secondes

⑥ Touche *Marche/Arrêt*

⑦ Touche *Verrouillage de la mise en marche/ Verrouillage*
Pour verrouiller les éléments de commande et d'affichage

⑧ Touche *Stop&Go*
Pour arrêter/démarrer un processus de cuisson en cours

⑨ *Indicateur du filtre anti-odeurs*
Le(s) filtre(s) anti-odeurs doit/doivent être remplacé(s)

⑩ Affichage de zone de cuisson

0	Zone de cuisson opérationnelle
1 à 9	Niveau de puissance
≡	Chaleur résiduelle
A	Début de cuisson automatique
u	Absence de récipient ou récipient inadapté
b	Booster
h	Maintien au chaud

⑪ Touche *Plus* +
- Pour modifier les niveaux de puissance – Niveaux intermédiaires
- Pour ajuster les durées
- Pour modifier les réglages

⑫ Touche *Arrêt différé de 5 ou 15 minutes* 5 15

⑬ Touche *Con@ctivity* A
Pour activer/ désactiver la fonction Con@ctivity de la hotte aspirante installée

⑭ *Hotte aspirante*

⑮ Affichage de hotte

0	Hotte opérationnelle
1 à 3	Niveau de puissance
b	Le Booster est activé
A	La fonction Con@ctivity de la hotte intégrée est activée

⑯ *Arrêt automatique*
Indique qu'une durée de désactivation a été réglée pour la/une zone de cuisson.

⑰ Affichage du minuteur

00 à 99	Temps en minutes
LOC	Le verrouillage de la mise en marche/le verrouillage est activé.
dE	Le Mode expo est activé

⑱ *Fonction Minuterie*

⑲ Touche *Moins* –
- Pour modifier les niveaux de puissance – Niveaux intermédiaires
- Pour ajuster les durées

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Taille en cm[1]		Puissance max. en Watt à 230 V[2]		Zone de cuisson couplée[3]
	Ø	▭			
①	12–16	–	normale Booster	1200 1500	②
②	14–21	–	normale Booster	2000 2600	①
③	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normale Booster	2100 3000	④
④	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normale Booster	2300 2600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 – 21 x 39	normale Booster	3000 3600	-
			Total	7360	

1) Vous pouvez 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 du récipient de cuisson.

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

Gestion de puissance

Puissance totale

La table de cuisson possède une puissance totale maximale qui ne peut pas être dépassée pour des raisons de sécurité. Vous pouvez réduire la puissance totale maximale.

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

Si les niveaux de puissance/fonctions spéciales réglé(e)s 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.

Effets de la répartition de la puissance

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

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

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

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

Principe de commande

Table de cuisson éteinte

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

Sélectionner une zone de cuisson

Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, celle-ci doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, appuyez sur l'affichage de zone de cuisson correspondante. Une fois que vous avez touché l'affichage de zone de cuisson, celle-ci s'allume avec une lumière vive. Tant que l'affichage de zone de cuisson reste allumé avec une lumière vive, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez effectuer des réglages sur la zone de cuisson. Lorsque des récipients de cuisson sont détectés sur les autres zones de cuisson, les autres voyants des zones de cuisson s'allument d'une lumière moins intense. **Exception** : si une seule zone de cuisson est en service, les réglages peuvent être effectués sans sélection.

Aération de la cuisine

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

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

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

Composants

Filtres à graisses

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

Filtre à charbon actif

En mode recyclage et recyclage Plug&Play, un filtre à charbon actif doit être installé en plus des filtres à graisses. Il retient les odeurs générées lors de la cuisson.

Un filtre à charbon actif (DKF 37-P) est fourni d'origine.

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

Fonctions spéciales

Détection permanente de casserole

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

Détection de la taille des casseroles

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

Zone de cuisson Flex

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

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

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

Niveaux de puissance de la table de cuisson

Vous pouvez régler la puissance à laquelle le récipient de cuisson est chauffé par paliers, de 1 à 9.

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

Booster de la table de cuisson

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

Stop&Go

Lorsque vous activez la fonction Stop & Go, tous les niveaux de puissance passent à 1.
Une fois la fonction désactivée, l'appareil reviendra au dernier niveau de puissance réglé.

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

Début de cuisson automatique

Quand la fonction de début de cuisson automatique est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance

maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite au niveau de puissance réglé (niveau de poursuite de cuisson).

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour deux fonctions :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

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

Arrêt automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

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

Protection nettoyage

Cela permet de bloquer les touches sensitives de la table de cuisson pendant 20 secondes afin, par ex., d'éliminer des salissures. ⏻ *Marche/Arrêt* n'est pas verrouillé.

Con@ctivity

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

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

Mode évacuation d'air

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

Mode recyclage guidé

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

Mode Plug&Play

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

Niveaux de puissance de la hotte

Pour les émissions de vapeurs, d'odeurs ou de chaleur légères à importantes, les niveaux de puissance **1** à **3** sont disponibles.

Augmenter le niveau de puissance à mesure que les émissions de vapeurs, d'odeurs ou de chaleur s'intensifient.

Niveau Booster de la hotte

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

Fonction d'arrêt différé

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

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

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

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

Lorsque la touche *Indicateur du filtre anti-odeurs* est allumée, vous devez remplacer le filtre anti-odeurs ou le régénérer, s'il est prévu pour cela.

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

Le compteur d'heures de fonctionnement du filtre anti-odeurs est désactivé en mode évacuation d'air.

Réglages

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

Mode expo

Cette fonction spéciale permet à un revendeur de présenter la table de cuisson sans chauffage.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Sécurité Oubli

Les touches sont recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une ou plusieurs touches pendant plus de dix secondes env., par exemple par un doigt, des aliments qui débordent ou des objets posés dessus, la table de cuisson s'arrête automatiquement. L'affichage du minuteur alterne entre *Er* et *03*, et un signal sonore retentit. Lorsque les objets et/ou la salissure sont éliminés, *Er03* s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau opérationnelle.

Durée de fonctionnement trop longue

La fonction Sécurité Oubli se déclenche automatiquement lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si cette durée est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et la table de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle. Il suffit d'éteindre puis de rallumer la zone de cuisson pour qu'elle soit à nouveau opérationnelle.

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

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

Sécurité anti-surchauffe

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 sera désactivé.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Une zone de cuisson s'éteint. *E* clignote dans l'affichage du minuteur en alternance avec *1*.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Version du logiciel

Votre table de cuisson peut afficher l'état du logiciel de votre table de cuisson.

Déballer la table de cuisson

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

Premier nettoyage de la table de cuisson

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

Première mise en service de la table de cuisson

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

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

Première mise en service de la hotte

Mode évacuation d'air

Le filtre anti-odeurs n'est pas nécessaire pour le mode évacuation d'air.

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

Mode recyclage guidé ou mode Plug&Play :

- Installez le filtre anti-odeurs.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

⚠ Risque d'incendie dû à des aliments surchauffés.

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

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

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

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

⚠ Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

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

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

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

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

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

Mise en marche de la table de cuisson

■ Effleurez ⏻ *Marche/Arrêt*.

D'autres touches s'allument.

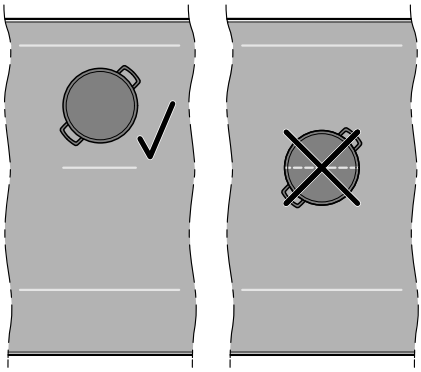
Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Positionnement du récipient de cuisine

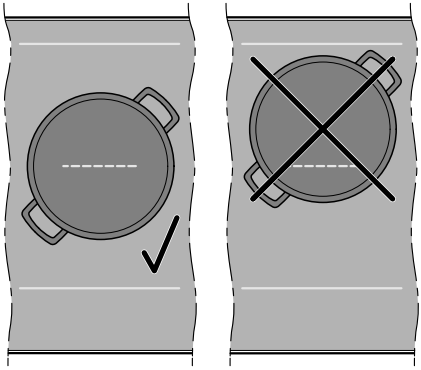
La correspondance entre la taille des récipients et leur position figure dans les données de la zone de cuisson du mo-

dèle de table de cuisson (voir chapitre « Prise en main », section « Données de la zone de cuisson »).

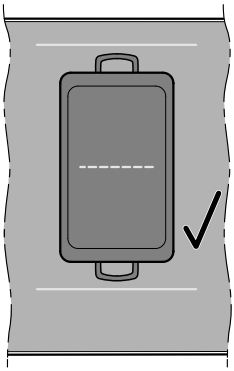
- Positionner le récipient de comme indiqué ci-dessous :



Zone de cuisson Flex



Grande zone de cuisson Flex



Grande zone de cuisson Flex

Association/Séparation manuelle des zones de cuisson Flex

- Si une association/séparation manuelle de zones de cuisson Flex, effleurer simultanément les deux affichages correspondants aux zones de cuisson jusqu'à ce que les deux zones de cuisson s'allument très clairement. Les autres touches ont un éclairage atténué.

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

Niveaux de puissance de la table de cuisson

Réglage du niveau de puissance

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut. Lorsque la table de cuisson est allumée et qu'un récipient est placé sur une zone de cuisson, l'affichage correspon-

dant à la zone de cuisson s'allume très clairement. Les autres touches ont un éclairage atténué.

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

Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

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

- Effleurer + *Plus* ou — *Moins*

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

Modification du niveau de puissance

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

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

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

Booster

Activation du Booster

Lorsque le Booster est activé, le réglage de la zone de cuisson couplée peut changer.

Il est possible d'utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté

  ou

- la grande zone de cuisson Flex

Le Booster est actif pendant 5 minutes au maximum.

- Placer le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
- Le cas échéant, régler un niveau de puissance.
- Effleurer B *Booster*.

L'affichage de la zone de cuisson indique ♭.

Désactivation du Booster

- Modifier le niveau de puissance.

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

Activation/désactivation de Stop&Go

Toutes les fonctions de minuterie, les durées de Booster et les durées pour une phase de saisie continuent de s'exécuter. Les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés. La table de cuisson peut seulement être éteinte.

Si la fonction spéciale n'est pas désactivée dans un délai d'une heure, la table de cuisson s'éteint.

- Effleurer **II▶** *Stop&Go*.

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

Maintien de la puissance

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

- Effleurer longuement (> 2 secondes) l'affichage de la zone de cuisson dont il est souhaité reprendre la puissance.

Tous les affichages des zones de cuisson clignotent.

- Effleurer l'affichage de la zone de cuisson vers laquelle le transfert de la puissance est souhaité, puis immédiatement après l'affichage de la zone de cuisson à partir de laquelle le prélèvement est souhaité.

La puissance est transmise.

Début de cuisson automatique

La durée de saisie dépend du niveau de poursuite de cuisson sélectionné :

Niveau de poursuite de cuisson	Durée de saisie [min:s]
1	env. 0:45
2	env. 2:20
3	env. 3:45
4	env. 5:15
5	env. 6:45
6	env. 2:00
7	env. 2:45
8	env. 3:40
9	–

Activation du début de cuisson automatique

Pendant le temps de cuisson, il n'est pas possible de réaliser les réglages pour la fonction de Minuterie.

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

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Effleurer l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Modifier le niveau de puissance.

Minuteur

Réglage de la durée

Il est possible de sélectionner une durée allant de une minute (*01*) à 99 minutes (*99*).

La durée est saisie avec la rangée de chiffres et peut être adaptée avec + *Plus* et − *Moins*.

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

Exemple :

59 minutes = saisie : 5-9
80 minutes = saisie : 8-0

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

Réglage de la minuterie

Aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

🔔 *Fonction Minuterie* s'allume.

- Effleurer l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches sont éclairées de manière plus tamisée.

- Régler la durée souhaitée.

Suite à l'effleurement de l'affichage du minuteur ou au bout de 5 secondes, la minuterie démarre.

Modification de la minuterie

Aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

🔔 *Fonction Minuterie* s'allume.

- Effleurer l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches sont éclairées de manière plus tamisée.

- Régler la durée souhaitée.

Suite à l'effleurement de l'affichage du minuteur ou au bout de 5 secondes, la minuterie démarre.

Suppression de la minuterie

Aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

🔔 *Fonction Minuterie* s'allume.

- Effleurer l'affichage du minuteur.
- Effleurer le *0* sur la rangée de chiffres.

Réglage de la durée de désactivation

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson s'éteint. Indépendamment de la durée de désactivation réglée.

- Sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de puissance.
- Effleurer l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches sont éclairées de manière plus tamisée.

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

- Régler la durée souhaitée.

Suite à l'effleurement de l'affichage du minuteur ou au bout de 5 secondes, la durée de désactivation démarre.

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

Au bout d'environ 10 secondes, la zone de cuisson est automatiquement désélectionnée et la durée de désactivation de la cuisson n'apparaît plus sur l'affichage du minuteur.

Modification de la durée de désactivation d'une cuisson

- Effleurer l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches sont éclairées de manière plus tamisée.

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

- Régler la durée souhaitée.

Suite à l'effleurement de l'affichage du minuteur ou au bout de 5 secondes, la durée de désactivation démarre.

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

Au bout d'environ 10 secondes, la zone de cuisson est automatiquement désélectionnée et la durée de désactivation de la cuisson n'apparaît plus sur l'affichage du minuteur.

Suppression de la durée de désactivation d'une cuisson

- Effleurer l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur est très lumineux. Les autres touches sont éclairées de manière plus tamisée.

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

- Effleurer le *0* sur la rangée de chiffres.

Réglage d'une durée de désactivation pour les autres cuissons

- Pour régler une durée de désactivation pour d'autres cuissons, procédez comme indiqué au chapitre « Utilisation », section « Réglage de la durée de désactivation d'une cuisson ».

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

Affichage de la durée de désactivation d'une cuisson

- Pour afficher les temps restants qui s'écoulent en arrière-plan, effleurer l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

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

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

Utilisation simultanée des fonctions de Minuterie

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

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

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

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

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

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

Le verrouillage de la mise en marche est activé.

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

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche soit activé automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurer *Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage* jusqu'à ce que l'affichage du minuteur *LOC* ne s'affiche plus.

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Verrouillage

Activation du verrouillage

Lorsque le verrouillage est activé, la table de cuisson ne peut être qu'éteinte.

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

L'affichage du minuteur indique *LOC*.

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

Désactivation du verrouillage

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

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

Le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel

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

Tous les réglages sont rétablis.

Activation/désactivation du maintien au chaud

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

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

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

- Effleurez *Maintien au chaud*.

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

Conseils pour la fonction Maintien au chaud

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

Protection nettoyage

Activation de la protection nettoyage

■ Effleurer *Protection nettoyage*.

Protection nettoyage clignote pendant environ 20 secondes.

Désactivation de la protection nettoyage

■ Effleurer *Protection nettoyage* jusqu'à ce que *Protection nettoyage* reste allumé sans clignoter.

Hotte

Réglage manuel du niveau de puissance de la hotte

Si la hotte démarre avec le niveau de puissance 1, la puissance est automatiquement augmentée au niveau 2 pendant 5 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.

■ Effleurer l'affichage de la hotte.

■ Effleurer la touche correspondante pour régler un niveau de puissance.

Arrêt manuel de la hotte

■ Effleurez l'affichage de la hotte.

■ Effleurez le **0** sur la rangée de chiffres.

Activation du Booster

Le Booster est actif pendant 5 minutes au maximum.

■ Effleurez l'affichage de la hotte.

■ Effleurez B *Booster*.

Désactiver le Booster

■ Effleurez l'affichage de la hotte.

■ Réglez un autre niveau de puissance.

Désactivation provisoire de Con@ctivity

■ Pour désactiver Con@ctivity, il existe plusieurs possibilités :

- Effleurer *Con@ctivity*
- Effleurer le *0* sur la rangée de chiffres
- Sélectionner un autre niveau de puissance

■ Régler le niveau de puissance souhaité.

Lorsque la table de cuisson est éteinte puis rallumée, Con@ctivity est de nouveau activé.

Arrêt différé

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

Selon le dernier niveau de puissance actif, l'arrêt différé dure deux à 30 minutes.

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

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

Activation manuelle de l'arrêt différé

- Lorsque la hotte est allumée, effleurer après la cuisson 5 15 *Arrêt différé de 5 ou 15 minutes* :

- 1 fois : la hotte s'éteint au bout de 5 minutes.
- 2 fois : la hotte s'éteint au bout de 15 minutes.

L'affichage du minuteur indique la durée arrêt différé.

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

Activation/Désactivation du mode expo

- Accéder aux réglages.
- Sélectionner avec *P.01 C.01*.

Pendant quelques secondes, ce qui suit clignote sur l'affichage du minuteur :

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

  ou

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

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

9 niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires sont programmés en usine sur la table de cuisson. Si un réglage des niveaux de puissance sur des valeurs entières est souhaité, les niveaux intermédiaires peuvent être désactivés dans les réglages.

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

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

	Récipients de cuisine recommandés[1]	Plage de réglage[2]	
		d'usine 9 niveaux avec niveaux intermédiaires	9 niveaux chiffres entiers sans niveaux intermédiaires
Faire bouillir de l'eau	Casserole	Booster	Booster

[1] Si possible, recouvrir toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Des déperditions de chaleur inutiles seront évitées.

[2] 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 du récipient de cuisson. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon le récipient de cuisson utilisé. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre récipient. Pour un récipient de cuisson neuf dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué.

Votre table de cuisson

Fonctionnement des tables de cuisson à induction

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

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des batteries de cuisine dont le fond est magnétisable. 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 on pose des casseroles à fond multimatériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles.

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

Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement : il 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 la table de cuisson.

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

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

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

Récipients de cuisson non adaptés

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

Vérification des récipients de cuisson

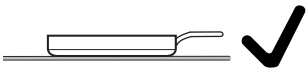
Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, placez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient peut être utilisé avec l'induction.

Conseils sur les batteries de cuisine

- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière à les centrer.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine dont le diamètre correspond. Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.

Bon à savoir

- Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Sur les zones de cuisson interconnectées, nous recommandons d'utiliser un récipient de cuisson qui couvre une grande partie de toute la zone de cuisson (par ex. un plat à rôtir).
- Soulevez votre récipient de cuisson avant de le déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures Les rayures provoquées par des mouvements de va-et-vient de la batterie de cuisine n'entravent 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, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Votre hotte

Fonctionnement de la hotte aspirante

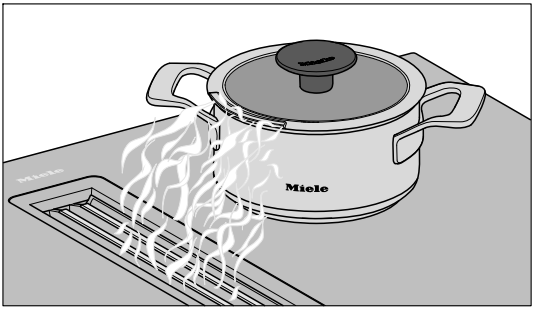
En fonction du mode de fonctionnement choisi, la circulation de l'air après l'aspiration diffère :

Circulation d'air	Filtre à graisse	Canal	Filtre anti-odeurs	À l'extérieur du bâtiment	Retour dans la cuisine
Mode évacuation d'air	x	x	-	x	-
Mode recyclage guidé	x	x	x	-	x
Mode Plug&Play	x	-	x	-	x

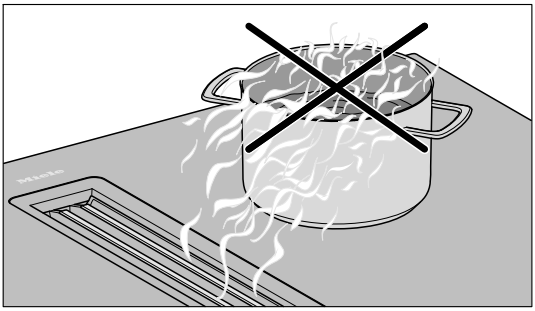
Pour l'attribution des modes de fonctionnement aux variantes de modèles KDMA, voir chapitre « Installation », section « Modes de fonctionnement »).

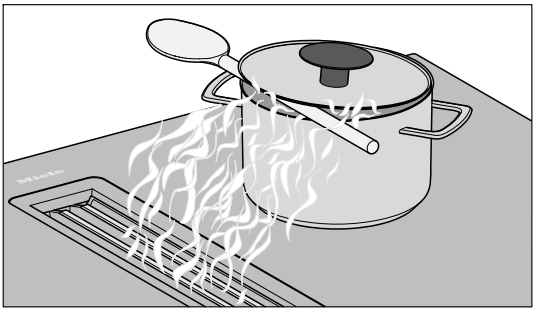
Conseils pour l'évacuation de l'air

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



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





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

Accès aux réglages

La table de cuisson est éteinte.

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

Réglage des paramètres

L'affichage des paramètres et du code change toutes les 5 secondes.

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

Réglage du code

L'affichage des paramètres et du code change toutes les 5 secondes.

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

Enregistrement des réglages

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

Pas de sauvegarde des réglages

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

Ajuster les réglages

Paramètre[1]		Code	Réglages[2]
P.01	Mode expo	C.00	**Mode expo désactivé**
		C.01	Mode expo activé[3]
P.02	Gestion de puissance[4]	C.00	**Désactivé(e)**
		C.01	5700 W
		C.02	4500 W
		C.03	3300 W
		C.04	2800 W
		C.05	1500 W
P.03	Réglage d'usine	C.00	**Pas de réinitialisation des réglages d'usine**
		C.01	Réinitialisation aux réglages d'usine
P.04	Plage de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson	C.00	Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
		C.01	**Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster**
P.07	Signal sonore du minuteur	C.00	Désactivé
		C.04	**Activé**
P.08	Verrouillage de la mise en marche	C.00	**Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche**
		C.01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P.15	Détection permanente de casserole	C.00	Détection permanente de casserole désactivée
		C.01	**Détection permanente de casserole activée**
P.17	Mode de fonctionnement de la hotte intégrée	C.00	**Mode recyclage**
		C.01	Mode évacuation d'air
P.20	Suppression de la mémoire des défauts[5]	C.00	**Désactivé**
		C.01	Suppression de la mémoire des défauts

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

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

[3] Après la mise en marche de la table de cuisson, l'affichage du minuteur reste allumé pendant quelques secondes *dE*

[4] Afin de satisfaire aux exigences de l'opérateur réseau local, il est possible que la puissance maximale de la table de cuisson soit limitée.

[5] *P.20* est uniquement destiné au service.

Affichage de la version du logiciel

- Allumer la table de cuisson.
- Effleurer simultanément l'affichage du minuteur et celui de la zone de cuisson en bas à gauche jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Effleurer simultanément, dans un délai de 10 secondes, l'affichage du minuteur et celui de la zone de cuisson en bas à droite jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse

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

Surfaces

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

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique : KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

Le nettoyage des vitrocéramiques MattFinish est décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish ».

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

⚠ Lorsqu'elles sont nettoyées comme les vitrocéramiques MattFinish,

les vitrocéramiques standard peuvent être endommagées.

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

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

Le produit vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, il forme une pellicule invisible sur la plaque vitrocéramique et qui entraîne une décoloration de celle-ci, et en altère définitivement l'apparence.

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

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

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

Fréquence de nettoyage

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

Nettoyage des surfaces en vitrocéramique

Élimination des salissures légères

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

Elimination des dépôts incrustés

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

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produit de lavage à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant ou de produit antirouille,
- de détergent abrasif, par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de décapant four et gril en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.
- d'éponge.

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique MattFinish : KMDA 5649 FL MattFinish

Le nettoyage des vitrocéramiques standard est décrit au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique ».

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

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

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

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Éteignez la table de cuisson.

Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

⚠ Attention à la manipulation des produits·chimiques ! Ce sont des produits irritants, corrosifs et toxiques.

Respecter les prescriptions de sécurité en vigueur et les fiches de données de sécurité des fabricants de produits·chimiques !
Utiliser des gants !

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

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

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

Fréquence de nettoyage

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

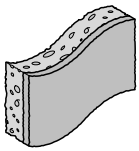
surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques MattFinish

Élimination des salissures légères

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

Élimination des dépôts incrustés



1. Exemple d'éponge de nettoyage avec face abrasive douce.

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable de Miele, un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce ou une crème à récurer. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Laissez agir la crème à récurer pendant 15 minutes sur les zones très sales pour ramollir les salissures.
- Nettoyez les zones concernées avec une éponge de nettoyage au côté abrasif doux (1) pendant deux à cinq minutes.
- S'il y a encore des résidus, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

Élimination des dépôts très incrustés

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

Fin du nettoyage

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- 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 brosse abrasive ;
- de gomme de nettoyage,

Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle

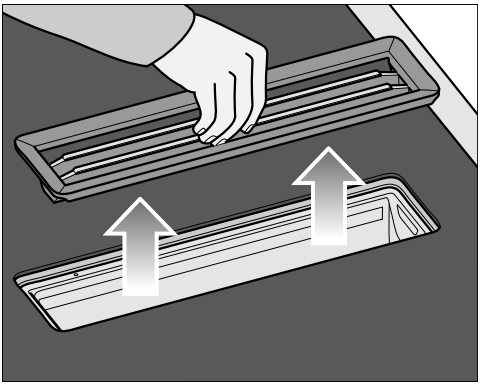
Vous pouvez nettoyer les pièces amovibles de votre table de cuisson de la façon suivante :

	Machine	Main
Grille de recouvrement	X	X
Filtre à graisse	X	X
Bac de récupération	X	X
Clapet de nettoyage	X	X

Grille de recouvrement

Retirer la grille de recouvrement

La grille de recouvrement peut être endommagée.
Tirez la grille de recouvrement verticalement vers le haut pour la sortir de la KMDA.



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

Nettoyer la grille de recouvrement à la main

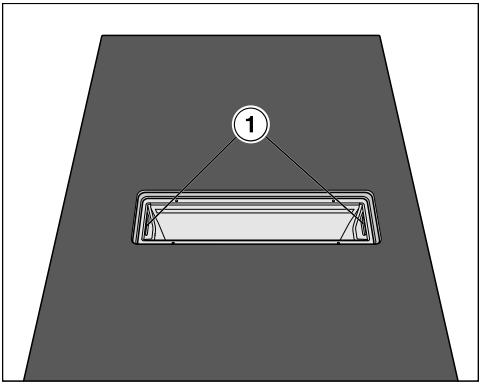
- Nettoyez la grille de recouvrement à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle

- Placer la grille de recouvrement verticalement dans le panier inférieur.
- Utiliser un détergent du commerce.
- Sélectionner un programme avec une température de lavage de 55 °C maximum.

Filtres à graisses

Retrait du filtre à graisse



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

Nettoyage manuel du filtre à graisse

- Nettoyez le filtre à graisses à l'aide d'une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté

un produit doux pour la vaisselle à la main. N'utilisez pas de détergent concentré pour la vaisselle à la main.

Conseils pour le nettoyage au lave-vaisselle

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

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

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

Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle

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

Installation du filtre à graisse

Le filtre à graisses et sont compartiment sont conçus de manière à ce qu'il soit impossible de se tromper de sens d'insertion. Ne pas essayer d'enfoncer le filtre à graisses de force.

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

Remplacer les filtres à graisses

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

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

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

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

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

- Effleurez *Indicateur de filtre à graisse* pendant trois secondes.

La touche s'éteint.

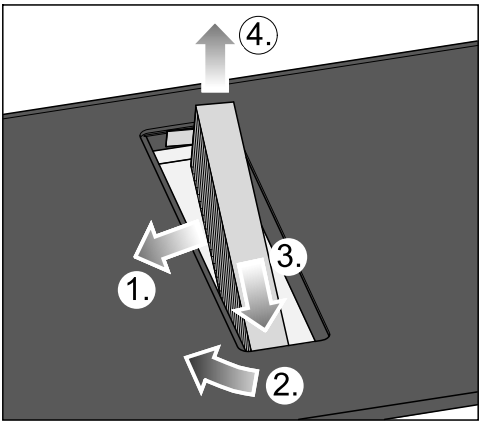
Filtre à charbon actif (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

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

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

Des filtres à charbon actif appropriés pour les variantes KMDA de ce mode d'emploi sont : DKF 37-P.

- Retirer la grille de recouvrement.
- Retirer le filtre à graisse.



- Retirer le filtre à charbon actif.

Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre anti-odeurs (uniquement en mode recyclage guidé ou en mode Plug&Play)

Dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage, il est indiqué que le compteur d'heures de fonctionnement du filtre anti-odeurs doit être activé. Ce n'est pas nécessaire ici.

Indicateur du filtre anti-odeurs reste allumé même lorsque la hotte fonctionne en mode évacuation d'air.

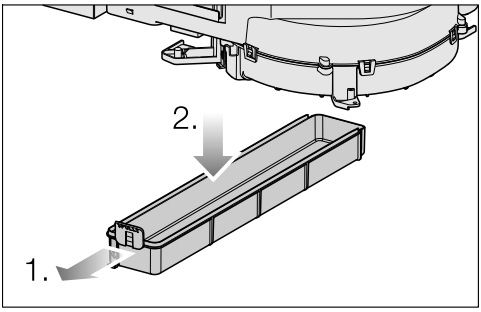
- Effleurez *Indicateur du filtre anti-odeurs* pendant trois secondes.

La touche s'éteint.

Nettoyage du bac de récupération de la hotte

Nettoyez le bac de récupération lorsque des liquides renversés ou ayant débordé ont pénétré dans la hotte.

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



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

Nettoyage de l'intérieur de la carrosserie de la hotte

- Retirez le filtre à graisse.
- Nettoyez les parties accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée.

En cas d'anomalie

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

Sur www.miele.de/support/customer-assistance vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.

Messages sur les affichages/à l'écran

Problème	Cause et solution
Après avoir allumé la table de cuisson ou effleuré une touche, l'affichage de la minuterie indique pendant quelques secondes *LOC*.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche.
	Le verrouillage est activé. ■ Désactivez le verrouillage.
Une fois la table de cuisson allumée, l'affichage du minuteur indique brièvement *dE*. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	La table de cuisson est en mode expo. Un récipient se trouve sur la table de cuisson. ■ Allumer la table de cuisson ■ Désactiver le Mode expo.
***E* clignote dans l'affichage du minuteur en alternance avec *1*.**	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laisser la table de cuisson refroidir. ■ Éliminer les causes de la surchauffe. ■ Vérifier que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si l'affichage du minuteur continue d'afficher le message d'erreur, contacter le service après-vente.
L'affichage du minuteur alterne entre *E* et *2*.	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifier si le ventilateur est bloqué par un objet. ■ Retirer cet objet ■ Si l'affichage du minuteur continue d'afficher le message d'erreur, contacter le service après-vente.
La table de cuisson s'est éteinte automatiquement. Lors de la remise sous tension, la table de cuisson affiche *Er03* sur l'affichage du minuteur.	Quelque chose, p. ex. un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches. ■ Éliminer les objets et/ou salissures.

Problème	Cause et solution
L'affichage du minuteur alterne entre *E* et *4* ou *6*.	La table de cuisson n'est pas branchée à la bonne tension. ■ Débrancher la table de cuisson du réseau électrique. ■ Contacter le service après-vente.
L'affichage de la minuterie indique un message qui ne figure pas dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant une minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation électrique, 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. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez la table de cuisson ou la zone de cuisson.
	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Le Booster s'interrompt plus tôt que prévu.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez la table de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe. ■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Résultat insatisfaisant

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

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.
La nouvelle table de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	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.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la zone de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Du liquide a pénétré dans la hotte.	Lors d'un débordement ou d'un renversement, du liquide a pénétré dans la hotte via la grille de recouvrement. Le fond du filtre à graisse recueille dans ce cas env. 250 ml de liquide. Par ailleurs, le bac de récupération sous le boîtier de la hotte recueille 900 ml de liquide en plus. ■ Éteindre la hotte. ■ Nettoyer le filtre à graisse et le bac de récupération ainsi que les parois latérales du boîtier.
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration a augmenté.	Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte intégrée. ■ Éteignez la hotte. ■ Retirez le filtre à graisse. ■ Retirez les objets du filtre à graisse.
▩ *Indicateur du filtre anti-odeurs* **s'allume**	Le filtre anti-odeurs doit être remplacé. ■ Remplacez le filtre anti-odeurs. ■ Réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement.
▩ *Indicateur de filtre à graisse* **s'allume**	Le filtre à graisse doit être nettoyé. ■ Nettoyer le filtre à graisse.

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 sont indiquées à la fin de ce document.

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

Plaque signalétique

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Fiches techniques produit

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Type de table de cuisson	encastré
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	192,3 Wh/kg
- Zone de cuisson vario / Avant gauche / Induction	
- Zone de cuisson vario / Arrière gauche / Induction	
- Zone de cuisson Flex / droite / Induction	

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	48,7 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	45,5
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	33,8
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	0,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	NA
Degré de séparation des graisses	91,0%

Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	B
Volume d'air optimal mesuré	335,8 m^3/h
Débit d'air (vitesse minimale)	230 m^3/h
Débit d'air (vitesse maximale)	495 m^3/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	635 m^3/h
Débit d'air max. (Q_{max})	635,9 m^3/h
Pression d'air optimale mesurée	605 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	48 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	66 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	71 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	166,8 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,30 W
Puissance nominale du système d'éclairage	W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	lx
Facteur de prolongation	0,8

Droits d'auteur et licences

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

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

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

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

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

Apache License
Version 2.0, January 2004
http://www.apache.org/licenses/

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

   You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

   – You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and
   – You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
   – You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
   – If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices

that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages
9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each

Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

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

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

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

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

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

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088
E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris
Miele Experience Center Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris
Miele Experience Center Parly 2
Centre Commercial régional Parly 2
Av. Charles de Gaulle
Niveau 0
78150 Le Chesnay-Rocquencourt
Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var
Miele Experience Center Toulouse
10 rue Croix Baragnon
31000 Toulouse


Internet
www.miele.fr


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

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16 (Lu.-Ven. 8h-17h)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt
https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm

Miele Luxembourg S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30 (Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich
https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm

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

Miele

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

fr-FR, BE

M.-Nr. 13 155 290 / 01 / 002