

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



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	21
Schéma descriptif	22
Table de cuisson.....	22
Éléments de commande et d'affichage.....	24
Données des zones de cuisson	26
Accessoires fournis avec l'appareil	27
Première mise en service	28
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	28
Première mise en service du plan de cuisson	28
Première mise en service de l'évacuation des buées	28
Miele@home	29
Fonctionnement	32
Zones de cuisson	32
Bruits	32
Gestion de puissance.....	33
Évacuation des buées	34
Récipients	35
Conseils pour économiser de l'énergie	37
Plages de réglage	38
Commande	39
Principe de fonctionnement	39
Enclenchement de la table de cuisson	40
Réglage du niveau de puissance	40
Modifier le niveau de puissance.....	40
Arrêter la zone/le plan de cuisson	40
Témoin de chaleur résiduelle.....	41
Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue.....	41
Zone de cuisson Flex	42
Saisie automatique.....	43
Booster	44
Maintien au chaud.....	45
Évacuation des buées	46
Timer	48
Fonction Minuterie.....	48
Arrêt automatique.....	49

Table des matières

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur	50
Fonctions supplémentaires	51
Stop & Go.....	51
Recall.....	51
Protection nettoyage	52
Mode expo	52
Afficher les données du plan de cuisson	53
Dispositifs de sécurité	54
Verrouillage de la mise en marche/verrouillage.....	54
Déclenchement de sécurité.....	56
Sécurité anti-surchauffe	57
Programmation	58
Informations pour les organismes de contrôle	63
Nettoyage et entretien	64
Grille de recouvrement/filtre à graisse/filtre à charbon actif.....	66
Retirer la grille de recouvrement	66
Nettoyage du filtre à graisses.....	67
Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U).....	68
Nettoyer le bac collecteur de l'évacuation des buées	68
Nettoyer l'intérieur de l'unité de ventilation.....	69
Remise à zéro du compteur des filtres à graisse	69
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U).....	69
Que faire si ... ?	70
Messages dans les affichages/à l'écran	70
Comportement inattendu	72
Résultat insatisfaisant	73
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	73
Accessoires en option	76
Installation	77
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement.....	77
Distances de sécurité.....	79
Modes de fonctionnement	82
Exemples d'installation.....	83
Instructions d'encastrement – Standard	85

Table des matières

Cotes d'encastrement – en applique	88
KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U	88
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	89
Mode évacuation d'air et recyclage guidé	90
Mode Plug&Play	92
Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire	94
Encastrement avec cadre.....	96
Instructions d'encastrement – À fleur de plan.....	97
Cotes d'encastrement – à fleur de plan	100
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	100
Mode évacuation d'air et recyclage guidé	101
Mode Plug&Play	102
Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire	103
Encastrement à fleur de plan	105
Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage	106
Conduite d'évacuation	108
Raccordement électrique	109
Service après-vente	112
Contact en cas d'anomalies.....	112
Plaque signalétique	112
Garantie.....	112
Fiches techniques des produits	113
Déclaration de conformité.....	115

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

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

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

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser 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 de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher l'appareil à votre insu. Quand vous utilisez le plan de cuisson, enclenchez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

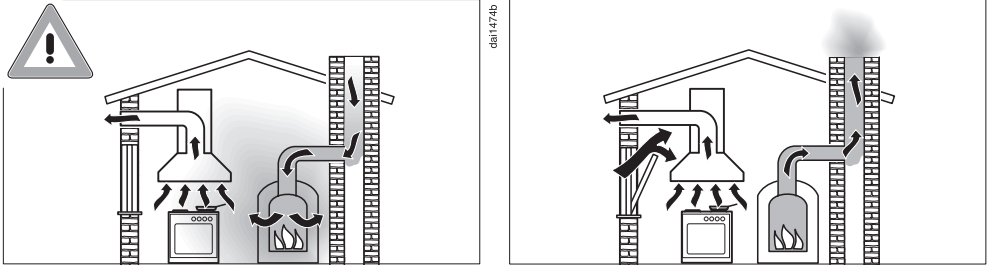
- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :
 - désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
 - dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
 - débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez le plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation simultanée avec un foyer dépendant de l'air ambiant



Risque d'intoxication liée aux gaz de combustion !

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

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

La hotte aspire l'air ambiant de la cuisine et des pièces voisines. Ceci est également valable pour les modes de cuisson suivant :

- mode évacuation,
- mode recyclage avec un boîtier d'air recyclé situé en dehors de la pièce.

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

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

Danger de mort !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

Vous devez réfléchir aux possibilités de ventilation du logement avant d'acheter votre hotte. Veuillez consulter une société de ramonage.

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

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes non recouvertes peuvent être à l'origine d'un incendie.
Il est interdit de faire flamber des aliments. Une fois enclenchée, la hotte aspire les flammes dans le filtre. Il y a risque d'incendie en raison des graisses accumulées.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent adhérer. Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Les vapeurs de cuisson chaudes peuvent, lors de la cuisson, fortement chauffer la hotte. Ne touchez la carrosserie et les filtres à graisse que lorsque la hotte de table a refroidi.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les 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 le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ Ne faites pas chauffer deux récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur une seule zone de cuisson Flex.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez la zone de cuisson Flex uniquement pour les plats à rôtir carrés ou ovales.
- ▶ Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte de table entravent son fonctionnement.
N'utilisez jamais la hotte sans le filtre à graisse afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.
- ▶ Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.
- ▶ Ne recouvrez pas la grille de recouvrement de l'évacuation des buées pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne posez pas de récipients de cuisson chauds sur la grille de recouvrement de l'évacuation des buées. Le fonctionnement de l'évacuation des buées est par conséquent entravé et la grille de recouvrement peut être endommagée.
- ▶ Les pénétrations de liquide peuvent endommager la hotte. Maintenez les liquides à distance de la hotte.
- ▶ Des objets légers peuvent être aspirés par la hotte et endommager son fonctionnement. Ne déposez pas d'objets légers (par ex. serviettes, papier) à proximité de la hotte.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

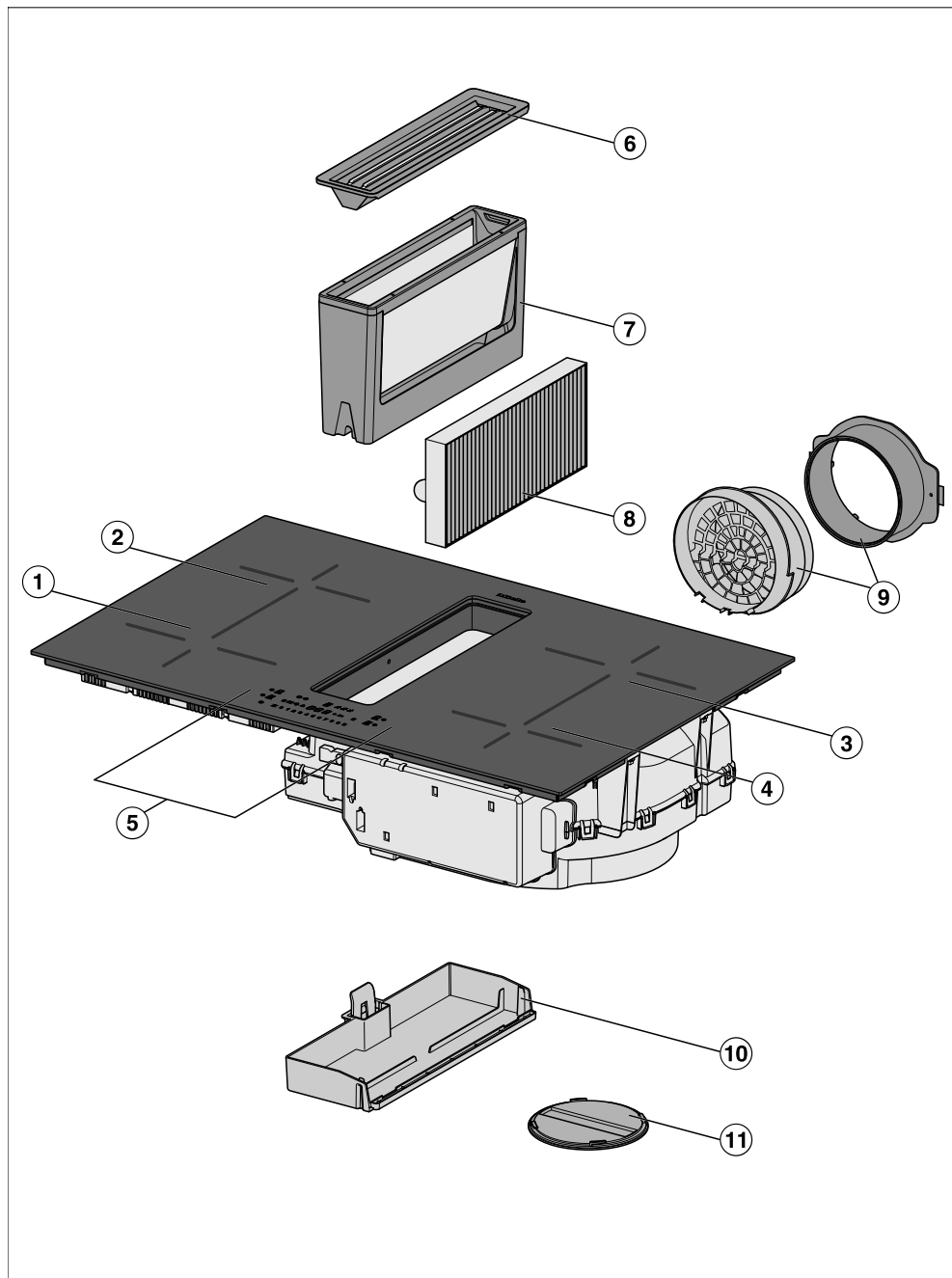
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Schéma descriptif

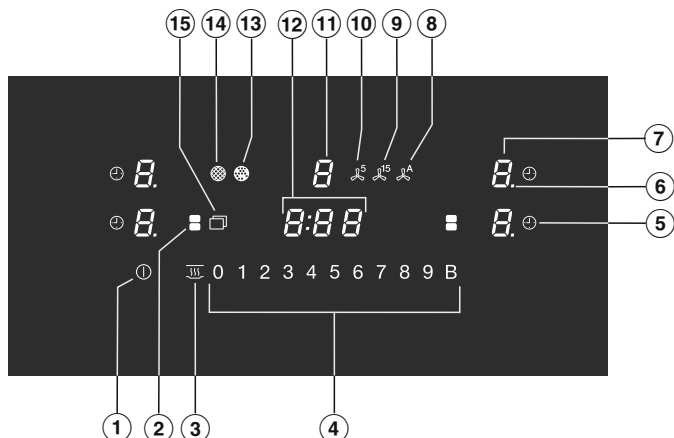
Table de cuisson



- ① Zone de cuisson Flex avec Booster
- ② Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson Flex ① en grande zone de cuisson Flex
- ③ Zone de cuisson Flex avec Booster
Combinable avec zone de cuisson Flex ④ en grande zone de cuisson Flex
- ④ Zone de cuisson Flex avec Booster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage
- ⑥ Grille de recouvrement
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Filtre à charbon actif
Uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑨ Adaptateur Plug&Play
Uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑩ Bac de récupération amovible
- ⑪ Clapet de nettoyage

Schéma descriptif

Éléments de commande et d'affichage



- ① Touche sensitive du plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive des zones de cuisson Flex
Pour connecter/déconnecter manuellement les zones de cuisson Flex
- ③ Touche sensitive Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ④ Touches sensibles clavier numérique
– Pour régler le niveau de puissance
– Pour régler les durées
- ⑤ Touche sensitive Arrêt automatique
Éteint automatiquement les zones de cuisson
- ⑥ Diode de niveau de puissance – plage de réglage étendue
- ⑦ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson

<i>0</i>	Zone de cuisson opérationnelle
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>≡</i>	Chaleur résiduelle
<i>R</i>	Début de cuisson automatique
<i>⏸</i>	Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
<i>⏏</i>	Booster
<i>h</i>	Maintien au chaud

- ⑧ Touche sensitive Con@ctivity
Pour activer/désactiver la fonction Con@ctivity de l'évacuation des buées installée




- ⑨ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes
- ⑩ Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes
- ⑪ Touche sensitive affichage et sélection de l'évacuation des buées
 - 0 Évacuation des buées prête à fonctionner
 - 1 à 9 Niveau de puissance (réglable sur trois paliers)
 - „ Le booster est activé
- ⑫ Affichage du minuteur
 - 0:00 à 9:59 Durée
 - LOC Sécurité enfants/verrouillage activé(e)
 - dE Mode démonstration activé
- ⑬ Voyant de filtre à charbon actif
Le filtre à charbon actif doit être remplacé
- ⑭ Voyant de filtre à graisses
Le filtre à graisses doit être nettoyé
- ⑮ Touche sensitive menu pour afficher les touches sensibles suivantes
 -  Touche sensitive protection nettoyage
Pour verrouiller les touches sensibles
 -  Touche sensitive fonction Minuterie
 - + Touche sensitive saisie
 - Pour modifier la programmation
 - Pour ajuster les durées
 - II/▶ Touche sensitive Stop&Go
pour arrêter/démarrer un processus de cuisson en cours

Schéma descriptif

Données des zones de cuisson

Zone de cuisson	Dimensions en cm		Puissance max. en watts à 230 V ³		Zone de cuisson couplée ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	11–21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	③
②	11–21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	④
③	11–21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	①
④	11–21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	②
① + ② ③ + ④	–	21 x 42	normale Booster	3'000 3'650	–
			Total	7'300	

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

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

³ La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

⁴ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson afin de pouvoir augmenter la puissance, voir le chapitre “Fonctionnement”, section “Powermanagement (Gestion de puissance)”.

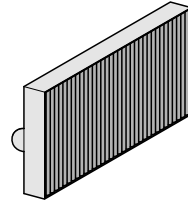
Accessoires fournis avec l'appareil

Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

Gabarit de perçage

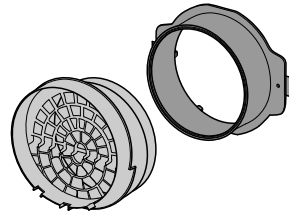
Gabarit imprimé sur les deux faces pour créer la découpe du conduit d'air ou de l'adaptateur Plug&Play.

Filtre à charbon actif



Cet accessoire est fourni au départ de l'usine avec les KMDA suivantes :
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Adaptateur Plug&Play



Cet accessoire est fourni au départ de l'usine avec les KMDA suivantes :
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Première mise en service

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Première mise en service du plan de cuisson

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent, au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître.

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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Première mise en service de l'évacuation des buées

Uniquement

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

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

Miele@home

Condition préalable : réseau Wi-Fi domestique

Votre plan de cuisson est équipé d'un module Wi-Fi intégré. Vous pouvez donc le connecter à votre réseau Wi-Fi.

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

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre plan de cuisson à votre réseau Wi-Fi.

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

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



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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson
- Accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre plan de cuisson
- Créer un réseau Miele@home avec vos autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi

Première mise en service

Installer Miele@home

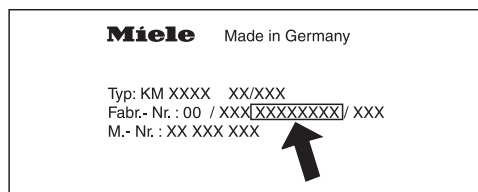
Connexion via l'application

Vous pouvez établir la connexion réseau avec l'app Miele.

Pour la connexion, vous avez besoin :

1. Du mot de passe de votre réseau Wi-Fi.
2. Du mot de passe de votre plan de cuisson.

Le mot de passe du plan de cuisson correspond aux neuf derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.



- Installez l'App Miele sur votre terminal mobile.
- Lancez l'App Miele.
- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code **C:01** s'affiche pendant dix secondes dans l'affichage du minuteur.

Vous avez désormais dix minutes pour configurer le Wi-Fi.

- Suivez les instructions de l'app.

Connexion par WPS

Condition préalable : vous possédez un routeur compatible WPS (Wi-Fi Protected Setup).

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

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le délai écoulé, un chenillard (120 secondes max.) apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion.

La connexion WPS est uniquement activée pendant ces 120 secondes.

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

Si la connexion a réussi, le code **C:02** apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code **C:01** apparaît dans l'affichage du minuteur. Vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

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

Annuler le processus

- Effleurez la touche sensitive ①.

Réinitialiser les paramètres

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

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 9 pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code E:00 s'affiche pendant dix secondes dans l'affichage du minuteur.


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

Fonctionnement

Zones de cuisson


Une bobine à induction se trouve 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 récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Récipients"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

 Risque de brûlure dû aux objets brûlants.

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

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

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

Bruits

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

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

un crépitement lors de l'emploi d'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple),

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

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement à puissance réduite,

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

Gestion de puissance

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

Deux zones de cuisson peuvent être couplées entre elles sur le plan de cuisson. La connexion permet de transférer la puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à l'autre.

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

Si la puissance est transférée d'une zone de cuisson (A) à l'autre (B), la puissance de la zone de cuisson (A) est réduite.

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

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

- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La fonction "Début de cuisson automatique" est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance réglé. Si la puissance n'est pas atteinte, le niveau de puissance est réduit.
- Le booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

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

Fonctionnement

Évacuation des buées

L'évacuation d'air aspirée doit être introduit uniquement en mode Plug&Play directement via le meuble bas.

Mode évacuation d'air

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

Mode recyclage guidé

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



Mode Plug&Play

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


Vous trouverez la correspondance entre les possibilités de fonctionnement et les variantes de KMDA au chapitre "Installation", section "Possibilités de fonctionnement".

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de l'évacuation des buées est enregistrée.

Les compteurs d'heures de fonctionnement signalent par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses  ou du filtre à charbon  (uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U) quand le filtre à graisses doit être nettoyé ou le filtre à charbon doit être remplacé. Vous trouverez les informations relatives au nettoyage et au remplacement des filtres, ainsi qu'à la réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement au chapitre "Nettoyage et entretien".

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

Le symbole du filtre à charbon actif  apparaît également lorsque l'évacuation des buées fonctionne en mode évacuation d'air.

Récipients de cuisson adaptés

- inox avec fond magnétisable,
- acier émaillé,
- fonte.

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


Récipients de cuisson non adaptés

- inox avec fond non magnétisable,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou grès.

Vérifier les récipients de cuisson

Si vous n'êtes pas certain que votre casserole convient à l'induction, approchez un aimant du fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

Affichage : pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

Le symbole  clignote à l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné si :

- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple) ;
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit ;
- vous enlevez le récipient de cuisson de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

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

Utilisation de la zone de cuisson

- Placer un récipient de cuisson adapté dans les 3 minutes.

 s'éteint. La cuisson se poursuit avec les réglages effectués auparavant.

- Si vous utilisez un autre récipient de cuisson et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.

Arrêt de l'utilisation de la zone de cuisson

- Éteignez la zone de cuisson.

Récipients

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, section “Informations sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
- Positionnez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
- N’utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière de la batterie de cuisine n’entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d’usure normales et ne peuvent faire l’objet d’une réclamation.

- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c’est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Gagnez du temps de cuisson en utilisant un autocuiseur.
- Veillez à bien aérer votre cuisine lors de la cuisson. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation, 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 énergétique est plus basse.
- Contrôlez le niveau de puissance choisi sur la hotte. La plupart du temps, un niveau de puissance réduit est suffisant. Utilisez le niveau de puissance Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
- En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte.
- Après la cuisson, arrêtez à nouveau la hotte.
- Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres fortement encrassés réduisent la puissance d'aspiration, augmentent le risque d'incendie et vont à l'encontre de bonnes pratiques d'hygiène.

Plages de réglage

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre "Programmation").

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

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

Principe de fonctionnement

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensible Marche/Arrêt ① un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

Si vous éteignez le plan de cuisson, seul reste visible le symbole sérigraphié des touches sensibles Marche/Arrêt ①. Si vous activez le plan de cuisson, toutes les autres touches sensibles s'allument.

Les zones de cuisson doivent être "actives" si vous souhaitez régler ou modifier un niveau de puissance. Pour activer une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleuré l'affichage de la zone de cuisson, il est plus lumineux. Tant que l'affichage est lumineux, la zone de cuisson est "active" et vous pouvez régler un niveau de puissance ou une heure.

Exception : si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez modifier le niveau de puissance sans activation préalable.

 Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.


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

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensibles et l'affichage.

Ne déposez pas de vaisselle chaude sur les touches sensibles et l'affichage.

Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Enclenchement de la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

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

Réglage du niveau de puissance

La fonction de détection permanente de casserole est activée à l'usine (voir chapitre "Programmation"). Lorsque le plan de cuisson est activée et que vous placez un récipient de cuisson sur une zone de cuisson, toutes les touches sensibles s'allument sur le clavier numérique.

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.

- Sur le clavier numérique, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Modifier le niveau de puissance

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

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

- Sur le clavier numérique, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Arrêter la zone/le plan de cuisson

Déclenchement d'une zone de cuisson

- Effleurez et restez appuyé sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante jusqu'à ce que la zone de cuisson s'éteigne.

ou

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

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

- Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.

Arrêter le plan de cuisson

- Pour éteindre le plan de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

Témoin de chaleur résiduelle

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

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



Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue

- Effleurez le clavier numérique entre les touches sensibles.

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

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

Exemple :

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

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

Commande

Zone de cuisson Flex

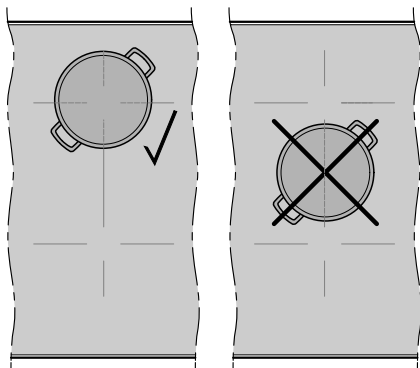
Les zones de cuisson Flex sont automatiquement réunies en une zone de cuisson Flex, si vous positionnez un récipient assez grand (voir chapitre “Aperçu”, section “Plan de cuisson”). Vous pouvez aussi interconnecter ou séparer manuellement les zones de cuisson Flex :

- Effleurez la touche sensitive .

Placer les récipients

Repérer l'affectation de la taille du récipient de cuisson et la position des informations sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson (voir chapitre “Description”, section “Informations sur les zones de cuisson”).

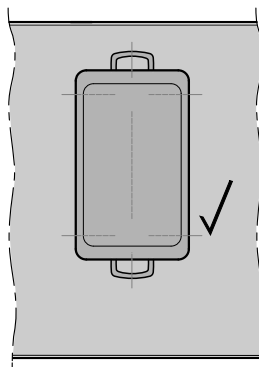
Zone de cuisson Flex



Zone de cuisson Flex (rôtissage)

Les plats à rôtir avec un fond d'une longueur inférieure à 25 cm ne peuvent pas être détectés par la zone de cuisson.

Placez les plats à rôtir correspondants sur une zone de cuisson unique.



Saisie automatique

Quand la fonction “Mijotage automatique” est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance de mijotage que vous avez sélectionnée (phase de mijotage). Le temps de mijotage dépend de la puissance de mijotage sélectionnée (voir tableau).

Activer le début de cuisson automatique

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

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), *R* clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage de la zone de cuisson.

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant la durée de saisie des aliments, vous désactivez le début de cuisson automatique.

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage réglée.
- soit
- Réglez un autre niveau de puissance.

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

* Les puissances de poursuite de cuisson suivies d'un point ne sont réglables que si le nombre de niveaux de puissance a été éteindu (voir chapitre “Programmation”).

Commande

Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par ex. de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson reste activé pendant 5 minutes au maximum.

Lorsque le booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson active peut changer, voir chapitre "Induction", section "Gestion de puissance".

Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum ou une zone de cuisson Flex.

Lorsque vous activez le booster et

- qu'aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré ;
- qu'un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Activer le booster

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

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

Désactiver le Booster

- Effleurez la touche sensitive **B**.
- ou
- Réglez un autre niveau de puissance.

Maintien au chaud

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

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

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

Activer/désactiver le maintien au chaud

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


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

- Effleurez la touche sensitive .

Commande

Évacuation des buées

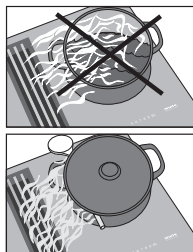
L'évacuation des buées s'allume automatiquement lorsqu'un récipient de cuisson est placé sur la zone de cuisson et qu'un niveau de puissance a été réglé pour la zone de cuisson (Con@ctivity). Le niveau de puissance de l'évacuation des buées dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson. La durée et l'intensité du départ différé dépend du niveau de puissance de l'évacuation des buées.

Vous pouvez désactiver Con@ctivity temporairement ou de manière permanente. Pour désactiver Con@ctivity de façon permanente, voir chapitre "Programmation". Si Con@ctivity est désactivée de façon permanente, la touche sensitive  n'est plus éclairée.

Le niveau de puissance de l'évacuation des buées peut être modifié à tout moment manuellement. Les niveaux de puissance 1 à 3 et un niveau booster sont réglés en usine. Les niveaux de puissance sont extensibles de 1 à 9 et un niveau booster, voir chapitre "Programmation".

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

Si l'évacuation des buées démarre avec le niveau de puissance 1, la puissance est augmentée automatiquement au niveau 2 pendant 20 secondes. L'augmentation de la puissance est nécessaire pour garantir que le volet s'ouvre en mode d'évacuation d'air. Si vous utilisez l'évacuation des buées en mode recyclage, vous pouvez désactiver la régulation automatique, voir chapitre "Programmation".



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

Régler le niveau de puissance/arrêter l'évacuation des buées

- Appuyez sur l'affichage de l'évacuation des buées.
- Pour régler un niveau de puissance, effleurez la touche sensitive correspondante.
- Effleurez la touche sensitive **0** pour arrêter l'appareil.

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

Désactiver Con@ctivity temporairement

L'évacuation des buées s'est mise en marche automatiquement.

- Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver Con@ctivity :
 - Effleurez la touche sensitive \mathcal{L}^A .
 - Effleurez la touche sensitive **0**.
 - Sélectionnez un autre niveau de puissance
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Lorsque vous éteignez puis rallumez le plan de cuisson, indépendamment de la programmation, Con@ctivity est à nouveau activé, voir chapitre "Programmation".

Si vous souhaitez désactiver Con@ctivity de façon permanente, adaptez la programmation de Con@ctivity, voir chapitre "Programmation".

Booster

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

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

Arrêt différé

Il est recommandé de continuer à faire fonctionner la hotte quelques minutes après la cuisson. L'air de la cuisine sera ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles. Deux durées d'arrêt différé sont à votre disposition : \mathcal{L}^5 (5 minutes) et \mathcal{L}^{15} (15 minutes). L'arrêt différé fonctionne avec le niveau de puissance qui a été réglé pendant l'activation. Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant l'arrêt différé.

- Effleurez la touche sensitive \mathcal{L}^5 ou \mathcal{L}^{15} pour activer l'arrêt différé.
- Effleurez la touche sensitive \mathcal{L}^5 , \mathcal{L}^{15} ou **0** pour désactiver l'arrêt différé.

Si vous arrêtez le plan de cuisson avec la touche sensitive $\textcircled{1}$, l'arrêt différé continue de fonctionner, jusqu'à ce que la durée correspondante soit écoulée.

Timer

Pour pouvoir utiliser le minuteur, vous devez enclencher le plan de cuisson.

Le minuteur a 2 fonctions. Utilisez-le pour :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

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

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

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

saisie : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

saisie : 1-2-0

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

Fonction Minuterie


Régler la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive .

■ Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

■ Réglez la durée souhaitée.

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

Modifier la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

■ Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive .


■ Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

Arrêt automatique

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


Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, l'arrêt de sécurité (voir chapitre "Dispositif de sécurité", section "Arrêt de sécurité") désactive la zone de cuisson.

Régler le délai de désactivation

- Réglez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive  à côté de l'affichage de la zone de cuisson concerné.


L'affichage du minuteur clignote.


- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, le temps d'arrêt démarre.


La touche sensitive  reste allumée.

- Afin de régler un délai de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit précédemment.

Si plusieurs temps d'arrêt sont programmées, l'affichage du minuteur de la dernière zone de cuisson sélectionnée s'affiche. La touche sensitive  située à côté de l'affichage de la zone de cuisson concernée brille plus fort.

- Afin d'afficher les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive  de la zone de cuisson souhaitée.



Modifier le délai de désactivation

- Effleurez l'affichage souhaité de la zone de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive  à côté de l'affichage de la zone de cuisson concerné.


L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.


Supprimer le délai de désactivation

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

ou

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


L'affichage du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive  sur le clavier numérique.

Timer

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

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

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

Stop & Go



Pour l'activation du Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1. Le niveau de puissance de l'évacuation des buées n'est pas réduit ou peut même être augmenté en fonction du niveau de puissance réglé des zones de cuisson.

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

Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

Si vous laissez la fonction Stop & Go activée, le plan de cuisson s'arrête automatiquement au bout d'une heure.

Activer

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

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive .

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

Recall

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre 10 secondes puis rallumer le plan de cuisson.

- Réactivez le plan de cuisson.
- Effleurez un des affichages des zones de cuisson clignotantes directement après la mise sous tension.



Fonctions supplémentaires

Protection nettoyage

Vous pouvez bloquer les touches sensibles du plan de cuisson pendant 20 secondes, pour retirer les salissures par exemple. La touche sensitive ① n'est pas verrouillée.


Dans l'affichage du minuteur, *dE* clignote pendant quelques secondes en alternance avec *0n* (mode expo activé) ou *0FF* (mode expo désactivé).

Activer

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

La durée est décomptée sur l'affichage du minuteur.

Désactiver

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

Mode expo

Ces fonctions permettent aux revendeurs de présenter le plan de cuisson sans le faire chauffer.

Activer/désactiver le mode expo

Si ce mode est réglé sur le plan de cuisson, vous pouvez commander la zone de cuisson comme d'habitude.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Placez un récipient de cuisson compatible avec l'induction sur le plan de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant six secondes sur le clavier numérique.

Afficher les données du plan de cuisson

Vous pouvez faire s'afficher la désignation du modèle et la version logiciel de votre plan de cuisson.

Désignation de modèle/numéro de série

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Placez un ustensile de cuisson compatible avec l'induction sur le plan de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 sur la rangée de chiffres.

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

Exemple : *12 34* (désignation de modèle KM 1234) – *1 23 45 67 89* (numéro de série)

Version du logiciel

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Placez un ustensile de cuisson compatible avec l'induction sur le plan de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 sur la rangée de chiffres.

Des chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple : *2:00* = version logiciel 2.00

Dispositifs de sécurité


Verrouillage de la mise en marche/verrouillage

Le verrouillage est désactivé en cas de panne de courant.

Votre appareil est équipé d'un verrouillage de la mise en marche et d'une fonction de verrouillage destinées à empêcher tout enclenchement intempestif du plan de cuisson, des zones de cuisson et de l'évacuation des buées, ainsi que toute modification de programmation involontaire.


Le **verrouillage de la mise en marche** est activé lorsque le plan de cuisson est éteint. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni le plan de cuisson ni la minuterie. La minuterie réglée continue de s'écouler. Le plan de cuisson est programmé de telle sorte que le verrouillage de la mise en marche doit être activé manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement cinq minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre "Programmation").

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

- Les zones de cuisson, l'évacuation des buées et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés.
- La touche sensitive  peut être activée.
- La minuterie peut être modifiée.


Si le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage est activé et que vous effleurez une touche sensitive non autorisée, *LDC* s'affiche dans l'affichage de la minuterie pendant quelques secondes et un signal retentit.

Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant six secondes.




L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.



LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Activer le verrouillage

- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Dispositifs de sécurité

Déclenchement de sécurité

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensible pendant plus de 10 secondes, le plan de cuisson s'arrête instantanément. \mathcal{L} clignote brièvement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets gênants et/ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole \mathcal{L} apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

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

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

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

** Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les blocs de refroidissement du système électro-ronique sont équipés d'une protection thermique. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. *Err* clignote en alternance avec 044 dans l'affichage du minuteur.

Vous pouvez de nouveau utiliser la zone de cuisson comme à l'accoutumée dès que le message d'anomalie s'est éteint.

Bloc de refroidissement

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Les zones de cuisson concernées ne peuvent être de nouveau utilisées comme à l'accoutumée qu'une fois que le bloc de refroidissement a suffisamment refroidi.

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection antisurchauffe réagit de nouveau après élimination des causes de la surchauffe, contactez le SAV.

Programmation

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

Une fois la programmation activée, la touche sensitive + et le symbole *PC* apparaissent dans l'affichage du minuteur. Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *Ⓛ:01* (code) cliquent en alternance dans l'affichage du minuteur.

Modifier la programmation

Activer la programmation

- Lorsque **le plan de cuisson est désactivé**, effleurez simultanément les touches sensibles ① et Ⓜ jusqu'à ce que la touche sensitive + et le symbole *PC* apparaissent dans l'affichage du minuteur.

Régler le programme

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

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

Régler le code

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

Enregistrer les réglages

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

Ne pas enregistrer les réglages

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

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:01	Mode expo	C:00	Mode expo désactivé
		C:01	Mode expo activé ³
P:02	Powermanagement (gestion de puissance) ⁴	C:00	désactivé
		C:01	3'680 W
		C:02	3'000 W
		C:03	2'000 W
		C:04	1'000 W
P:03	Réglage d'usine	C:00	Réglages d'usine non restaurés
		C:01	Réglages d'usine restaurés ⁵
P:04	Nombre de niveaux de puissance des zones de cuisson	C:00	Neuf niveaux de puissance + booster
		C:01	17 niveaux de puissance + booster ⁶
P:06	Bip de validation en cas d'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé ⁷
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
		C:04	maximum
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2
P:10	Connexion Wi-Fi	C:00	pas active/désactivée
		C:01	active sans configuration
		C:02	active et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie)
		C:03	Connexion possible via le bouton Push WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisé sur le réglage par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe du plan de cuisson et de la hotte externe avec évacuation des buées sans app Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Réactivité des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normal
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente des casseroles	C:00	Détection permanente des casseroles désactivée
		C:01	Détection permanente des casseroles activée

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:16	Con@ctivity de l'évacuation des buées intégrée	C:00	Con@ctivity éteinte ⁸
		C:01	Con@ctivity allumée

Programmation

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

1) Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.

2) Le code réglé en usine est imprimé en caractères gras.

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

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

5) Les réglages du mode de fonctionnement P:17 de l'évacuation des buées ne sont pas ré-initialisés sur les réglages d'usine

6) Pour une meilleure compréhension, les niveaux de puissance étendus sont représentés avec un point derrière le chiffre dans le texte et dans les tableaux.

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

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

9) Code défini en usine :

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U : C:00

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FL-A : C:01

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

Informations pour les organismes de contrôle


Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Pour des contrôles selon la norme, configurez l'extension des niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

Plat testé	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Cou- vercle	Niveau de puissance	
			Préchauf- fage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	Non	–	1–2
Omelettes	180 (fond sandwich)	Non	9	5.–7.
Cuire des frites surgelées	Conformément à la norme	Non	9	9


Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez le plan de cuisson.


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

 Risque de blessure provoqué par le moteur du ventilateur.

Lorsque l'évacuation des buées est active, le moteur du ventilateur tourne.

Éteignez le plan de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des détergents non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.


- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez le plan de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

Détergents à ne pas utiliser

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

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

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le plan de cuisson et le plan de travail peut être endommagé.

La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagé.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. Il forme de plus une pellicule invisible qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique et en altère définitivement l'apparence.


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

- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option", paragraphe "Produits de nettoyage et d'entretien") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

- Retirez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

- Si **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** se déposent sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre le plan de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à verre pendant que la surface est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Nettoyage et entretien

Grille de recouvrement/filtre à graisse/filtre à charbon actif

La grille de recouvrement et le filtre à graisses en métal réutilisable dans l'évacuation des buées retient les éléments solides de la vapeur de cuisine (graisses, poussière...) et empêche l'encrassement de l'aérateur de table. La graisse accumulée se solidifie au fil du temps et rend le nettoyage du filtre difficile. Il est donc recommandé de nettoyer le filtre à graisse toutes les trois à quatre semaines.

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

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

Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

Uniquement

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Le filtre à charbon actif sert à réduire les odeurs. Il s'utilise en complément du filtre à graisses de l'évacuation des buées. Le filtre à charbon actif fourni ne peut pas être nettoyé ou régénéré. Remplacez le filtre à charbon actif après la période d'utilisation. Pour les filtres à charbon actif achetés ultérieurement, veuillez consulter les instructions jointes.

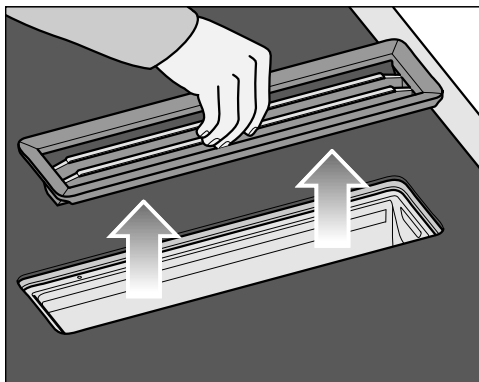
Si le filtre à charbon actif entre en contact avec des liquides qui ont débordés, par ex. de l'eau ou du lait, une odeur peut se dégager.

Nous vous recommandons alors de changer le filtre à charbon actif.

Retirer la grille de recouvrement

Risque d'endommager la grille de recouvrement.

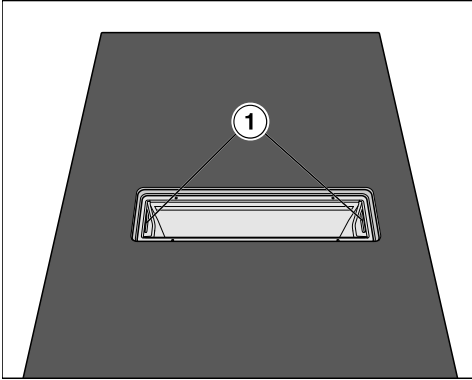
Tirez la grille de recouvrement verticalement vers le haut pour la sortir de la KMDA.



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

Nettoyage du filtre à graisses

Extraction du filtre à graisse



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

Mise en place du filtre à graisse



Le filtre à graisses est marqué d'un symbole sur la face avant.

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

Nettoyage manuel du filtre à graisse et de la grille de recouvrement

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


Nettoyage du filtre à graisse et de la grille de recouvrement dans le lave-vaisselle.

- Disposez la grille de recouvrement verticalement dans le panier inférieur.
- Placez le filtre à graisse avec le fond vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage maximale de :
 - 55 °C pour la grille de recouvrement
 - 65 °C pour le filtre à graisses

Si vous lavez le filtre à graisses au lave-vaisselle, il est possible que certains détergents décolorent la surface du filtre. Cela n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

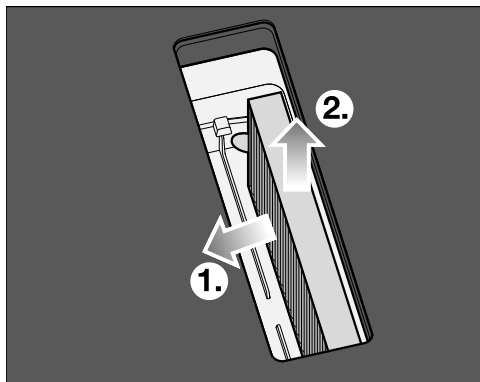
Nettoyage et entretien

Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

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

Vous trouverez la désignation du filtre à charbon actif dans le chapitre "Accessoires disponibles en option".

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

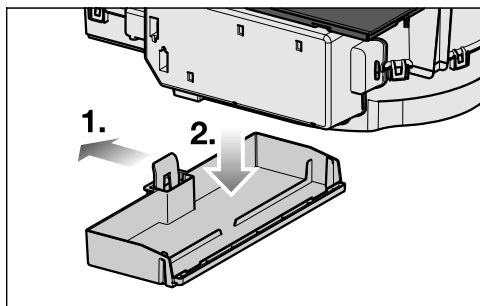


- Retirez le filtre à charbon actif.

Nettoyer le bac collecteur de l'évacuation des buées

Nettoyez le bac collecteur, si des liquides ont pénétré dans l'évacuation des buées lors de débordement ou de renversement.

- Retirez le filtre à graisses, et nettoyez-le comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien", section "Filtre à graisses/grille de recouvrement".

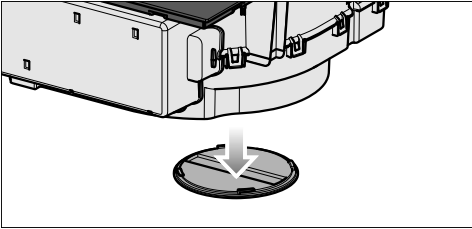


- Poussez l'étrier en plastique vers la gauche ①, jusqu'à ce que le bac de récupération puisse être retiré vers le bas ②.
- Videz le liquide.
- Nettoyez le bac collecteur et séchez-le.
- Nettoyez et séchez aussi les parois latérales accessibles de l'évacuation des buées.
- Fixez de nouveau le bac collecteur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

Nettoyer l'intérieur de l'unité de ventilation

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

- Nettoyez le bac collecteur de l'évacuation des buées.
- Placez un récipient sous la trappe de nettoyage pour recueillir les liquides.




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

Intérieur de la carrosserie de la hotte

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


Remise à zéro du compteur des filtres à graisse

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

- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
<i>Err</i> et <i>30</i> clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.	Le plan de cuisson est mal raccordé. <ul style="list-style-type: none">■ Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique.■ Appelez le SAV. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
Le symbole <i>U</i> clignote à l'affichage d'une zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou <i>R</i>.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson. Le récipient de cuisson approprié a été retiré de la zone de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez des récipients de cuisson appropriés (voir chapitre "Récipients de cuisson").
Après la mise sous tension du plan de cuisson ou l'effleurement d'une touche sensitive, <i>LOC</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e). <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez la sécurité enfants/le verrouillage (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité enfants/Verrouillage").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode de démonstration. <ul style="list-style-type: none">■ Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles <i>0</i> et <i>2</i>, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i>.

Problème	Cause et dépannage
<p>Le plan de cuisson s'est éteint automatiquement. Lorsqu'il est rallumé, E apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt ①.</p>	<p>Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par ex. par votre doigt, par des aliments qui ont débordé ou des objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").
<p>E-chiffre, par ex. E-0 cli-gnote dans l'affichage du minuteur en alternance avec 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, ou 127.</p>	<p>Le ventilateur est bloqué ou défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l'aération est bloquée par un objet. ■ Enlevez-le. ■ Si le message d'anomalie continue de s'afficher, appelez le SAV.
<p>L'écran du minuteur affiche un message non répertorié dans ce tableau.</p>	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant une minute environ. ■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le SAV.

Que faire si ... ?

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").
À la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
La fonction booster s'interrompt automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Résultat insatisfaisant




Problème	Cause et dépannage
La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.	De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer. <ul style="list-style-type: none"> ■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. <ul style="list-style-type: none"> ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le(s) fusible(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il peut y avoir une anomalie technique. <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau électrique en : <ul style="list-style-type: none"> – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Du liquide a pénétré dans l'évacuation des buées.	<p>Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille de recouvrement dans l'évacuation des buées.</p> <p>Dans ce cas, le fond du filtre à graisse et le bac de récupération absorbent ensemble environ 800 ml de liquide.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'évacuation des buées.■ Nettoyez le filtre à graisse, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie et le compartiment moteur du ventilateur (voir chapitre "Nettoyage et entretien").■ Uniquement KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U : remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Remplacer le filtre à charbon actif").
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.	<p>Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans l'évacuation des buées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'évacuation des buées.■ Retirez le filtre à graisses, (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyer le filtre à graisses").■ Retirez les objets du filtre à graisse.

Problème	Cause et dépannage
La touche sensitive  reste allumée.	<p>Le filtre à charbon actif doit être remplacé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Remplacer le filtre à charbon actif”). ■ Réinitialisez le compteur d’heures de fonctionnement (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Mise à zéro du compteur d’heures de fonctionnement du filtre à charbon actif” de ce mode d’emploi et des instructions de montage).
La touche sensitive  reste allumée.	<p>Le filtre à graisse doit être nettoyé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le filtre à graisses, comme décrit au chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Nettoyer le filtre à graisses”.
La touche sensitive  s’éteint.	<p>La fonction Con@ctivity de l’évacuation des buées est désactivée en permanence.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez dans la programmation la fonction Con@ctivity de l’évacuation des buées, voir chapitre “Programmation”.

Accessoires en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

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

Filtre à charbon actif

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

- DKF 35-P
- DKF 35-S

Autres accessoires de l'évacuation des buées

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

Produits de nettoyage et d'entretien


Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibras

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.


Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

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

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

 Dommages dus à des chutes d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

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

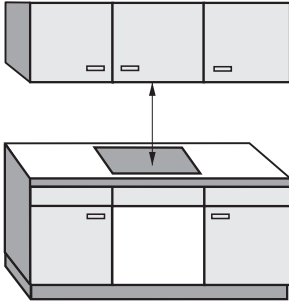
- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.
- ▶ Aucun plan de cuisson au gaz ne doit être monté à côté de ce plan de cuisson.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être encastré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ Après l'encastrement, assurez-vous qu'il n'y ait aucun contact possible avec le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson.
- ▶ Le câble d'alimentation secteur ne doit pas être en contact, après l'installation du plan de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.

Installation

- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.
- ▶ La pose de la conduite d'évacuation d'air ne doit être effectuée qu'à l'aide de tuyaux ou de flexibles en matériau non inflammable. Ceux-ci sont disponibles dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.
- ▶ L'air expulsé ne doit pas être amené dans une cheminée à fumée ou à évacuation en service, ni dans une conduite servant à la ventilation d'un foyer dans le local d'installation.
- ▶ Si vous avez prévu d'évacuer l'air dans une cheminée non utilisée, respectez scrupuleusement les consignes locales en termes de sécurité.
- ▶ 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).

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



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

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

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Installation

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

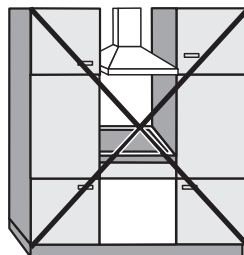
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

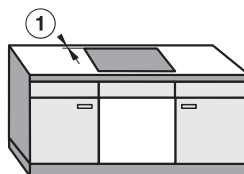
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.

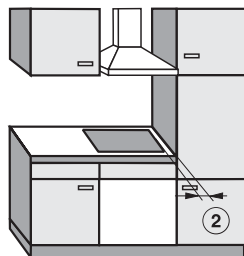
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



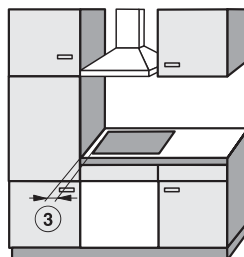
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

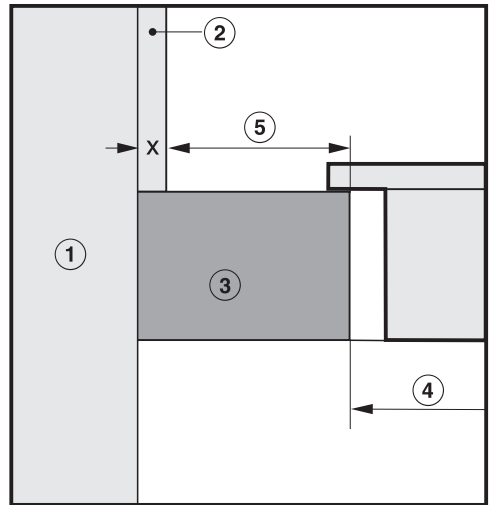
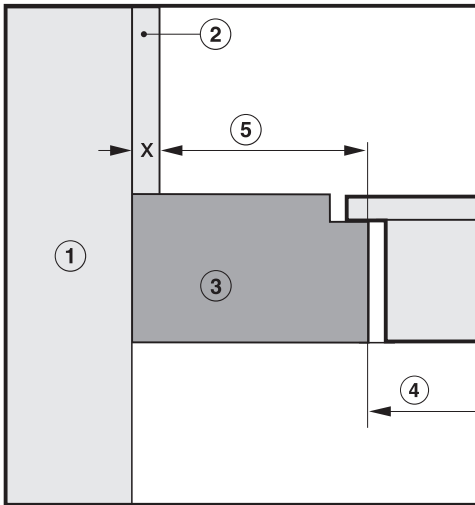
Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

Encastrement à fleur de plan

Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm – cote x

Installation

Modes de fonctionnement

	Mode évacuation d'air	Mode recyclage guidé	Mode Plug&Play
KMDA 7473 FR-A	✓	-	-
KMDA 7473 FR-U	-	✓	✓✓
KMDA 7473 FL-A	✓	-	-
KMDA 7473 FL-U	-	✓	✓✓

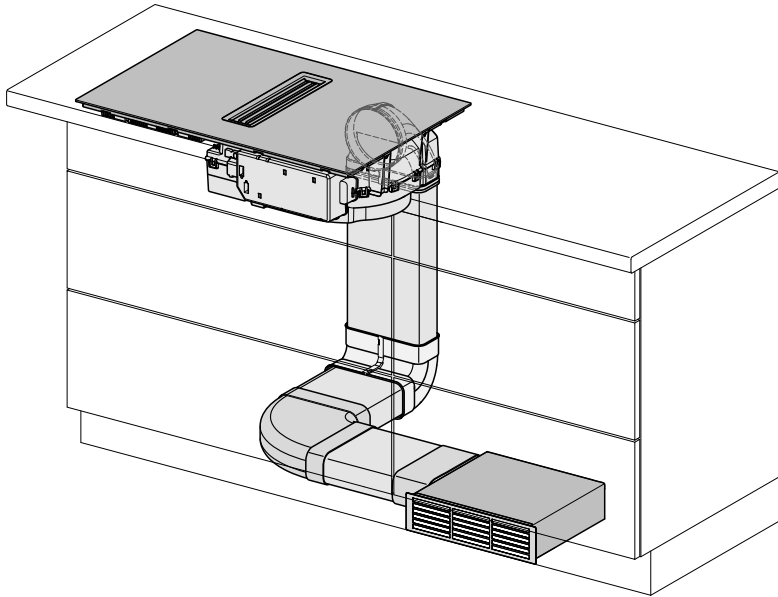
✓✓ possible

✓ possible – autres accessoires nécessaires

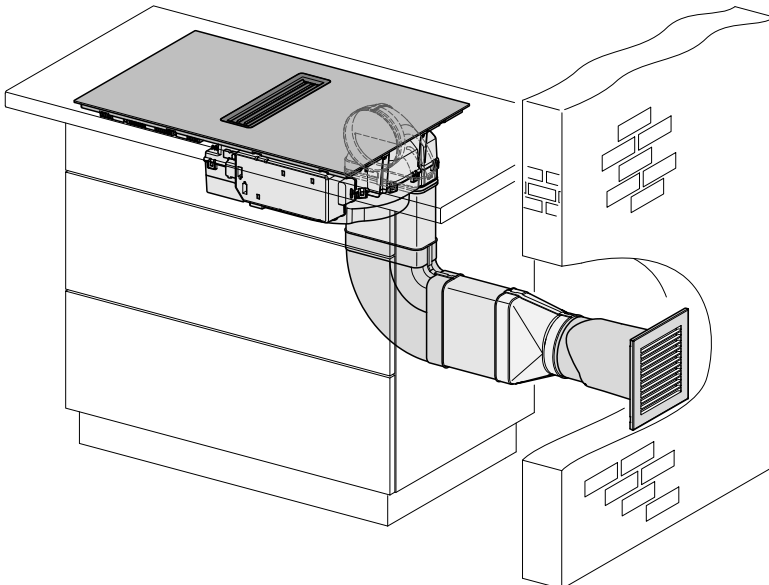
- impossible

Exemples d'installation

Mode recyclage guidé

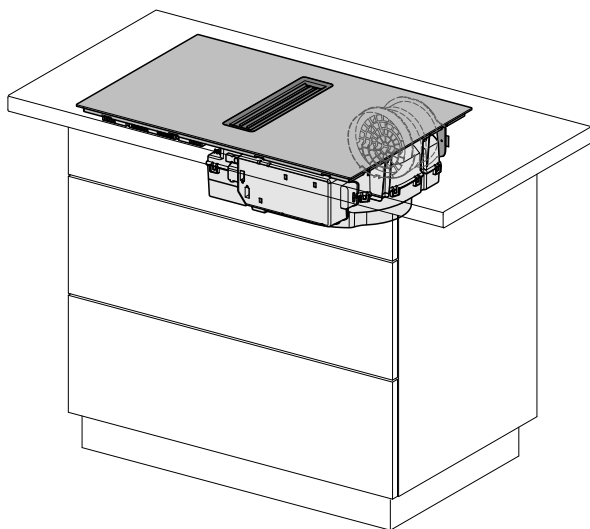


Mode évacuation d'air



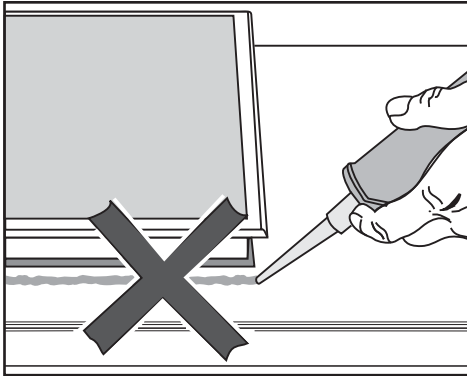
Installation

Mode Plug&Play



Instructions d'encastrement – Standard

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

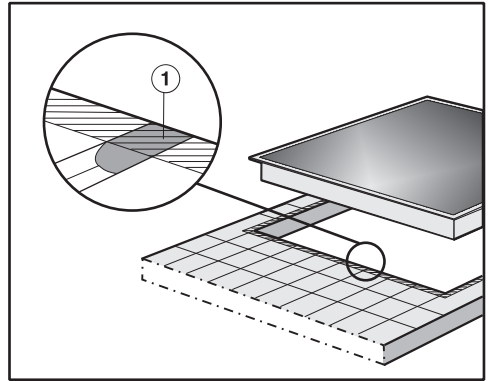
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Joint d'étanchéité

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

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

Plan de travail carrelé



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

Installation

Hauteur de socle minimale

La hauteur de socle minimale de KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U est en :

- mode recyclage guidé : 100 mm
- mode Plug&Play : 25 mm

section de l'ouverture de ventilation –

Mode Plug&Play

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.

Paroi arrière de l'armoire d'encastrement

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

Récipient collecteur de graisses et trappe de nettoyage

Le plan de cuisson doit être installé de sorte que le récipient collecteur de graisse et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyé.

Gabarit de perçage

Le gabarit ci-joint est nécessaire pour l'installation du plan de cuisson.

Adaptateur Plug&Play

L'adaptateur Plug&Play fourni est nécessaire pour utiliser le plan de cuisson en mode Plug&Play.

Démonter la traverse – mode Plug&Play

Pour installer l'adaptateur Plug&Play, il faut retirer les traverses situées devant la partie supérieure du panneau arrière du caisson.

Valeur U

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

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

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

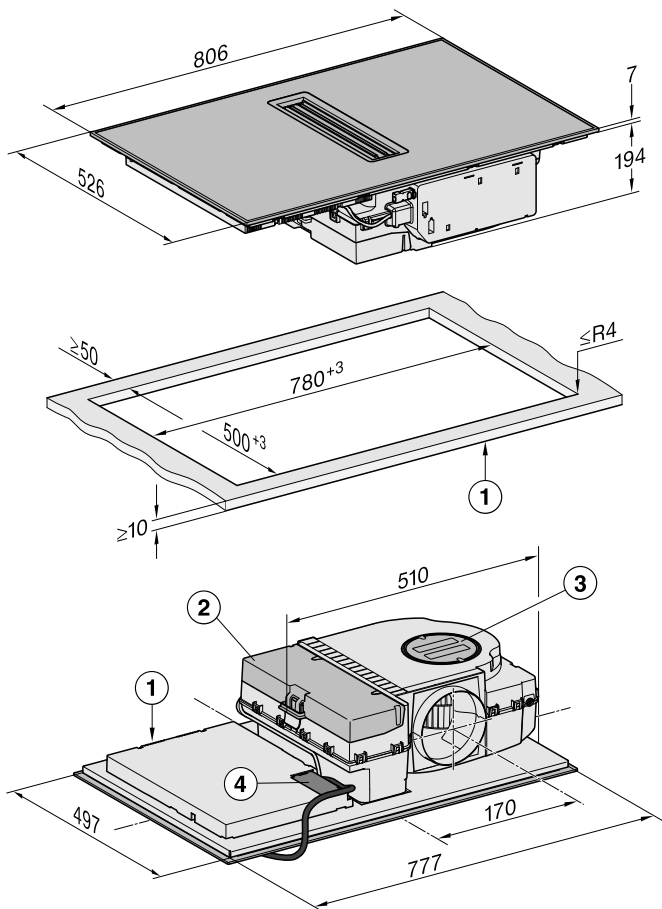
Pour plus d'informations sur votre bâtiment, vous pouvez contacter un expert en construction ou un conseiller en énergie.

Installation

Cotes d'encastrement – en applique

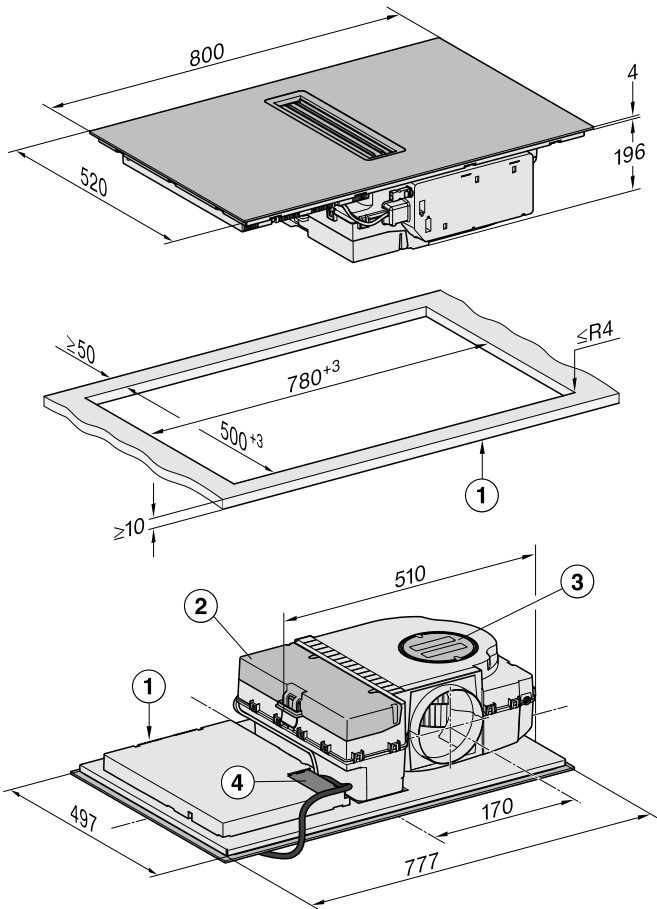
Toutes les cotes sont en mm.

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



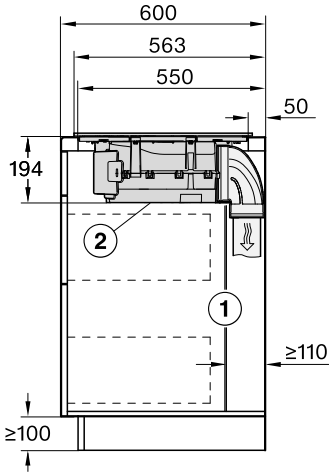
- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm

Installation

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

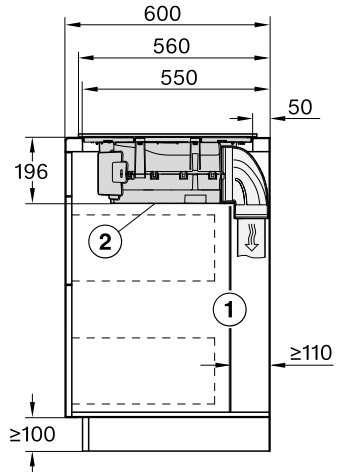
Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



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

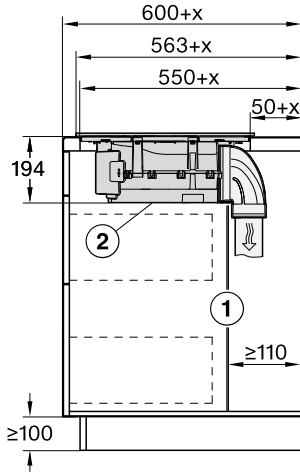
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



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

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U

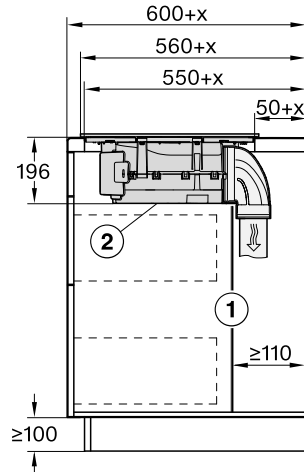


- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

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

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



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

- ② Le bac collecteur amovible et la trappe de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

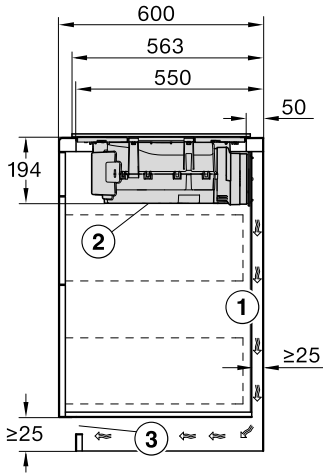
x valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm.

Installation

Mode Plug&Play

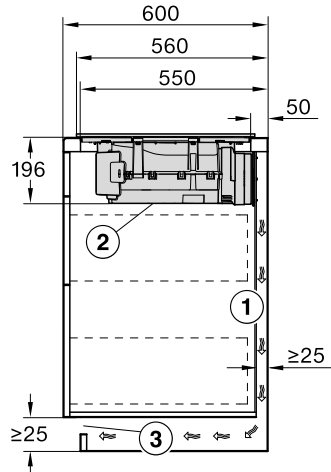
Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 7473 FR-U



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

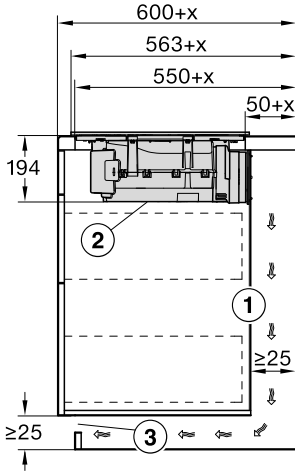
KMDA 7473 FL-U



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

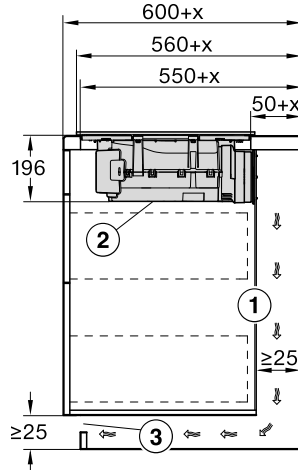
Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7473 FR-U



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

KMDA 7473 FL-U



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

Installation

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

 Le raccordement au contact de vitre est sous tension.

Risque de blessures par électrocution.

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

Seuls les électriciens spécialisés peuvent raccorder le câble de raccordement au réseau du système de commutation.

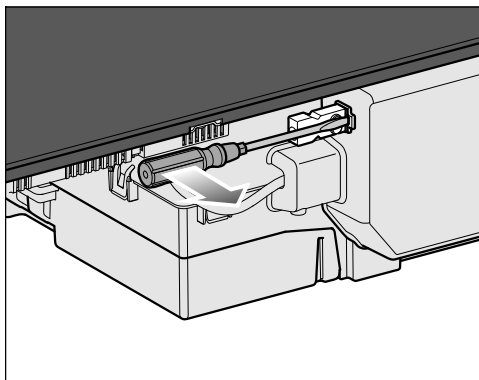
Le câble de raccordement au réseau du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F 2 x 0,75 mm² et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

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

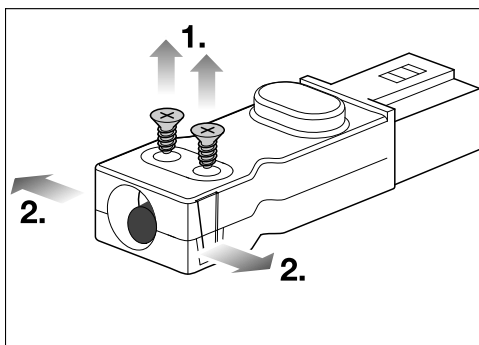
Lorsque le contact est ouvert, l'évacuation des buées ne fonctionne pas.

N'utilisez que des systèmes de commutation radio validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, des pressostats basse pression) et confiez la mise en service à des professionnels qualifiés autorisés (ramoneur agréé).

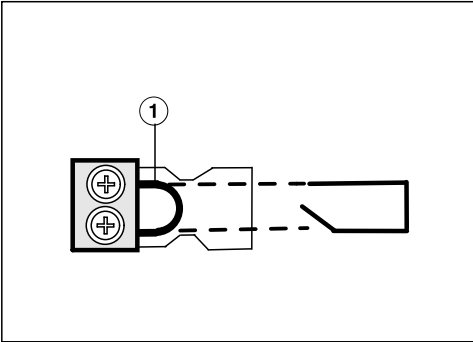
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque vous devez disposer des documents correspondants du système de commutation externe.



- Desserrez l'ergot et débranchez la fiche.



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



- Remplacez le pont ① par un câble de raccordement au réseau du système de commutation.
- Fermez la carrosserie.
- Revissez la vis du passe-câbles.
- Rebranchez la fiche.

Installation

Encastrement avec cadre

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Raccourcissez le gabarit de perçage fourni en haut pour l'adapter à l'épaisseur de votre plan de travail. Placez la face 2 vers le haut sur le panneau arrière du caisson. Créez une découpe pour le conduit d'air ou l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, voir le chapitre "Installation", section "Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage".

- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

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

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

L'adaptateur Plug&Play peut être annulé.

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

- Faites passer le câble de raccordement au réseau du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Mode Plug&Play : détachez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson.

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.

- Mode Plug&Play : alignez l'adaptateur Plug&Play sur le trou pré-percé. Appuyez sur l'adaptateur contre le panneau arrière jusqu'à ce qu'il soit collé.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Instructions d'encastrement – À fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encasté dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre “Installation”, section “Dimensions de montage – à fleur de plan”, il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s'ils sont adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de cuisson est possible.

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

Plans de travail en pierre naturelle

Le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.

Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Joint d'étanchéité

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

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

Installation

Hauteur de socle minimale

La hauteur de socle minimale de KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U est en :

- mode recyclage guidé : 100 mm
- mode Plug&Play : 25 mm

section de l'ouverture de ventilation –

Mode Plug&Play

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.

Paroi arrière de l'armoire d'encastrement

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

Récipient collecteur de graisses et trappe de nettoyage

Le plan de cuisson doit être installé de sorte que le récipient collecteur de graisse et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyé.

Gabarit de perçage

Le gabarit ci-joint est nécessaire pour l'installation du plan de cuisson.

Adaptateur Plug&Play

L'adaptateur Plug&Play fourni est nécessaire pour utiliser le plan de cuisson en mode Plug&Play.

Démonter la traverse – mode Plug&Play

Pour installer l'adaptateur Plug&Play, il faut retirer les traverses situées devant la partie supérieure du panneau arrière du caisson.

Valeur U

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

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

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

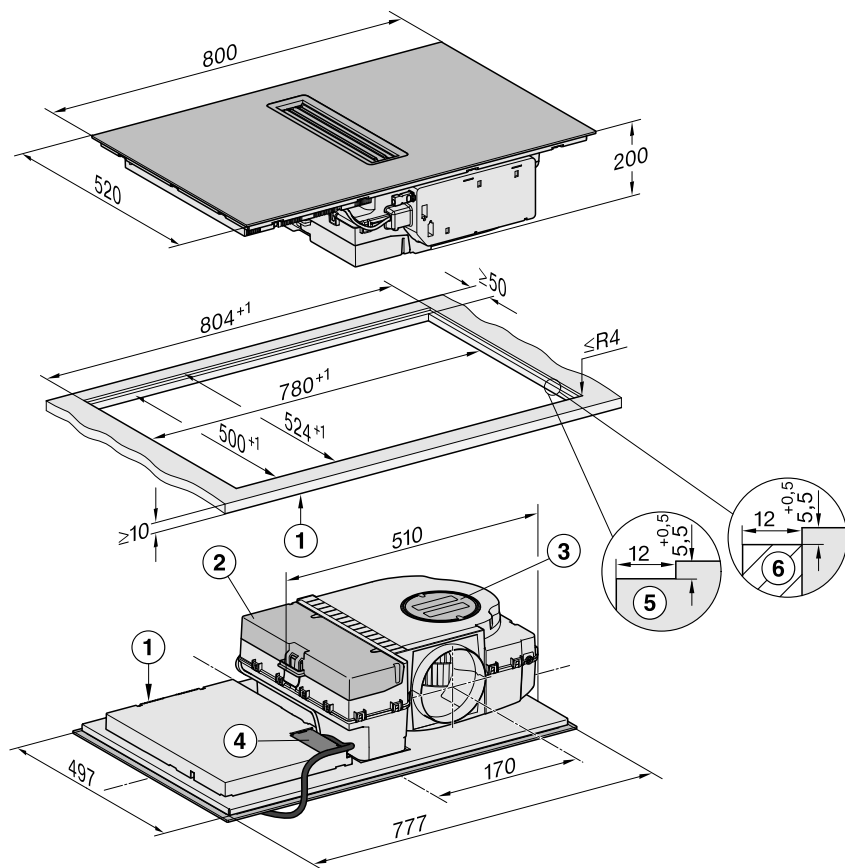
Pour plus d'informations sur votre bâtiment, vous pouvez contacter un expert en construction ou un conseiller en énergie.

Installation

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

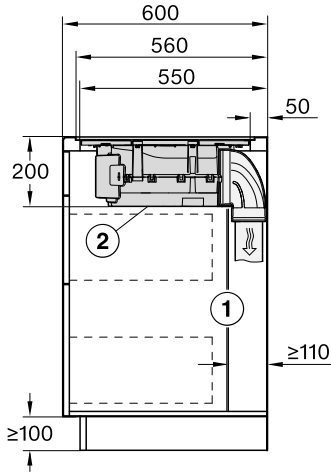


- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1'440 mm
- ⑤ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ⑥ Baguette en bois 12 mm (non fournie)

Mode évacuation d'air et recyclage guidé

Profondeur du plan de travail 600 mm

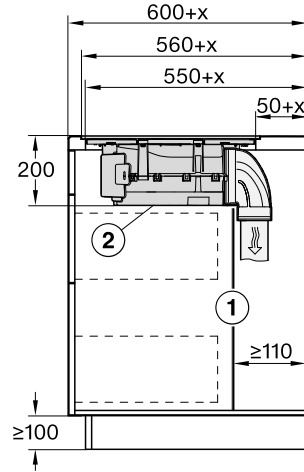
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



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

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



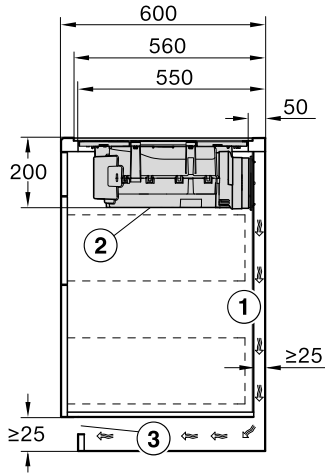
- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe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

Installation

Mode Plug&Play

Profondeur du plan de travail 600 mm

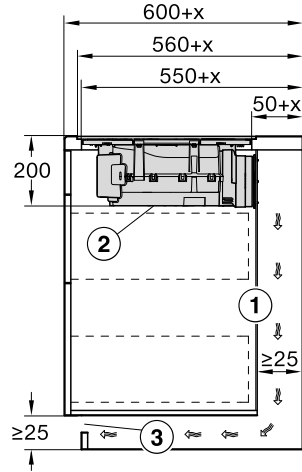
KMDA 7473 FL-U



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


Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7473 FL-U



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

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

 Le raccordement au contact de vitre est sous tension.

Risque de blessures par électrocution.

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

Seuls les électriciens spécialisés peuvent raccorder le câble de raccordement au réseau du système de commutation.

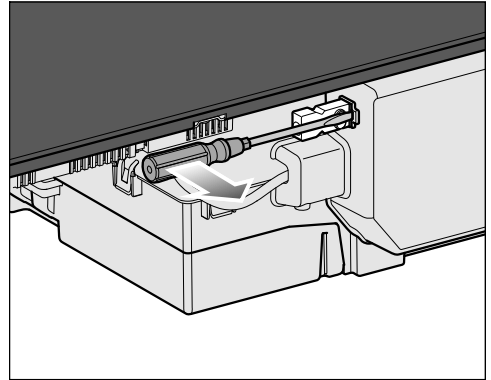
Le câble de raccordement au réseau du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F 2 x 0,75 mm² et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

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

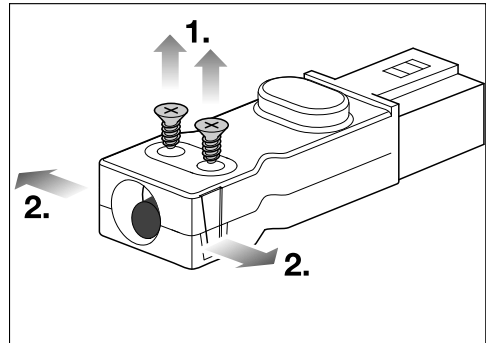
Lorsque le contact est ouvert, l'évacuation des buées ne fonctionne pas.

N'utilisez que des systèmes de commutation radio validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, des pressostats basse pression) et confiez la mise en service à des professionnels qualifiés autorisés (ramoneur agréé).

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

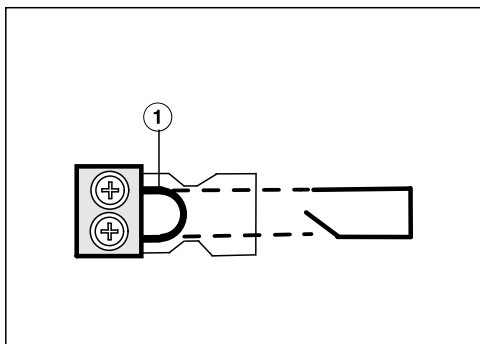


- Desserrez l'ergot et débranchez la fiche.



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

Installation



- Remplacez le pont ① par un câble de raccordement au réseau du système de commutation.
- Fermez la carrosserie.
- Revissez la vis du passe-câbles.
- Rebranchez la fiche.

Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Raccourcissez le gabarit de perçage fourni en haut pour l'adapter à l'épaisseur de votre plan de travail. Placez la face 1 vers le haut sur le panneau arrière du caisson. Créez une découpe pour le conduit d'air ou l'adaptateur Plug&Play conformément au gabarit de perçage.

Si le gabarit de perçage n'est pas disponible, voir le chapitre "Installation", section "Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage".

- Plans de travail carrelé/en bois massif/en verre :
fixez les taquets en bois de 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre "Dimensions de montage – à fleur de plan").
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.

L'adaptateur Plug&Play peut être annulé.


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

- Faites passer le câble de raccordement au réseau du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.

- Mode Plug&Play : détachez le film de protection du ruban adhésif à l'extrémité de l'adaptateur Plug&Play.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

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

 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.

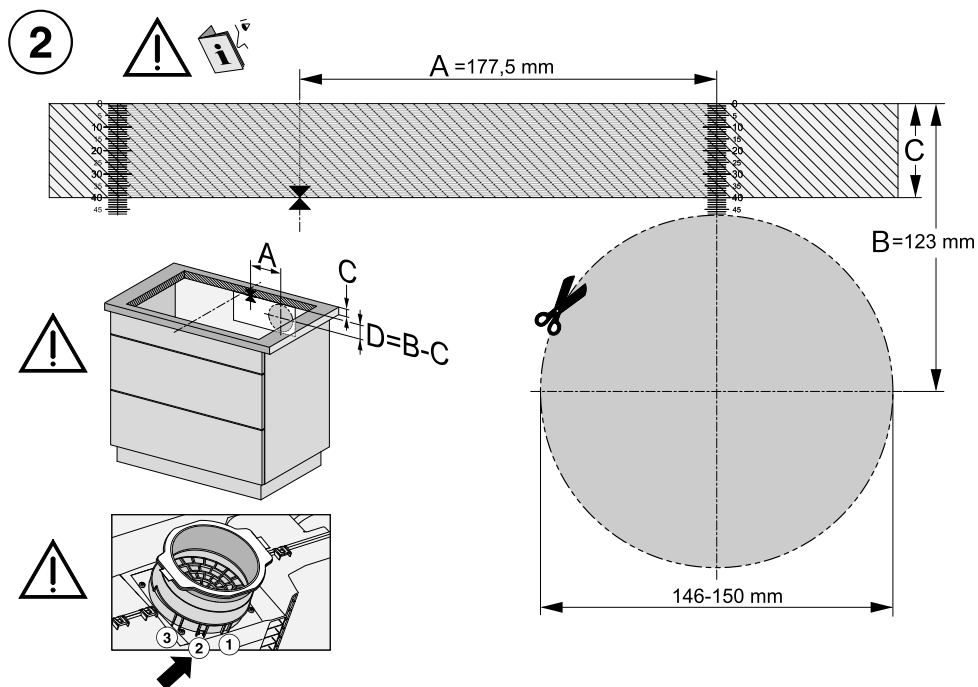
Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Installation

Découpe du panneau arrière – sans gabarit de perçage

Utilisez de préférence le gabarit de perçage fourni. N'utilisez les instructions suivantes que si le gabarit de perçage n'est pas disponible.

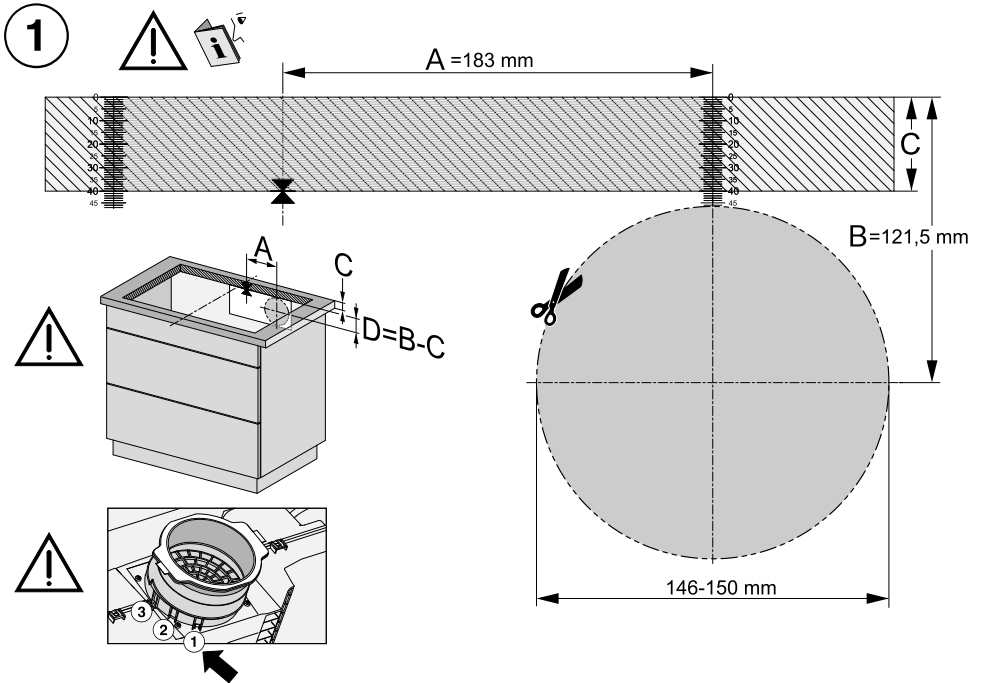
Encastrement avec cadre



Vue du gabarit de perçage face 2. Pas d'illustration à l'échelle.

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

Encastrement à fleur de plan



Vue du gabarit de perçage face 1. Pas d'illustration à l'échelle.

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

Installation

Conduite d'évacuation

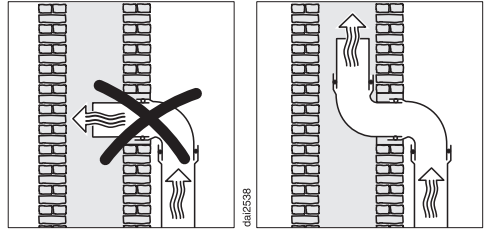
⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de l'évacuation des buées et d'un foyer !
Consultez impérativement le chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde".

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

L'évacuation des buées dispose d'un conduit d'évacuation de \varnothing 150 mm.


- N'utilisez comme conduite d'évacuation que des tuyaux à surface lisse ou des flexibles en matériau non inflammable.
- Pour obtenir une puissance d'aspiration maximale et un faible niveau sonore, il convient d'observer les points suivants :
 - La section de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du manchon d'évacuation (voir Dimensions de l'appareil).
 - Dans la mesure du possible, la conduite doit être courte et rectiligne.
 - N'utilisez que des coudes de grand rayon.
 - La conduite d'évacuation ne doit être ni pliée ni pincée.
 - Veillez à ce que tous les raccords soient hermétiques et solides.

Tout obstacle au flux d'air limite le débit d'air et augmente le bruit de fonctionnement.



- Si l'évacuation se fait dans une cheminée d'évacuation, le raccord d'introduction doit être posé dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.
- Si la conduite d'évacuation traverse une pièce fraîche telle qu'un grenier, la chute de température dans la zone traversée peut entraîner la formation d'eau de condensation. Pensez à isoler la conduite d'évacuation en conséquence.

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

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

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

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

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

Puissance totale

voir plaque signalétique


Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

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

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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


Câble de raccordement au réseau

Le plan de cuisson doit être raccordé avec un câble de raccordement au réseau de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec ferrite à rabat de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

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

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

Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

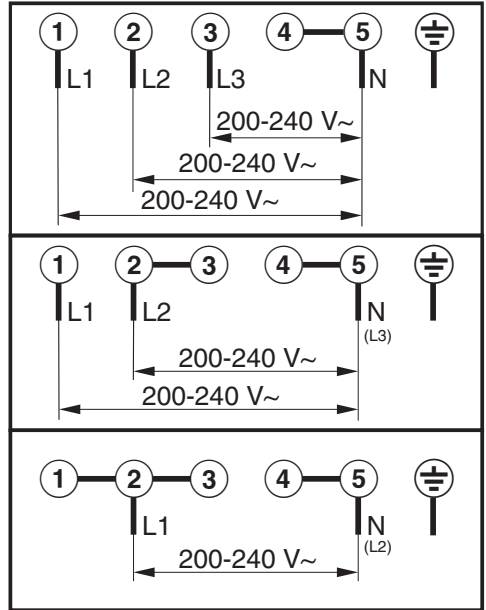
Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Schéma de raccordement

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

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



Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 7473
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. = 210x420 mm 2. = 210x420 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 177,8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	177,7 Wh/kg

Fiches techniques des produits

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	KMDA 7473
Consommation énergétique annuelle (AEC _{hotte})	31,5 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI _{hotte})	38,0
Efficacité de dynamique des fluides (FDE _{hotte})	35,8
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE _{hotte})	lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	-
Degré de séparation des graisses	95,1 %
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Volume d'air optimal mesuré	321,0 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	195 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	538 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	615 m ³ /h
Débit d'air max. (Q _{max})	615 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	494 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	41 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	64 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	67 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	123,1 W
Puissance en mode OFF (P _o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P _s)	0,22 W
Puissance nominale du système d'éclairage	0,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	0 lx
Facteur de prolongation	0,7

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm en saisissant le nom du produit ou la référence

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

fr-CH

M.-Nr. 12 265 180 / 01