

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



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

Prescriptions de sécurité et mises en garde	8
Développement durable et protection de l'environnement	23
Présentation	24
Plan de cuisson	24
Éléments de commande et d'affichage	26
Données des zones de cuisson	28
Gestion de puissance	29
Principe de fonctionnement	30
Mise en réseau	31
Miele@home	31
Fonctions	32
Con@ctivity	32
Détection permanente des récipients	32
Détection de casserole et de la taille des casseroles	32
Zone de cuisson PowerFlex XL	32
Booster	32
Stop & Go	32
Niveaux de puissance élargis	32
Début de cuisson automatique	32
Minuteur	33
Verrouillage de la mise en marche	33
Verrouillage	33
Fonction de rappel	33
Maintien au chaud	33
Protection nettoyage	33
Évacuation des buées	33
Programmation	33
Mode expo	33
Indicateur de chaleur résiduelle	34
Arrêt de sécurité	35
Sécurité anti-surchauffe	36
Mise en service	37
Déballage du plan de cuisson	37
Premier nettoyage du plan de cuisson	37
Première mise en service du plan de cuisson	37
Première mise en service de l'évacuation des buées	37
Miele@home	38
Installation de l'application Miele	38
Installation de Miele@home	38

Table des matières

Utilisation	42
Consignes de sécurité pour l'utilisation	42
Enclenchement du plan de cuisson	43
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	43
Placer les récipients	43
Niveau de puissance	44
Réglage du niveau de puissance	44
Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue.....	44
Modifier le niveau de puissance.....	44
Interconnexion/Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex XL	44
Booster	45
Activation du Booster.....	45
Désactivation du Booster	45
Stop & Go	45
Activation de Stop & Go.....	45
Désactivation de Stop & Go	45
Début de cuisson automatique	46
Activation du début de cuisson automatique	46
Désactivation du début de cuisson automatique.....	46
Minuteur	47
Réglage des durées de minuterie.....	47
Régler la minuterie	47
Modification de la minuterie	47
Suppression de la minuterie.....	47
Réglage de la durée de désactivation	48
Modification de la durée de désactivation	48
Suppression du délai de désactivation	48
Réglage de plusieurs durées de désactivation	48
Affichage des durées de désactivation	49
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur	50
Verrouillage de la mise en marche	51
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	51
Désactivation du verrouillage de la mise en marche.....	51
Verrouillage.....	51
Activation du verrouillage.....	51
Désactivation du verrouillage	51
Activation de la fonction de rappel.....	52
Activer/désactiver le maintien au chaud	52
Protection nettoyage	53
Activer la protection nettoyage	53
Désactiver la protection nettoyage	53

Évacuation des buées	54
Réglage du niveau de puissance	54
Désactivation de l'évacuation des buées.....	54
Activation du Booster.....	54
Désactiver le Booster	54
Désactiver Con@ctivity temporairement	54
Activation de l'arrêt différé	55
Désactivation de l'arrêt différé	55
Données du plan de cuisson.....	56
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication.....	56
Affichage de la version du logiciel.....	56
Activation/Désactivation du mode expo	56
Plages de réglage.....	57
Bon à savoir	58
Plan de cuisson	58
Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	58
Bruits	58
Récipients	59
Évacuation des buées	61
Principe de fonctionnement de l'évacuation des buées	61
Compteur d'heures de fonctionnement	62
Conseils pour l'évacuation de l'air	62
Ajustement des réglages	63
Nettoyage et entretien	67
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques.....	68
Pièces lavables au lave-vaisselle	68
Grille de recouvrement	69
Retrait de la grille de recouvrement	69
Nettoyage manuel de la grille de recouvrement.....	69
Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle	69
Filtre à graisses	69
Retrait du filtre à graisse.....	69
Nettoyage manuel du filtre à graisses	69
Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle.....	70
Mise en place du filtre à graisse.....	70
Remise à zéro du compteur des filtres à graisse	70
Filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U).....	70
Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U)	70
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U).....	71

Table des matières

Nettoyage du bac de récupération de l'évacuation des buées.....	71
Nettoyage de la carrosserie intérieure de l'évacuation des buées.....	72
Nettoyage de l'intérieur de l'unité de ventilation	72
Correction des problèmes	73
Messages dans les affichages/à l'écran	73
Comportement inattendu	75
Résultat insatisfaisant	77
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	77
Service après-vente	80
Contact en cas d'anomalies.....	80
Plaque signalétique	80
Garantie.....	80
Informations pour les organismes de contrôle.....	81
Accessoires en option	82
Installation	83
Consignes de sécurité pour le montage	83
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation d'air	85
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode Plug&Play	86
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	88
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan .	89
Distances de sécurité.....	90
Modes de fonctionnement	93
Exemples d'installation.....	94
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	96
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	96
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement stan- dard	97
Mode Plug&Play pour encastrement standard	98
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	99
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	99
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement à fleur de plan	100
Mode Plug&Play pour encastrement à fleur de plan.....	101
Raccordement au contact de vitre	102
Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé	104
Encastrement standard du plan de cuisson en mode Plug&Play	105
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé	107
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode Plug&Play	108

Table des matières

Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage	111
Réalisez une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 23,8 cm	111
Réalisez une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 23,8 cm	112
Réalisez une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 24,8 cm	113
Réalisez une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 24,8 cm	114
Raccordement électrique	115
Fiches techniques des produits	118
Déclaration de conformité	120

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

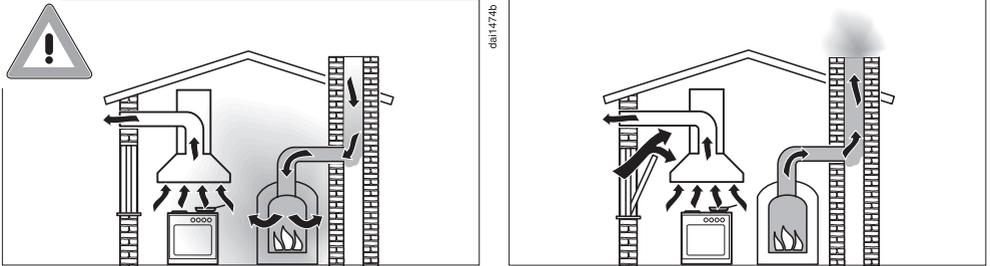
- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson 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.
- ▶ Le raccordement du plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien professionnel (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation secteur spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique") posé par un électricien professionnel.

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 a été encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le plan de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la sécurité anti-surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").

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.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

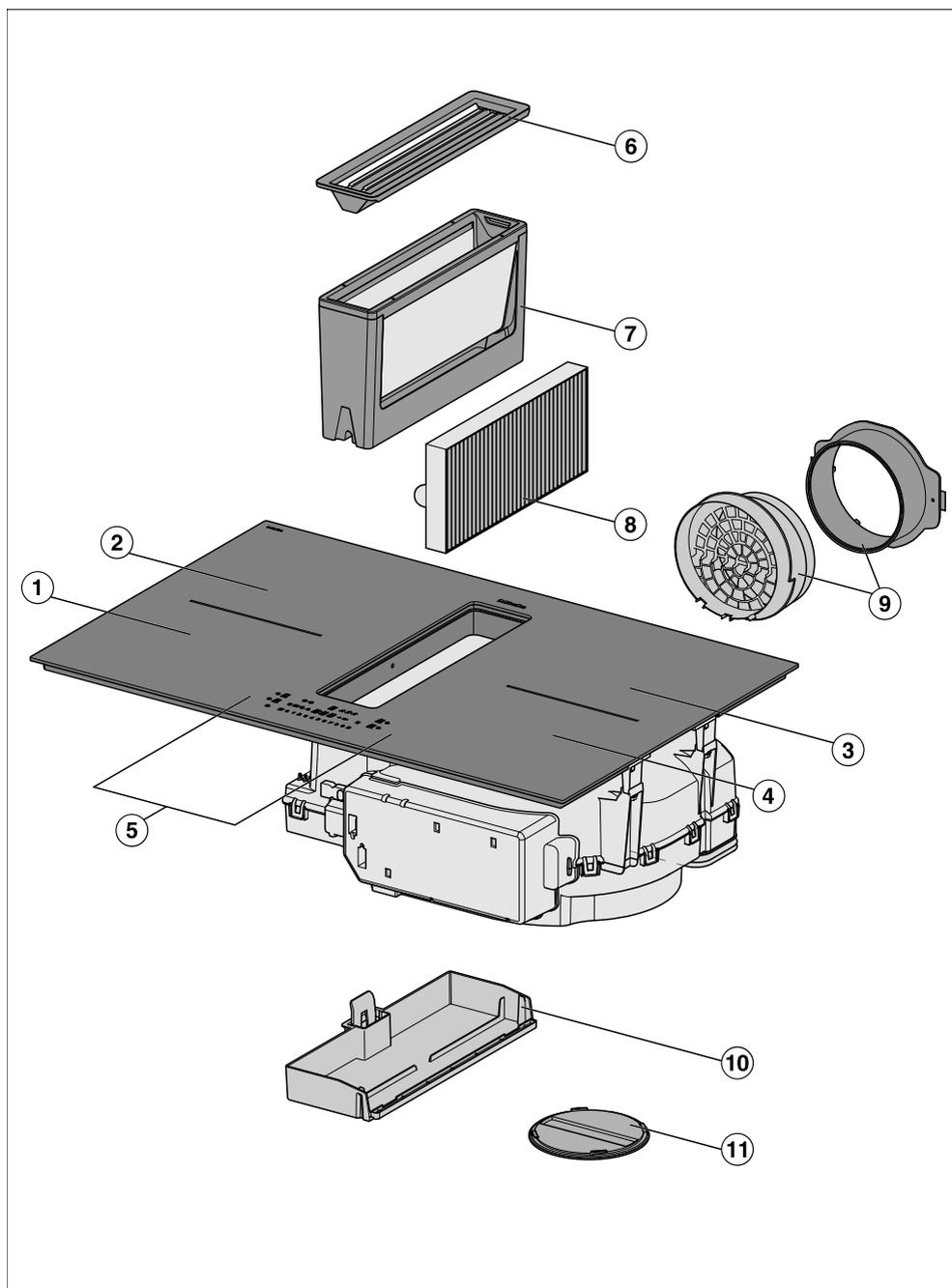
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les 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.

Présentation

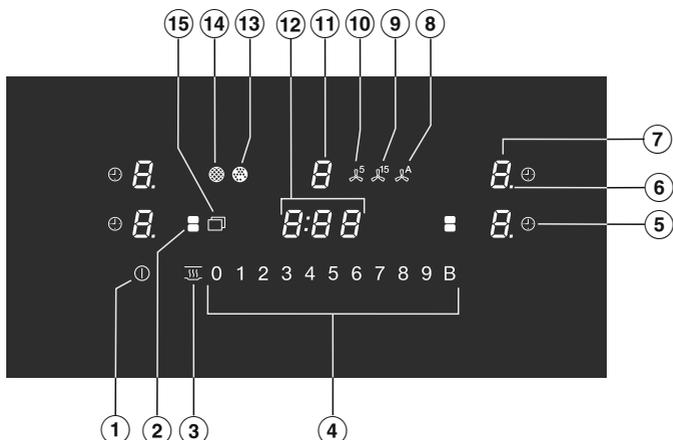
Plan de cuisson



- ① Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster combinable avec zone de cuisson PowerFlex XL ① en grande zone de cuisson PowerFlex
- ③ Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster combinable avec zone de cuisson PowerFlex XL ④ en grande zone de cuisson PowerFlex
- ④ Zone de cuisson PowerFlex XL avec TwinBooster
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage
- ⑥ Grille de recouvrement
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Filtre à charbon actif
Uniquement KMDA 7676 FL-U
- ⑨ Adaptateur Plug&Play
Uniquement KMDA 7676 FL-U
- ⑩ Bac de récupération amovible
- ⑪ Clapet de nettoyage

Présentation

Éléments de commande et d'affichage



- ① Touche sensitive du plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive des zones de cuisson PowerFlex XL
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex XL
- 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 Affichage du niveau de puissance – plage de réglage étendue
- ⑦ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson

<i>0</i>	La zone de cuisson est opérationnelle
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>≡</i>	Chaleur résiduelle
<i>A</i>	Début de cuisson automatique
<i>⎓</i>	La batterie de cuisine manque ou est inadaptée
<i>,</i>	TwinBooster niveau 1
<i>,,</i>	TwinBooster niveau 2
<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 minuteur
 - 0:00 à 9:5* Durée
 - 9*
 - LOC* Verrouillage de la mise en marche/verrouillage activé(e)
 - dE* Le mode expo est activé.
- ⑬ Affichage filtre à charbon actif
Le filtre à charbon actif doit être remplacé
- ⑭ Affichage 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

Présentation

Données des zones de cuisson

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

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

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

³ La zone de cuisson est couplée électriquement à cette zone de cuisson pour augmenter la puissance (voir chapitre "Présentation", section "Gestion de puissance").

Gestion de puissance

Puissance totale

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

Plus la puissance totale du plan de cuisson est élevée, plus le nombre de niveaux de puissance/fonctions peuvent être utilisé(e)s simultanément sur toutes les zones de cuisson.

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

Répartition de la puissance

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

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

La zone de cuisson (B), qui requière la puissance, est déterminée par le dernier réglage effectué sur le plan de cuisson.

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

Vous pouvez réduire la puissance totale maximale (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Conséquences de la répartition de la puissance

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

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

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

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

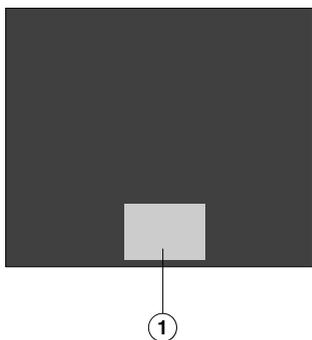
Présentation

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

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.

Commande



① Emplacement des touches sensibles et affichages

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensibles qui réagissent au contact du doigt. Chaque réaction des touches sensibles est signalée par un signal sonore. 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.

Sélection d'une zone de cuisson

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

Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleuré l'affichage de la zone de cuisson, il est plus lumineux.

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

Exception : si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez effectuer les réglages sans sélection préalable.

Mise en réseau

Votre plan de cuisson est équipé d'un module Wi-Fi intégré. Le plan de cuisson peut être connecté à votre réseau Wi-Fi domestique ou uniquement à votre hotte aspirante Miele.

Miele@home

Après avoir installé l'application 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

Présentation

Fonctions

Con@ctivity

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

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

Détection permanente des récipients

Si vous placez la batterie de cuisine sur une zone de cuisson, la rangée de chiffres de la zone de cuisson est activée automatiquement.

Détection de casserole et de la taille des casseroles

Le récipient de cuisson et sa taille sont détectés dans une zone de cuisson. L'émission d'énergie est adapté à la taille de la casserole.

Zone de cuisson PowerFlex XL

Deux zones de cuisson PowerFlex XL sont associées pour former une grande zone de cuisson PowerFlex XL. Cela permet d'utiliser une batterie de cuisine plus grande.

Les zones de cuisson PowerFlex XL sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson PowerFlex XL si vous positionnez une batterie de cuisine assez grande (voir chapitre "Présentation", section "Données sur les

zones de cuisson"). Vous pouvez aussi interconnecter ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL.

Booster

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par ex. de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire.

Stop & Go

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

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

Niveaux de puissance élargis

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

Début de cuisson automatique

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

Minuteur

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

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

Arrêt automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

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

Fonction de rappel

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

Maintien au chaud

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

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

Protection nettoyage

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

Évacuation des buées

L'air à proximité de la batterie de cuisine est aspiré et nettoyé par un filtre à graisses. En fonction du mode de fonctionnement, l'air est ensuite évacué du bâtiment ou renvoyé dans la pièce après avoir été en plus nettoyé par un filtre à charbon actif.

Programmation

Vous pouvez adapter la programmation du plan de cuisson à vos besoins.

Mode expo

Cette fonction est conçue pour que les revendeurs puissent présenter le plan de cuisson sans qu'il chauffe.

Présentation

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur 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.

Arrêt de sécurité

Touches sensibles recouvertes

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

Lorsque les objets gênants et/ou les sa-lissures sont éliminé(e)s, le symbole \square apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

La durée de fonctionnement est trop longue

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si 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.

Vous pouvez adapter l'arrêt de sécurité en modifiant le niveau de sécurité (voir chapitre "Adaptation des réglages").

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

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

** Réglage d'usine

Présentation

Sécurité anti-surchauffe

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

Mesures de la sécurité anti-surchauffe

- Un Booster activé est interrompu.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Une zone de cuisson s'éteint. *Err* clignote en alternance avec *044* dans l'affichage du minuteur.
- Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

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

Déballage du plan de cuisson

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

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

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Première mise en service de l'évacuation des buées

Uniquement : KMDA 7676 FL-U

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

Mise en service

Miele@home

Installation de l'application Miele

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

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



- Installez l'application Miele sur votre terminal.

Installation de Miele@home

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

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

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

Connexion via l'application Miele

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi doit être suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre plan de cuisson.
- Il n'y a aucune connexion Wi-Fi directe entre le plan de cuisson et une hotte aspirante Miele (Con@ctivity).
- L'application Miele est installée sur votre terminal.

- Lancez l'application 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 `[:0]` 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.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Mise en service

Connexion par WPS

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

- 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. Après expiration, un chenillard (120 secondes max.) apparaît sur l'affichage du minuteur pendant la tentative de connexion.

La connexion WPS est activée pendant ces 120 secondes.

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

Si la connexion a réussi, le code `E:02` apparaît dans l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code `E: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.

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

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

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

Annuler le processus

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

Réinitialisation des paramètres

Réinitialisez les réglages lorsque 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.

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.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.

Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

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

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

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

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

Les touches sensibles ne réagissent pas.

Cela entraîne des actions involontaires.

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

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

Enclenchement du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

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

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

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.

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.

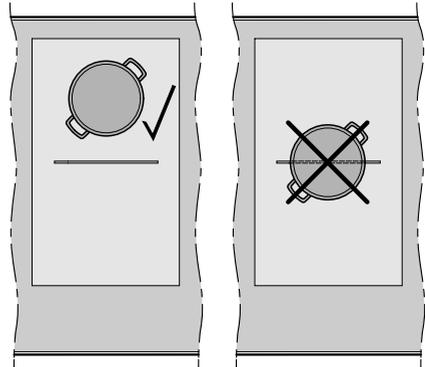
L'affichage de la zone de cuisson est plus lumineux.

- Effleurez la touche sensitive 0 sur le clavier numérique.

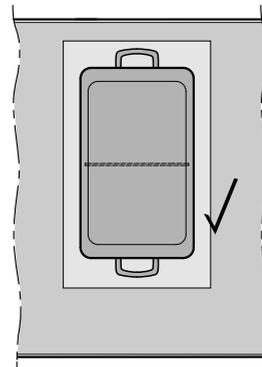
Placer les récipients

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

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



Zone de cuisson PowerFlex XL



Zone de cuisson PowerFlex XL

Utilisation

Niveau de puissance

Réglage du niveau de puissance

La fonction de détection permanente de casserole est activée par défaut (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Lorsque le plan de cuisson est activé et que vous placez un récipient sur une zone de cuisson, tous les témoins de la zone concernée se mettent à clignoter.

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

Réglage du niveau de puissance – page 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.

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 sensible correspondant au niveau de puissance souhaité.

Interconnexion/Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex XL

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

Booster

Activation du Booster

Lorsque le Booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson couplée peut changer (voir chapitre “Présentation”, section “Gestion de puissance”).

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour :

- une zone de cuisson au choix de chaque côté
ou
- deux zones de cuisson d'un seul côté
ou
- une zone de cuisson PowerFlex XL

Le Booster est actif pendant 15 minutes au maximum.

TwinBooster niveau 1

- 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.

TwinBooster niveau 2

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

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

Désactivation du Booster

- Effleurez la touche sensitive **B**.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Si vous désactivez le Booster ou à la fin du temps d'activation du Booster et si

- aucun niveau de puissance n'était réglé avant l'activation du Booster, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 ;
- un niveau de puissance était réglé avant l'activation du Booster, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Stop & Go

Activation de Stop & Go

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.

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

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

Désactivation de Stop & Go

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

Utilisation

Début de cuisson automatique

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

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

Activation du 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 \bar{R} s'allume.

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

Désactivation du début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la puissance de mijotage réglée jusqu'à ce que \bar{R} s'éteigne.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Minuteur

Réglage des durées de minuterie

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

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

Exemple :

59 minutes = 00:59 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.

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

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

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

Modification de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

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

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

Suppression de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez le 0 sur le clavier numérique.

Utilisation

Réglage de la durée de désactivation

Si la durée de fonctionnement maximale est atteinte, une zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un temps d'arrêt réglé (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").

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

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

L'affichage du minuteur clignote.

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

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

La durée de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  reste allumée.

Modification de la durée 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 (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

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

La durée de désactivation de la zone de cuisson s'écoule et la touche sensitive  reste allumée.

Suppression du 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.

Réglage de plusieurs durées de désactivation

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit dans le chapitre "Utilisation", section "Réglage de la durée de désactivation".

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.

Affichage des durées de désactivation

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

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

Utilisation

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 Δ ou l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

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

- 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.

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

La programmation peut être adaptée pour que le verrouillage de la mise en marche s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive  pendant six secondes.

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

Verrouillage

Activation du verrouillage

Si le verrouillage est activé :

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

- 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.

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

Désactivation du 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.

Utilisation

Activation de la fonction de rappel

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

Activer/désactiver le maintien au chaud

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

- 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 .

Astuces concernant le maintien au chaud

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

Protection nettoyage

Activer la protection nettoyage

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

La durée est décomptée sur l'affichage du minuteur.

Désactiver la protection nettoyage

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

Utilisation

Évacuation des buées

Réglage du niveau de puissance

Les niveaux de puissance 1 à 3 et un niveau Booster sont réglés en usine. Les niveaux de puissance peuvent être étendus de 1 à 9, avec un niveau Booster (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

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

Si la hotte aspirante 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 la hotte aspirante en mode recyclage, vous pouvez désactiver la régulation automatique (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

- Appuyez sur l'affichage de l'évacuation des buées.
- Pour régler un niveau de puissance, effleurez la touche sensitive correspondante.

Désactivation de l'évacuation des buées

- Appuyez sur l'affichage de l'évacuation des buées.
- Effleurez la touche sensitive **0**.

Activation du Booster

Le Booster est actif pendant dix minutes au maximum.

- Appuyez sur l'affichage de l'évacuation des buées.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Désactiver le Booster

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

Désactiver Con@ctivity temporaire-ment

Si vous souhaitez désactiver Con@ctivity de manière permanente, adaptez la programmation de Con@ctivity (voir chapitre “Adaptation des réglages”). Lorsque Con@ctivity est désactivé de manière permanente, la touche sensitive  n'est plus visible.

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

Si vous éteignez puis rallumez le plan de cuisson, Con@ctivity sera, en fonction de la programmation, de nouveau activée (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

Activation de l'arrêt différé

L'arrêt différé aide à débarrasser la cuisine de la buée et des odeurs résiduelles. Deux durées d'arrêt différé sont à votre disposition

-  (5 minutes)
-  (15 minutes)

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

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

Désactivation de l'arrêt différé

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

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

Utilisation

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

Une batterie de cuisine se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant six secondes sur le clavier numérique.

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

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

Affichage de la version du logiciel

Une batterie de cuisine se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 pendant six secondes sur le clavier numérique.

Trois chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple : *123* = version du logiciel 1.23.

Activation/Désactivation du mode expo

Une batterie de cuisine se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant six secondes sur le clavier numérique.

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

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

Plages de réglage

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 "Adaptation des réglages").

	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'étuvé Cuire des pommes de terre après la saisie (récipient avec couvercle)	4–6	3.–5.
Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Cuire des boulettes de viande Cuire des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Décongeler et réchauffer des plats surgelés Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Crêpes	5–7	4.–7.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, viandes panées, saucisses à griller, œufs au plat	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.

Plan de cuisson

Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Une bobine à induction se trouve sous chaque zone de cuisson à induction. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond 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 un récipient de cuisson dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Bon à savoir", section "Batterie de cuisine"). Le plan de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la batterie de cuisine.

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans 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'une batterie de cuisine dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par ex.),

des sifflements peuvent se produire si vous posez des récipients de cuissons 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 si le niveau de puissance est bas,

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

Récipients

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

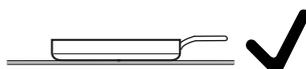
Si vous n'êtes pas certain que votre casserole convient à l'induction, approchez un aimant du fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

Bon à savoir

Conseils relatifs au récipient de cuisson

- Positionnez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone de cuisson.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez une batterie de cuisine de diamètre adapté (voir chapitre “Présentation”, section “Données sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
- N’utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez la batterie de cuisine pour la 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.

Évacuation des buées

Principe de fonctionnement de l'évacuation des buées

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

Guidage de l'air	Filtre à graisses	Conduit	Filtre à charbon actif	Hors du bâtiment	Retour dans la cuisine
Mode évacuation d'air	x	x	-	x	-
Mode recyclage guidé	x	x	x	-	x
Mode Plug&Play	x	-	x	-	x

Mode évacuation d'air

L'air aspiré est épuré par le filtre à graisses 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.

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

Bon à savoir

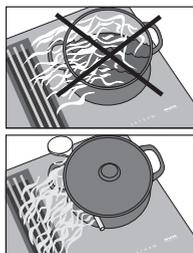
Compteur d'heures de fonctionnement

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 7676 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".

Conseils pour l'évacuation de l'air

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



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

Activation de la programmation

Le plan de cuisson est désactivé.

- Effleurez les touches sensibles ① et $\overline{00}$ jusqu'à ce que la touche sensible + et le symbole PC apparaissent dans l'affichage du minuteur.

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

Réglage du 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 sensible + jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité apparaisse dans l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur le clavier numérique.

Réglage du code

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

Enregistrement des réglages

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

Ne pas enregistrer les réglages

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

Ajustement des réglages

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	Plage de réglage des niveaux de puissance	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
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
		C:04	maximum

Ajustement des réglages

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2
P:10	Connexion Wi-Fi	C:00	Pas active/désactivée
		C:01	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 aspirante externe sans l'application Miele (Con@ctivity)
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
P:16	Con@ctivity de l'évacuation des buées intégrée	C:00	Con@ctivity éteint ⁸
		C:01	Con@ctivity allumé

Ajustement des réglages

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 7676 FL-U : C:00

KMDA 7676 FL-A : C:01

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

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

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

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

Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

 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.

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

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

Nettoyage et entretien

Intervalle de nettoyage

- Nettoyez tout le plan de cuisson après chaque utilisation.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures légères

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

Élimination des salissures tenaces

- 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 pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", section "Produits de nettoyage et d'entretien") et un peu de produit nettoyant pour vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Clôture du nettoyage

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

Pièces lavables au lave-vaisselle

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

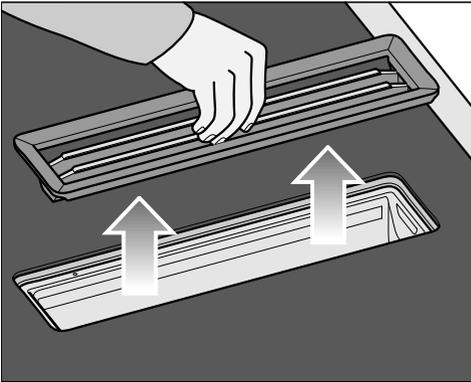
	Lave-vaisselle	À la main
Grille de recouvrement	X	X
Filtre à graisses	X	X
Bac collecteur	X	X
Clapet de nettoyage	X	X

Grille de recouvrement

Retrait de la grille de recouvrement

La grille de recouvrement risque d'être endommagée.

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



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

Nettoyage manuel de la grille de recouvrement

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

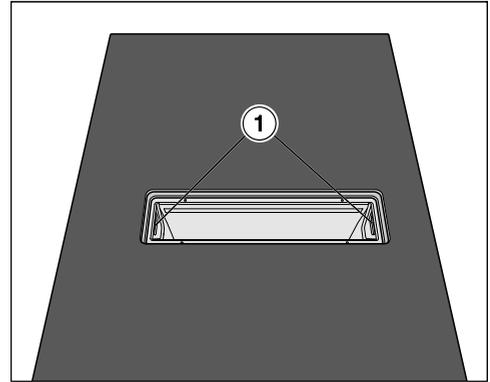
Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle

- Disposez la grille de recouvrement verticalement dans le panier inférieur.
- Utilisez un produit de lavage du commerce.

- Sélectionnez un programme avec une température de lavage maximale de 55 °C.

Filter à graisses

Retrait du filtre à graisse



- Retirez la grille de recouvrement (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait de 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 graisses ne bascule pas.
- Videz le liquide accumulé au fond du filtre à graisse.

Nettoyage manuel du filtre à graisses

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

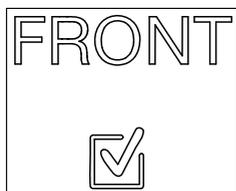
Nettoyage et entretien

Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle

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.

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

Mise en place du filtre à graisse



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

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

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.

Filtre à charbon actif (uniquement

KMDA 7676 FL-U)

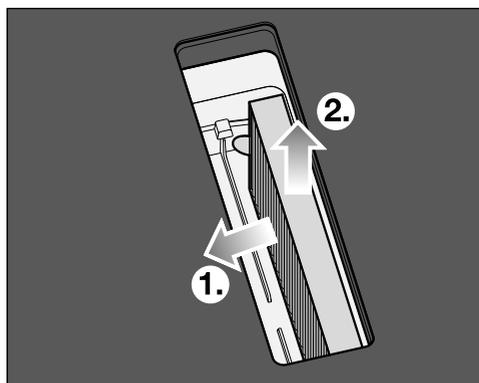
Remplacer le filtre à charbon actif (uniquement

KMDA 7676 FL-U)

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

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

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



- Retirez le filtre à charbon actif.

Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U)

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.

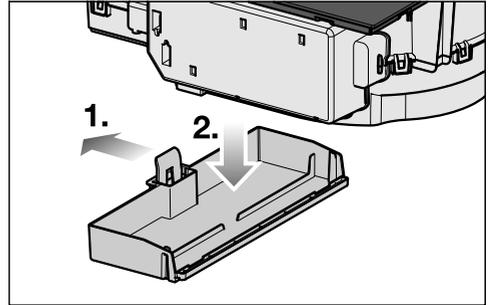
- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Nettoyage du bac de récupération de l'évacuation des buées

Nettoyez le bac de récupération lorsque des liquides renversés ou débordés ont pénétrés dans l'évacuation des buées.

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



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

Nettoyage et entretien

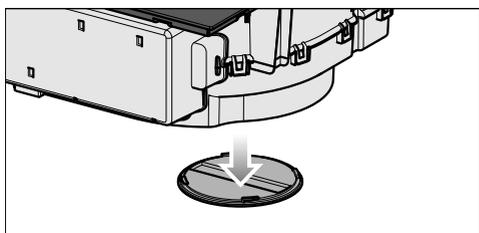
Nettoyage de la carrosserie intérieure de l'évacuation des buées

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

Nettoyage de 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 de récupération de l'évacuation des buées (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Nettoyage du bac de récupération").
- 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.

Détergents à ne pas utiliser

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

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

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
<p><i>Err</i> et 30 clignent alternativement dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.</p>	<p>Le plan de cuisson est mal raccordé.</p> <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.
<p>Le symbole \cup s'éclaire ou clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans le champ d'affichage d'une zone de cuisson ou <i>R</i>.</p>	<p>Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur la zone de cuisson. Une batterie de cuisine inadaptée se trouve sur la zone de cuisson. Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit La vaisselle appropriée a été retirée de la zone de cuisson. Si aucune batterie de cuisine adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placer une batterie de cuisine adaptée dans les 3 minutes. <p>\cup s'éteint. La cuisson démarre/se poursuit avec les réglages effectués auparavant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous utilisez une autre batterie de cuisine et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.
<p>Après la mise sous tension du plan de cuisson ou après avoir effleuré une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît pendant quelques secondes sur l'afficheur du minuteur.</p>	<p>Le verrouillage de la mise en marche est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage de la mise en marche"). <p>Le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage").

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
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 expo. Une batterie de cuisine se trouve sur le plan de cuisson. <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le plan de cuisson sous tension■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles <i>U</i> et <i>Z</i> jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>UFF</i>.
Le plan de cuisson s'est éteint automatiquement. Lorsqu'il est rallumé, <i>L</i> apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt .	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par ex. par votre doigt, par des aliments qui ont débordé ou des objets posés dessus. <ul style="list-style-type: none">■ Éliminez les salissures et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").
Dans l'affichage du minuteur, un message ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <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 service après-vente.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit si vous réglez également le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson connectée.	En fonctionnant simultanément au niveau de puissance 9, la puissance totale possible est dépassée. <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Arrêt de sécurité").
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
L'une des zones de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. <ul style="list-style-type: none">■ Laissez le plan de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité anti-surchauffe").■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

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

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 fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale (voir la plaque signalétique)).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ<ul style="list-style-type: none">– en basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur 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.

Correction des problèmes

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.	Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille de recouvrement dans l'évacuation des buées. Dans ce cas, le fond du filtre à graisses et le bac de récupération absorbent ensemble environ 800 ml de liquide. <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'évacuation des buées.■ Nettoyez le filtre à graisses, le bac de récupération, les parois latérales internes de la carrosserie et le compartiment moteur du ventilateur (voir chapitre "Nettoyage et entretien").■ Uniquement KMDA 7676 FL-U : remplacez le filtre à charbon actif (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Remplacement du filtre à charbon actif").
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.	Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans l'évacuation des buées. <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez l'évacuation des buées.■ Retirez le filtre à graisses (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait du filtre à graisses").■ Retirez les objets du filtre à graisse.

Correction des problèmes

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 “Remplacement du filtre à charbon actif”).■ Réinitialisez le compteur d’heures de fonctionnement (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Réinitialisation du compteur d’heures de fonctionnement du filtre à charbon actif”).
La touche sensitive  reste allumée.	<p>Le filtre à graisses doit être nettoyé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez le filtre à graisses comme décrit dans le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “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 la fonction Con@ctivity de l’évacuation des buées intégrée dans la programmation (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

Service après-vente

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Plaque signalétique

Collez la 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.

Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés.

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

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

Accessoires en option

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 microfibrés

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un montage incorrect.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson. Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un professionnel qualifié.

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

 Dommages dus à la chute d'objets.

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

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

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

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

► Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

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

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

Installation

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Pour le montage, les traverses se trouvant devant la partie supérieure de la paroi arrière doivent être enlevées.
- ▶ Le plan de cuisson doit être installé de sorte que le bac de récupération et la trappe de nettoyage puissent être facilement accessibles et retirés pour être nettoyés.
- ▶ Le conduit d'air est posé derrière la paroi arrière de la niche d'encastrement. La paroi arrière doit être amovible à des fins de maintenance.
- ▶ La hauteur de socle minimale de KMDA 7676 FL-U est en :
 - Mode évacuation d'air : aucune hauteur de socle minimale nécessaire
 - mode recyclage guidé : 100 mm
 - mode Plug&Play : 25 mm
- ▶ L'évacuation d'air aspirée doit être réintroduit dans la pièce uniquement en mode Plug&Play via le meuble bas. En mode évacuation d'air et en mode recyclage guidé, l'air doit être évacué à l'extérieur par une conduite d'évacuation (mode évacuation d'air) ou dans la pièce via le kit de recyclage (mode recyclage guidé).
- ▶ Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation d'air

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

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode Plug&Play

Valeur U

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

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

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

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

► La section de l'ouverture de ventilation doit être d'au moins 425 cm^2 .

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

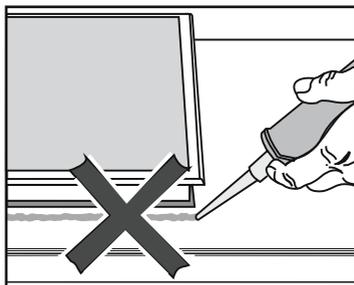
Les fentes d'aération et d'évacuation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées. De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

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

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

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard

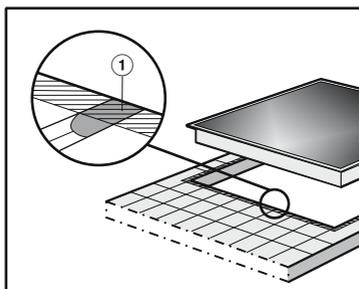


⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

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

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



► La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de la table de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le plan 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.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

 Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

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

► 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 pour le montage à fleur de plan") pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si une fois le plan de cuisson encastré, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez le plan de cuisson.

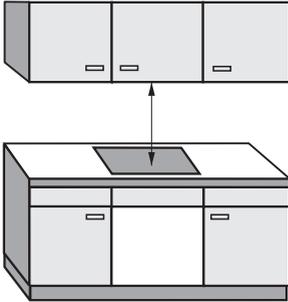
► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan du plan de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

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

Installation

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 aspirante doit être respectée.

Si plusieurs appareils, avec plusieurs distances de sécurité recommandées, sont encastrés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus grande exigée.

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.

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

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

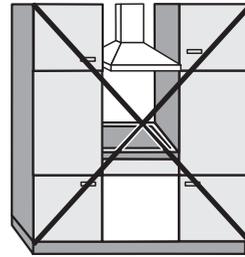
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

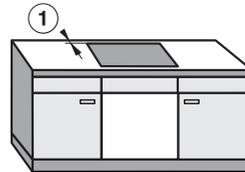
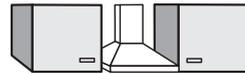
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

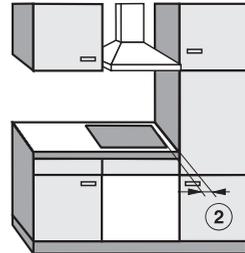
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. armoire haute) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



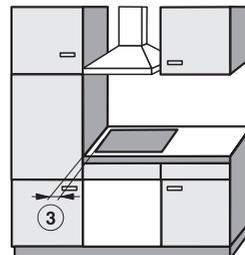
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



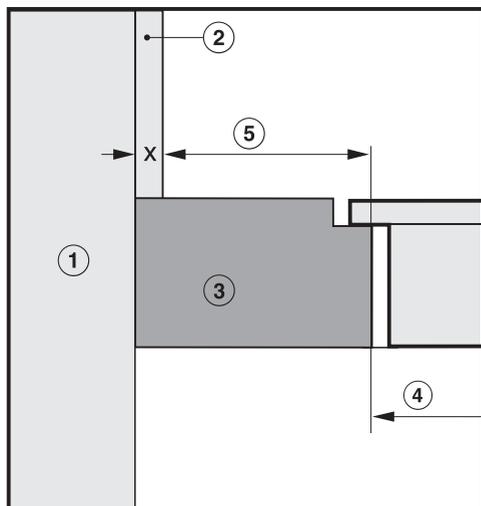
Déconseillé

Installation

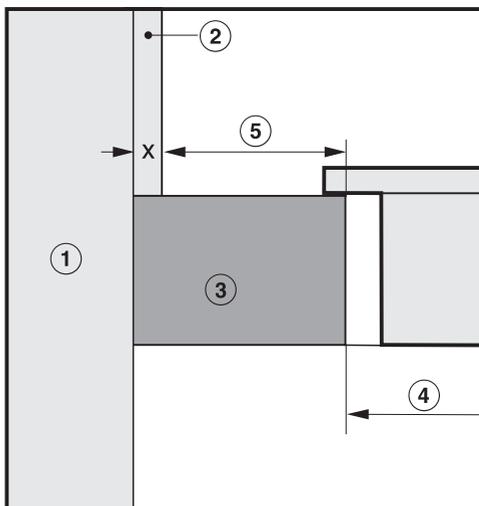
Distance de sécurité avec la crédence

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

Encastrement à fleur de plan



Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** (par ex. bois) et de 50 mm – dimension x pour les matériaux **non inflammables**

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

Modes de fonctionnement

	Mode évacuation d'air	Mode recyclage guidé	Mode Plug&Play
KMDA 7676 FL-A	✓	-	-
KMDA 7676 FL-U	-	✓	✓✓

✓✓ possible

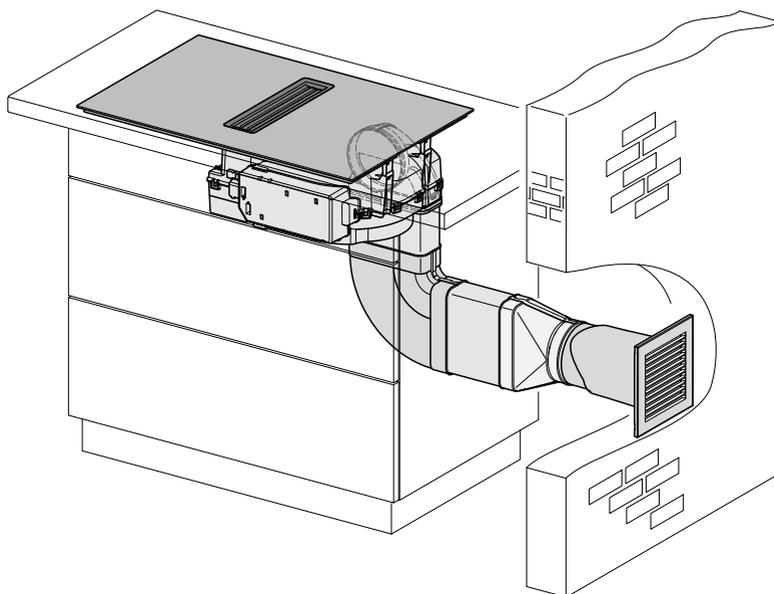
✓ possible – autres accessoires nécessaires

- La programmation doit être modifiée – accessoire supplémentaire nécessaire

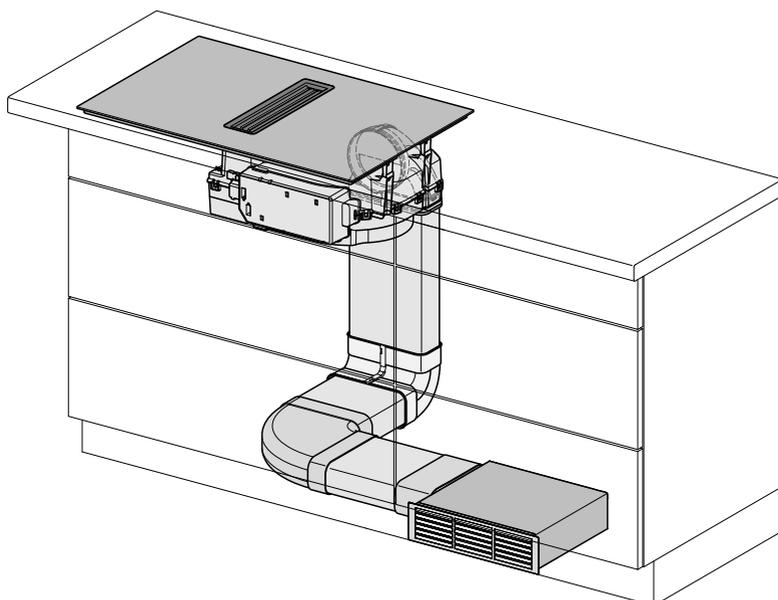
Installation

Exemples d'installation

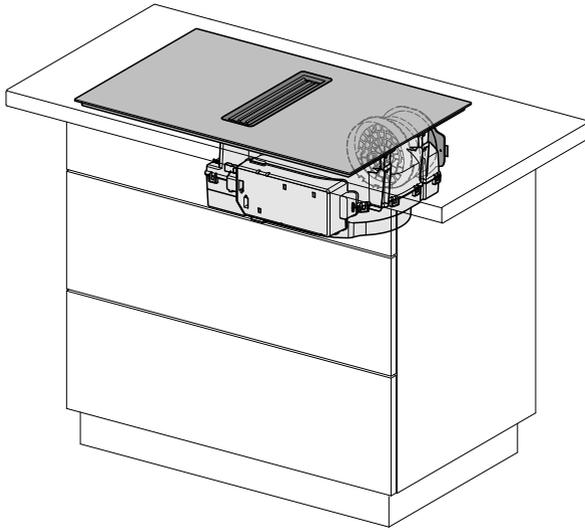
Mode évacuation d'air



Mode recyclage guidé



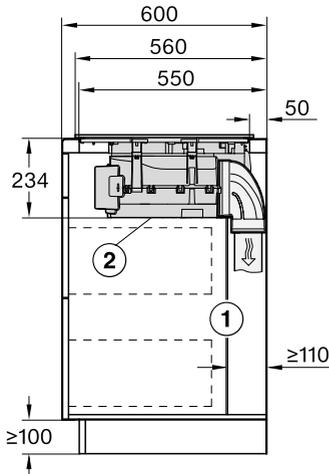
Mode Plug&Play



Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement standard

Profondeur du plan de travail 600 mm

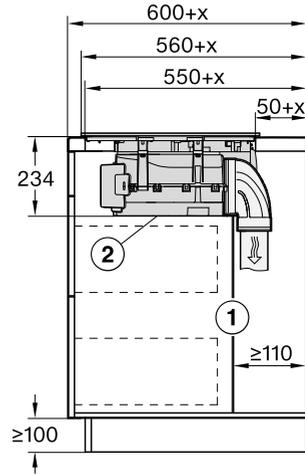
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



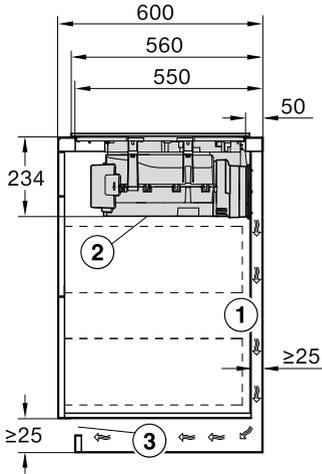
- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe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

Profondeur du plan de travail 600 mm

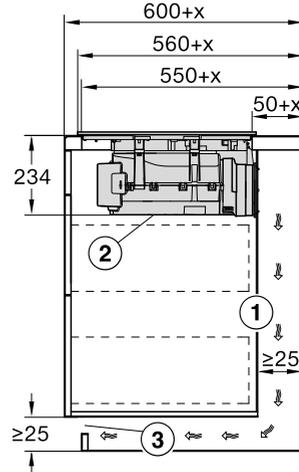
KMDA 7676 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit d'évacuation.
- 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 7676 FL-U

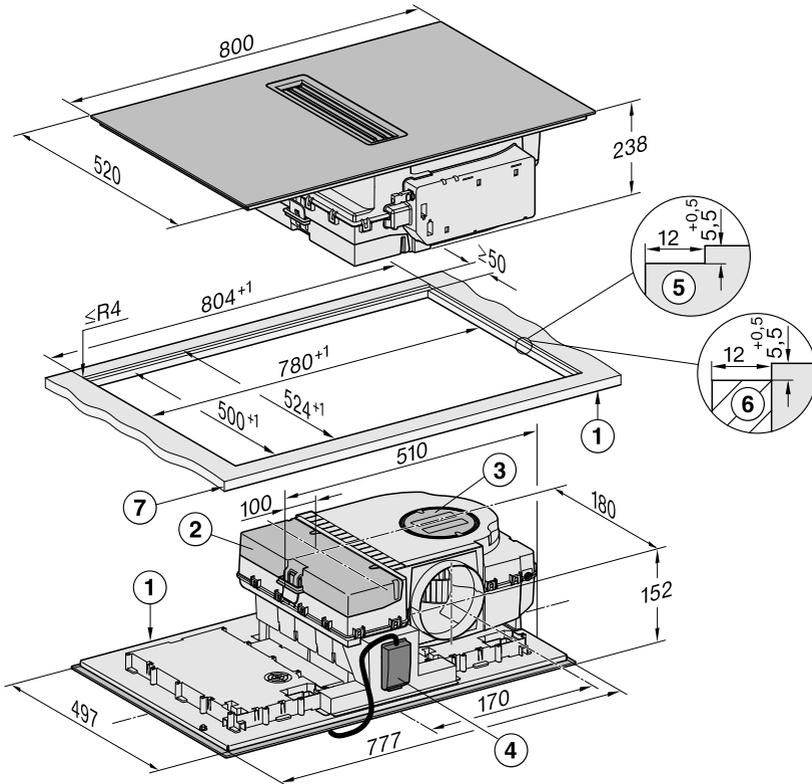


- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit d'évacuation. Si la paroi arrière du caisson se trouve à > 555 mm de la façade du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
- ② Le bac 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.

Dimensions d'encastement pour encastrement à fleur de plan

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

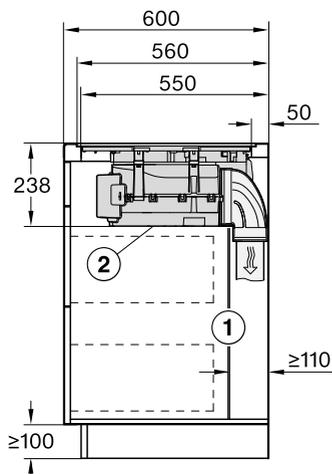
- ① Avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2'000 mm
- ⑤ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ⑥ Baguette en bois 12 mm (non fournie)
- ⑦ Épaisseur du plan de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

Installation

Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement à fleur de plan

Profondeur du plan de travail 600 mm

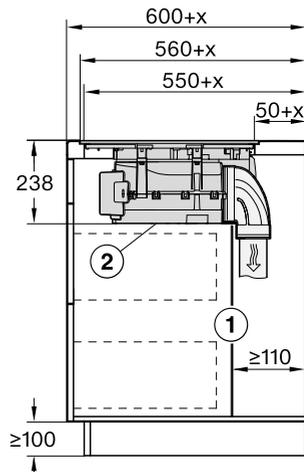
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

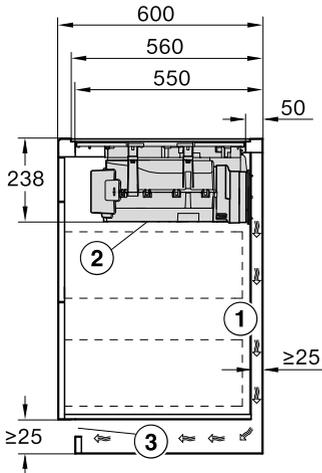


- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et la trappe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

Mode Plug&Play pour encastrement à fleur de plan

Profondeur du plan de travail 600 mm

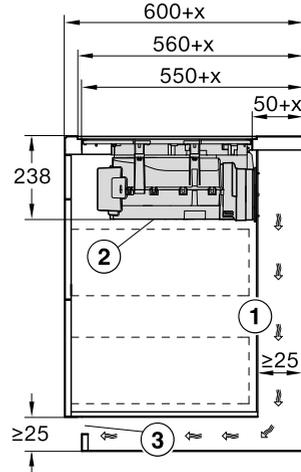
KMDA 7676 FL-U



- ① Un écart minimum de 25 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit d'évacuation.
- 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 7676 FL-U



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

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

Installation

Raccordement au contact de vitre

⚠ 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.

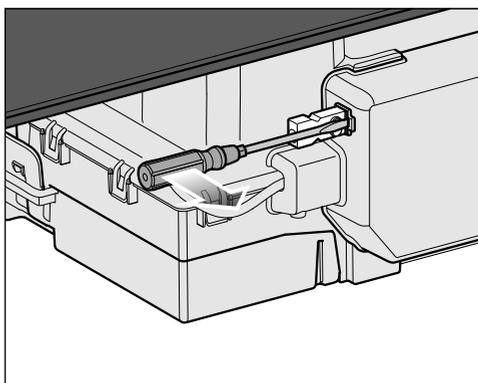
Le câble de raccordement au réseau du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F 2 x 0,75 mm² et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

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

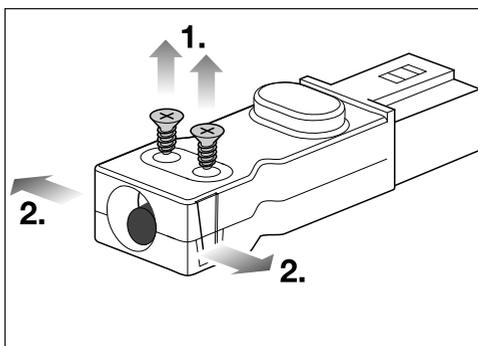
Lorsque le contact est ouvert, l'évacuation des buées ne fonctionne pas.

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).

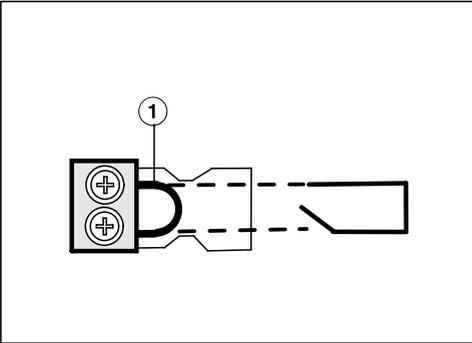
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, vous devez disposer des documents correspondants du système de commutation externe.



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

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- 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.
- 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.
- Déposez le plan de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.
- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Encastrement standard du plan de cuisson en mode Plug&Play

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

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

¹ Le gabarit est fourni avec l’appareil.

² Les gabarits sont disponibles sur la page d’accueil de Miele.

- En l’absence d’un gabarit de perçage (voir chapitre “Installation”, section “Découpe de la paroi 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 casser.

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

- Fixez l’adaptateur Plug&Play au plan de cuisson et réglez la position de l’adaptateur.
- Faites passer le câble de raccordement au réseau du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Enlevez le film protecteur du ruban adhésif au bout 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.

Installation

- Si, pendant cette étape, vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles du plan de travail, retouchez un peu ces derniers ($\leq R4$) à l'aide d'une scie sauteuse.
- Ajustez l'adaptateur Plug&Play exactement dans le trou percé. 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.

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

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :
Fixez les taquets en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre "Installation", section "Dimensions d'encastrement pour encastrement 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.
- 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.
- 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.

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

Installation

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

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

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

¹ Le gabarit est fourni avec l’appareil.

² Les gabarits sont disponibles sur la page d’accueil de Miele.

- En l’absence d’un gabarit de perçage (voir chapitre “Installation”, section “Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage”).
- Plan de travail carrelé/en bois massif/en verre :
Fixez les taquets en bois 5,5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre “Installation”, section “Dimensions d’encastrement pour encastrement 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 casser.

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

- Fixez l’adaptateur Plug&Play au plan de cuisson et réglez la position de l’adaptateur.
- Faites passer le câble 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.

Installation

Installation de la 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.

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

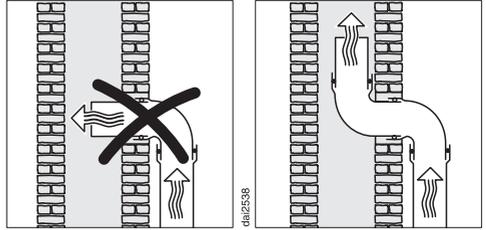
L'évacuation des buées dispose d'un raccord d'évacuation d'air de \varnothing 150 mm.

■ 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.

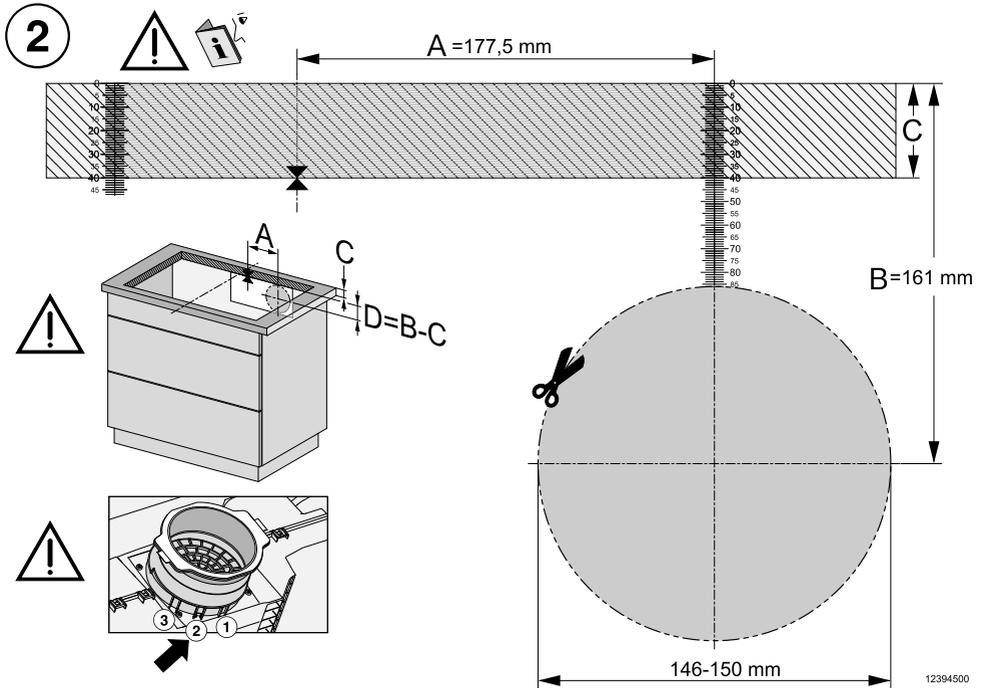


- Si l'évacuation se fait dans une cheminée d'évacuation, le raccord d'introduction doit être posé dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.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

Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage

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

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



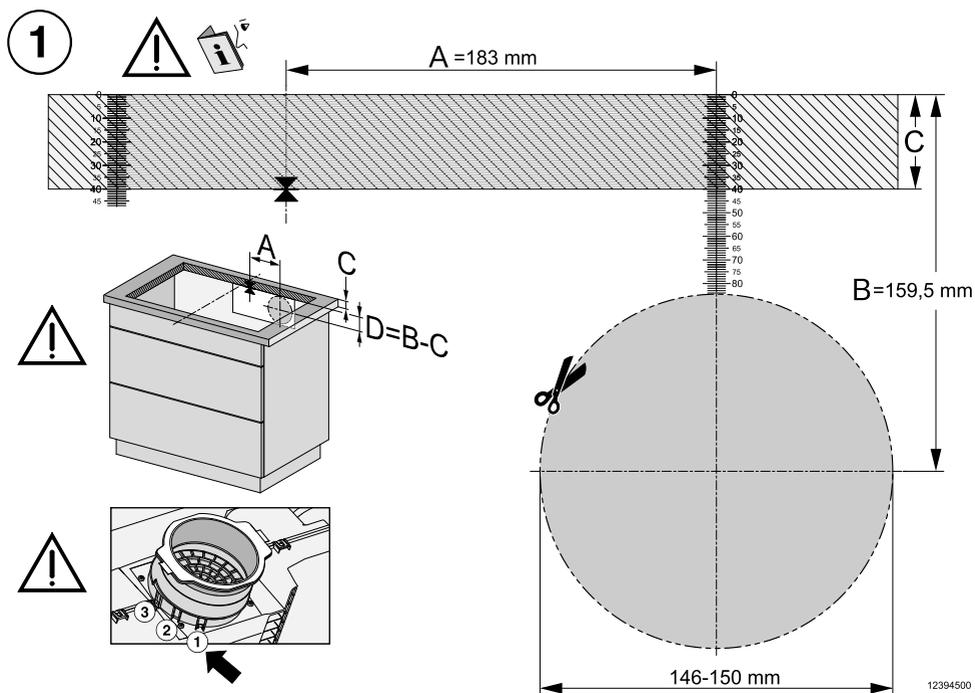
Vue du gabarit de perçage face 2. Pas d'illustration à l'échelle.

- 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 (B [161 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.

Installation

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

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

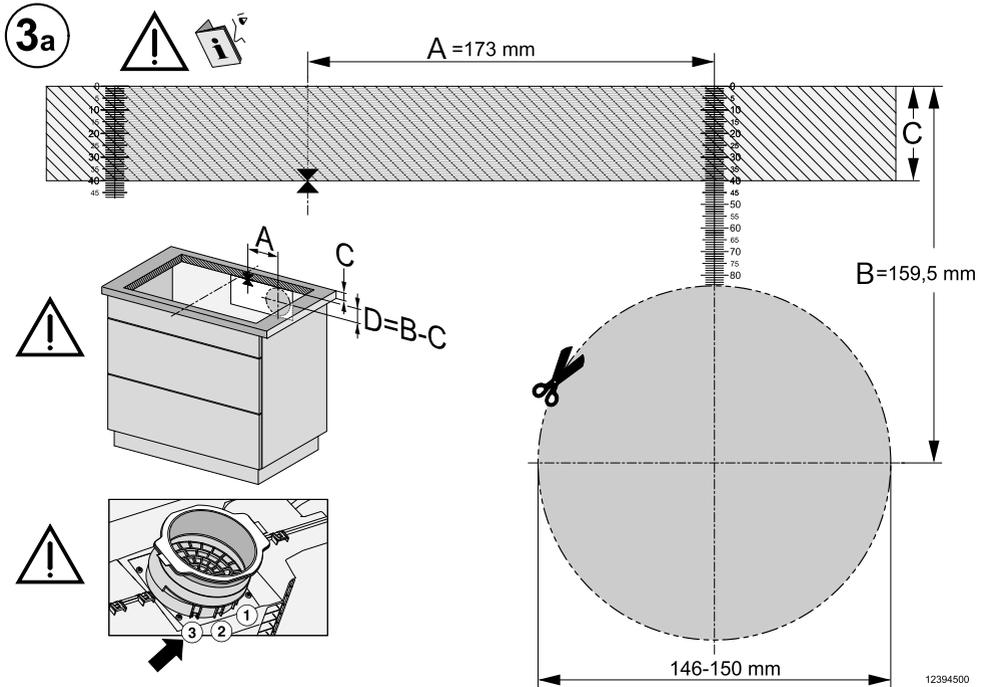


Vue du gabarit de perçage face 1. Pas d'illustration à l'échelle.

- 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 ($B [159,5 \text{ mm}] - C [\text{épaisseur du plan de travail}]$) 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.

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

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



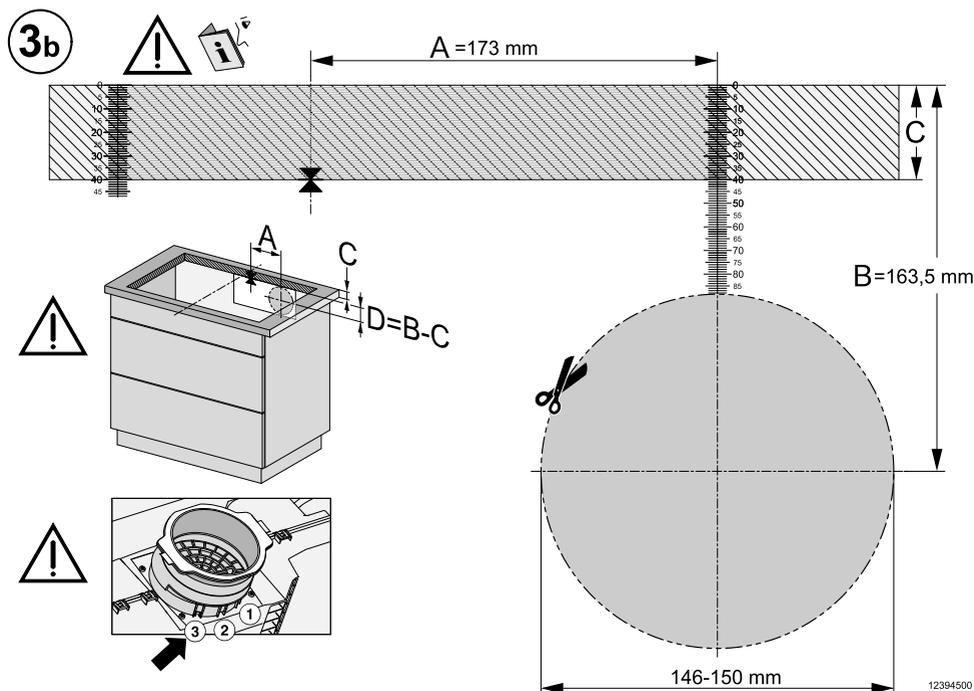
Vue du gabarit de perçage face 3a. Pas d'illustration à l'échelle.

- 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 173 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve (B [159,5 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 3.

Installation

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

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



Vue du gabarit de perçage face 3b. 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 173 mm (A) à droite.
- Marquez l'endroit (D) qui se trouve ($B [163,5 \text{ mm}] - C$ [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite du segment A.
- Sciez un trou de $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ autour de ce point.
- Uniquement mode Plug&Play : enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 3.

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) : commuttez 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.

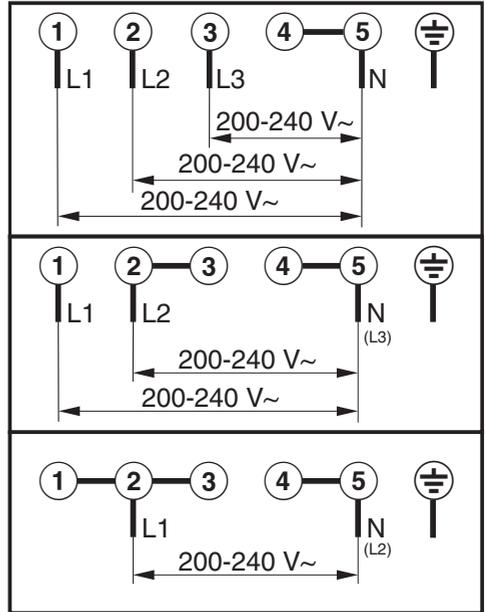
Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

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.



Installation

Fiches techniques des produits

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 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	180,4 Wh/kg

Fiche relative aux hottes domestiques

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

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

Installation

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que 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 <https://miele.ch/manual> 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 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

fr-CH

M.-Nr. 12 533 370 / 00