

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson à induction



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

Consignes de sécurité et mises en garde	8
Développement durable et protection de l'environnement	22
Présentation	23
Plan de cuisson	23
Panneau de commande et écran	25
Caractéristiques des zones de cuisson.....	27
Gestion de puissance.....	28
Principe de fonctionnement	29
Mise en réseau	30
Miele@home	30
Fonctions.....	31
Con@ctivity	31
Détection permanente de casserole	31
Détection de casserole et de la taille des casseroles	31
Grande zone de cuisson PowerFlex XL	31
Booster.....	31
Stop & Go.....	31
Niveaux de puissance élargis.....	31
Début de cuisson automatique	31
Minuteur	32
Verrouillage de la mise en marche	32
Verrouillage.....	32
Fonction de rappel	32
Maintien au chaud.....	32
Protection nettoyage	32
Évacuation des buées	32
Programmation.....	32
Mode démonstration	32
Indicateur de chaleur résiduelle	33
Sécurité Oubli.....	34
Sécurité anti-surchauffe	35
Mise en service	36
Déballage du plan de cuisson	36
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	36
Première mise en service du plan de cuisson	36
Première mise en service de l'évacuation des buées	36
Miele@home	37
Installation de l'App Miele	37
Configuration de Miele@home	37

Contenu

Utilisation	41
Consignes de sécurité pour l'utilisation	41
Allumage du plan de cuisson	42
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	42
Positionnement du récipient de cuisson	42
Niveau de puissance	43
Réglage du niveau de puissance	43
Réglage du niveau de puissance – plage de réglage étendue.....	43
Modification du niveau de puissance.....	43
Interconnexion/Séparation manuelle des zones de cuisson PowerFlex XL	43
Booster	44
Activation du Booster.....	44
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
Réglage de 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 2 fonctions du minuteur	49
Verrouillage de la mise en marche	50
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	50
Désactivation du verrouillage de la mise en marche.....	50
Verrouillage.....	50
Activation du verrouillage.....	50
Désactivation du verrouillage	50
Activation de la fonction de rappel.....	51
Activation/Désactivation du Maintien au chaud.....	51
Protection nettoyage	51
Activer la protection nettoyage	51
Désactiver la protection nettoyage	51

Évacuation des buées	52
Réglage du niveau de puissance	52
Désactivation de l'évacuation des buées.....	52
Activation du Booster.....	52
Désactivation du Booster.....	52
Désactiver Con@ctivity temporairement	52
Activation de l'arrêt différé	53
Désactivation de l'arrêt différé	53
Données du plan de cuisson.....	54
Affichage de la référence du modèle/du numéro de fabrication.....	54
Affichage de la version du logiciel.....	54
Activation/Désactivation du mode démonstration	54
Plages de réglage.....	55
Bon à savoir	56
Plan de cuisson	56
Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	56
Bruits	56
Récipients de cuisson	57
Évacuation des buées	59
Principe de fonctionnement de l'évacuation des buées	59
Compteur d'heures de fonctionnement	60
Conseils pour l'évacuation de l'air	60
Adaptation des réglages.....	61
Nettoyage et entretien	65
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques.....	66
Pièces adaptées au lave-vaisselle.....	66
Grille de recouvrement	67
Retrait de la grille de recouvrement	67
Nettoyage manuel de la grille de recouvrement.....	67
Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle	67
Filtre à graisses	67
Retrait du filtre à graisses.....	67
Nettoyage manuel du filtre à graisses	67
Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle	68
Montage du filtre à graisses	68
Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement des filtres à graisse	68

Contenu

Filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U).....	68
Remplacement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U)	68
Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif (uniquement KMDA 7676 FL-U)	69
Nettoyer le bac de récupération de l'évacuation des buées.....	69
Nettoyage de la carrosserie intérieure de l'évacuation des buées.....	70
Nettoyage de l'intérieur du ventilateur	70
Correction des problèmes	71
Messages sur les afficheurs/l'écran	71
Comportement inattendu	73
Résultat peu satisfaisant	74
Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	74
Service après-vente	77
Contact en cas d'anomalies.....	77
Plaque signalétique	77
Garantie.....	77
Données destinées aux instituts de contrôle	78
Accessoires en option	79
Installation	80
Consignes de sécurité pour le montage	80
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation d'air	82
Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode Plug&Play	83
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	84
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan .	85
Distances de sécurité.....	86
Modes de fonctionnement	89
Exemples d'installation.....	90
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard	92
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	92
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement standard	93
Mode Plug&Play pour encastrement standard	94
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	95
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	95
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé pour encastrement à fleur de plan	96
Mode Plug&Play pour encastrement à fleur de plan.....	97
Raccordement au contact de vitre.....	98
Encastrement standard du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé	100

Encastrement standard du plan de cuisson en mode Plug&Play	101
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode évacuation d'air et le mode recyclage guidé	103
Encastrement à fleur de plan du plan de cuisson pour le mode Plug&Play	104
Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage	107
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 23,8 cm	107
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 23,8 cm	108
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement standard et une profondeur de montage de 24,8 cm	109
Réaliser une découpe dans la paroi arrière pour un encastrement à fleur de plan et une profondeur de montage de 24,8 cm	110
Raccordement électrique	111
Fiches de données de produits	114
Déclaration de conformité	116

Consignes 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.

Miele ne peut être tenu 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

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur 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. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche. Lorsque le plan de cuisson est en fonctionnement, activez le verrouillage pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers 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 le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

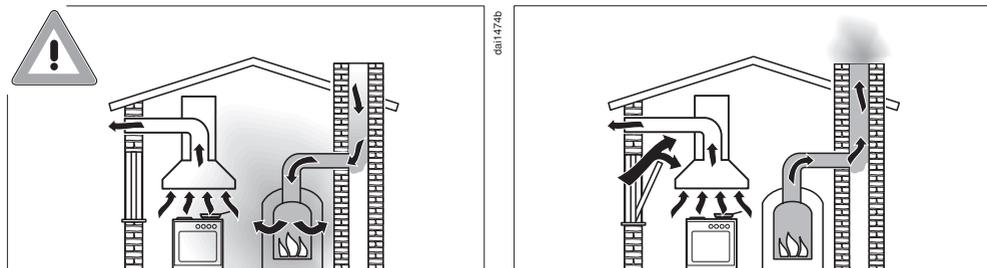
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).
- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ S'adresser à un électricien afin de faire raccorder le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique") posé par un électricien spécialisé.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
- déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez 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 dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Fonctionnement simultané avec un appareil de chauffage dépendant de l'air ambiant



⚠ Risque d'intoxication lié aux gaz de combustion !

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

Les appareils de chauffage 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 d'appareils de chauffage fonctionnant au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, d'un circulateur chauffant, d'un chauffe-eau, de plans 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 à l'appareil de chauffage 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 !

Consignes de sécurité et mises en garde

L'utilisation simultanée de la hotte et d'un appareil de chauffage 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.

La capacité de ventilation du logement doit toujours être prise en compte lorsque l'installation d'une hotte est à l'étude. 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 appareil de chauffage consommant l'air de la pièce est sans danger.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson.
Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes non recouvertes peuvent être un risque d'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
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Les vapeurs de cuisson chaudes peuvent, lors de la cuisson, fortement chauffer la hotte.
Ne touchez le boîtier et les filtres à graisse que lorsque la hotte plan de travail a refroidi.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.
- ▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensibles, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles et les afficheurs.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, 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 à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute maximum sans utiliser le Booster.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.

▶ 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.

▶ La 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.

▶ N'utilisez jamais simultanément 2 récipients de cuisson sur une zone de cuisson, une zone de rôtissage ou une zone de cuisson Flex.

▶ Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez toujours correctement la casserole / poêle sur la zone de cuisson !

Consignes 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 plan de travail entravent son fonctionnement. N'utilisez jamais la hotte sans le filtre à graisses afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.
- ▶ Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.
- ▶ Ne pas recouvrir la grille de recouvrement de l'évacuation des buées pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur la grille de recouvrement de l'évacuation des buées. Le fonctionnement de l'évacuation des buées serait entravé et la grille de recouvrement pourrait 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.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ Si le plan de cuisson a été encastré au-dessus d'un four ou 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

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

Développement durable et protection de l'environnement

Conseils d'économie d'énergie

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

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.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

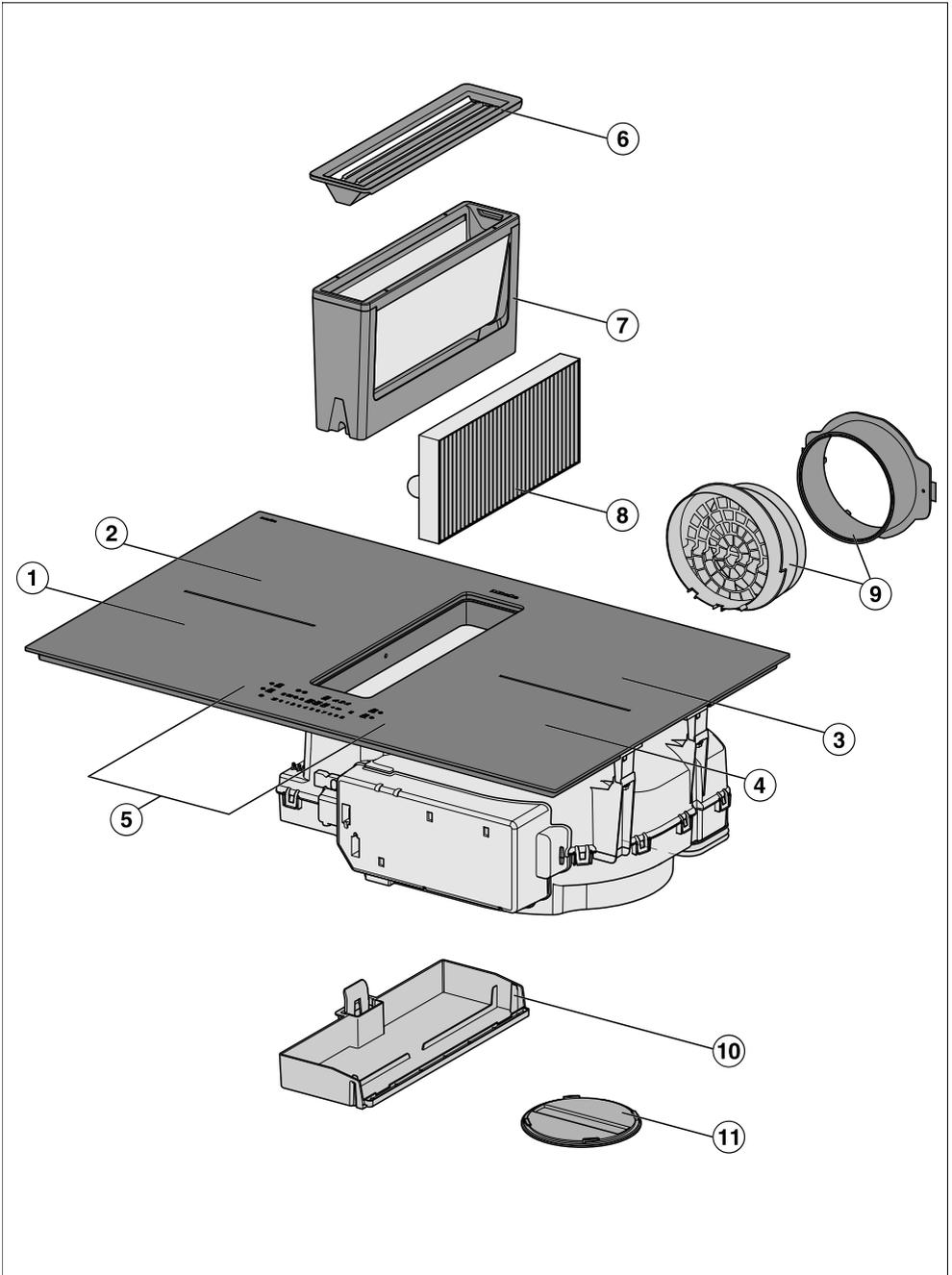
Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

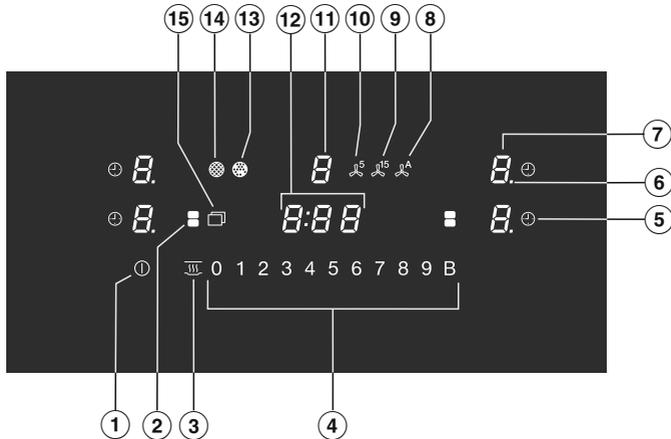
Plan de cuisson



Présentation

- 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 collecteur amovible
- ⑪ Clapet de nettoyage

Panneau de commande et écran



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt du plan de cuisson
- ② Touche sensitive des zones de cuisson PowerFlex XL
Pour une connexion/déconnexion manuelle des zones de cuisson PowerFlex XL
- ③ Touche sensitive de maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ④ Touches sensibles de la rangée de chiffres
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ⑤ Touche sensitive Arrêt automatique
Éteint automatiquement les zones de cuisson
- ⑥ Affichage Niveau de puissance – plage de réglage étendue
- ⑦ Touche sensitive de sélection et d’affichage de la zone de cuisson

	Zone de cuisson opérationnelle
1 à 9	Niveau de puissance
	Chaleur résiduelle
	Début de cuisson automatique
	Le récipient de cuisson manque ou est inadapté
,	TwinBooster niveau 1
,,	TwinBooster niveau 2
h	Maintien au chaud

Présentation

- ⑧ Touche sensitive Con@ctivity
Pour activer/désactiver la fonction Con@ctivity de l'évacuation des buées intégrée
- ⑨ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes
- ⑩ Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes
- ⑪ Touche sensitive de sélection et d'affichage de l'évacuation des buées
 - 0* Évacuation des buées prête à fonctionner
 - 1 à 9* Niveau de puissance (modifiable sur 3 niveaux)
 - „* Le Booster est activé
- ⑫ Affichage minuteur
 - 0:00 à 9:59* Temps
 - LOC* Le verrouillage de la mise en marche/verrouillage est activé
 - dE* Le mode démonstration est activé
- ⑬ Affichage du filtre à charbon actif
Le filtre à charbon actif doit être nettoyé
- ⑭ Affichage du 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 de la fonction Minuterie
 - +** Touche sensitive de saisie
 - Pour modifier la programmation
 - Pour ajuster les durées
 - II▶** Touche sensitive Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours

Caractéristiques 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	normal	2.100	③
		-	TwinBooster, niveau 1	3.000	
		23 x 23	TwinBooster, niveau 2	3.650	
②	15-23	15 x 15	normal	2.100	④
		-	TwinBooster, niveau 1	3.000	
		23 x 23	TwinBooster, niveau 2	3.650	
③	15-23	15 x 15	normal	2.100	①
		-	TwinBooster, niveau 1	3.000	
		23 x 23	TwinBooster, niveau 2	3.650	
④	15-23	15 x 15	normal	2.100	②
		-	TwinBooster, niveau 1	3.000	
		23 x 23	TwinBooster, niveau 2	3.650	
① + ② ③ + ④	-	15 x 25	normal	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 en fonction des dimensions et du matériau du récipient de cuisson.

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

Présentation

Gestion de puissance

Puissance totale

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

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

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

Répartition de la puissance

2 zones de cuisson peuvent être couplées l'une à l'autre 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 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.

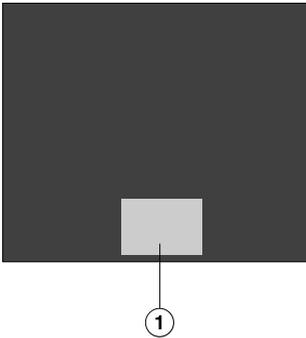
Remarque : Si vous souhaitez préparer des grandes quantités d'aliments sur une zone de cuisson, placez les autres zones de cuisson sur des niveaux de puissance plus bas.

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

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

Commande



① Emplacement des touches sensibles et affichages

Votre table de cuisson en vitrocéramique est équipée 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 sensitive 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. L'affichage de la zone de cuisson devient alors 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.

Présentation

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 Miele.

Miele@home

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

- obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre plan de cuisson ;
- accéder aux informations sur le déroulement des programmes de votre plan de cuisson ;
- créer un réseau Miele@home avec d'autres appareils électroménagers Miele compatibles Wi-Fi ;

Fonctions

Con@ctivity

L'évacuation des buées s'allume automatiquement lorsqu'une batterie de cuisine est placée sur la zone de cuisson et qu'un niveau de puissance a été réglé pour la zone de cuisson. Le niveau de puissance de l'évacuation des buées dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson. La durée et le niveau d'arrêt différé dépendent du niveau de puissance de l'évacuation des buées.

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

Détection permanente de casserole

Si vous placez la batterie de cuisson 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

La batterie de cuisine et sa taille sont détectées dans une zone de cuisson. L'émission d'énergie est adapté à la taille de la casserole.

Grande zone de cuisson PowerFlex XL

Une grande zone de cuisson PowerFlex XL est composée de 2 zones de cuisson PowerFlex XL réunies. Cela permet d'utiliser un récipient de cuisson plus grand.

Les zones de cuisson PowerFlex XL sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson PowerFlex XL si vous y placez une batterie de cuisine suffisamment grande (voir cha-

pitre "Présentation", section "Données sur les zones de cuisson"). Vous pouvez aussi interconnecter ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex XL.

Booster

Le Booster renforce la puissance pour que vous puissiez faire chauffer rapidement de grandes quantités, par ex. de l'eau pour préparer des pâtes.

Stop & Go

Lors de l'activation de Stop & Go, tous les niveaux de puissance sont réduits à 1.

Une fois la fonction désactivée, l'appareil reviendra au dernier niveau de puissance réglé.

Remarque : Utilisez la fonction lorsqu'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).

Présentation

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :

- pour régler une minuterie ;
- pour 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 indépendante du plan de cuisson.

Arrêt automatique

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

Le verrouillage est activé lorsque le plan de cuisson est activé. 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 maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

Protection nettoyage

Vous pouvez bloquer les touches sensibles du plan de cuisson pendant 20 secondes pour retirer les salissures. La touche sensitive ① 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 selon vos besoins.

Mode démonstration

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le plan de cuisson sans le faire chauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé après l'arrêt.

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.

Présentation

Sécurité Oubli

Les touches sensibles sont recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une ou plusieurs touches sensibles pendant plus de 10 secondes, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, le plan de cuisson s'arrête instantanément. \square clignote brièvement sur l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit. Lorsque les objets et/ou les salissures sont retiré(s), \square s'éteint, et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

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

Vous pouvez adapter la sécurité Oubli 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	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

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

** Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

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.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- 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 installée est chauffée à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- La partie située sous le plan de cuisson n'est pas assez ventilée.
- Une zone de cuisson très chaude est réactivée après une panne de courant.

Mise en service

Déballage du plan de cuisson

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

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.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Première mise en service de l'évacuation des buées

Uniquement : KMDA 7676 FL-U

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

Miele@home

Installation de l'App Miele

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



- Installez l'App Miele sur votre terminal.

Configuration de Miele@home

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

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

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

Mise en service

Connexion via l'App Miele

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi est 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 Miele (Con@ctivity).
- L'App Miele est installée sur votre terminal.

- Lancez l'App Miele.
- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 5 pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, le code `∞:01` s'affiche pendant 10 secondes sur l'affichage du minuteur.

Vous disposez alors de 10 minutes pour configurer la Wi-Fi.

- Suivez les instructions de l'App.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

Connexion via WPS

- Un réseau Wi-Fi domestique est disponible.
- Le signal de votre réseau Wi-Fi est 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 Miele (Con@ctivity).
- Vous possédez un routeur compatible WPS (WiFi Protected Setup).

- Effleurez l'affichage de n'importe quelle zone de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 6 pendant 6 secondes.

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

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 $\mathcal{E}:\mathcal{D}2$ apparaît sur l'affichage du minuteur. Si la connexion a échoué, le code $\mathcal{E}:\mathcal{D}1$ apparaît sur 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'App Miele.
- Suivez les instructions de l'App.

Vous pouvez utiliser toutes les fonctions Miele@home.

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

Mise en service

Annuler la procédure

- Effleurez une des touches sensibles.

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.

Une réinitialisation n'est pas nécessaire en cas de remplacement du routeur.

- 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 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes.

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.
Ne laissez pas l'appareil 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.

Lorsque le plan de cuisson est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

N'utilisez pas 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 chaude posé sur les touches sensibles et l'affichage 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 récipient de cuisson chaud sur les touches sensibles et l'affichage.

Utilisation

Allumage 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

Arrêt du plan de cuisson

- Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ①.

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante en laissant le doigt appuyé jusqu'à ce que la zone de cuisson s'éteigne.

ou

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

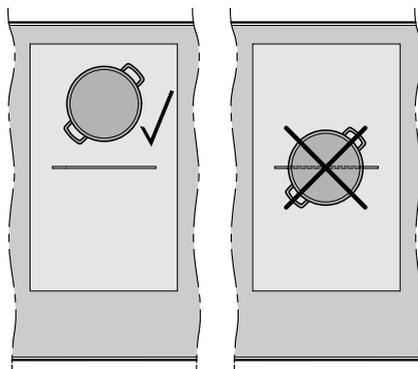
L'affichage de la zone de cuisson devient plus lumineux.

- Effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres.

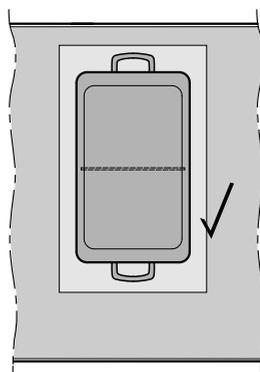
Positionnement du récipient de cuisson

Reportez-vous aux données sur les zones de cuisson de votre modèle de plan de cuisson pour l'attribution de la taille et de la position des récipients 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



Grande zone de cuisson PowerFlex XL

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 de cuisson sur une zone de cuisson, l'affichage se met à clignoter.

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

Réglage du niveau de puissance – page de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

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

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

Exemple :

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7., 7. apparaît dans la sélection de zone de cuisson.

Le chiffre 7 sur la rangée de chiffre est plus lumineux que les autres touches sensibles.

Modification du niveau de puissance

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

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

- Sur la rangée de chiffres, effleurez la touche sensitive 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 sensitive .

Utilisation

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 grande 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 le cas échéant un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le symbole , apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

TwinBooster niveau 2

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

Le symbole ,, apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation du Booster

- Effleurez la touche sensitive **B**.

ou

- Sélectionnez 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 modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur. Le plan de cuisson peut uniquement être désactivé. La minuterie, les délais de désactivation, les durées de Booster et les durées pour un début de cuisson automatique continuent de s'écouler.

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai d'1 heure, le plan de cuisson se met hors tension.

- 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 début de cuisson dépend de la puissance de mijotage sélectionnée :

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [min:s]
1	env. 0:15
1.	env. 0:15
2	env. 0:15
2.	env. 0:15
3	env. 0:25
3.	env. 0:25
4	env. 0:50
4.	env. 0:50
5	env. 2:00
5.	env. 5:50
6	env. 5:50
6.	env. 2:50
7	env. 2:50
7.	env. 2:50
8	env. 2:50
8.	env. 2:50
9	–

* Les puissances de 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 *R* s'allume.

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

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 *R* s'éteigne.

ou

- Sélectionnez 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 (0:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et 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.

Réglage de 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 10 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 10 secondes, la minuterie démarre.

Suppression de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive △.

- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.

Utilisation

Réglage de la durée de désactivation

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un délai de désactivation réglé (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").

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

- 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 10 secondes, le décompte du délai de désactivation 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 de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ☺ à côté de l'affichage de la zone de cuisson concerné.

L'affichage du minuteur clignote.

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

Si vous effleurez la touche sensitive ☺ ou que vous patientez 10 secondes, le décompte du délai de désactivation 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 de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ☺ de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que 0:00 apparaisse sur 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 0 sur la rangée de chiffres.

Réglage de plusieurs durées de désactivation

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

Si plusieurs délais de désactivation sont programmés, l'affichage du minuteur de la dernière zone de cuisson sélectionnée s'affiche. La touche sensitive ☺ à côté de l'affichage de la zone de cuisson concernée devient plus lumineuse.

Affichage des durées de désactivation

- Afin d'afficher les temps restants qui se décomptent en 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 simultanée des 2 fonctions du minuteur

Si vous utilisez les 2 fonctions simultanément, c'est toujours le temps de la fonction sélectionnée en dernier qui est affiché.

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

Utilisation

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 6 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 6 secondes.

LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Lorsque le temps est 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 le doigt simultanément sur les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, *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 sur l'affichage du minuteur et un signal retentit.

Désactivation du verrouillage

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

LDC s'affiche brièvement sur l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Après la vidange, le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez ensuite immédiatement un des affichages des zones de cuisson qui clignotent.

Activation/Désactivation du Maintien au chaud

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

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

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

- Effleurez la touche sensitive .

Astuces concernant le maintien au chaud

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans la batterie de cuisine (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 l'évacuation des buées démarre avec le niveau de puissance 1, la puissance est augmentée automatiquement au niveau 2 pendant 20 secondes.

L'augmentation de la puissance est nécessaire pour garantir l'ouverture du clapet en mode évacuation d'air. Si vous utilisez l'évacuation des buées en mode recyclage, vous pouvez désactiver la régulation automatique (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

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

Désactivation de l'évacuation des buées

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

Activation du Booster

Le Booster est actif pendant 10 minutes au maximum.

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

Désactivation du Booster

- Effleurez l'affichage de l'évacuation des buées.
- Sélectionnez 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.

Lorsque vous éteignez puis rallumez le plan de cuisson, indépendamment de la programmation, Con@ctivity est à nouveau activé (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

Activation de l'arrêt différé

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

-  (5 minutes)
-  (15 minutes)

L'arrêt différé fonctionne au même niveau de puissance que celui réglé à l'activation. Vous pouvez modifier le niveau de puissance durant l'écoulement de l'arrêt différé.

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

Désactivation de l'arrêt différé

Lorsque le plan de cuisson est éteint avec la touche sensitive , l'arrêt différé reste en marche jusqu'à ce que le temps correspondant soit écoulé.

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

Utilisation

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ du numéro de fabrication

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

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

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

3 chiffres apparaissent sur l'affichage du minuteur :

Exemple : *123* = version logicielle 1.23.

Activation/Désactivation du mode démonstration

Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

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

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

Plages de réglage

En usine, 9 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	
	d'usine (9 niveaux)	étendue (17 niveaux)
Faire fondre du beurre Faire fondre du chocolat Dissoudre de la gélatine	1–2	1–2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz, cuire du riz au lait Décongeler des légumes surgelés en bloc	2–4	2–3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Cuire des fruits à l'étuvée Poursuivre la cuisson de pommes de terre (batterie de cuisine avec couvercle)	4–6	3.–5.
Préparer des omelettes et des œufs au plat sans les faire brunir Faire revenir lentement des boulettes de viande Cuire des légumes et du poisson à l'étuvée Faire lever de la pâte et tremper des fruits à coques Décongeler et chauffer des plats surgelés Monter des sauces ou crèmes au bain-marie, par ex. un sabayon ou une sauce 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.
Préparer des galettes de pommes de terre, des blinis, etc.	7–8	7–8.
Faire frire, par ex. des frites	9	8.–9
Cuire des grands volumes d'eau Saisir des aliments Saisir de grandes quantités de viande	9 – Booster	8. – Booster

Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine à induction varie selon la taille et le matériau du fond de la batterie de cuisine. Pour cette raison, il est possible que le niveau de puissance diffère légèrement pour vos batteries 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 est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez un récipient de cuisson dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Bon à savoir", section "Récipients de cuisson"). Le plan de cuisson s'adapte automatiquement à la taille de la batterie de cuisine.

Bruits

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

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

Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si la batterie de cuisine est pourvue d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.).

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

Un cliquetis peut se faire entendre lorsque s'opèrent les connexions électroniques, surtout si le niveau de puissance est peu élevé,

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 de cette dernière.

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

- en acier inoxydable avec base métallique magnétisable,
- en acier émaillé,
- en fonte.

Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir la chaleur de manière homogène. Une batterie de cuisine avec un fond en matériau multicouche (fond sandwich ou capsulé) est adaptée.

Récipients de cuisson non adaptés

- en acier inoxydable sans base métallique magnétisable,
- en aluminium, en cuivre,
- en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Contrôler le récipient de cuisson

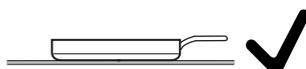
Si vous n'êtes pas certain que votre casserole convient à l'induction, prenez un aimant et approchez-le du fond du récipient. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

Bon à savoir

Conseils sur le récipient de cuisson

- Positionnez le récipient de cuisson si possible au milieu de la zone de cuisson correspondante.
- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient de cuisson 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.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez votre récipient de cuisson avant de le déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière du récipient de cuisson 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 :

Circuit 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 nettoyé par le filtre à graisses et 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 nettoyé par le filtre à graisses puis par un filtre à charbon actif. Pour terminer, il est acheminé dans le kit de recyclage via un conduit. L'air est réintroduit dans la cuisine par le biais du kit de recyclage. Les accessoires nécessaires sont disponibles chez Miele.

Mode Plug&Play

L'air aspiré est nettoyé par le filtre à graisses puis par un filtre à charbon actif. Ensuite, l'air est réintroduit dans la cuisine par le biais d'une découpe dans le socle du meuble bas.

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

Bon à savoir

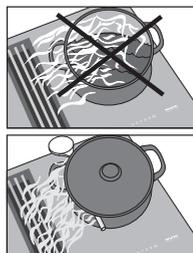
Compteur d'heures de fonctionnement

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

Lorsque le symbole du filtre à graisses  ou le symbole du filtre à charbon actif  (uniquement KMDA 7676 FL-U) s'allument, le compteur d'heures de fonctionnement signale que les filtres doivent être nettoyés ou remplacés. 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

Remarque : En cas de dégagement léger à prononcé de vapeurs 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 vapeurs, quand vous faites revenir de la viande par exemple, choisissez le niveau de puissance **Booster B**.



Remarque : 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.

Sélection de la programmation

Le plan de cuisson est désactivé.

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

Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) clignotent en alternance sur 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 est affiché (par ex. *P:01*), effleurez la touche sensitive + plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité apparaisse sur l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Réglage du code

- Pendant que le code est affiché (par ex. *C:01*), effleurez la touche sensitive + plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de code souhaité apparaisse sur l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Enregistrement des réglages

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

Ne pas enregistrer les réglages

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

Adaptation des réglages

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:01	Mode démonstration	C:00	Mode démonstration désactivé
		C:01	Mode de démonstration activé ³
P:02	Gestion de puissance ⁴	C:00	Arrêt
		C:01	3.680 W
		C:02	3.000 W
		C:03	2.000 W
		C:04	1.000 W
P:03	Réglages 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	9 niveaux de puissance + Booster
		C:01	17 niveaux de puissance + Booster ⁶
P:06	Signal 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

Adaptation 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	non active/désactivée
		C:01	active sans configuration
		C:02	active et configurée (non sélectionnable, indique si la connexion a été établie avec succès)
		C:03	Connexion possible via le bouton Push WPS
		C:04	Wi-Fi réinitialisée sur le réglage par défaut (C:00)
		C:05	Connexion Wi-Fi directe du plan de cuisson et de la hotte externe sans l'App Miele@mobile (Con@ctivity)
P:12	Vitesse de réaction des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normal
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente de casserole	C:00	Détection permanente de casserole désactivée
		C:01	Détection permanente de casserole activée
P:16	Con@ctivity de l'évacuation des buées intégrée	C:00	Con@ctivity désactivée ⁸
		C:01	Con@ctivity activée

Adaptation 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	Paramètres 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 permettre
P:19	Nombre de niveaux de puissance de l'évacuation des buées	C:00	3 niveaux de puissance + booster
		C:01	9 niveaux de puissance + booster

¹ Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

² Le code réglé en usine apparaît en gras.

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

⁴ La puissance totale du plan de cuisson peut être réduite pour correspondre aux exigences de l'opérateur de réseau local.

⁵ Les réglages en mode P:17 de l'évacuation des buées ne sont pas réinitialisés aux réglages d'usine

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

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

⁸ Mode Plug&Play : Con@ctivity est requis pour une utilisation correcte.

⁹ Code paramétré 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.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage non appropriés ou réchauffez des résidus de détergents adaptés sur le plan de cuisson. 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 dû à un filtre à graisses encrassé.

La graisse accumulée dans le filtre à graisses peut prendre feu.

Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.

 Risque de blessure dû au moteur du ventilateur.

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

Éteignez le plan de cuisson.

Patiencez jusqu'à ce que l'éventuel cycle d'arrêt différé soit terminé.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour 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 légères salissures

- 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 détergent.

Élimination des salissures tenaces

- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- 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 spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.

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 adaptées au lave-vaisselle

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

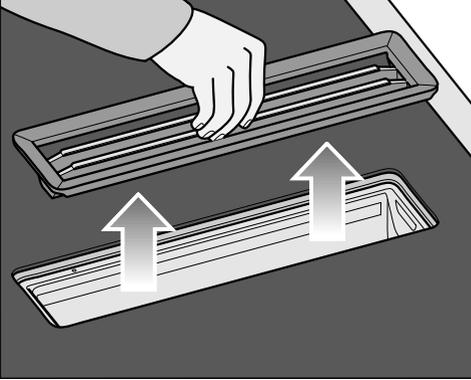
	Lave-vaisselle	À la main
Grille de recouvrement	X	X
Filtre à graisses	X	X
Bac de récupération	X	X
Clapet de nettoyage	X	X

Grille de recouvrement

Retrait de la grille de recouvrement

La grille de recouvrement risque d'être endommagée.

Tirez la grille de recouvrement à la verticale vers le haut hors du KMDA.



- Saisissez la grille de recouvrement au milieu des barres.
- Tirez la grille de recouvrement à la verticale 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.

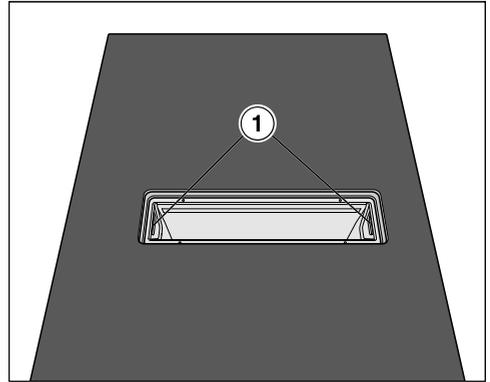
Nettoyage de la grille de recouvrement au lave-vaisselle

- Placez si possible la grille de recouvrement à la verticale dans le panier inférieur.
- Utilisez un détergent du commerce.

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

Filter à graisses

Retrait du filtre à graisses



- Retirez la grille de recouvrement (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait de la grille de recouvrement").
- Retirez prudemment le filtre à graisses à l'aide des poignées (1). Veillez à ne pas pencher le filtre à graisses.
- Videz le liquide accumulé dans le filtre à graisses.

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.

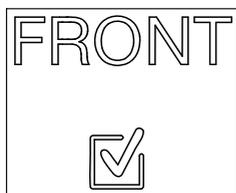
Nettoyage et entretien

Nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle

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

- Placez le filtre à graisses avec le fond du filtre incliné vers le haut dans le panier inférieur. Veillez à ce que les mouvements du bras de lavage ne soient pas bloqués.
- Utilisez un détergent du commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage maximale de 65 °C.

Montage du filtre à graisses



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

- Placez le filtre à graisses de sorte que le symbole soit orienté vers la partie avant du plan de travail.

Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement des filtres à graisse

Réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement après le nettoyage du filtre.

- Effleurez la touche sensitive  pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Filtre à charbon actif (uniquement

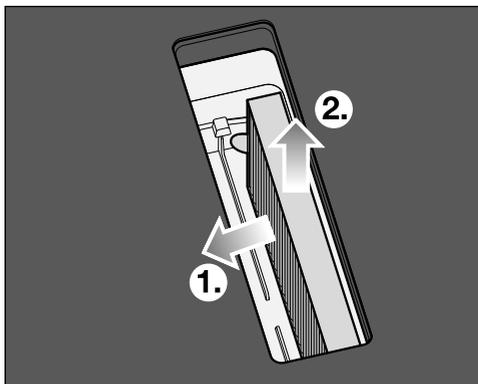
KMDA 7676 FL-U)

Remplacement du 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").



- Enlevez le filtre à charbon actif.

Réinitialisation 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 kit de recyclage 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.

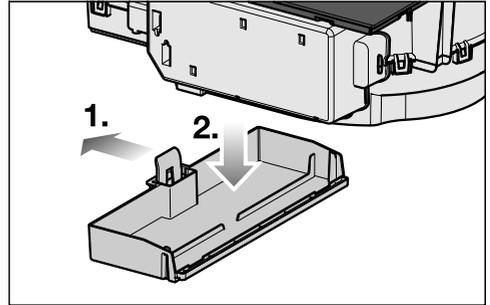
- Effleurez la touche sensible  pendant 3 secondes.

La touche sensible s'éteint.

Nettoyer le 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'ergot en plastique vers la gauche ①, jusqu'à ce que le bac de récupération puisse être retiré par le bas ②.
- Videz le liquide.
- Nettoyez et séchez le bac de récupération.
- Nettoyez et séchez les parois latérales accessibles de l'évacuation des buées.
- Fixez à nouveau le bac de récupération dans la carrosserie.
- Mettez à nouveau le filtre à graisses en place et réinsérez la grille de recouvrement.

Nettoyage et entretien

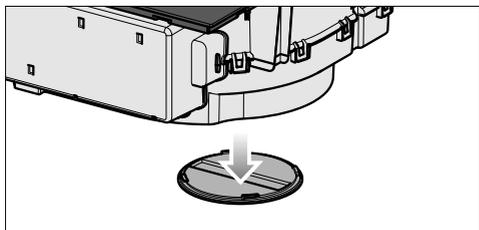
Nettoyage de la carrosserie intérieure de l'évacuation des buées

- 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 du ventilateur

Nettoyez l'intérieur du ventilateur lorsque des liquides renversés ou débordés ont pénétré dans l'évacuation des buées.

- 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 le clapet de nettoyage pour récupérer les liquides.



- Tournez le clapet de nettoyage vers la gauche.
- Laissez couler le liquide.
- Tournez le clapet de nettoyage vers la droite jusqu'à la butée.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détachant et de produit anti-rouille ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de lavage pour lave-vaisselle ;
- de décapant four en bombe ;
- de brosses abrasives ;
- de gomme de nettoyage ;
- d'éponges.

Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
<p><i>Err</i> et <i>30</i> 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"> ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. ■ Contactez le service après-vente. Le plan de cuisson doit être raccordé conformément au schéma électrique.
<p>Le symbole <i>U</i> 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 Un récipient adapté a été retiré 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><i>U</i> 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 l'effleurement d'une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage 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"). <hr/> <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 solution
<p>Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement sur l’affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</p>	<p>Le plan de cuisson est en mode de démonstration. Aucune batterie de cuisine ne se trouve sur le plan de cuisson.</p> <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>OFF</i>.
<p>Le plan de cuisson s’est éteint automatiquement. Lorsqu’il est rallumé, <i>E</i> apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt .</p>	<p>Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par ex. si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures et/ou les objets gênants (voir chapitre “Présentation”, section “Sécurité Oubli”).
<p>L’inscription <i>E</i>, par ex. <i>E-0</i> clignote dans l’affichage en alternance avec <i>120</i>, <i>121</i>, <i>122</i>, <i>123</i>, <i>124</i>, <i>125</i>, <i>126</i>, ou <i>127</i>.</p>	<p>L’aération est bloquée ou défectueuse</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l’aération est bloquée par un objet. ■ Enlevez l’objet. ■ Si le message d’erreur réapparaît, contactez le SAV.
<p>Dans l’affichage du minuteur, un message ne figurant pas dans le tableau s’affiche.</p>	<p>Une erreur s’est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l’alimentation, contactez le SAV.

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
Le niveau de puissance 9 est réduit automatiquement lorsque vous réglez le niveau de puissance 9 de la zone de cuisson associée.	En cas de fonctionnement simultané sur le niveau de puissance 9, la puissance totale possible sera dépassée. <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez une autre zone de cuisson.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue. <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <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.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Une zone de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <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.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Le niveau Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu.	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. <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.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Correction des problèmes

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas alimenté. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une anomalie technique s'est peut-être produite. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ 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 fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien qualifié ou au service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un 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. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement du plan de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Du liquide a pénétré dans l'évacuation des buées.	<p>Lors d'un débordement ou d'un déversement, du liquide a pénétré via la grille de recouvrement dans l'évacuation des buées.</p> <p>Dans ce cas, le fond du filtre à graisses et le bac de récupération absorbent ensemble environ 800 ml de liquide.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez 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.	<p>Des corps étrangers (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans l'évacuation des buées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez l'évacuation des buées.■ Retirez le filtre à graisses (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait du filtre à graisses").■ Retirez les corps étrangers du filtre à graisses.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
La touche sensitive  reste allumée.	Le filtre à charbon actif doit être remplacé. <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.	Le filtre à graisses doit être nettoyé. <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  n’est pas allumée.	La fonction Con@ctivity de l’évacuation des buées intégrée est désactivée en permanence. <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”).

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

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

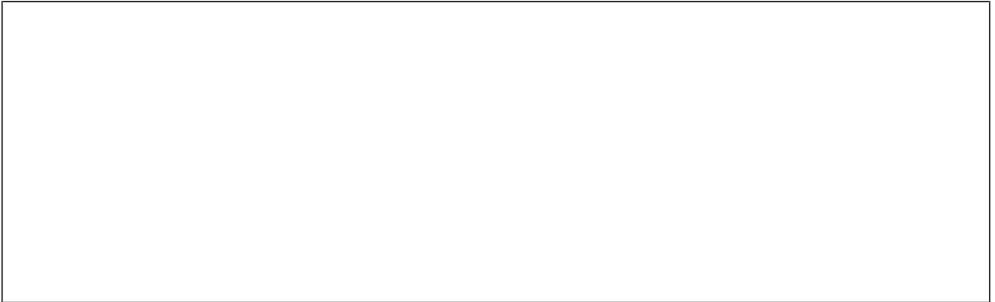
Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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 après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Service après-vente

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Pour des contrôles selon la norme, configurez l'extension des niveaux de puissance (voir chapitre "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
Crêpes	180 (fond sandwich)	non	9	5.–7.
Cuire des frites surgelées	Conformément à la norme	non	9	9

Récipient de cuisson/Plat à rôtir

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisson et plats à rôtir. Celle-ci est parfaitement adaptée aux appareils Miele, en termes de fonction et de dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Filtre à charbon actif

Seuls les types de filtre à charbon actif de Miele indiqué ici sont adaptés aux variantes de KDMA de ce mode d'emploi :

- DKF 35-P
- DKF 35-S

Autres accessoires pour l'évacuation des buées

Vous pouvez commander d'autres accessoires, par ex. le conduit d'air, via la boutique Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

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

Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages dus à un encastrement non conforme.

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

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

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

 Dommages dus à des chutes d'objets.

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

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

Si le plan de cuisson est démonté lors d'opérations de maintenance, 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 peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un 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 montée à côté de ce plan de cuisson.

- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après l'encastrement.
- ▶ Après l'encastrement du plan de cuisson, le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.
- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes 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 monté de sorte que le bac de récupération et le clapet de nettoyage soient libres d'accès et puissent être retirés pour être nettoyés.
- ▶ Le conduit d'air est posé derrière la paroi arrière de la niche d'encastrement. La paroi arrière doit pouvoir être enlevée afin de réaliser la maintenance.
- ▶ La hauteur minimale du socle du KMDA 7676 FL-U est de :
 - Mode évacuation d'air : aucune hauteur minimale nécessaire
 - Mode recyclage guidé : 100 mm
 - Mode Plug&Play : 25 mm
- ▶ L'évacuation d'air aspirée ne doit être redirigée dans la pièce via le meuble bas qu'en mode Plug&Play. 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).
- ▶ Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Installation

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode évacuation d'air

- ▶ Ne raccordez l'évacuation de l'appareil ni à une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz en fonctionnement, ni à une cheminée servant à l'aération de pièces où sont installés des foyers.
- ▶ Si l'évacuation est prévue dans une cheminée non utilisée, respectez impérativement les prescriptions des autorités locales.
- ▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau non inflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles auprès de votre distributeur spécialisé ou au service après-vente Miele.

Consignes de sécurité supplémentaires pour le mode Plug&Play

Valeur U

Le mode Plug&Play est possible dans des bâtiments récents et rénovés. Si la paroi attenante ou le sol arrive au niveau de la terre ou de l'air extérieur, ils doivent avoir un coefficient de transmission thermique (valeur U) de : $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Matériau	Épaisseur du matériau	Valeur U _(à partir de 1995)
Paroi massive <small>(briques à perforations verticales, blocs en béton de pierre ponce ou matériaux semblablement poreux ou fortement perforés)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Paroi en bois massif <small>(p. ex. maison en rondins/préfabriquée). Cadre en bois ou cloison en bois avec garniture isolante</small>	–	0,4
Maison passive <small>(standard énergétique KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

Vous trouverez les valeurs U pour d'autres matériaux sur les sites Internet du Ministère fédéral allemand de l'Économie et de l'Énergie et du Ministère fédéral allemand de l'Intérieur, du Bâtiment et de la Patrie.

Vous obtiendrez de l'aide supplémentaire pour votre immobilier auprès d'un expert en bâtiment ou d'un consultant énergie.

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

Si vous souhaitez installer une grille d'aération sur les ouvertures d'aération et de ventilation, 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.

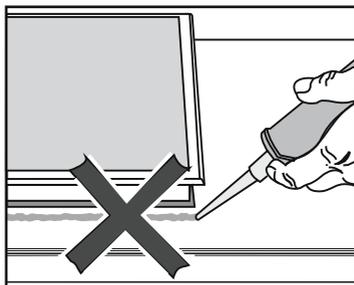
Les ouvertures d'aération et de ventilation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées. De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

► 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

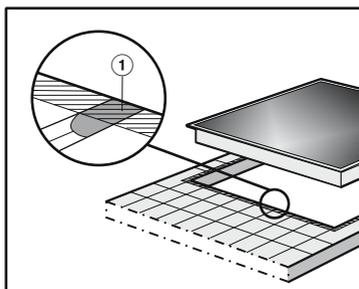


⚠ Dommages dus à un encastrement incorrect.

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



► Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson doivent être lisses et plans pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

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 peut 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, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

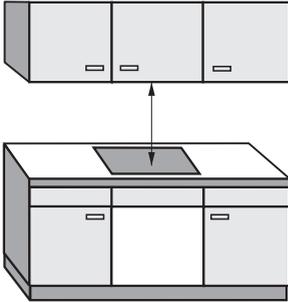
► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encasté dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Pour les plans de travail dans d'autres matières, demandez au fabricant concerné si elles conviennent au montage de ce type de plan de cuisson.

- 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 la hotte et le plan de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée.

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

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 :

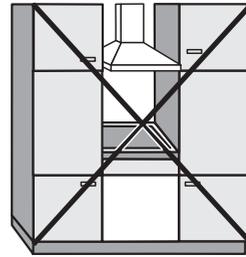
- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

et

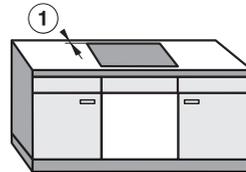
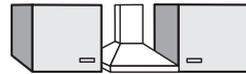
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm

ou

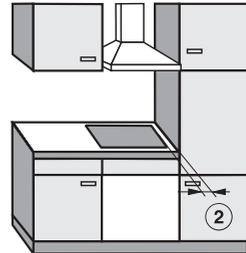
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail à un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :
50 mm et sur le côté opposé une distance minimale de 200 mm



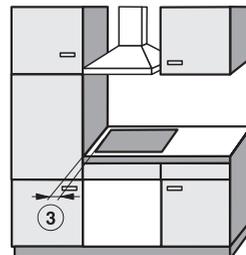
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



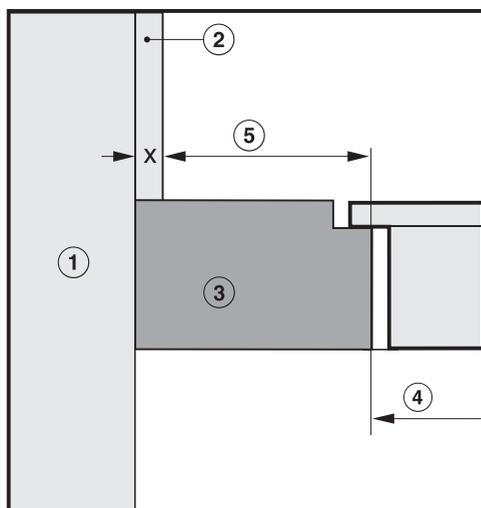
Déconseillé

Installation

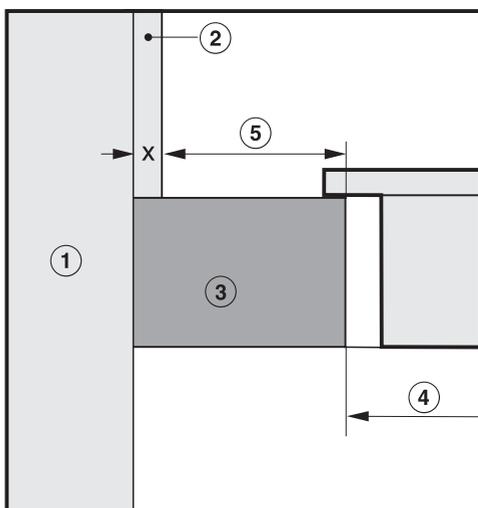
Distance de sécurité avec la crédence

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 standard



- 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

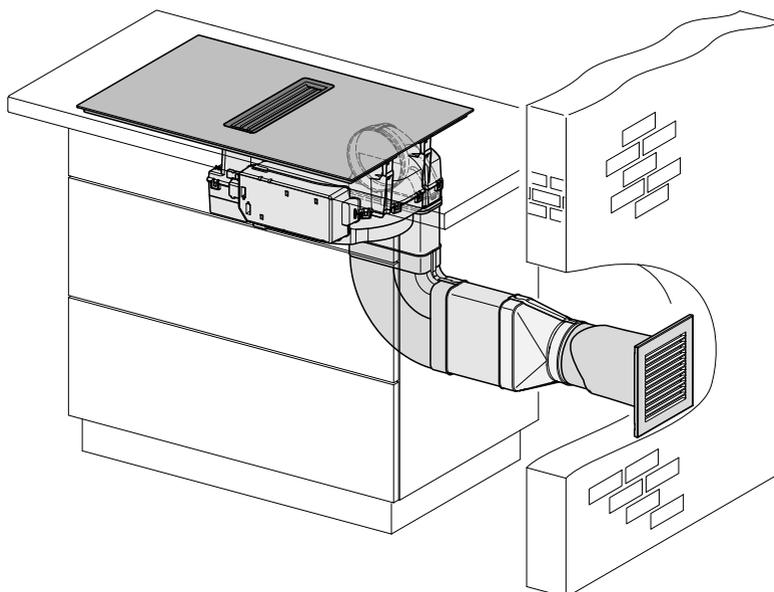
✓ possible – accessoire supplémentaire nécessaire

- La programmation doit être modifiée – accessoire supplémentaire nécessaire

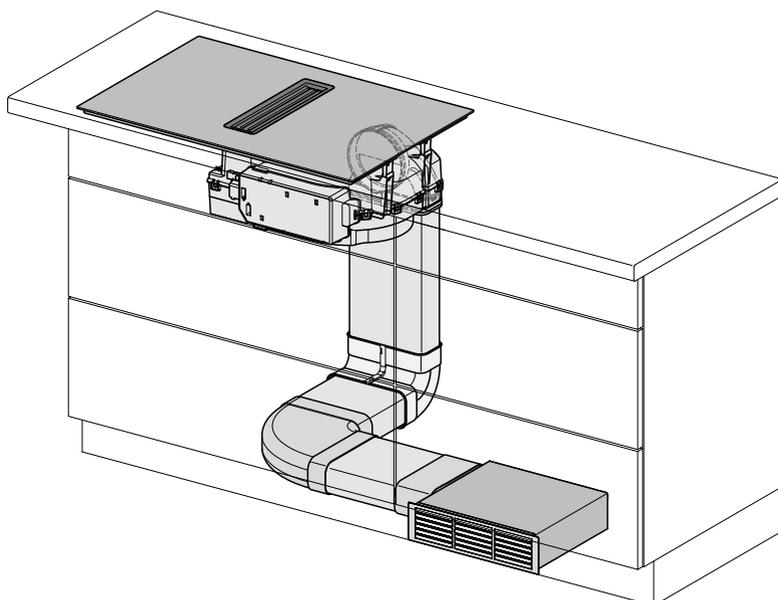
Installation

Exemples d'installation

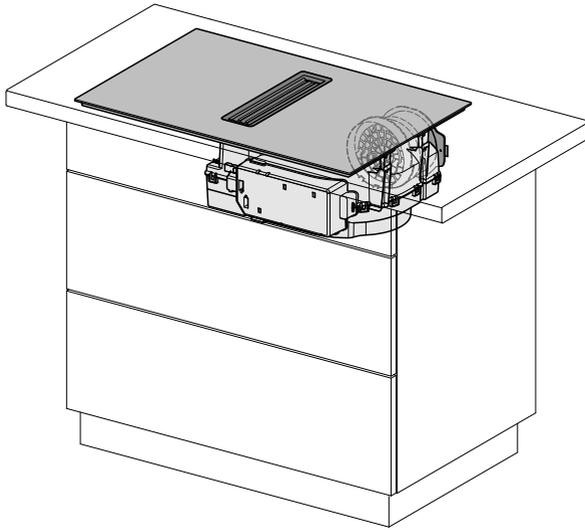
Mode évacuation d'air



Mode recyclage guidé



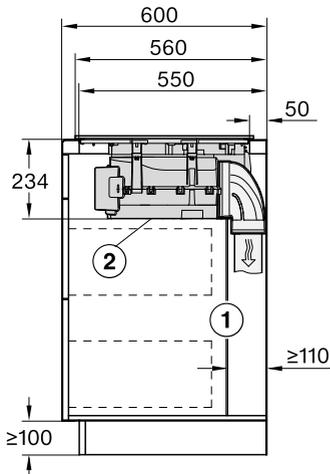
Mode Plug&Play



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

Profondeur du plan de travail 600 mm

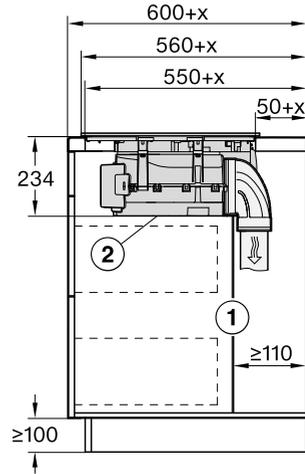
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail plus grande que 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



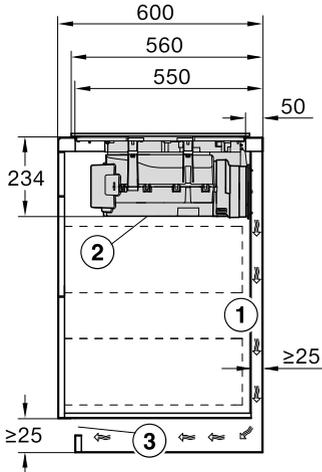
- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et le clapet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

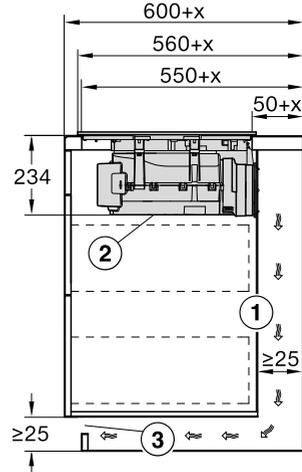
KMDA 7676 FL-U



- 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 le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture d'aération doit être d'au moins 425 cm².

Profondeur du plan de travail plus grande que 600 mm

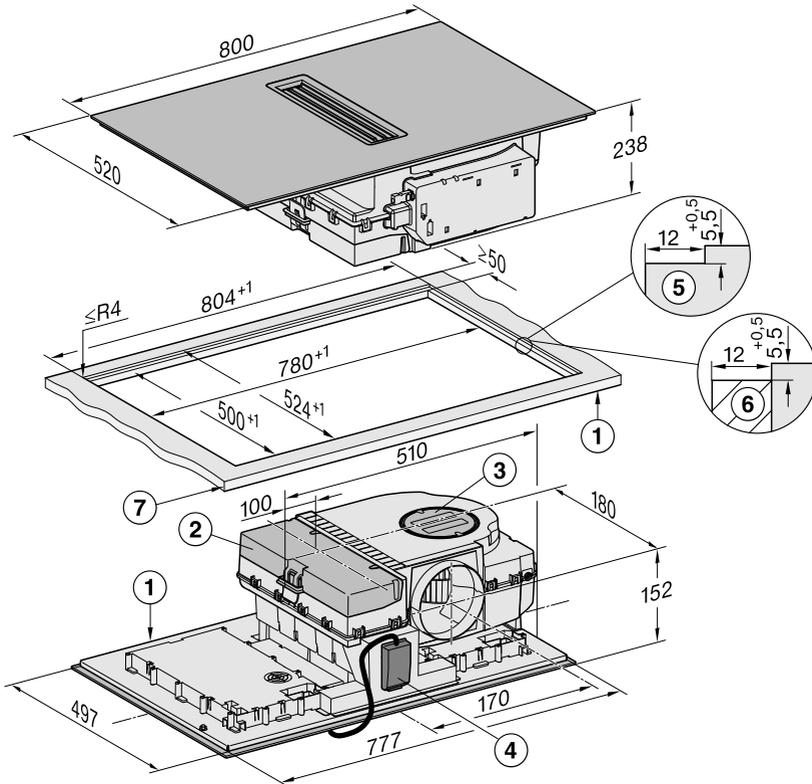
KMDA 7676 FL-U



- 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 est éloignée de > 555 mm de l'avant du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
 - ② Le bac collecteur amovible et le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
 - ③ La section de l'ouverture d'aération 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.

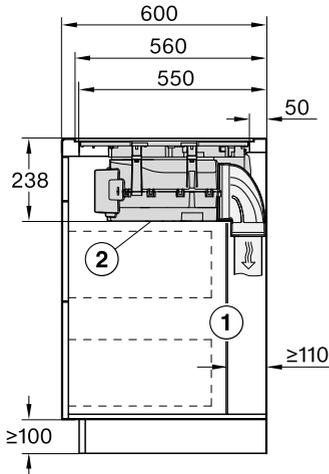
- ① avant
- ② Bac collecteur amovible
- ③ Clapet de nettoyage
- ④ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2.000 mm
- ⑤ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ⑥ Baguette en bois 12 mm (non fournie)
- ⑦ Épaisseur du plan de travail
Mode évacuation d'air et mode recyclage guidé : ≥ 10 mm
Mode Plug&Play : ≥ 10 mm – ≤ 40 mm

Installation

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

Profondeur du plan de travail 600 mm

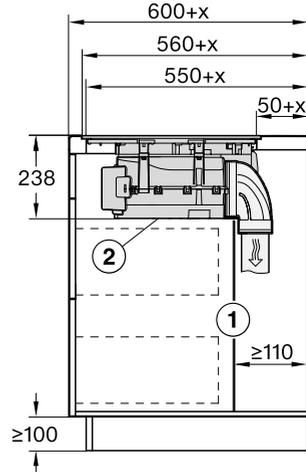
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.

Profondeur du plan de travail plus grande que 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

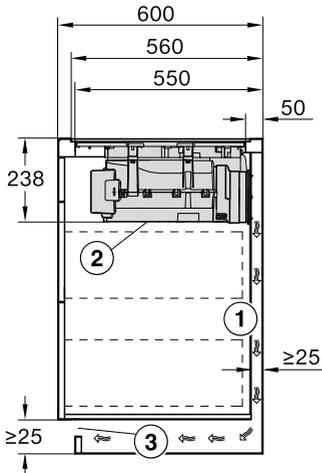


- ① La paroi arrière doit pouvoir être retirée en cas d'intervention du SAV. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.
 - ② Le bac collecteur amovible et le clapet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

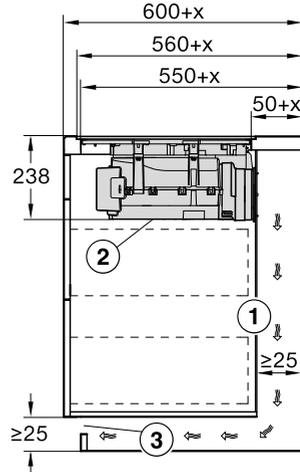
KMDA 7676 FL-U



- 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 le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
- ③ La section de l'ouverture d'aération doit être d'au moins 425 cm².

Profondeur du plan de travail plus grande que 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 est éloignée de > 555 mm de l'avant du plan de travail, l'adaptateur Plug&Play doit être complété par un kit d'extension Miele.
 - ② Le bac collecteur amovible et le clapet de nettoyage doivent être accessibles après l'installation.
 - ③ La section de l'ouverture d'aération 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 du réseau électrique avant le raccordement du système de commutation.

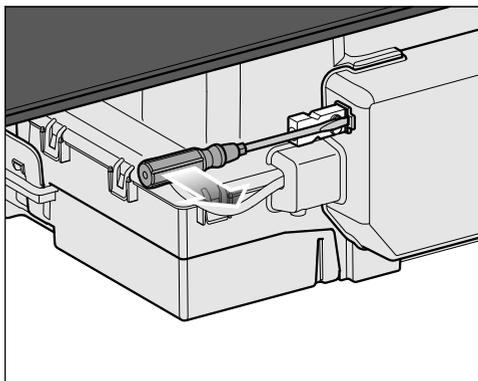
Seuls les électriciens spécialisés peuvent procéder au raccordement du système de commutation.

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

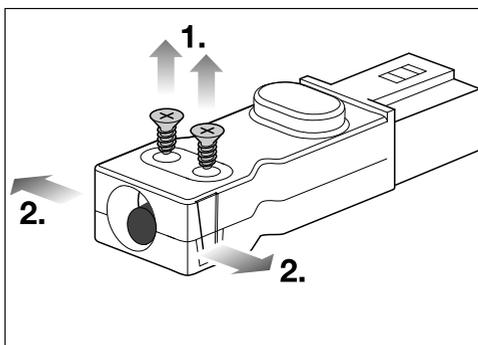
Le système de commutation doit être équipé d'un contact de fermeture libre de potentiel adapté à 230 V, 1 A. Lorsque l'état de commutation est ouvert, l'évacuation des buées est hors service.

Utilisez uniquement des systèmes de commutation radio certifiés DIBt et contrôlés (par ex. contact de vitre, capteurs de sous-pression) et confiez la mise en service à des professionnels qualifiés autorisés (ramoneur agréé).

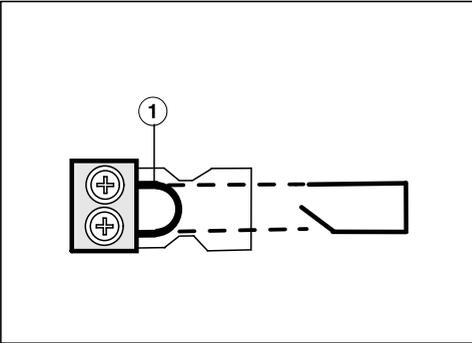
Pour un raccordement et un fonctionnement sans danger, la documentation correspondant au système de commutation externe est nécessaire.



- Dévissez l'ergot et retirez la fiche.



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



- Remplacez les ponts ① par le câble d'alimentation du système de commutation.
- Refermez le boîtier.
- Remettez en place les vis du passe-câble.
- Remettez en place 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").
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous 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 d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au milieu 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 le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon au niveau des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

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. Réalisez une découpe pour l’adaptateur Plug&Play en suivant le 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”).
- Pour éviter tout gonflement dû à l’humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous 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 se rompre.

Posez le plan de cuisson sur le plan de travail de sorte que l’adaptateur Plug&Play n’y repose pas.

- Fixez l’adaptateur Plug&Play au plan de cuisson et réglez la position de l’adaptateur.
- Faites passer le câble d’alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Enlevez le film protecteur du ruban adhésif au bout de l’adaptateur Plug&Play.
- Placez le plan de cuisson au milieu 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 le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon au niveau des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.
- Ajustez l'adaptateur Plug&Play exactement dans le trou percé. Poussez l'adaptateur contre la paroi, jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

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 cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe 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. Le joint est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez du silicone thermorésistant (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.

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. Réalisez une découpe pour l’adaptateur Plug&Play en suivant le 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 se rompre.

Posez le plan de cuisson sur le plan de travail de sorte que l’adaptateur Plug&Play n’y repose pas.

- Fixez l’adaptateur Plug&Play au plan de cuisson et réglez la position de l’adaptateur.
- Faites passer le cordon d’alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Mode Plug&Play : Défaites le film protecteur du ruban adhésif au bout de l’adaptateur Plug&Play.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.

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

- Mode Plug&Play : Ajustez l'adaptateur Plug&Play exactement dans le trou percé. Poussez l'adaptateur contre la paroi, jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez du silicone thermorésistant (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.

Installation

Installation de la conduite d'évacuation

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

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

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

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

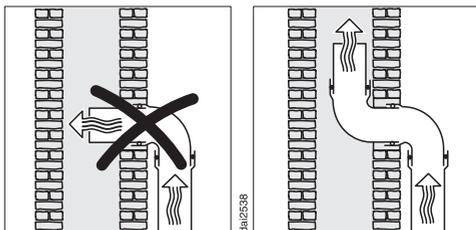
L'évacuation des buées dispose d'un raccord d'évacuation d'air de Ø 150 mm.

■ Utilisez uniquement des tuyaux lisses ou flexibles constitués de matériaux ininflammables en guise de conduite d'évacuation.

■ Pour assurer une puissance d'aspiration maximale et éviter les bruits de ventilation, respectez les points suivants :

- La section de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation (voir dimensions de l'appareil).
- La conduite d'évacuation doit être aussi courte et droite que possible.
- Utilisez uniquement des coudes à rayons larges.

- La conduite d'évacuation ne doit être ni comprimée ni écrasée.
- Veillez à ce que tous les raccords soient étanches et bien en place.

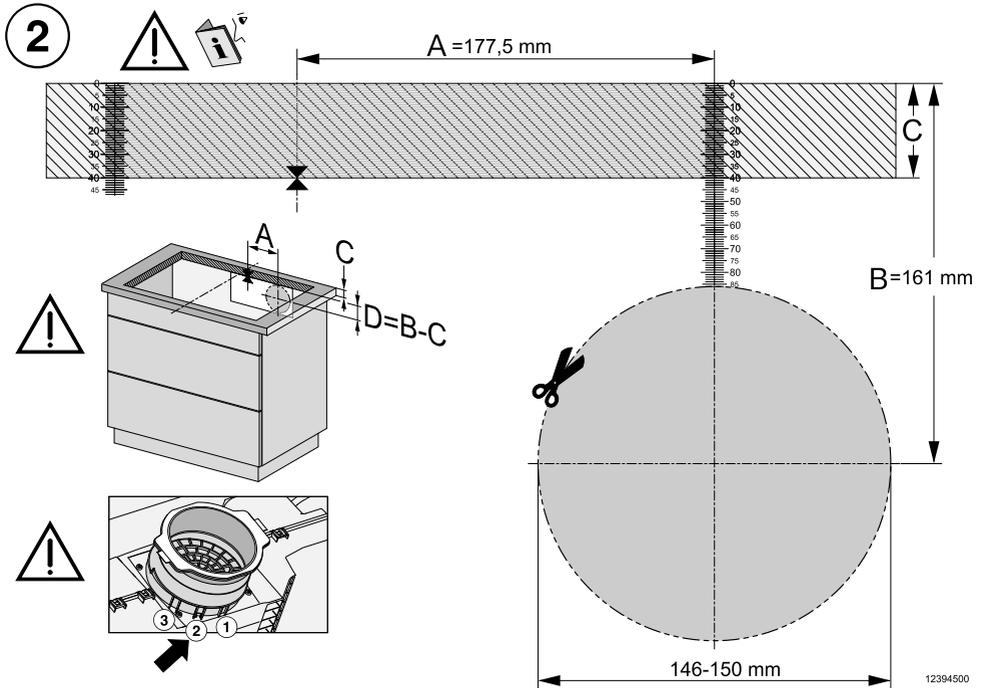


- Si l'air doit être évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens du flux d'air.
- Si la conduite d'évacuation est posée à l'horizontale, une inclinaison doit être respectée. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans le ventilateur.
- Si la conduite d'évacuation traverse des pièces froides (greniers, etc.), une forte chute de température peut se produire dans certaines zones. Il faut donc s'attendre à de l'humidité ou de la condensation. Il est donc impératif d'isoler la conduite d'évacuation.

Découpe de la paroi arrière sans gabarit de perçage

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

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



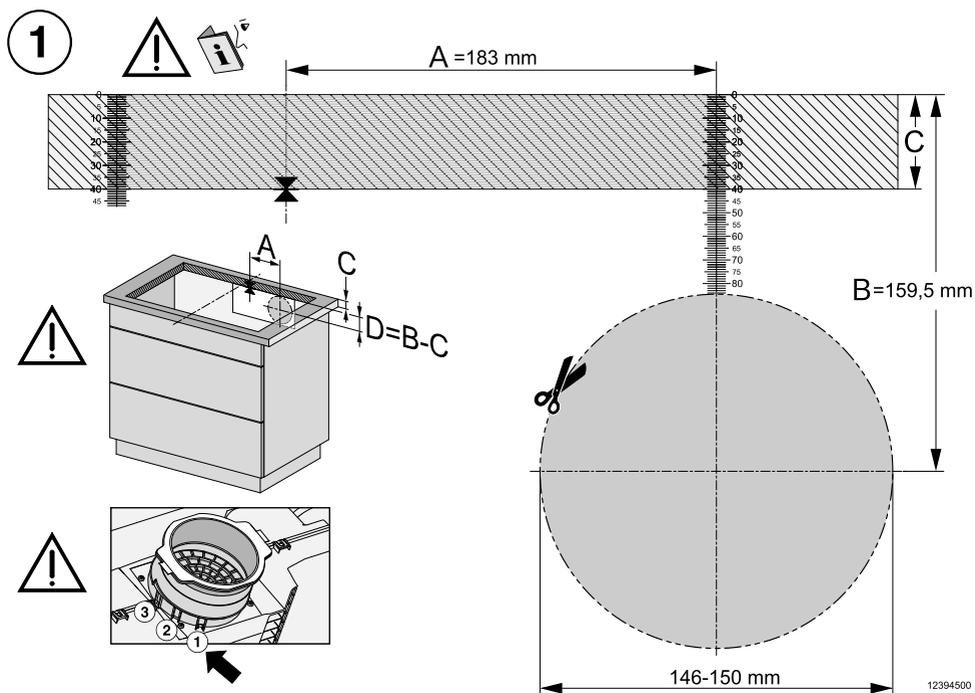
Vue de la face 2 du gabarit de perçage. L'illustration n'est pas à l'échelle.

- Mesurez l'épaisseur de votre plan de travail (C).
- Déterminez le centre du côté longitudinal de la découpe.
- Marquez le point se trouvant à 177,5 mm (A) à droite du point central.
- Marquez le point (D) qui se trouve (B [161 mm] – C [épaisseur du plan de travail]) sous l'extrémité droite de la cote A.
- Sciez un trou de \varnothing 146–150 mm autour de ce point.
- Mode Plug&Play uniquement : Enclenchez l'adaptateur Plug&Play en position 2.

Installation

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

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

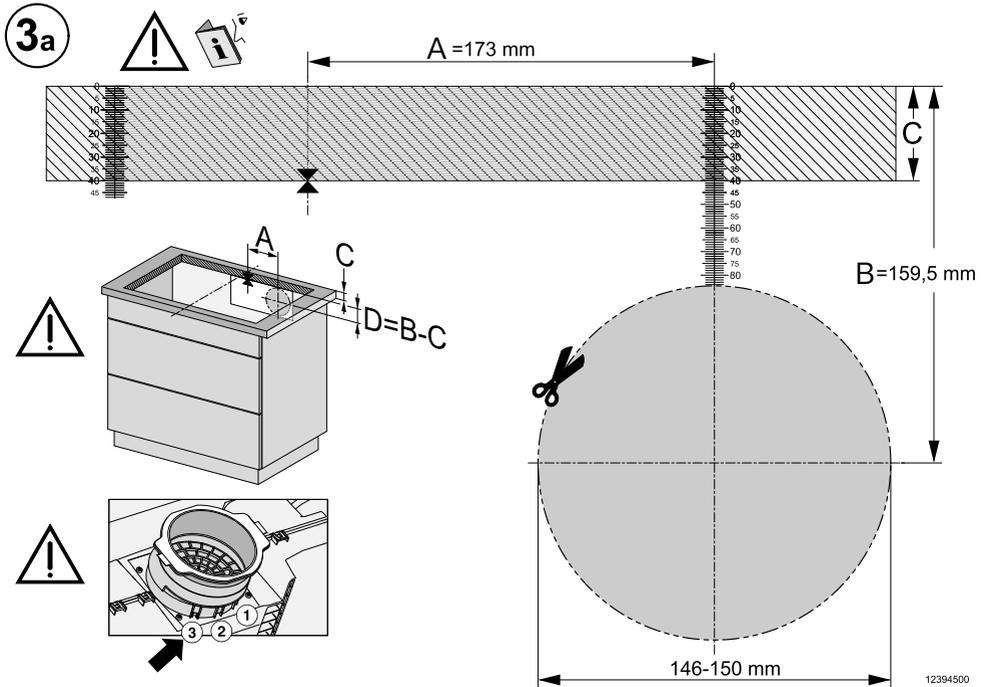


Vue de la face 1 du gabarit de perçage. L'illustration n'est pas à l'échelle.

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

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

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



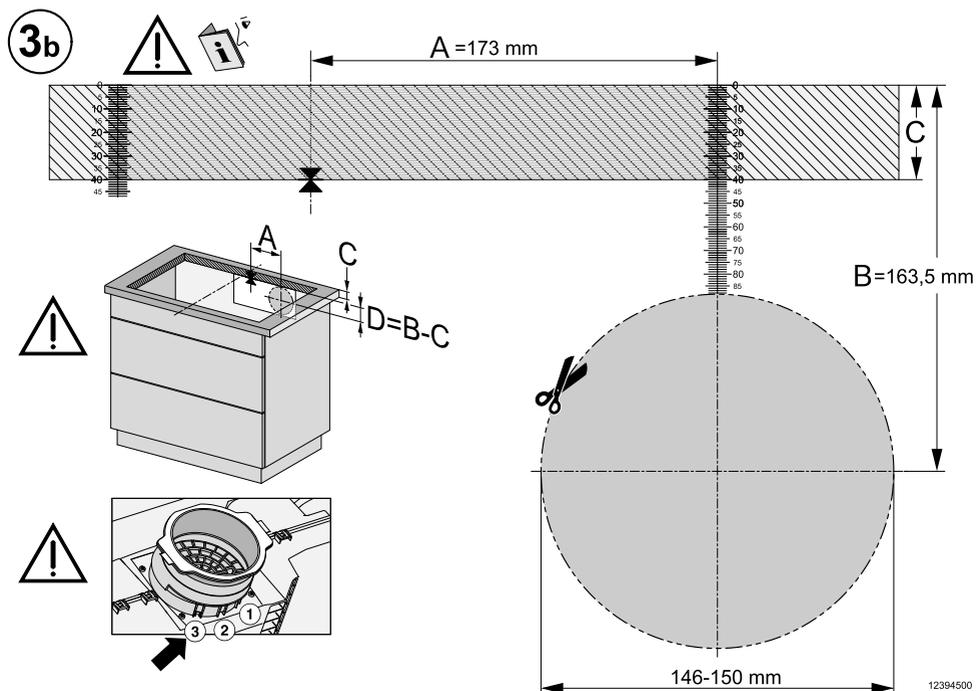
Vue du gabarit de perçage page 3a. Cette illustration n'est pas à l'échelle.

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

Installation

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

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



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

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

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (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 caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Disjoncteurs

Le plan de cuisson doit pouvoir être coupé du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

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) :

Fusibles

- 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) : Commutez 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 à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

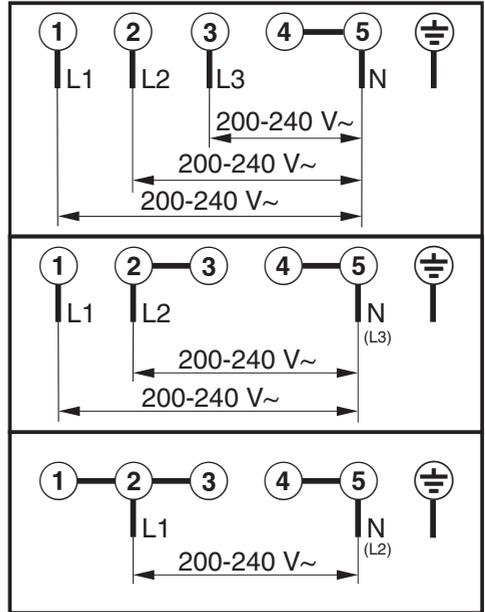
Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F (avec 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 prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.



Installation

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale	< 100 mW

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

fr-BE

M.-Nr. 12 536 620 / 00