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

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

fr-FR

M.-Nr. 10 729 450

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 19

Description de l'appareil 20
Table de cuisson 20
Bandeau de commande 21
Caractéristiques de la zone de cuisson 23

Première mise en service 24
Premier nettoyage de la table de cuisson 24
Première mise en service de la table de cuisson 24

Induction 25
Principe de fonctionnement 25
Bruits 26
Récipients de cuisson 27

Principe de fonctionnement de la hotte intégrée 28

Conseils d'économie d'énergie 29

Niveau de puissance des zones de cuisson 30

Utilisation 31
Principe de commande 31
Activer la table de cuisson 32
Régler le niveau de puissance 32
Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson 32
Témoin de chaleur résiduelle 32
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue 33
Zone de cuisson PowerFlex 33
Début de cuisson automatique 34
Booster 35
Fonction maintien au chaud 37
Hotte intégrée 38

Horloge 39
Minuterie 39
Désactiver automatiquement la zone de cuisson 40

Fonctions supplémentaires 41
Stop&Go 41
Retour (Recall) 41
Protection nettoyage 42
Mode démonstration 42

Table des matières

Afficher les données de la table de cuisson ... 42

Dispositifs de sécurité ... 43
Verrouillage / Sécurité enfants ... 43
Sécurité oubli ... 45
Protection anti-surchauffe ... 46

Programmation ... 47

Nettoyage et entretien ... 50
Bac collecteur de la hotte intégrée ... 52
Filtre à graisses et grille d'aspiration ... 52
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses ... 53
Régénérer le filtre à charbon actif ... 53
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif ... 53

En cas d'anomalie ... 54

Accessoires en option ... 59

Miele@home/Con@ctivity ... 60
Connecter la table de cuisson ... 60
Déconnecter la table de cuisson ... 61

Consignes de sécurité pour le montage ... 62

Distances de sécurité ... 64

Instructions d'encastrement ... 67
Encastrement avec cadre ... 67
Encastrement à fleur de plan ... 68
Hauteur de socle minimale ... 68
Récipient collecteur de graisse ... 68
Exemples d'installation ... 69

Cotes d'encastrement – à fleur de plan ... 70
KMDA 7774 FR ... 70
Profondeur du plan de travail 600 mm ... 72
Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm ... 74

Cotes d'encastrement – Affleurant ... 76
KMDA 7774 FL ... 76
Profondeur du plan de travail 600 mm ... 77
Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm ... 79

Modifier le sens d'évacuation de l'air ... 81

Table des matières

Montage 83
Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire 83
Encastrement avec cadre 85
Encastrement à fleur de plan 86

Conduite d'évacuation d'air 87

Branchement électrique 88

Service après vente 91
Contact en cas d'anomalies 91
Plaque signalétique 91
Garantie 91

Fiches de données de produits 92

Déclaration de conformité 94

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre table de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre table de cuisson.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

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

Utilisation conforme

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

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

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

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

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

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !

▶ Risque de brûlures !
Ne stockez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants au-dessus ou derrière votre table de cuisson : les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.

▶ Risque de brûlures !
Risque de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.

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

▶ Utilisez la sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson à votre insu. Quand vous utilisez la table de cuisson, enclenchez le système de verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

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

▶ N'utilisez jamais votre table de cuisson si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la table de cuisson est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique publique.

▶ Ne branchez pas la table de cuisson sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome, une **alimentation en énergie solaire** par exemple. Sinon, des pics de tension peuvent se produire lors de la mise en marche de l'appareil et entraîner un arrêt de sécurité. Cela risque d'endommager l'électronique.

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

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée.
Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.

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

▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.

▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

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

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

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

▶ La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre "Raccordement électrique").

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible sur demande auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele. Voir chapitre "Raccordement électrique".

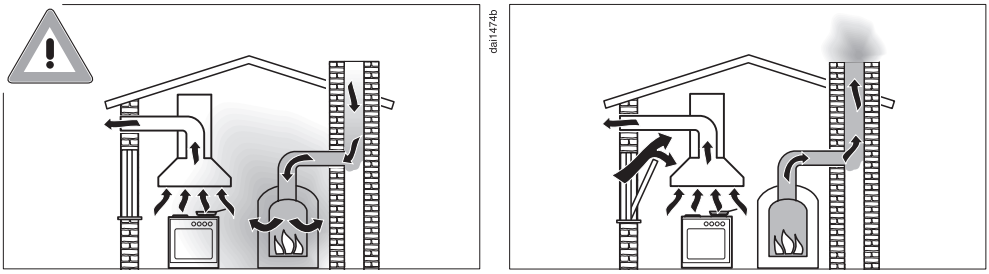
▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :

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

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

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

Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Utilisation conforme

▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.
Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

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

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson (tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

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

▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.

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

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.

▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.

▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de de briser le plateau vitrocéramique.

▶ Des objets chauds posés sur les touches sensitives ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensitives ou l'affichage.

▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.

▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !

▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.

▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.

▶ La montée en température des zones de cuisson à induction est très rapide : le fond de la poêle peut très vite atteindre la température d'embrasement des graisses de cuisson. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !

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

▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

▶ En cas d'utilisation prolongée et intensive de la table de cuisson, les objets métalliques rangés dans le tiroir situé juste en-dessous sont susceptibles de devenir très chauds. Ne rangez pas d'ustensiles métalliques dans le tiroir qui se trouve juste en-dessous de la table de cuisson.

▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui assure le refroidissement de l'appareil. Le cas échéant, le tiroir installé sous la zone de cuisson doit laisser un espace vacant suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil pour que la quantité d'air qui y circule permette de refroidir la table de cuisson. Ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier dans ce tiroir : s'ils sont aspirés et passent à travers les fentes d'aération, ils risquent d'endommager le ventilateur ou de gêner l'aération de l'appareil.

▶ Ne faites pas chauffer deux récipients en même temps sur une seule zone de cuisson, sur la zone de rôtissage ou sur un seul espace de cuisson PowerFlex.

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

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

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

▶ Ne recouvrez pas les grilles d'aspiration pendant le fonctionnement.

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

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

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

▶ Si votre table de cuisson a été encastrée au-dessus d'un four à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe de la table de cuisson (voir chapitre correspondant).

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

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

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

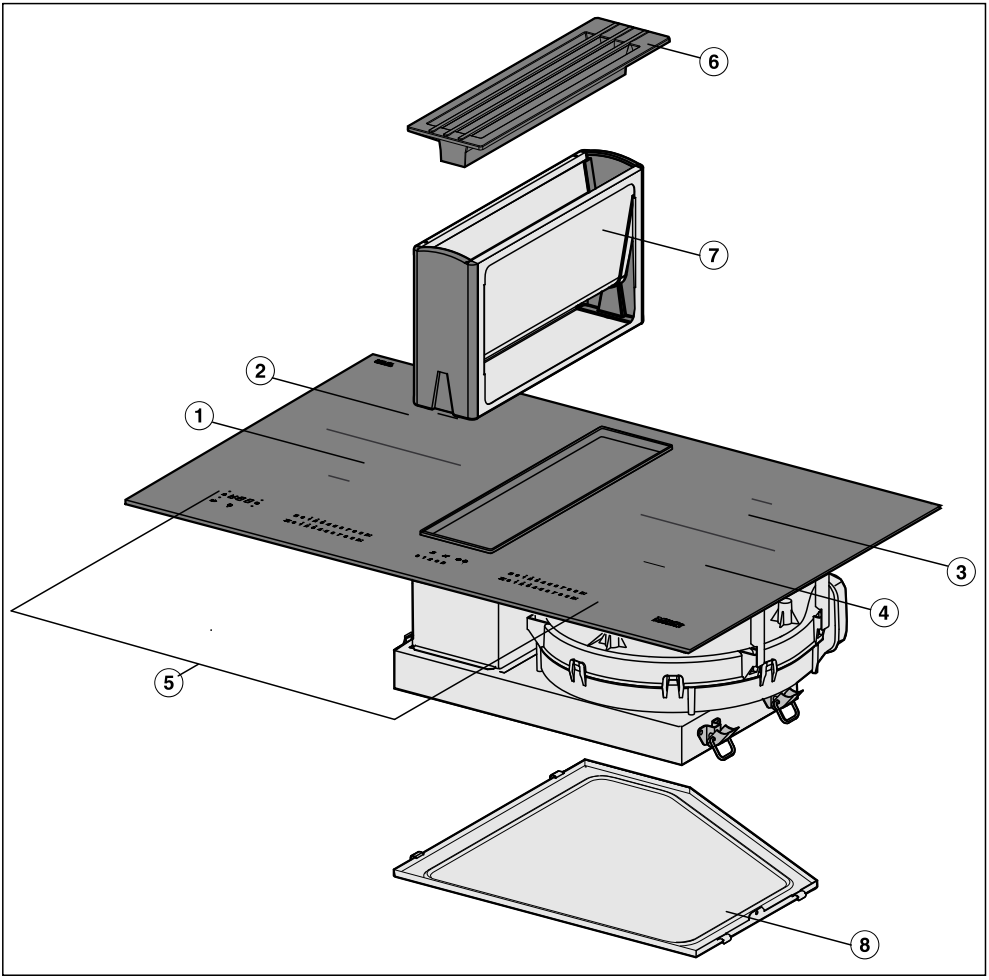
Votre ancien appareil

Les appareils électrique 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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Description de l'appareil

Table de cuisson



① Zone de cuisson PowerFlex

② Zone de cuisson PowerFlex

①② combinables en une grande zone de cuisson modulable PowerFlex

③ Zone de cuisson PowerFlex

④ Zone de cuisson PowerFlex

③④ combinables en une grande zone de cuisson modulable PowerFlex

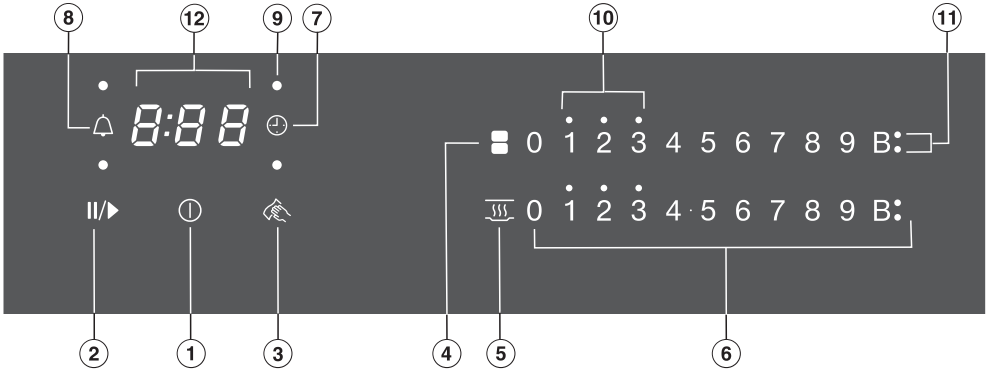
⑤ Bandeau de commande/témoins

⑥ Grille de recouvrement

⑦ Filtre à graisses

⑧ Bac collecteur amovible

Bandeau de commande



Touches sensitives

① Fonctions Marche/Arrêt de la table de cuisson

② Stop&Go

③ Protection nettoyage

④ Réunir / Séparer les zones de cuisson PowerFlex

⑤ Activer / Désactiver le maintien au chaud

⑥ Rangée de chiffres
Pour régler le niveau de puissance / la minuterie et les temps de coupure

⑦ Sélection des zones de cuisson coupure automatique

⑧ Minuterie

Témoins lumineux

⑨ Affectation des zones de cuisson coupure automatique

⑩ Chaleur résiduelle

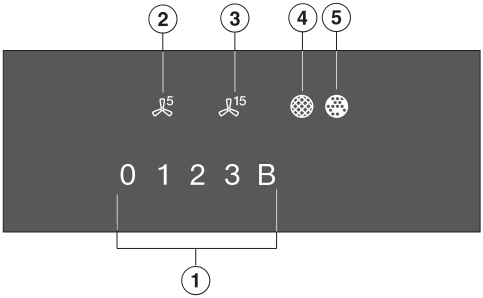
⑪ Booster

⑫ Affichage de la minuterie

0:00 à *9:59*	Heure
LOC	Verrouillage activé / Sécurité enfants activée
dE	Mode démonstration activé

Description de l'appareil

Hotte intégrée



① Rangée de chiffres pour réglage du niveau de puissance

② Touche sensitive d'arrêt différé 5 minutes

③ Touche sensitive d'arrêt différé 15 minutes

④ Diode Nettoyage du filtre à graisse

⑤ Diode Régénérer les filtres à charbon actif

Caractéristiques de la zone de cuisson

Zone de cuisson	Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
①	15–23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
②	15–23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
① + ②	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3400 4800 7300
③	15–23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
④	15–23	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
③ + ④	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3400 4800 7300
		Total	7300

* Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients dans la limite des dimensions indiquées.

** La puissance de cuisson conseillée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

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

Premier nettoyage de la table de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-la.

Première mise en service de la table de cuisson

Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. La montée en température des bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement.

Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est enclenchée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la casserole et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond de la casserole réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne qu'avec des casseroles ou poêles à fond magnétisable (voir chapitre "Ustensiles de cuisson"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole / poêle.

Le niveau de puissance réglée clignote sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson si :

– aucune casserole / poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple)
– le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit
– vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson toujours en marche

Si une casserole / poêle adaptée est posée dans les 3 minutes qui suivent, le clignotement du niveau de puissance s'éteint. Vous pouvez continuer.

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

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

Risque de brûlures !

N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation.

Bruits

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

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

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

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

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

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

Récipients de cuisson

Les casseroles ou poêles fabriquées dans les matériaux suivants sont **adaptées** à l'induction :

– inox à fond magnétique,

– acier émaillé,

– fonte.

Les casseroles ou poêles fabriquées dans les matériaux suivants **ne sont pas adaptées** à l'induction :

– inox sans fond magnétique,

– aluminium ou cuivre,

– verre, céramique ou faïence.

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, maintenez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, la casserole peut être utilisée avec l'induction.
Le niveau de puissance réglée clignote sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson si vous n'utilisez pas de récipients de cuisson appropriés.

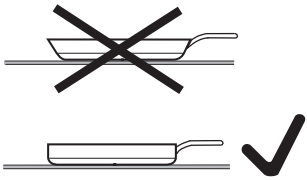
La qualité du fond de la casserole/poêle peut influer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple).

– Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre "Informations sur les zones de cuisson"). Si le récipient est trop petit, il ne sera pas reconnu et le niveau de puissance réglée clignote sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson.

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

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

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



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

Principe de fonctionnement de la hotte intégrée

La hotte intégrée peut fonctionner comme suit :

Mode évacuation

L'air est aspiré puis nettoyé par le filtre à graisses puis conduit à l'extérieur du bâtiment.

Mode recyclage

(avec le kit d'adaptation DUU 1000(-1))

L'air aspiré passe par le filtre à graisses. Ensuite, l'air est dirigé dans le kit de circulation où il est encore purifié par un filtre anti-odeurs. En fin de parcours, l'air est réintroduit dans la cuisine.

Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

Le compteur d'heures de fonctionnement signale par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses ou du filtre à charbon quand les filtres à graisses doivent être nettoyés ou le filtre à charbon doit être remplacé. Pour plus d'informations sur le nettoyage et le changement des filtres et la remise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement, consultez le chapitre "Nettoyage et entretien".

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

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

– Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.

– Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.

– Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.

– Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

– Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation, la hotte intégrée ne fonctionne pas de manière efficace et des bruits de fonctionnement se font entendre.

– Cuisinez à puissance réduite sur votre table de cuisson. En effet lorsqu'il y a peu de vapeurs de cuisson, le niveau de puissance de la hotte intégrée peut rester faible et la consommation énergétique est plus basse.

– Vérifiez sur la hotte intégrée le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau de puissance Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.

– En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte intégrée suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte intégrée.

– Arrêtez la hotte une fois la cuisson terminée.

– Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres très encrassés diminuent les performances de la hotte, augmentent les risques d'incendie et vont à l'encontre des bonnes pratiques d'hygiène.

Niveau de puissance des zones de cuisson

Les zones de cuisson sont programmées en usine sur 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez une gradation plus fine, vous pouvez l'élargir à 17 niveaux de puissance (voir chapitre "Programmation").

	Niveau de puissance	
	à l'usine (9 niveaux)	élargi (17 niveaux)
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1–2	1–2.
Préparer une bouillie à base de lait	2	2–2.
Réchauffer de petites quantités de liquides Cuisson du riz	3	3–3.
Décongélation des légumes conditionnés en bloc	3	2.–3
Cuisson des céréales	3	2.–3.
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes / des oeufs au plat sans les faire brunir Préparer de la compote de fruits	4	4–4.
Cuisson des pâtes	4	4–5.
Cuisson à l'étuvée des poissons / légumes	5	5
Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5	5–5.
Cuisson douce des œufs au plat (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6	5.–6.
Cuisson de gros volumes (ex. : plats mijotés) Monter des crèmes et des sauces (ex. : sauce hollandaise)	6–7	6.–7
Cuisson douce des poissons, escalopes, saucisses (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6–7	6.–7.
Cuisson des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7	6.–7
Faire revenir les viandes à braiser	8	8–8.
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Lancer la cuisson d'un plat	9	9

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

Principe de commande

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

Si vous éteignez la table de cuisson, seul reste visible le symbole sérigraphié des touches sensitives : Marche / Arrêt ⏻. Si vous activez la table de cuisson, toutes les autres touches sensitives s'allument.

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

Les touches sensitives ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Sécurité oubli"). Ne posez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur les touches sensitives : vous risqueriez d'endommager l'électronique qui se trouve juste en-dessous.

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

⚠ Risque d'incendie !
Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !
Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Activer la table de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ⏻.

Toutes les autres touches sensitives s'allument.

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

Régler le niveau de puissance

La fonction de reconnaissance de casserole permanente est activée à l'usine (voir chapitre "Programmation"). Lorsque la table de cuisson est activée et que vous placez un récipient sur une zone de cuisson, toutes les touches sensitives de la rangée de chiffres s'allument.

■ Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

■ Effleurez sur la rangée de chiffres correspondante, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson

■ Pour arrêter une zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres correspondante.

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

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson est brûlante, l'affichage de la chaleur résiduelle s'allume après désactivation. En fonction de la température, un point apparaît respectivement sur les niveaux de puissance 1, 2 et 3.

Les points de l'affichage de chaleur résiduelle s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. Le dernier point s'éteint dès que la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlures.

⚠ Risque de brûlures !
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

■ Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensitives.

Les touches sensitives devant et derrière le palier intermédiaire sont plus claires que les autres touches.

Exemple :
Si vous avez réglé le niveau de puissance 7., alors 7 et 8 sont plus claires que les autres touches sensitives.

Zone de cuisson PowerFlex

Les zones de cuisson PowerFlex sont automatiquement réunies en un espace de cuisson PowerFlex, si vous positionnez un récipient assez grand (voir chapitre "Description – table de cuisson"). Les réglages pour la zone de cuisson sont commandés à l'aide de la zone de cuisson PowerFlex gauche ou avant. Vous pouvez également réunir ou séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

Placez toujours le récipient de cuisson au milieu sur la zone de cuisson PowerFlex.

Réunir/ séparer manuellement les zones de cuisson PowerFlex.

■ Effleurez la touche sensitive ▮ ou ▮▮.

Début de cuisson automatique

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

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche sensitive commence à clignoter.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau), le niveau de mijotage réglé clignote.
Si la plage de niveaux de puissance est étendue (voir chapitre "Programmation") et qu'un niveau de puissance intermédiaire est sélectionné, les touches sensitives avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Le fait de modifier la puissance de mijotage pendant la phase de saisie désactive la fonction "Mijotage automatique".

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de puissance de mijotage réglée, ou
- Modifiez le niveau de puissance.

Puissance de mijotage	Temps de cuisson [min. : s.]
1	env. 0 : 15
1.	env. 0 : 15
2	env. 0 : 15
2.	env. 0 : 15
3	env. 0 : 25
3.	env. 0 : 25
4	env. 0 : 50
4.	env. 0 : 50
5	env. 2 : 00
5.	env. 5 : 50
6	env. 5 : 50
6.	env. 2 : 50
7	env. 2 : 50
7.	env. 2 : 50
8	env. 2 : 50
8.	env. 2 : 50
9	–

* Les puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Programmation")

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un TwinBooster.

Le Booster pousse la puissance de cuisson pour un réchauffement rapide des gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson se désactive au bout de 15 minutes.

Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum.

Vous avez activé le Booster...

– et vous n'avez pas réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur 9 lorsque le booster s'arrête ou en cas d'arrêt prématuré.

– et vous avez réglé le niveau de puissance au préalable ? Le niveau de puissance revient automatiquement sur la valeur réglée lorsque le booster s'arrête ou en cas d'arrêt prématuré.

Les zones de cuisson sont reliées entre elles deux par deux afin de pouvoir obtenir la puissance nécessaire pour le Booster. Quand le Booster fonctionne, une partie de la puissance nécessaire est prélevée sur la zone de cuisson en binôme. Cela peut avoir l'un des effets suivants :

– la phase de saisie est désactivée,

– le niveau de puissance réglé est réduit ou

– la zone de cuisson associée est désactivée.

Activer TwinBooster, niveau 1

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

Le voyant lumineux • pour le TwinBooster niveau 1 s'allume.

Activer TwinBooster, niveau 2

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

Le voyant lumineux ⁝ pour le TwinBooster niveau 2 s'allume.

Désactiver TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les voyants lumineux s'éteignent, ou
- Modifiez le niveau de puissance.

Fonction maintien au chaud

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

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

– Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les toujours dans la casserole / poêle de cuisson.

– Les aliments maintenus au chaud n'ont pas besoin d'être remués.

– Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit être aussi courte que possible !

Activer / Désactiver le maintien au chaud

■ Effleurez la touche sensitive correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Hotte intégrée

La hotte s'active automatiquement si un récipient se trouve sur la zone de cuisson et un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson. Le niveau de puissance de la hotte dépend du niveau de puissance de la zone de cuisson.

Le niveau de puissance de la hotte peut être modifié à tout moment manuellement. En cas de dégagement léger voire prononcé de fumées de cuisson et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1** à **3**, pour des opérations de courte durée dégageant de fortes odeurs et buées, quand vous faites revenir de la viande par exemple, choisissez le niveau de puissance Booster **B**.

Régler le niveau de puissance / Arrêter la hotte

- Effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance réglé.
- Effleurez la touche sensitive **0** pour désactiver.

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

Booster

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

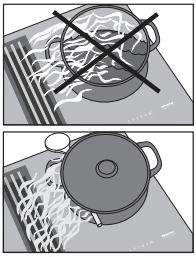
- Pour arrêter prématurément le Booster, réglez un autre niveau de puissance.

Arrêt différé

Il est conseillé de faire fonctionner la hotte encore quelques minutes après la fin de la cuisson. L'air de la cuisine est ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles. Deux arrêts différés sont disponibles : 5 (5 minutes) et 15 (15 minutes). L'arrêt différé fonctionne avec le niveau de puissance qui a été réglé pendant l'activation. Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant l'arrêt différé.

- Effleurez la touche sensitive 5 ou 15 pour activer l'arrêt différé.
- Effleurez la touche sensitive 5, 15 ou **0** pour désactiver l'arrêt différé.

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



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

La table de cuisson doit être activée si vous souhaitez utiliser l'horloge.
Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (*0:01*) et 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 en minutes. Les durées sont saisies dans l'ordre suivant : heures, minutes décimales, minutes unités.

Exemple :

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

Une fois les premiers chiffres saisis, l'affichage de l'horloge 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.

L'horloge a deux fonctions. Elle permet :

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

Les fonctions peuvent être utilisées simultanément. Le temps le plus court s'affiche toujours et la touche sensitive 🔔 (minuterie) ou le témoin lumineux de la zone de cuisson (arrêt automatique) clignote.

Si vous souhaitez faire afficher le temps restant en cours en arrière plan, effleurez la touche sensitive 🔔 ou 🕘. Si un délai de désactivation est programmé pour plusieurs zones de cuisson, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que le témoin d'affichage pour la zone de cuisson souhaitée clignote,

Minuterie

La minuterie est réglée à l'aide de la rangée de chiffres de la zone de cuisson (avant) gauche.

Régler la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔.

L'affichage du timer se met à clignoter.

■ Réglez la durée souhaitée.

Modifier la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔.

■ Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez la touche sensitive 🔔 jusqu'à ce que *0:00* s'affiche dans l'affichage de la minuterie (timer).

Désactiver automatiquement la zone de cuisson

Vous pouvez choisir au bout de combien de temps une zone de cuisson doit s'arrêter automatiquement. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

L'heure d'arrêt est réglée en conséquence sur la rangée de chiffres de la zone de cuisson qui doit être arrêtée automatiqument.

Si la durée que vous avez sélectionnée est supérieure au temps maximal de fonctionnement autorisé, le dispositif de "sécurité oubli" éteint la zone de cuisson (voir chapitre correspondant).

- Réglez le niveau de puissance sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Effleurez la touche sensitive ◴.

Le témoin d'affichage se met à clignoter.

- Réglez la durée souhaitée.
- Lorsque vous souhaitez régler un délai de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

Si plusieurs temps d'arrêt sont programmés, le temps restant le plus court s'affiche, et le voyant correspondant clignote. Les autres voyants s'allument de manière statique.

- Si vous souhaitez consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le voyant lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

Modifier l'heure d'arrêt

- Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le voyant lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer l'heure d'arrêt

- Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le voyant lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.

Stop&Go

Pour l'activation du Stop&Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduite à 1. Le niveau de puissance de la hotte n'est pas réduit ou peut même être augmenté en fonction du niveau de puissance réglé des zones de cuisson.
Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie, la table de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les temps de coupure, les temps de Booster et les temps pour la phase de saisie continuent.
Si vous désactivez la fonction Stop and Go, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

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

Activer / Désactiver

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

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

Retour (Recall)

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

■ Rallumez la table de cuisson.

Les niveaux de puissance préalablement réglés clignotent.

■ Effleurez immédiatement un des niveaux de puissance clignotant.

Toutes les zones de cuisson et la minuterie (Timer) continuent de fonctionner avec les réglages préalablement effectués.

Protection nettoyage

Vous pouvez bloquer les touches sensitives de la table de cuisson pendant 20 secondes pour retirer les salissures. La touche sensitive ⏻ n'est pas verrouillée.

Activer

- Effleurez la touche sensitive .

Dans l'affichage de la minuterie, le temps est décompté.

Désactiver

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

Mode démonstration

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

Activer / Désactiver

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives 0 et 2 pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie, *dE* clignote pendant quelques secondes en alternance avec *On* (mode démonstration activé) ou *OFF* (mode démonstration désactivé).

Afficher les données de la table de cuisson

Vous pouvez faire s'afficher la désignation du modèle et la version du logiciel de votre table de cuisson. Aucun récipient ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

Désignation du modèle

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 4.

2 chiffres clignotent alternativement dans l'affichage de la minuterie (Timer) :

Exemple : *12* clignote alternativement avec *34* = KM 1234

Version du logiciel

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 3.

Des chiffres apparaissent dans l'affichage de la minuterie (Timer) :

Exemple : *2:00* = Version du logiciel 2.00

Verrouillage / Sécurité enfants

Le verrouillage est désactivé en cas de panne de courant.

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de verrouillage et d'une sécurité enfants qui empêchent tout enclenchement intempestif de la table de cuisson / des zones de cuisson et de la hotte intégrée ou toute modification de programmation involontaire.

La **sécurité enfants** s'active automatiquement quand la table de cuisson est éteinte. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni l'appareil ni la minuterie. Si une minuterie a été configurée, elle continue de s'écouler. La table de cuisson est programmée de telle sorte que la sécurité enfants doive être activée manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre "Programmation").

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

– Les zones de cuisson, la hotte intégrée et la table de cuisson peuvent seulement être arrêtées.

– Une minuterie activée peut être modifiée.

Si la sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e) et que vous effleurez une touche sensitive non autorisée, LOC s'affiche pendant quelques secondes dans l'affichage de la minuterie (Timer) et un signal retentit.

Activer la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie, le temps est décompté. Si le temps est écoulé, LOC apparaît. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie apparaît brièvement LOC, puis le temps est décompté. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivé.

Dispositifs de sécurité

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ⏲ et **II**/▶ pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie, le temps est décompté. Si le temps est écoulé, *LOC* apparaît. La sécurité enfants est activée.

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ⏲ et **II**/▶ pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie apparaît brièvement *LOC*, puis le temps est décompté. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Sécurité oubli

Quelque chose recouvre les touches sensitives ?

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensitive pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. Via la touche sensitive ⏻, *F* clignote brièvement et un signal retentit.
Lorsque les objets ou la salissure sont retirés, *F* s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

La durée maximale de fonctionnement est dépassée ?

La sécurité oubli s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et la température résiduelle s'affiche jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Cependant vous pouvez de nouveau utiliser cette zone de cuisson normalement si vous l'éteignez puis la rallumez.

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

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

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

Protection anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe qui lance l'une des procédures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

– la fonction Booster est désactivée,

– le niveau de puissance réglé est réduit,

– la zone de cuisson s'arrête automatiquement. Dans l'affichage de l'horloge *Err* clignote alternativement avec *44*.

Vous pouvez mettre la zone de cuisson en marche comme d'habitude lorsque le code d'erreur s'éteint.

Ventilateur

– la fonction Booster est désactivée,

– le niveau de puissance réglé est réduit.

– les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dès que le ventilateur a suffisamment refroidi, les zones de cuisson concernées peuvent être remises en marche comme d'habitude.

La protection anti-surchauffe peut se déclencher dans les circonstances suivantes :

– casserole chauffée à vide,

– graisse de cuisson chauffée à un niveau de puissance élevé,

– partie située sous la table de cuisson pas assez ventilée,

– zone de cuisson très chaude réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, contactez le service après-vente.

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

Une fois la programmation activée, le symbole ◴ apparaît et *PC* dans l'affichage de la minuterie (Timer). Au bout de quelques secondes, clignotent alternativement *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) dans l'affichage de la minuterie (Timer).

Modifier la programmation

Sélectionner un programme

La touche sensitive **II/▶** se trouve à env. 1 cm (largeur d'index) à gauche de la touche sensitive ⏻.

- Effleurez lorsque **la table de cuisson est désactivée** simultanément les touches sensitives ⏻ et **II/▶** jusqu'à ce que le symbole ◴ et dans l'affichage de la minuterie (Timer) *PC* apparaissent.

Régler le programme

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

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

Régler le code

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

Enregistrer les réglages

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

Ne pas sauvegarder les réglages

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

Programmation

Programme[1]		Code[2]	Réglages
P:01	Mode démonstration	**C:00**	Mode démonstration désactivé
		C:01	Mode démonstration activé[3]
P:03	Réglage d'usine	**C:00**	Réglages d'usine non restaurés
		C:01	Réglages d'usine restaurés
P:04	Nombre de niveaux de puissance	**C:00**	9 niveaux de puissance
		C:01	17 niveaux de puissance[4]
P:06	Bip de validation lorsque les touches sensitives sont activées	C:00	désactivé[5]
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore de la minuterie	C:00	désactivé[5]
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Verrouillage de mise en service	**C:00**	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
		C:01	Activation automatique de la sécurité enfants
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	Miele@home/Con@ctivity	**C:00**	pas actuel
		C:01	déconnecté
		C:02	connecté
P:12	Vitesse de réaction des touches sensitives	C:00	lente
		C:01	normale
		C:02	rapide

Programme[1]		Code[2]	Réglages
P:15	Détection permanente de casserole	C:00	non activé
		C:01	activé

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

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

[3] Dès que vous activez la table de cuisson, l'affichage de la minuterie *dE* reste éclairé pendant quelques secondes.

[4] Dans le texte et dans les tableaux s'affichent les niveaux de puissance étendus avec un point derrière le chiffre pour une meilleure compréhension.

[5] Bip de validation touche sensitive Marche / Arrêt ne peut pas être désactivé.

⚠ Risque de brûlures !
Les zones de cuisson doivent être désactivées. La table de cuisson doit être refroidie.

⚠ Risque de brûlures !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

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

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez la table de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

Produits à ne pas utiliser

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

– de produit vaisselle,
– de produit à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
– de produit détartrant,
– de détachant et de produit antirouille,
– de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
– de détergent contenant des solvants,
– de nettoyant pour lave-vaisselle,
– de décapant four en bombe,
– de produit à vitres,
– de brosse dure et d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
– de gomme de nettoyage.

Nettoyer la surface vitrocéramique

Dommage provoqué par des objets pointus !
Ne nettoyez pas la zone située entre la vitrocéramique et le cadre ou celle entre le cadre et le plan de travail avec des objets pointus.

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus.
De plus, une pellicule opaque et invisible va se former sur la plaque vitrocéramique et en altérer définitivement l'apparence.
Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur une surface chaude, sous peine de générer des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Retirez les résidus de nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

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

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

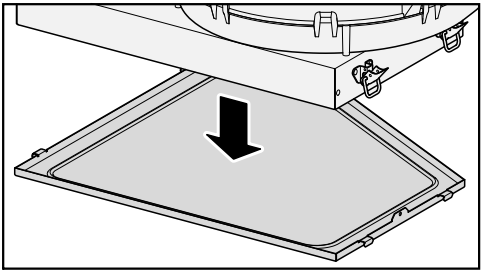
⚠ Risque de brûlures !
Mettez des gants de cuisine avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un grattoir.

- Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre la table de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Bac collecteur de la hotte intégrée

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

- Retirez le filtre à graisse, et nettoyez-le comme décrit au chapitre "Filtre à graisse".



- Maintenez fermement le bac collecteur et ouvrez les 4 fermetures (2 à droite et 2 à gauche). Maintenez le bac collecteur à l'horizontal et retirez-le avec précaution de la carrosserie.
- Videz le liquide.
- Nettoyez le bac collecteur et séchez-le.
- Nettoyez et séchez aussi les parois latérales accessibles de la hotte intégrée.
- Fixez de nouveau le bac collecteur sur la carrosserie.
- Remettez le filtre à graisses en place et replacez la grille d'aspiration.

Filtre à graisses et grille d'aspiration

La grille d'aspiration et le filtre à graisses en métal réutilisable retient les éléments solides des vapeurs de cuisine (graisses, poussière...) et empêche l'encrassement de la hotte intégrée. Le filtre à graisses doit être nettoyé après 30 heures de fonctionnement. La touche sensitive ⊛ apparaît.

Un filtre saturé de graisses constitue un risque d'incendie !

Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.

Retirer le filtre à graisses

- Retirez la grille d'aspiration.
- Retirez le filtre à graisses avec précaution. Veillez à ce que le filtre à graisse ne bascule pas.
- Videz le liquide recueilli du fond du filtre à graisses.

Nettoyer à la main le filtre à graisses et la grille d'aspiration.

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

Nettoyer le filtre à graisse et la grille d'aspiration au lave-vaisselle.

- Disposez la grille d'aspiration verticalement dans le panier inférieur.
- Disposez le filtre à graisses avec le fond de filtre incliné vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage comparable à celui que l'on trouve dans le commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage située entre 50 °C et 65 °C.

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

Intérieur de la carrosserie de la hotte intégrée

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

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

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

- Effleurez la touche sensitive pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

Régénérer le filtre à charbon actif

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

- Régénérez le filtre à charbon actif comme décrit dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage.

Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif

- Effleurez la touche sensitive pendant 3 secondes.

La touche sensitive s'éteint.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou – arrêtant le disjoncteur de différentiel. ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.	Les éléments métalliques de la table de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. Le matériau utilisé pour les bobines d'induction dégage aussi une odeur pendant les premières heures de fonctionnement. A la prochaine mise en service, l'odeur sera moins forte pour disparaître ensuite complètement. Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.
Le niveau de puissance réglé clignote.	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson ou le type de casserole n'est pas adapté. ■ Utilisez une vaisselle adaptée (voir chapitre "Ustensiles de cuisson").

Problème	Cause et solution
Dès que vous activez la table de cuisson ou que vous actionnez une touche sensitive, l'affichage de l'horloge (Timer) *LOC* reste éclairé pendant quelques secondes.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre "Verrouillage / Sécurité enfants").
La table de cuisson s'est automatiquement désactivée. Lors du réenclenchement apparaît via la touche sensitive Marche / Arrêt ⏻ un *F*.	Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensitives. ■ Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Sécurité oubli").
Dès que vous activez la table de cuisson, l'affichage de la minuterie *dE* reste éclairé brièvement. Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.	La table de cuisson se trouve en mode démonstration. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensitives *0* et *2* jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie *dE* clignote en alternance avec *OFF*.
Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre "sécurité oubli").
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
Le booster s'interrompt plus tôt que prévu.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"
A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe"

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Si le niveau de puissance d'une des zones de cuisson est réglé sur 9, le niveau de puissance de la zone qui fonctionne en binôme baissera automatiquement.	Deux zones de cuisson réglées sur 9 en même temps ont dû dépasser la puissance maximale autorisée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.
La fonction Mijotage automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.	De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer. ■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.
	Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de l'appareil. Il s'éteint ensuite automatiquement.
Les touches sensitives réagissent de façon trop sensible ou pas assez sensible.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée. ■ Vérifiez qu'aucune lumière directe (soleil ou lumière artificielle) ne tombe sur la table de cuisson ou que la table de cuisson n'est pas installée dans un endroit trop sombre. ■ Enlevez les ustensiles de cuisine et nettoyez les salissures le cas échéant. La table de cuisson et les touches sensitives doivent être parfaitement dégagées. ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Err **clignote dans l'affichage de la minuterie (Timer) en alternance avec *30* et un signal retentit.**	La table de cuisson est mal raccordée. ■ Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. ■ Contactez le service après-vente. La table de cuisson doit être raccordée conformément au schéma de raccordement.

Problème	Cause et solution
Dans l'affichage de l'horloge (Timer) clignote 1-chiffre, par ex. 1-0, en alternance avec un nombre comportant 3 chiffres.	Anomalie de zones de cuisson ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Err **clignote dans l'affichage de l'horloge en alternance avec des chiffres.**	*Err44* La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
	Err47, *Err48* ou *Err49* Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué, par une fourchette par exemple, et enlevez l'objet gênant. ■ Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.
	Err et d'autres chiffres Une anomalie est apparue dans l'électronique. ■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème subsiste après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Du liquide a pénétré dans la hotte intégrée.	Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille d'aspiration dans la hotte intégrée. Le fond du filtre à graisse recueille dans ce cas env. 250 ml de liquide. Par ailleurs, le bac collecteur sous la carrosserie de la hotte intégrée recueille 250 ml de liquide en plus. ■ Arrêtez la hotte. ■ Nettoyez le filtre à graisse, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie (voir "Nettoyage et entretien").
La puissance d'aspiration s'est dégradée. Le bruit d'aspiration s'est accru.	Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés dans la hotte intégrée. ■ Arrêtez la hotte. ■ Retirez le filtre à graisse (voir "Nettoyage et entretien"). ■ Retirez les objets du filtre à graisse.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
La touche sensitive reste allumée.	Le filtre à charbon actif doit être régénéré. ■ Si la hotte intégrée fonctionne en **mode recyclage**, procédez comme indiqué dans le mode d'emploi et les instructions de montage du kit de recyclage. Enfin, réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement (voir chapitre "Nettoyage et entretien" de ce mode d'emploi et des instructions de montage). ■ Si la hotte intégrée fonctionne en **mode évacuation**, réinitialisez le compteur d'heures de fonctionnement (voir chapitre "Nettoyage et entretien" de ce mode d'emploi et des instructions de montage).
La touche sensitive reste allumée.	Le filtre à graisses doit être nettoyé. ■ Nettoyez le filtre à graisses comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien – Filtre à graisse/Grille d'aspiration".

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Casserolerie

Miele vous propose un large choix de récipients de cuisson et de rôtissage dont l'utilisation et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur ces produits sur le site Miele.

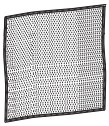
– Casseroles de différentes tailles
– Poêle avec couvercle
– Poêle à revêtement antiadhésif
– Poêle wok
– Plats à rôtir

Détergents et produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

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

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères

Connecter la table de cuisson

Si vous souhaitez connecter la table de cuisson au système **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de connexion sur l'appareil d'affichage.

- Effleurez lorsque **la table de cuisson est désactivée** simultanément les touches sensitives ⏻ et **II/▶** jusqu'à ce que le symbole 🕘 et dans l'affichage de la minuterie (Timer) *PC* apparaissent.

Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) clignotent alternativement dans l'affichage de la minuterie (Timer).

- Alors que *P:01* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que *P:10* apparaisse dans l'affichage (programme P:10).
- Alors que *C:00* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que *C:02* apparaisse dans l'affichage.

Le processus de connexion commence et une "barre de progression" apparaît dans l'affichage. Le processus de connexion dure quelques minutes. Une fois terminé avec succès, *C:02* s'affiche en continu.

- Si la connexion a échoué, répétez la procédure.
- Alors que *P:10* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.
- Terminez la connexion sur les appareils d'affichage (voir instructions correspondantes).

Déconnecter la table de cuisson

Si vous souhaitez déconnecter la table de cuisson à Miele@home, préparez d'abord la procédure de déconnexion sur le module d'affichage

- Effleurez lorsque **la table de cuisson est désactivée** simultanément les touches sensitives ⏻ et **II/▶** jusqu'à ce que le symbole 🕘 et dans l'affichage de la minuterie (Timer) *PC* apparaissent.

Au bout de quelques secondes, clignotent alternativement *P:01* (programme 01) et *C:01* (code) dans l'affichage de la minuterie (Timer).

- Alors que *P:01* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que dans l'affichage *P:10* (programme P:10) apparaisse.
- Alors que *C:02* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive 🕘 jusqu'à ce que dans l'affichage *C:01* apparaisse.

Le processus de déconnexion commence et dans l'affichage apparaît une "barre de défilement". Le processus de déconnexion dure quelques minutes. Une fois terminé avec succès, *C:01* s'affiche en continu.

- Si la déconnexion a échoué, répétez le process.
- Alors que *P:10* est visible dans l'affichage, effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent pour enregistrer le réglage.

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ La table de cuisson doit uniquement être encastrée par un technicien qualifié et raccordée au réseau électrique par un électricien agréé.

Afin d'éviter tout dommage sur la table de cuisson, celle-ci ne doit être intégrée qu'après installation des meubles supérieurs et de la hotte effectué.

▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.

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

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

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

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

▶ Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

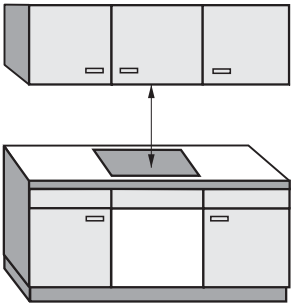
▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau ininflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

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

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

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

Si plusieurs appareils de cuisson exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisées sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

Distance de sécurité latérale / arrière

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

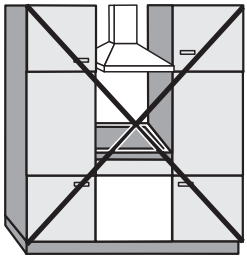
A l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

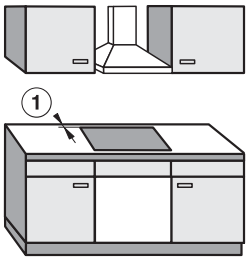
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :
50 mm.

② Distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :
50 mm.

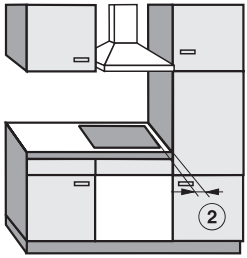
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :
50 mm.



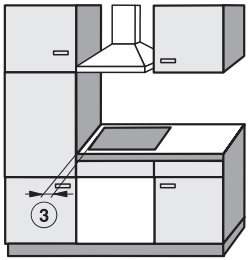
interdit !



recommandé



déconseillé



déconseillé

Distances de sécurité

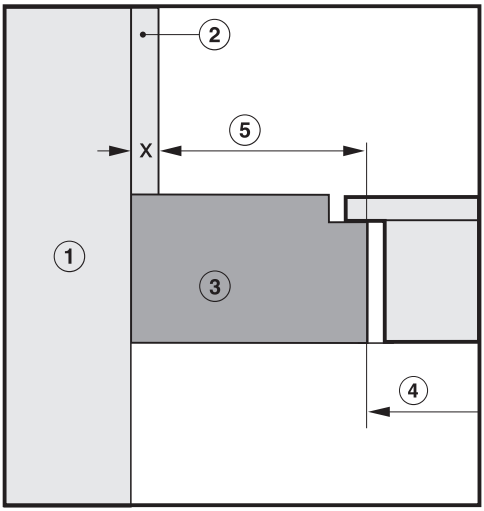
Distance de sécurité avec la crédence

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.

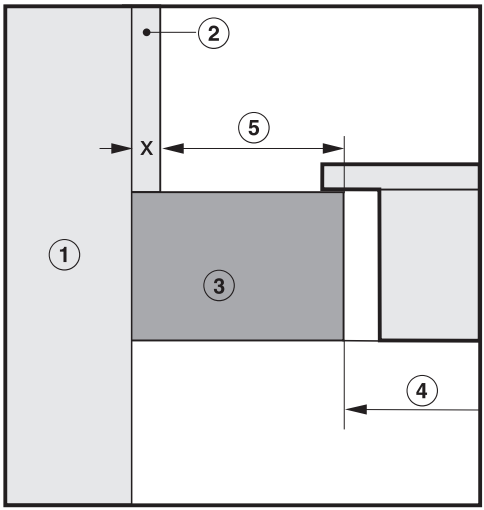
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en matériau ininflammable (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.
Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimum 35 mm

Tables de cuisson à fleur de plan



Tables de cuisson à cadre inox / biseautées



① Mur

② Crédence cote x = épaisseur de la crédence

③ Plan de travail

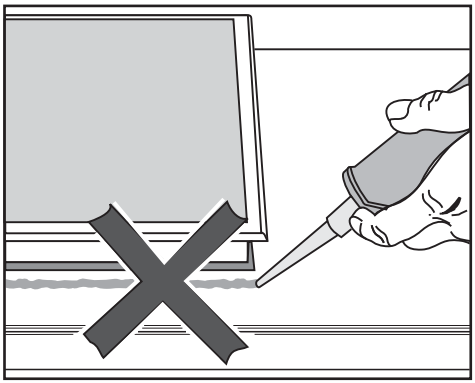
④ Découpe dans le plan de travail

⑤ Distance minimum pour des matériaux
inflammables 50 mm
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

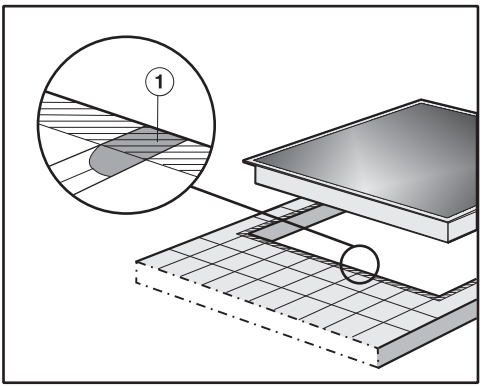
Encastrement avec cadre

Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas de démontage éventuel. Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Plan de travail carrelé



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

Encastrement à fleur de plan

Une table de cuisson à fleur de plan ne peut être encastrée que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Les tables de cuisson mentionnées au chapitre "Cotes d'encastrement" peuvent aussi être encastrées dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail pour garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si une fois la table de cuisson encastrée, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez la table de cuisson.

La table de cuisson doit être

- encastrée directement dans un plan de travail en pierre naturelle,
- fixée par des tasseaux de bois aux découpes du plan de travail en bois massif, carrelé ou en verre. Ces tasseaux ne sont pas livrés avec votre matériel.

Hauteur de socle minimale

La hauteur de socle minimale doit être de 100 mm.

Paroi arrière de l'armoire d'encastrement

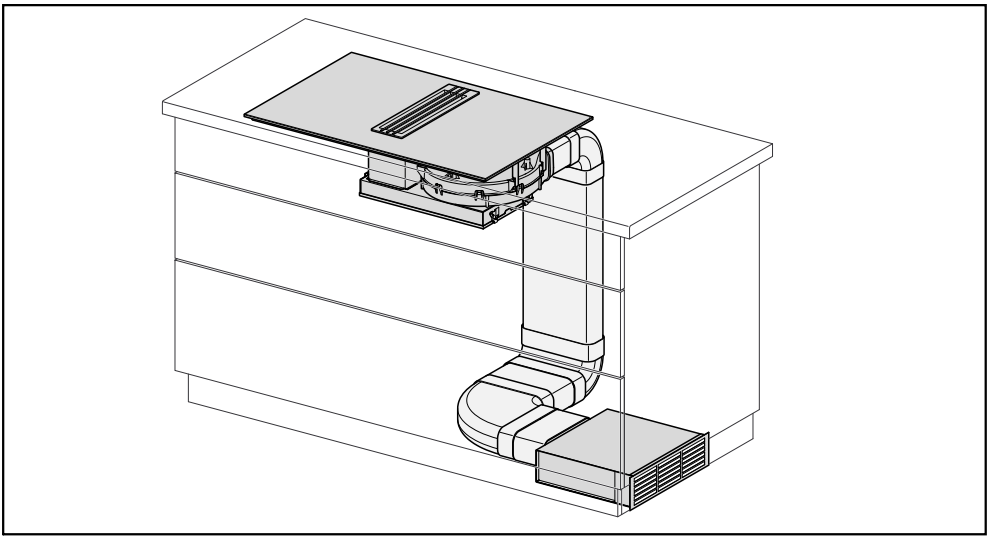
La conduite d'air est posée derrière la paroi arrière de l'armoire d'encastrement. La paroi arrière doit être amovible à des fins de maintenance.

Récipient collecteur de graisse

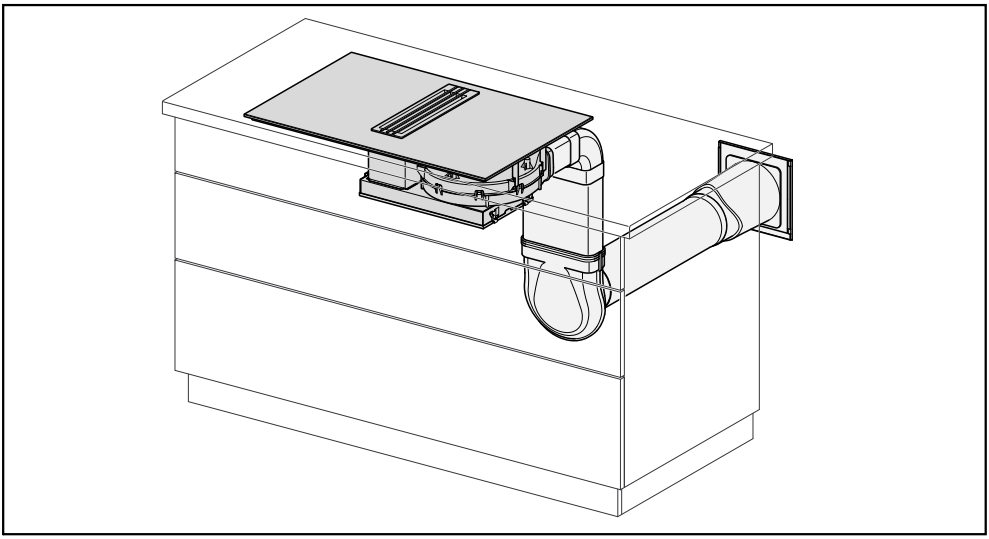
La table de cuisson doit être installée de sorte que le récipient collecteur de graisse puisse être facilement accessible et retiré pour être nettoyé.

Exemples d'installation

Mode recyclage

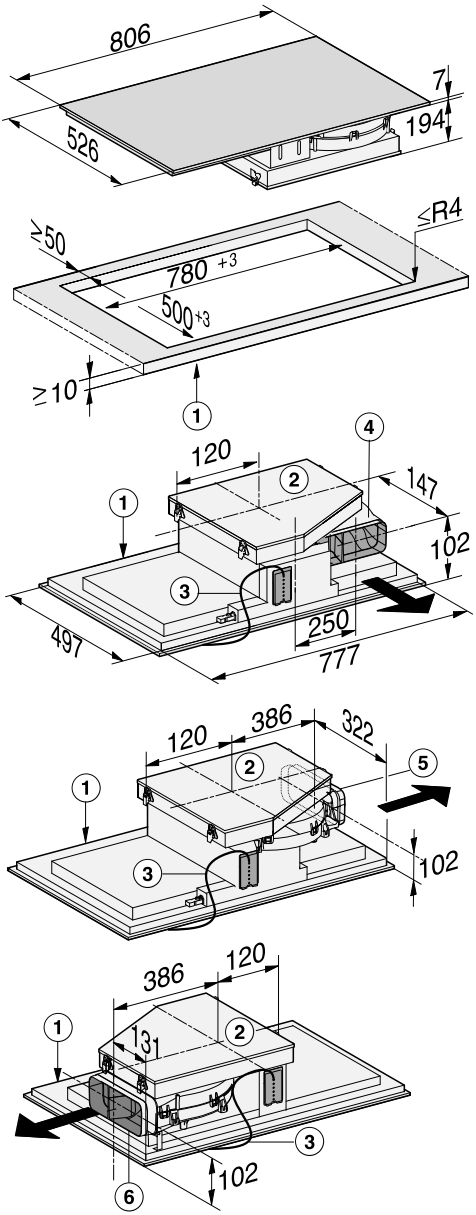


Mode évacuation



Cotes d'encastrement – à fleur de plan

KMDA 7774 FR



① Avant

② Bac collecteur amovible

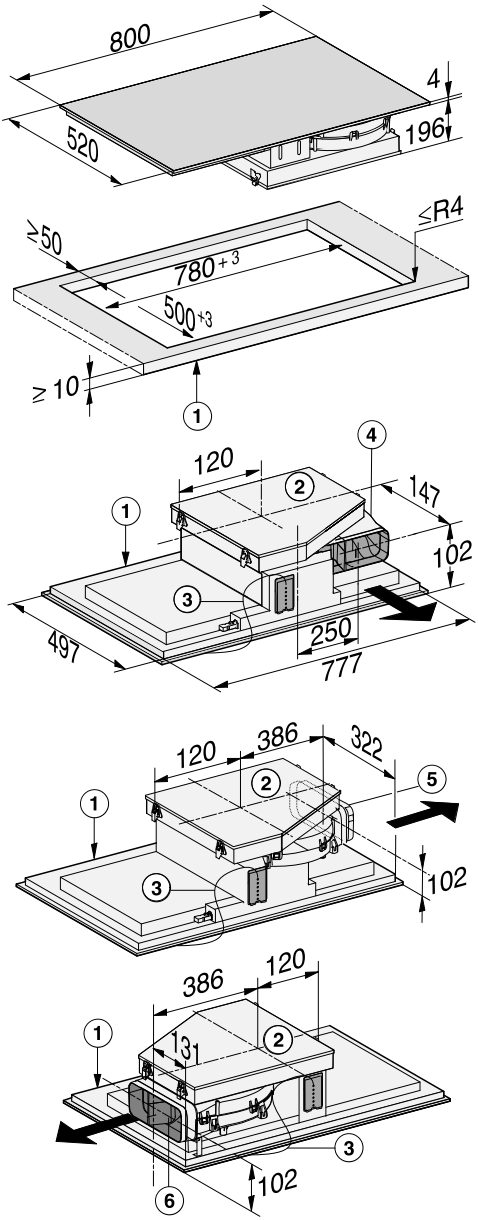
③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

④ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

⑤ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑥ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

KMDA 7774 FL



① Avant

② Bac collecteur amovible

③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

④ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

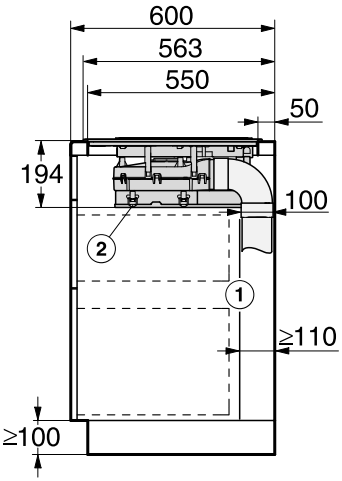
⑤ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑥ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Profondeur du plan de travail 600 mm

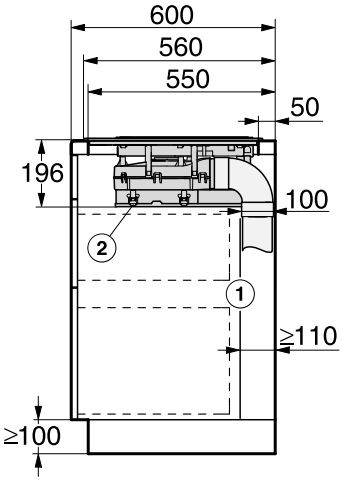
KMDA 7774 FR



① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. 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 Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

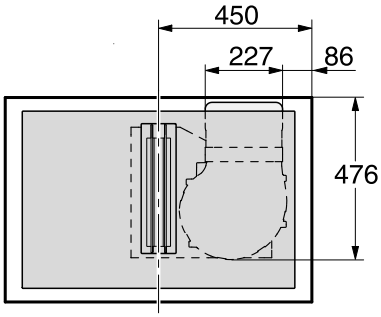
KMDA 7774 FL



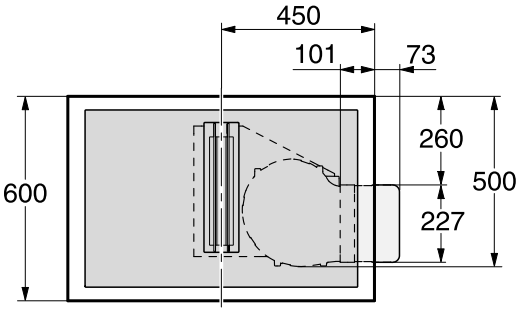
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

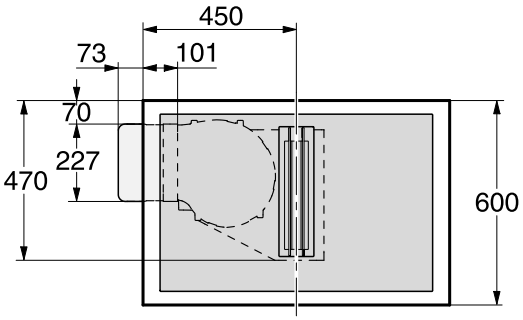
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite



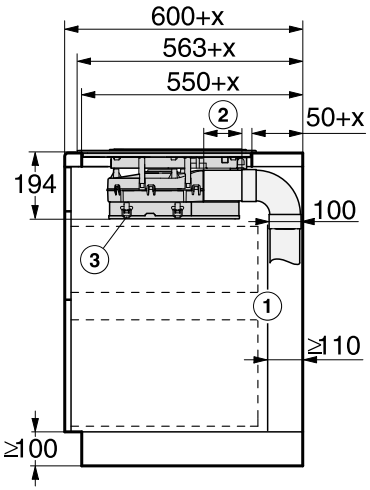
Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7774 FR



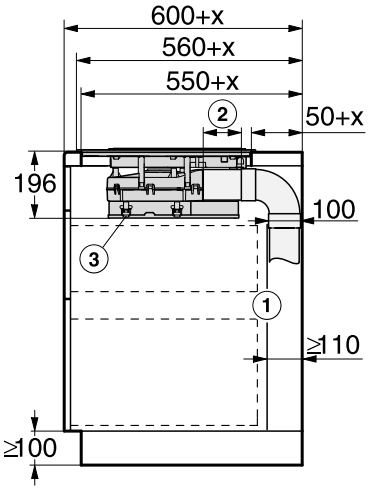
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Longueur variable de l'élément intermédiaire

③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

KMDA 7774 FL



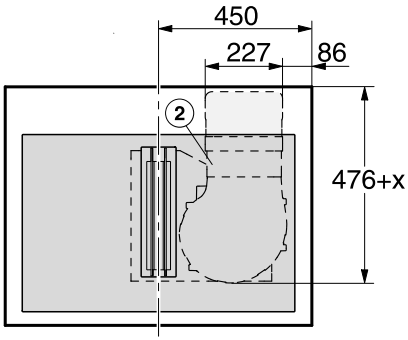
① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

② Longueur variable de l'élément intermédiaire

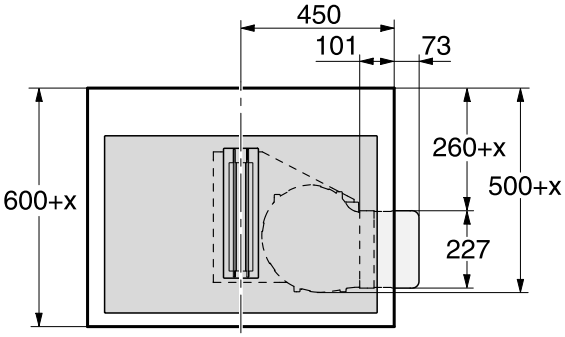
③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

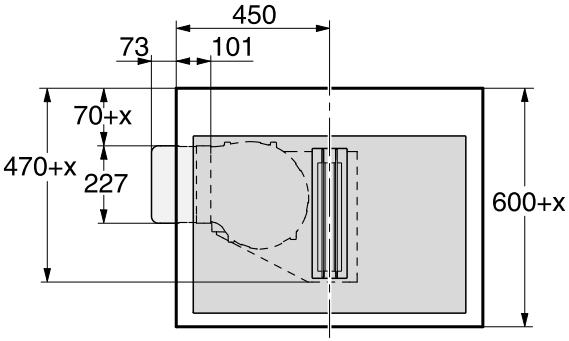
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

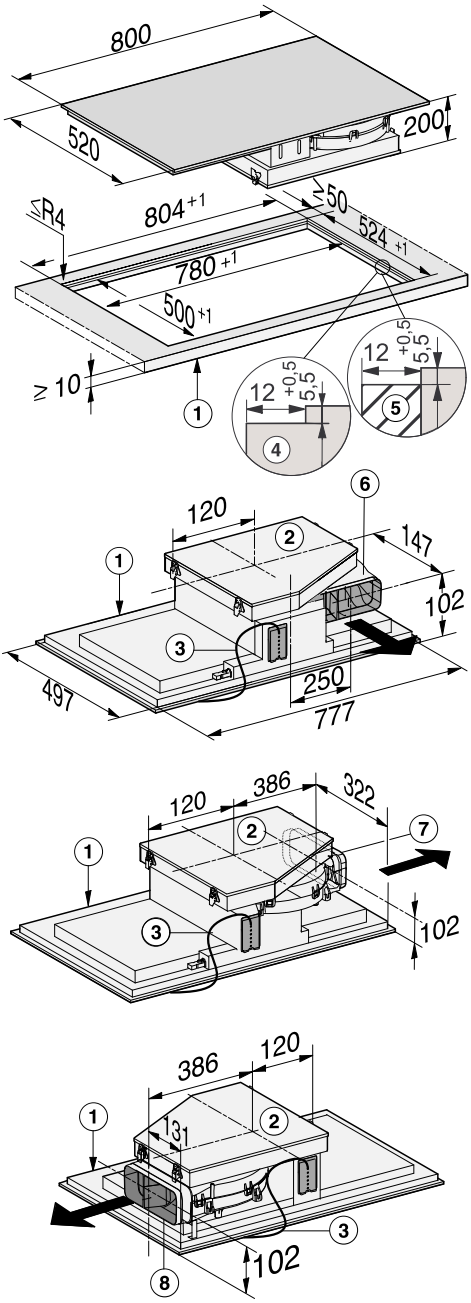


Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Cotes d'encastrement – Affleurant

KMDA 7774 FL



① Avant

② Bac collecteur amovible

③ Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique (L = 1440 mm)

④ Fraisage à gradins

⑤ Baguettes en bois (non fournies)

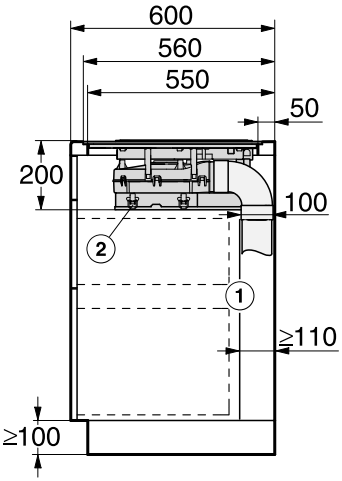
⑥ Raccordement conduit de ventilation - arrière (par défaut)

⑦ Raccordement conduit de ventilation - droite (adaptation requise)

⑧ Raccordement conduit de ventilation - gauche (adaptation requise)

Profondeur du plan de travail 600 mm

KMDA 7774 FL

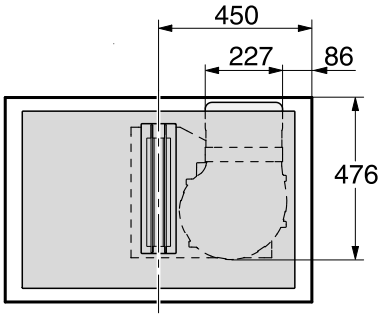


① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. Un écart minimum de 110 mm doit être respecté entre la paroi arrière de l'appareil et la cloison attenante ou le meuble attenant pour pouvoir installer le conduit de ventilation.

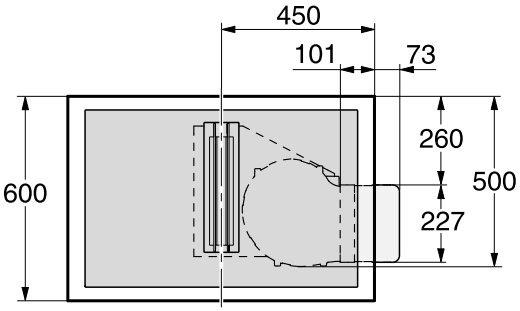
② Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

Cotes d'encastrement – Affleurant

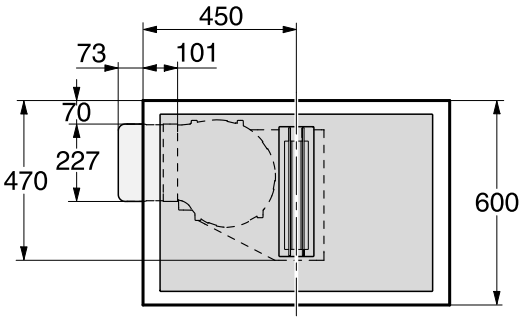
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

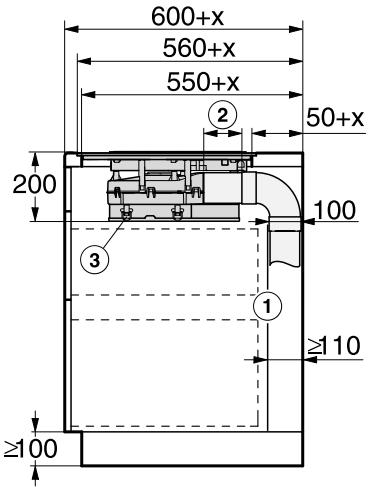


Sens de l'évacuation de l'air à gauche



Profondeur du plan de travail supérieure à 600 mm

KMDA 7774 FL



① Paroi arrière
La paroi arrière doit être amovible à des fins de service. 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.

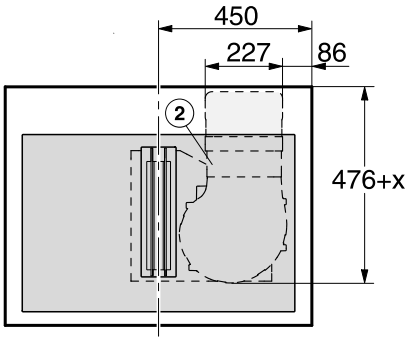
② Longueur variable de l'élément intermédiaire

③ Bac collecteur
Le bac collecteur amovible doit être accessible après l'installation.

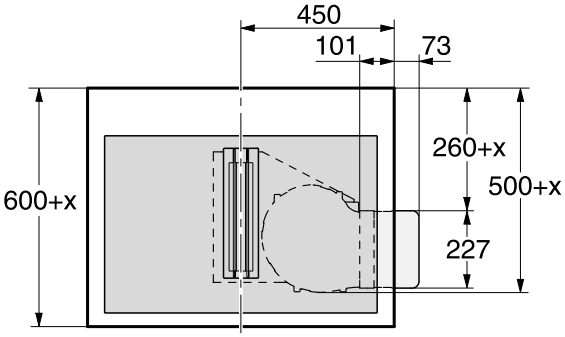
x = valeur de dépassement lorsque la profondeur du plan de travail > 600 mm

Cotes d'encastrement – Affleurant

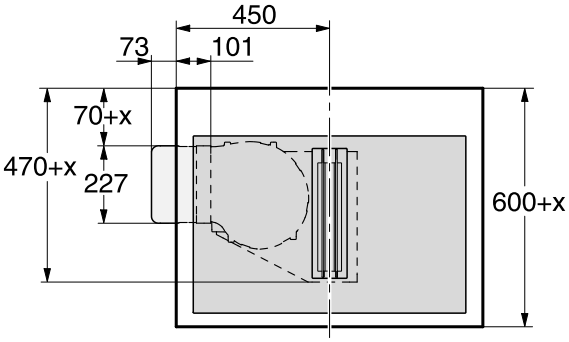
Sens de l'évacuation de l'air vers l'arrière (à la livraison)



Sens de l'évacuation de l'air à droite

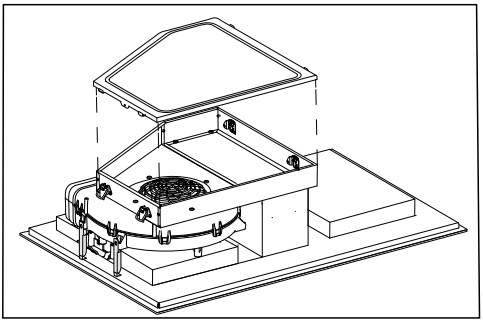


Sens de l'évacuation de l'air à gauche

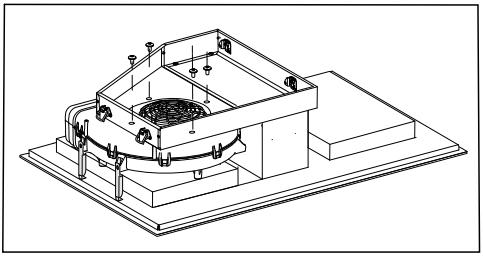


Tourner le moteur

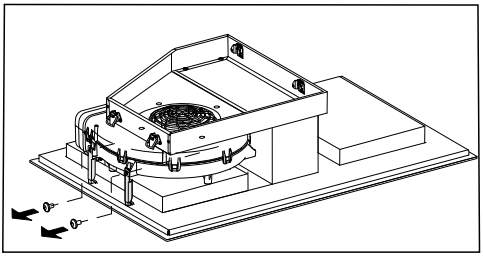
- Déposez la table de cuisson avec la surface vitrocéramique sur une surface lisse.



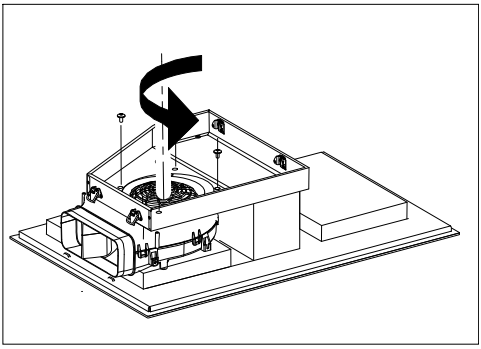
- Desserrez les 4 fermetures et retirez le bac collecteur.



- Dévissez les 5 vis du moteur.

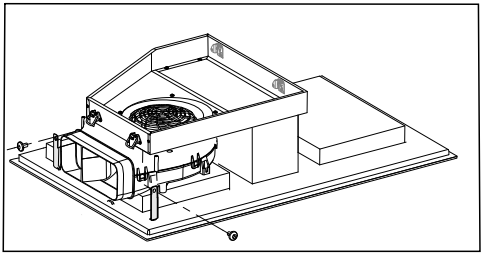


- Détachez l'équerre de fixation.



- Tournez le moteur de 90°.
- Fixez le moteur à l'aide de 5 vis. Veillez pour ce faire à ce que le bord en plastique repose à gauche.

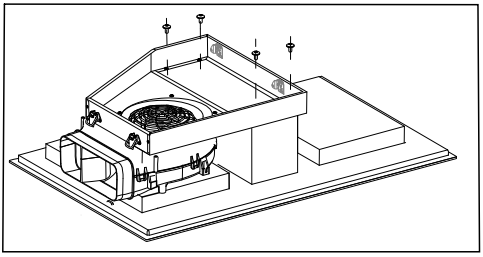
Sens de l'évacuation de l'air à droite



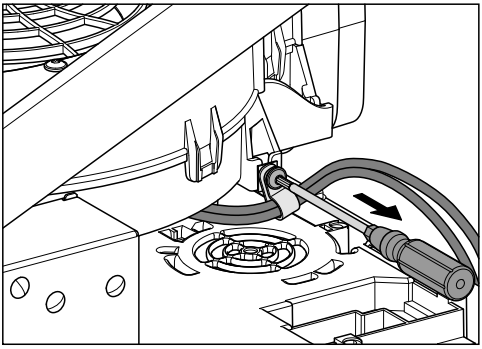
- Fixez le moteur à l'aide des équerres de fixation.
- Replacez le bac collecteur et fixez-le à l'aide de 4 fermetures.

Modifier le sens d'évacuation de l'air

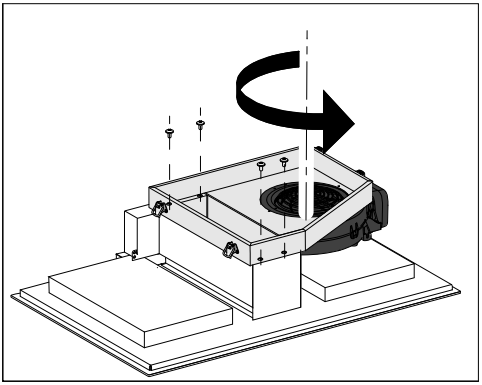
Sens de l'évacuation de l'air à gauche



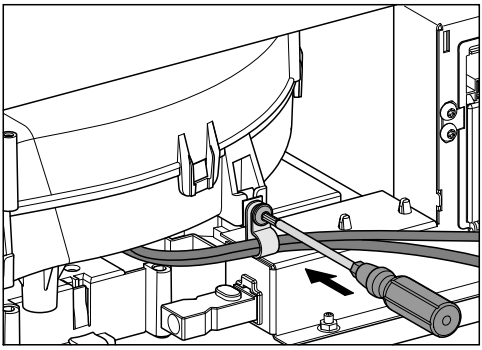
■ Dévissez les 4 vis du cadre.



■ Dévissez la fixation du câble.



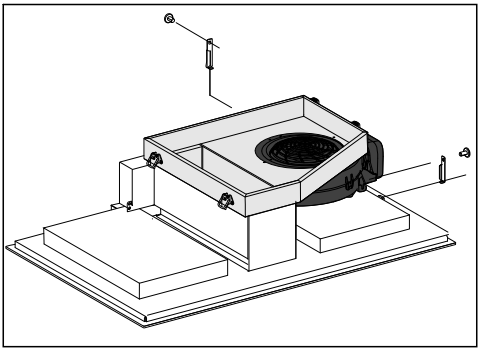
■ Levez le cadre et le moteur, puis tournez de 180°.



■ Faites passer le câble sous le moteur de ventilation.

■ Remettez le fixation du câble en place.

■ Resserrez les 4 vis du cadre.



■ Fixez le moteur à l'aide des équerres de fixation.

■ Replacez le bac collecteur et fixez-le à l'aide de 4 fermetures.

Raccordement à un contact de vitre, si nécessaire

⚠ Le raccordement au contact de vitre est sous tension !

Risques de dommages corporels provoqués par un choc électrique !

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

Le câble de raccordement du système de commutation ne peut être raccordé que par un électricien qualifié.

Le câble de raccordement du système de commutation doit correspondre au type H03VV-F

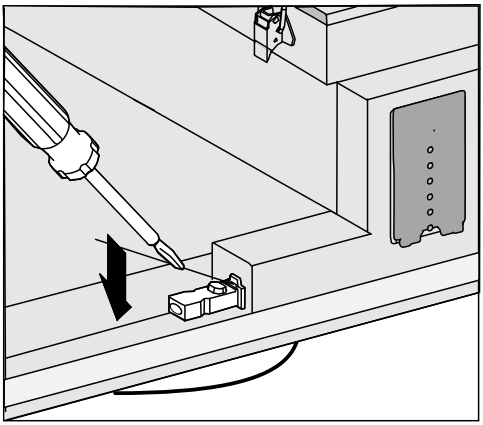
2 x 0,75 mm^2 et doit mesurer au maximum 2,0 m de long.

Le système de commutation doit être équipé d'un contact NO hors potentiel qui convient pour 230 V, 1 A. Lorsque le contact est ouvert, la hotte ne fonctionne pas.

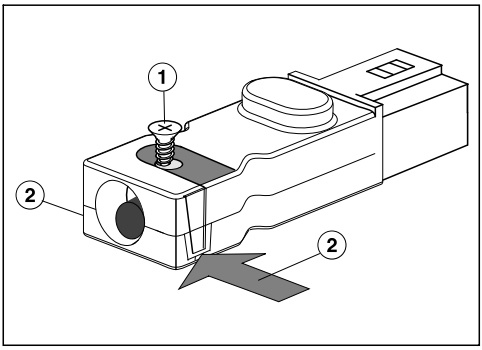
N'utilisez que des systèmes de commutation par radio certifiés et validés (par ex. des contacteurs de fenêtre, pressostats basse pression) et faites-les valider par du personnel spécialisé agréé (ramoneur agréé).

Le système de commutation doit être compatible avec les moteurs à courant continu sans balais.

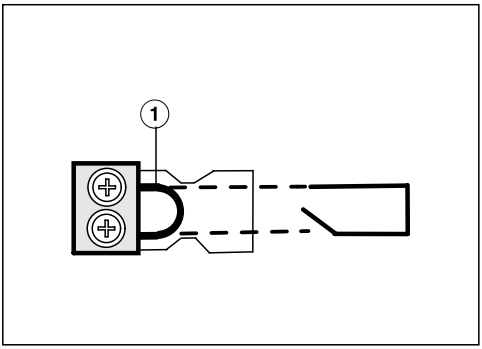
Pour un raccordement et un fonctionnement sans risque, vous devez disposer des documents correspondants du système de commutation externe.



- Desserrez l'ergot et débranchez la fiche.



- Desserrez la vis ① du passe-câbles et déverrouillez la carrosserie des deux côtés ②.
- Ouvrez la carrosserie.
- Retirez l'embout.



- Remplacez le pont ① par le câble d'alimentation du système de commutation.
- Refermez la carrosserie.
- Revissez la vis du passe-câbles.
- Rebranchez la fiche.

Encastrement avec cadre

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « 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 doit être résistant aux températures.

Ne faîtes pas couler de produit sur le plan de travail.

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de la table de cuisson.
- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Déposez la table de cuisson au centre de la découpe. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d’étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

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

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

Encastrement à fleur de plan

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

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

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

Un produit d'étanchéité pour joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.
Avec des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant du produit d'étanchéité pour joints au silicone.

⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte intégrée et d'un brûleur !

Consultez le chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde" avant d'utiliser votre hotte pour la première fois.

En cas de doute, demandez à une société de ramonage de vous confirmer que vous pouvez utiliser votre hotte sans danger.

La hotte intégrée dispose d'un conduit d'évacuation de 222 x 89 mm.

- Pour les conduits d’évacuation, utilisez uniquement des tubes lisses ou flexibles en matériau non inflammable.
- Pour obtenir un débit d'air maximal tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :

– La section du conduit d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation (voir cotes).

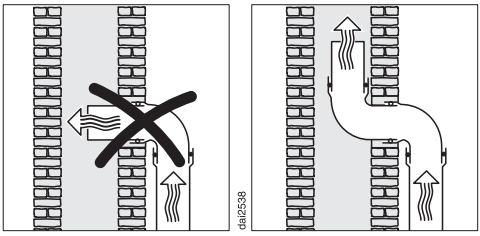
– Le conduit d'évacuation doit être aussi court et droit que possible.

– Utilisez uniquement des coudes avec de grands rayons.

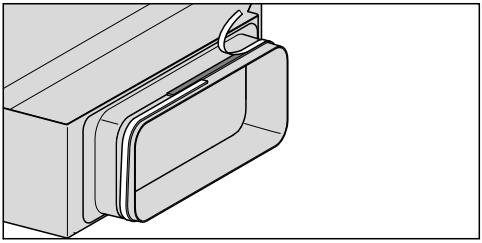
– Le conduit d'évacuation ne doit être ni coudé ni compressé.

– La fixation et l'étanchéité des raccordements doivent être parfaites.

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



- 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 le conduit d'évacuation est posé à l'horizontale, il est nécessaire de prévoir une déclivité. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans la hotte.
- Si le conduit d’évacuation traverse une pièce fraîche telle qu'un grenier, une forte chute de température peut être constatée dans la zone traversée, ce qui peut entraîner la formation d'eau de condensation. Pensez à isoler le conduit d'évacuation en conséquence.



- Collez la bande d'étanchéité fournie sur le raccord d'évacuation si le conduit d'évacuation que vous avez acheté n'est tout à fait fixe sur le raccord.

Branchement électrique

⚠ Risque de blessure !
La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue pour responsable des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrect ou une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).
Cette table de cuisson doit impérativement être installée par un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice 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 caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

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

Disjoncteur différentiel

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

Dispositif de coupure

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

Mise hors tension

⚠ Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Après déconnexion du disjoncteur, 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

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles à réarmement

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

Fusibles à réarmement automatique

- Faites basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

Disjoncteur différentiel

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

Câble d'alimentation électrique

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre table de cuisson et la puissance de raccordement correspondante.

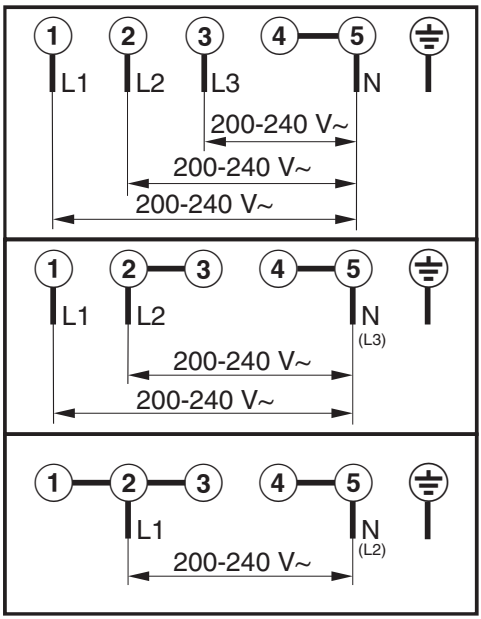
Remplacement du câble de raccordement au réseau

⚠ Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Seul un électricien est habilité à modifier le raccordement du câble d'alimentation électrique à l'appareil.

Si vous remplacez le câble d'alimentation électrique, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Branchement électrique

Schéma électrique



Contact en cas d'anomalies

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

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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

Garantie

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

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

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 7774
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 189,6 Wh/kg 2. = 185,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	187,5 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 7774
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	31,2 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	42,7
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	33,0
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	0,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	-
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	277,6 m^3/h
Débit d'air (vitesse minimale)	170 m^3/h
Débit d'air (vitesse maximale)	490 m^3/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	570 m^3/h
Débit d'air max. (Q_{max})	570 m^3/h
Pression d'air optimale mesurée	451 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	49 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	71 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	75 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	105,3 W
Puissance en mode OFF (P_o)	0,00 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,20 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	0,8

Déclaration de conformité

Miele déclare par la présente que les tables de cuisson citées sur la couverture de la notice sont en conformité avec les exigences fondamentales et les autres prescriptions applicables de la directive 1999/5/CE.

Vous pourrez obtenir une déclaration de conformité complète à l'adresse indiquée au dos de cette notice.

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

Miele Experience Center
Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center
Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Internet
www.miele.fr

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

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

Miele

KMDA 7774

CE

fr-FR

M.-Nr. 10 729 450 / 04