

# 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.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	16
Table de cuisson.....	16
KM 7164 FR .....	16
KM 7174 FR .....	17
Symboles pour les boutons des zones de cuisson.....	18
Symboles affichés à l'écran de la table de cuisson .....	18
Caractéristiques de la zone de cuisson .....	19
<b>Première mise en service</b> .....	21
Premier nettoyage de la table de cuisson .....	21
Première mise en service de la table de cuisson .....	21
<b>Induction</b> .....	22
Principe de fonctionnement .....	22
Récipients de cuisson .....	22
Bruits .....	24
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	25
<b>Niveaux de puissance</b> .....	26
<b>Utilisation</b> .....	27
Boutons des zones de cuisson .....	27
Mise en marche .....	27
Arrêt.....	27
Témoin de chaleur résiduelle.....	27
Espace de cuisson PowerFlex .....	28
Début de cuisson automatique .....	29
Booster .....	30
Maintien au chaud.....	31
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	32
Sécurité enfants .....	32
Sécurité oubli .....	32
Sécurité anti-surchauffe .....	33
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	34
<b>En cas d'anomalie</b> .....	37
<b>Accessoires en option</b> .....	40

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité pour le montage</b> .....	41
<b>Distances de sécurité</b> .....	42
<b>Instructions d'encastrement</b> .....	46
<b>Cotes d'encastrement</b> .....	47
KM 7164 FR .....	47
KM 7174 FR .....	48
<b>Montage</b> .....	49
<b>Branchement électrique</b> .....	50
<b>Service après vente</b> .....	53
Contact en cas d'anomalies.....	53
Plaque signalétique .....	53
Garantie.....	53
<b>Fiches de données de produits</b> .....	54

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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.

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ 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 conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ Risques 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 peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel de la table de cuisson.

## 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.
- ▶ Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement 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).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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, un électricien professionnel doit le remplacer par un câble spécial (voir chapitre « Branchement 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.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## 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.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.
- ▶ 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 entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 briser le plateau vitrocéramique.
- ▶ Ne posez pas de casserole ou de poêle chaude sur la zone d'affichage de votre table de cuisson : ces objets risquent de détériorer l'électronique qui se situe juste en-dessous.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil. Par conséquent, ne rangez pas d'objets métalliques dans un tiroir situé directement sous la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson. Ne rangez aucun objet pointu ou de petite taille, ni aucun papier dans le tiroir, car ces derniers pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.
- ▶ 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### 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).

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



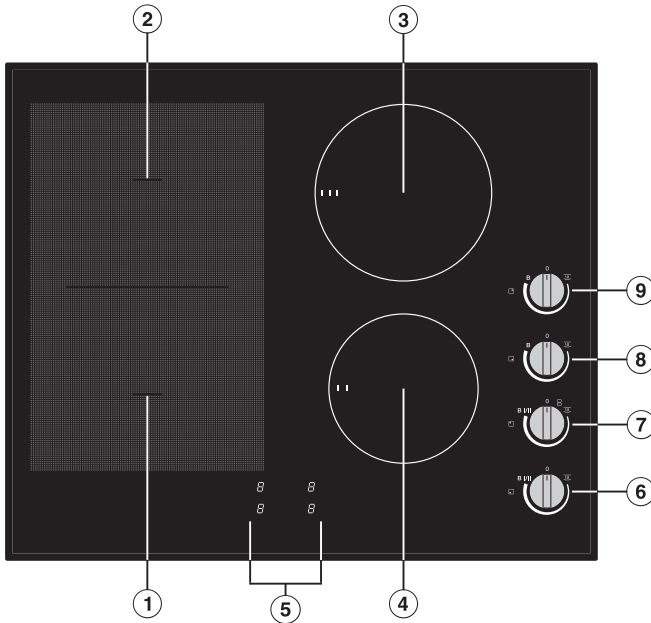
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel 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

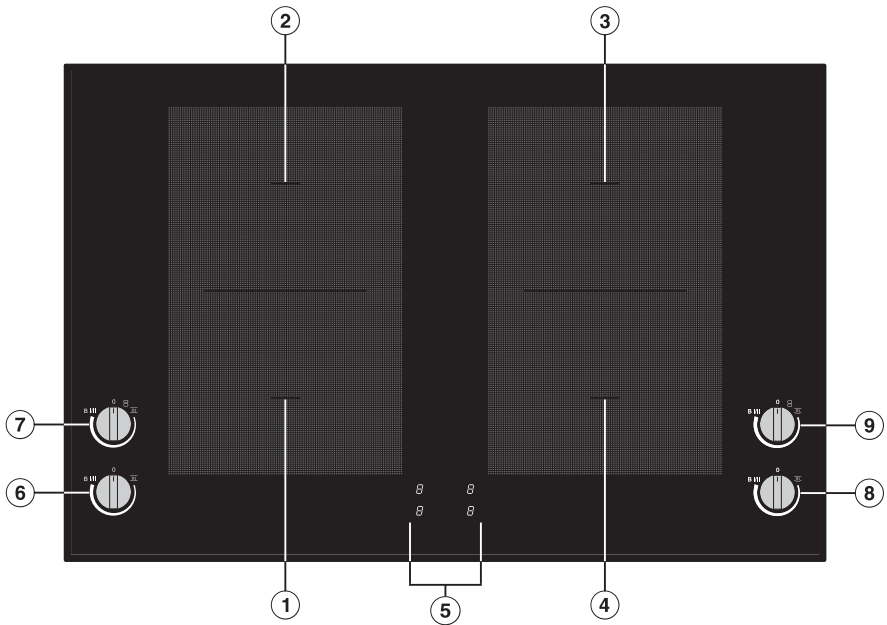
KM 7164 FR



- ① Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ①② combinables en une grande zone de cuisson modulable PowerFlex
- ③ Zone de cuisson avec Booster
- ④ Zone de cuisson avec Booster
- ⑤ Ecran avec affichage des zones de cuisson
- ⑥ Bouton de la zone de cuisson avant gauche
- ⑦ Bouton de la zone de cuisson arrière gauche
- ⑧ Bouton de la zone de cuisson avant droite
- ⑨ Bouton de la zone de cuisson arrière droite






## KM 7174 FR






- ① Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ①② combinables en une grande zone de cuisson modulable PowerFlex
- ③ Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson modulable PowerFlex avec TwinBooster
- ③④ combinables en une grande zone de cuisson modulable PowerFlex
- ⑤ Ecran avec affichage des zones de cuisson
- ⑥ Bouton de la zone de cuisson avant gauche
- ⑦ Bouton de la zone de cuisson arrière gauche
- ⑧ Bouton de la zone de cuisson avant droite
- ⑨ Bouton de la zone de cuisson arrière droite

# Description de l'appareil


## Symboles pour les boutons des zones de cuisson

Symbole	Description
0	Zone de cuisson éteinte
	Niveau de maintien au chaud
	Activer l'espace de cuisson PowerFlex
B	Booster à 1 niveau
B I/II	TwinBooster à 2 niveaux
	Position de la zone de cuisson, par ex. zone de cuisson avant gauche

## Symboles affichés à l'écran de la table de cuisson

Symbole	Description
	Zone de cuisson prête à fonctionner
<i>h</i>	Niveau de maintien au chaud
<i>1 à 9</i>	Niveau de puissance
<i>R</i>	Démarrage automatique
<i>,</i>	TwinBooster/WaterBoost niveau 1
<i>,,</i>	Booster / TwinBooster/WaterBoost niveau 2
	Récipient absent ou inadapté (voir chapitre « Induction »)
	Chaleur résiduelle
<i>LC</i>	Sécurité enfants activée
<i>dE</i>	Mode de démonstration activé
<i>0000</i>	Mode de démonstration désactivé

## Caractéristiques de la zone de cuisson


KM 7164				
Zone de cuisson	Taille en cm		Puissance max. en watts à 230 V <sup>3</sup>	
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>		
①	15-23	23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650
②	15-23	23 x 19	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2 100 3 000 3 650
① + ②	22-23	23 x 39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3 400 4 800 7 300
③	14-19	–	normale Booster	1 850 3 000
④	10-16	–	normale Booster	1 400 2 200
			Total	7 300

<sup>1</sup> Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients dans la limite des dimensions indiquées.

<sup>2</sup> Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

<sup>3</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau des récipients.

## Description de l'appareil

KM 7174			
Zone de cuisson	Taille en cm		Puissance max. en watts à 230 V <sup>3</sup>
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	
①	15-23	23 x 19	normale 2 100 TwinBooster, niveau 1 3 000 TwinBooster, niveau 2 3 650
②	15-23	23 x 19	normale 2 100 TwinBooster, niveau 1 3 000 TwinBooster, niveau 2 3 650
③	15-23	23 x 19	normale 2 100 TwinBooster, niveau 1 3 000 TwinBooster, niveau 2 3 650
④	15-23	23 x 19	normale 2 100 TwinBooster, niveau 1 3 000 TwinBooster, niveau 2 3 650
① + ② ③ + ④	22-23	23 x 39	normale 3 400 TwinBooster, niveau 1 4 800 TwinBooster, niveau 2 7 300
			Total 7 300

<sup>1</sup> Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients dans la limite des dimensions indiquées.

<sup>2</sup> Les valeurs indiquées correspondent à la taille maximale du fond des récipients utilisables.

<sup>3</sup> La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau des récipients.

- 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.

# Induction

---

## Principe de fonctionnement

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

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



Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par ménage ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation en positionnant le bouton de zone de cuisson sur **0**.

## Récipients de cuisson

### Récipients de cuisson adaptés

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

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir uniformément la chaleur. Un fond sandwich en inox est parfaitement approprié.


### Récipients de cuisson non adaptés.

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


### Vérifier les récipients de cuisson

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, le récipient peut être utilisé avec l'induction.

## Affichage : pas de récipient de cuisson / récipient non adapté

Le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage d'une zone de cuisson pour signaler une anomalie dans les cas suivants :

- 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.

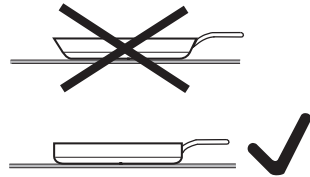
Si une casserole/poêle adaptée est posée dans les 3 minutes qui suivent, le symbole  s'éteint. Vous pouvez continuer.

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.

## Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Informations sur les zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.

- Soulevez 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.

# Induction

---

## Bruits

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

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

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

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

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

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



## Conseils d'économie d'énergie


---

- 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.

## Niveaux de puissance

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre Faire fondre du chocolat Dissoudre de la gélatine	1-2
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud de plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz, cuisson de bouillies Décongeler des légumes surgelés en bloc	2-4
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Cuire à l'étuvée des fruits Cuire des pommes de terre après la saisie (récipient avec couvercle)	4-6
Préparer des omelettes ou des œufs au plat « sans croûte » Cuire des boulettes de viande Cuire des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Décongeler et réchauffer des plats surgelés Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise	5-7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à griller, œufs au plat, crêpes, etc.	6-8
Cuisson des croquettes de pomme de terre, pancakes, etc.	7-8
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Saisir des aliments Rôtir de grandes quantités de viande	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.

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

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

## Boutons des zones de cuisson

Ne faites pas passer les boutons des zones de cuisson de **B** ou **B I/II** à **0**.

## Mise en marche

- Tournez le bouton de la zone de cuisson correspondante vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance de votre choix apparaisse.

## Arrêt


- Tournez le bouton de la zone de cuisson vers la gauche sur **0**.

L'affichage du niveau de puissance s'éteint.

## Témoin de chaleur résiduelle

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

Les barres d'affichage s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. La dernière barre s'éteint dès que toutes les zones de cuisson peuvent être touchées sans risque de brûlures.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

# Utilisation


---

## Espace de cuisson PowerFlex

Vous pouvez réunir plusieurs zones de cuisson PowerFlex (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Table de cuisson ») en un même espace de cuisson PowerFlex. Les réglages pour l'espace de cuisson sont commandés à l'aide du bouton de la zone de cuisson PowerFlex avant.

Centrez toujours le récipient de cuisson sur l'espace de cuisson PowerFlex.

### Mise en marche

- Tournez le bouton de la zone de cuisson du fond vers la droite et réglez-le sur .

☐ s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson du fond.

- Tournez le bouton de la zone de cuisson avant vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance de votre choix apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.

Si un niveau de puissance a été réglé avant d'activer l'espace de cuisson PowerFlex pour la zone de cuisson avant, faites d'abord tourner le bouton de commande en position **0**. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance de l'espace de cuisson PowerFlex.

### Arrêt

- Tournez les deux boutons vers la gauche sur **0**.

## Début de cuisson automatique

Quand la fonction « Début de cuisson automatique » est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance sélectionnée (phase de poursuite de cuisson). Le temps de saisie dépend de la puissance sélectionnée (voir tableau).

### Activer

- Tournez le bouton vers la gauche puis maintenez-le en position jusqu'à ce que la lettre *R* clignote une fois.
- Tournez immédiatement le bouton vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance de votre choix apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), le niveau réglé pour la suite de la cuisson clignote en alternance avec *R*.

Le fait de modifier la puissance de poursuite de la cuisson pendant la phase de saisie désactive la fonction de début de cuisson automatique.

### Désactiver

- Modifiez le niveau de puissance.

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

# Utilisation

---

## Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster ou d'un TwinBooster (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Table de cuisson »).

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce renforcement de puissance reste actif pendant 15 minutes au maximum.

Vous pouvez utiliser le Booster simultanément sur deux zones de cuisson au maximum. À la fin du temps d'activation du Booster, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance 9.

En associant deux zones de cuisson en binôme, le Booster a suffisamment de puissance à sa disposition.

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 le Booster

- Tournez le bouton vers la droite en dépassant la butée jusqu'à **B** puis revenez en arrière jusqu'à la butée.

Le symbole ,, apparaît dans la zone d'affichage.

## Activer TwinBooster

### Niveau 1

- Tournez le bouton vers la droite juste après la butée en allant jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à la butée.

Le symbole , apparaît dans la zone d'affichage.

### Niveau 2

- Tournez le bouton vers la droite juste après la butée en allant jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à la butée.
- Tournez de nouveau le bouton en dépassant la butée jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à la butée.

Le symbole ,, apparaît dans la zone d'affichage.

## Désactiver Booster/TwinBooster

- Modifiez le niveau de puissance.

Le symbole du Booster s'éteint.

## Maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud ne doit pas être utilisé pour réchauffer des plats froids mais uniquement pour maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation.

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

## Régler la fonction « Maintien au chaud »

- Tournez le bouton vers la droite sur .

Le symbole *h* apparaît dans la zone d'affichage.

# Dispositifs de sécurité

---

## Sécurité enfants

La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant.

La sécurité enfants ne peut être enclenchée qu'une fois toutes les zones de cuisson éteintes.

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants pour prévenir toute mise en service intempestive de la table de cuisson.

Si la plaque de cuisson est mise en marche alors que la sécurité enfants est activée, *LL* s'affiche pendant quelques secondes.

### Activer

- Tournez simultanément les boutons des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que *LL* apparaisse sur la zone d'affichage.

### Désactiver

- Tournez simultanément les boutons des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que *LL* disparaisse de la zone d'affichage.

## Sécurité oubli

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité oubli se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. La zone de cuisson concernée sera de nouveau opérationnelle après avoir redémarré la table de cuisson.



### Sécurité anti-surchauffe

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

- La fonction Booster est désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Désactivation d'une ou de plusieurs zones de cuisson.

Tournez les boutons des zones de cuisson concernées sur **0**. Pour utiliser de nouveau ces zones de cuisson, vous devez attendre que les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique aient suffisamment refroidi.


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

- casserole chauffée à vide,
- matière grasse 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 anti-surchauffe s'enclenche de nouveau alors que toutes les causes connues ont été vérifiées, contactez le service après-vente.

## Nettoyage et entretien


---

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de produit à récurer.

■ 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 nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.

## Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages causés par des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail peut être endommagée.

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

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

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 », section « Détergents et produits d'entretien ») ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas 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. Veuillez 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 brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont très chaudes pendant la cuisson.

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.

# Nettoyage et entretien

---

## Bouton

- Nettoyez les boutons avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.



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
<b>Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.</b>	<p>La table de cuisson n'est pas alimentée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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).</li></ul> <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tournez le bouton de commande sur <b>0</b>.</li><li>■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none"><li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt »</li><li>– arrêtant le disjoncteur de différentiel.</li></ul></li><li>■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li></ul>
<b>Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</b>	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.</p>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Le symbole <math>\mathcal{L}</math> et le niveau de puissance sélectionné ou <math>\mathcal{R}</math> clignotent en alternance dans la zone d'affichage de la zone de cuisson concernée.</b>	Aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson ou le récipient n'est pas adapté. ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre « Induction », section « Récipients de cuisson »).
<b>Dès que vous allumez la table de cuisson, l'affichage <math>\mathcal{dE}</math> reste éclairé pendant quelques secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	Le mode démonstration est activé. ■ Tournez vers la gauche le bouton de la zone de cuisson avant gauche et laissez-le en position. ■ Tournez deux fois vers la gauche le bouton de la zone de cuisson avant droite. Continuez jusqu'à ce que $\mathcal{0000}$ apparaisse dans la zone d'affichage.
<b>Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.</b>	Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée. ■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « sécurité oubli »).
<b>Le booster s'interrompt plus tôt que prévu.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».
<b>A niveau de puissance égal, la zone de cuisson ne chauffe pas comme d'habitude.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».
<b>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.</b>	Deux zones de cuisson réglées sur 9 en même temps ont dû dépasser la puissance maximale autorisée. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.

Problème	Cause et solution
<p><b>La fonction Début de cuisson automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.</b></p>	<p>De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.</li> </ul>
	<p>Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>
<p><b>Vous entendez un bruit quand vous éteignez la table de cuisson.</b></p>	<p>Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Il s'éteint ensuite automatiquement.</p>
<p><b>La lettre F se met à clignoter dans la zone d'affichage d'une ou de plusieurs zones de cuisson.</b></p>	<p>Le bouton correspondant à cette zone de cuisson a été tourné vers la gauche / droite pendant plus de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le bouton sur <b>0</b>. Si le message d'erreur ne disparaît pas, cela signifie qu'il y a un problème technique. Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<p><b>Le bouton n'est pas positionné sur « 0 ». La zone de cuisson ne chauffe pas bien qu'un niveau de puissance soit enclenché. Un  s'allume dans la zone d'affichage ou clignote en alternance avec le signe .</b></p>	<p>Il y a eu une coupure de courant pendant que vous utilisiez l'appareil.</p> <p>La zone de cuisson est en marche depuis plus de 3 minutes et vous n'y avez toujours pas posé de casserole / poêle.</p> <p>La durée maximale de fonctionnement de cette zone de cuisson est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le bouton sur <b>0</b>.</li> </ul> <p>Vous pouvez utiliser cette zone de cuisson comme d'habitude.</p>
<p><b>FE clignote à l'écran en alternance avec des chiffres.</b></p>	<p>Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>

## Accessoires en option

---

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

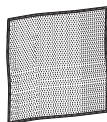
### Détergents et produits d'entretien

**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



## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect.  
Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

En raison d'un raccordement inapproprié au réseau électrique, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique uniquement par un électricien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

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

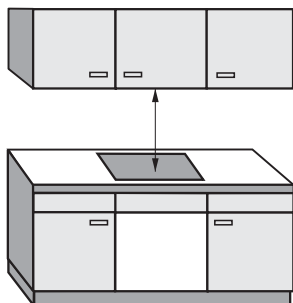
Installez la table de cuisson uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## 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.

Respectez la distance de sécurité la plus importante, si plusieurs appareils exigeant des distances de sécurité différentes sont installés sous une hotte.

## Distance de sécurité latérale / arrière

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

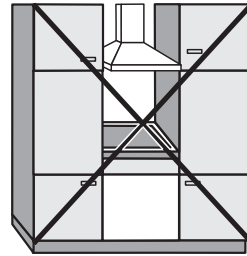
À l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche 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.

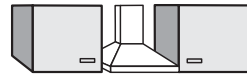
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

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.

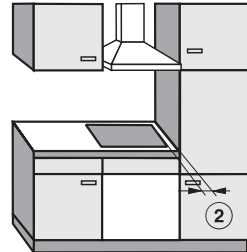
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur : 50 mm.



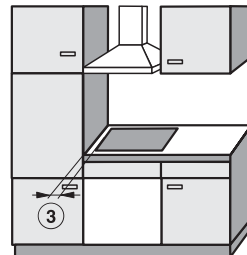
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

## Distances de sécurité

---

### Distance minimale sous l'appareil

Pour garantir la bonne aération de la table de cuisson, il faut respecter une distance de sécurité minimale entre la table et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre l'arête inférieure de la table de cuisson et

- l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**,
- l'arête supérieure de la **tablette** doit être de **15 mm**,
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

### Tablette

Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire, mais autorisé.

Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour passer le cordon d'alimentation. Pour une meilleure aération de l'appareil, nous recommandons un espace de 20 mm.

## 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.

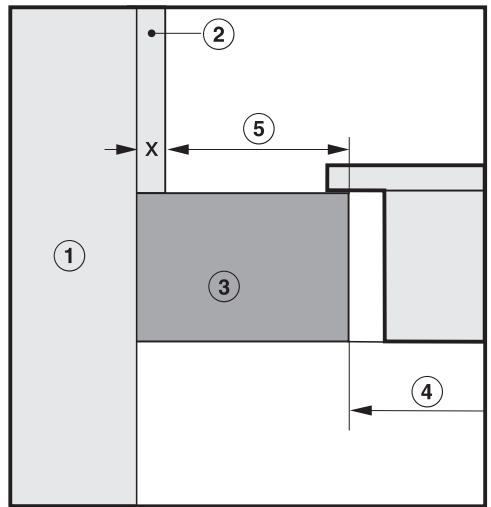
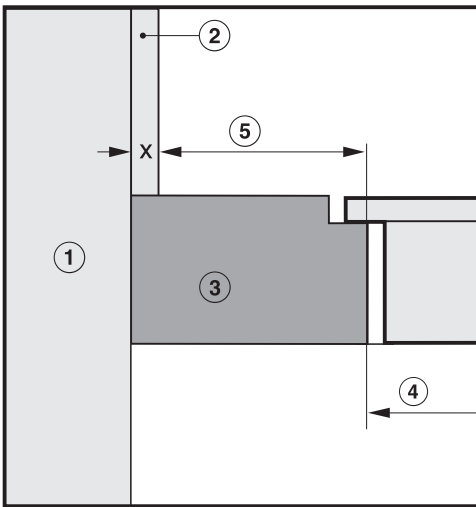
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

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  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimum } 35 \text{ mm}$

### Tables de cuisson à fleur de plan

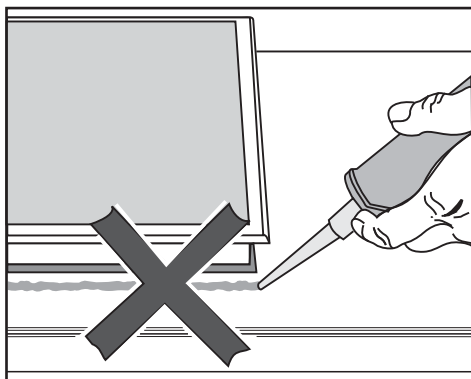
### Tables de cuisson à cadre inox / biseautées




- 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

# Instructions d'encastrement

## Joint entre la table de cuisson et le plan de travail

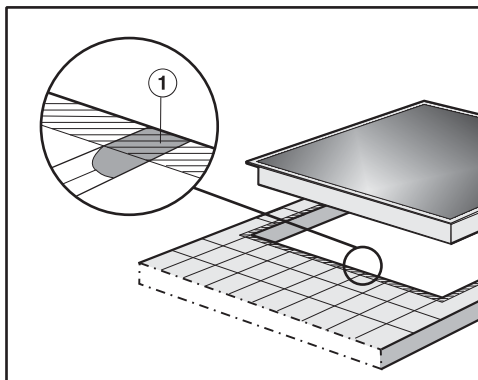


 Dommages liés à un montage incorrect.

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. N'utilisez aucun produit d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le bord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

## Plan de travail carrelé

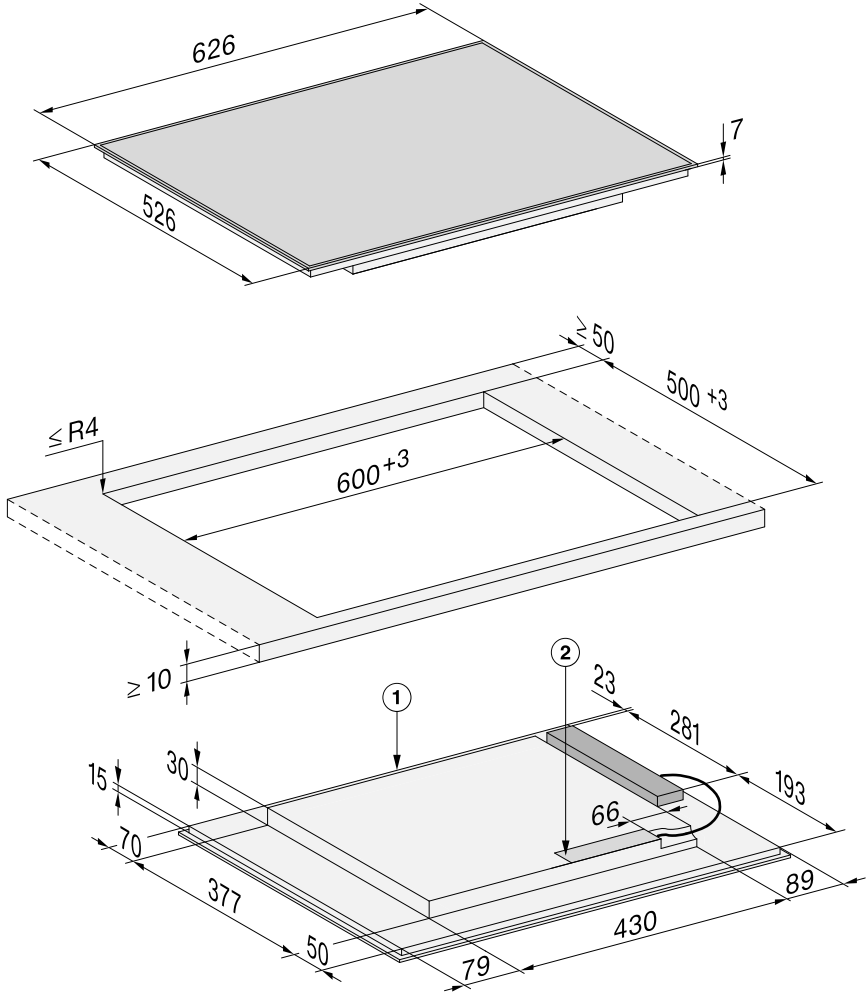


Les joints ① et la zone hachurée sous la table de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que la table de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour de la table de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

# Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

## KM 7164 FR



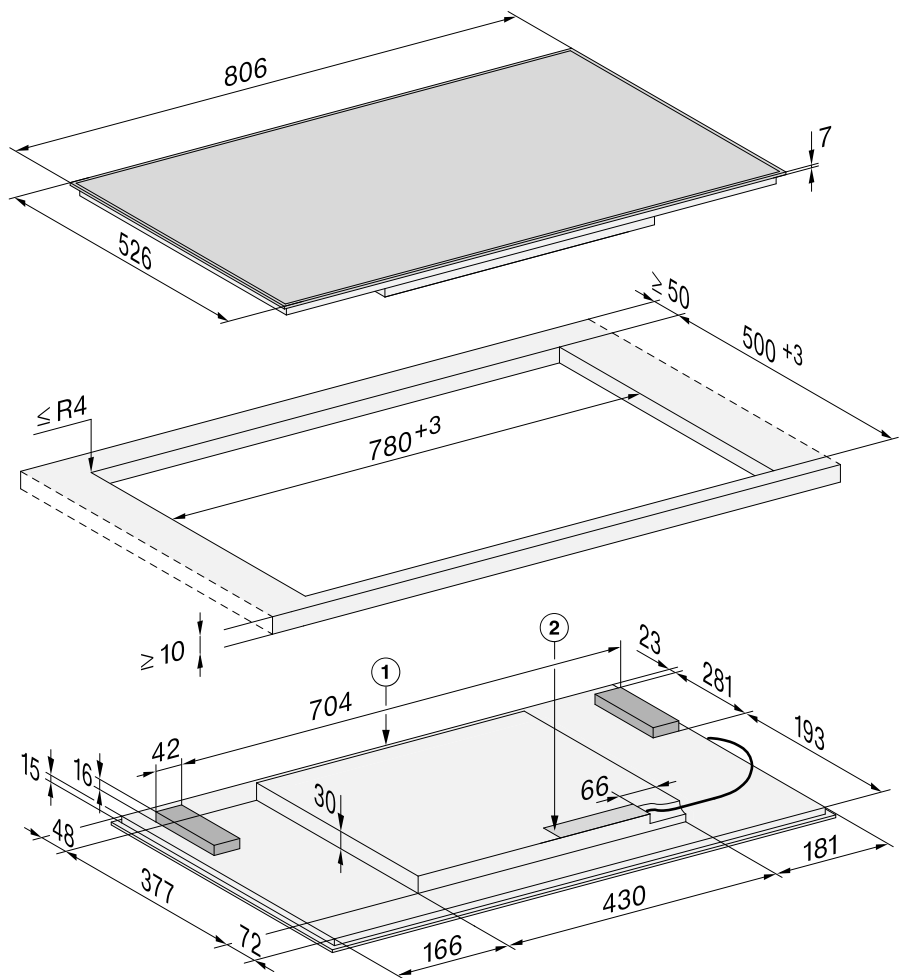
① Avant

② Boîtier de raccordement

Cordon d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté

# Cotes d'encastrement

## KM 7174 FR



① Avant

② Boîtier de raccordement


Cordon d'alimentation électrique (L = 1 440 mm), livré non monté



- 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 thermorésistant.

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

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

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

L'électronique de la table de cuisson peut être endommagée par un court-circuit.


Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

- Raccordez le cordon d'alimentation à la table de cuisson, conformément au schéma électrique (voir chapitre « Branchement électrique », section « Schéma électrique »).
- 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.

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

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Branchement électrique »).
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

# Branchement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

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

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien habilité doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

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

## 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

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

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

### Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

### Fusibles à vis automatiques

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

### Disjoncteurs automatiques

- (interrupteurs de protection, au moins type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 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.

## Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

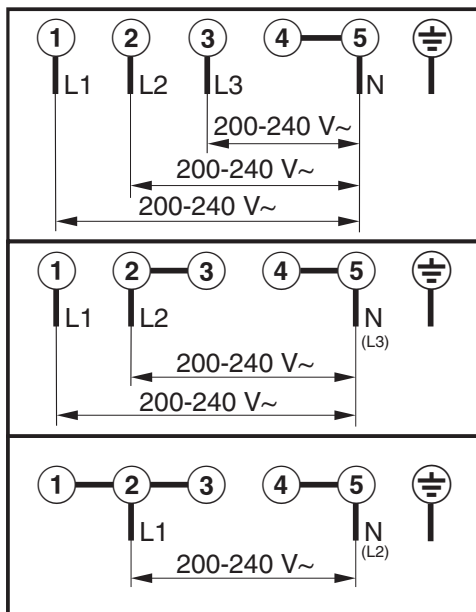
En raison d'un raccordement inapproprié, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F avec une section adaptée. Le câble d'alimentation est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

# Branchement électrique

## Schéma électrique



### Contact en cas d'anomalies

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

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

Veillez 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	KM 7164
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
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. = 380,5x250 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	185,3 Wh/kg

### Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 7174
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
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. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	193,6 Wh/kg

## **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](http://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

KM 7164 FR, KM 7174 FR

fr-FR

M.-Nr. 11 201 790 / 01