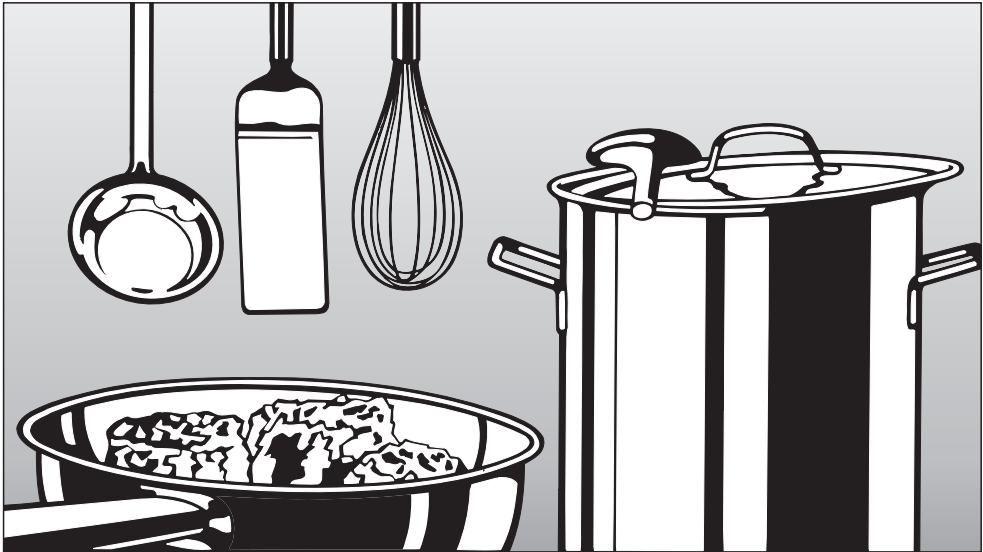


Mode d'emploi



Tables de cuisson à induction

KM 490 / KM 491 / KM 492 / KM 493 / KM 494

KM 497 / KM 498 / KM 4760 / KM 4770

KM 490-1 / KM 491-1 / KM 492-1 / KM 493-1

KM 494-1 / KM 497-1 / KM 498-1

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi
avant d'installer et de mettre
en service l'appareil.

Vous vous protégerez ainsi et éviterez
de détériorer votre appareil.



Table des matières

Description des appareils	4
Modèles	4
Bandeau de commande	6
Commande et affichage des zones de cuisson	7
Horloge	7
Zones de cuisson	8
Prescriptions de sécurité et mises en garde	9
Protection active de l'environnement	16
Avant la première utilisation	17
Préinformations	17
Nettoyage initial et première montée en température	18
Commande	19
Principe de l'induction	19
Vaisselle à utiliser	20
Fonctionnement des touches sensibles	21
Mise en marche	21
Zones de réglage	22
Détection de récipient	23
Détection de la taille du récipient	24
Démarrage de cuisson automatique	25
Fonction Booster	26
Arrêt et affichage de la chaleur résiduelle	28
Verrouillage	29
Dispositifs de coupure de sécurité	30
Protection contre la surchauffe	31

Table des matières

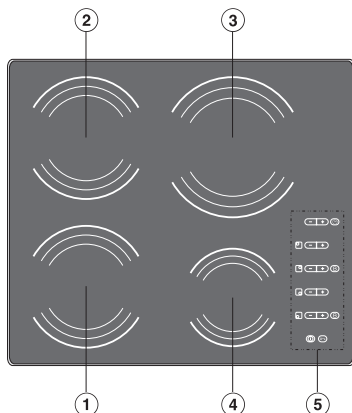
Minuterie électronique	33
Comment fonctionnent les boutons de commande ?	33
Réglage du timer	33
Arrêt automatique de la zone de cuisson	34
Passage à l'autre fonction de l'horloge	34
Nettoyage et entretien	35
Que faire si...?	37
Technique	39
Branchement électrique	39
Caractéristiques techniques	39
Service Après Vente	40
Plaque signalétique	40

Description des appareils

Modèles

KM 490 / KM 491 / KM 492

KM 490-1 / KM 491-1 / KM 492-1

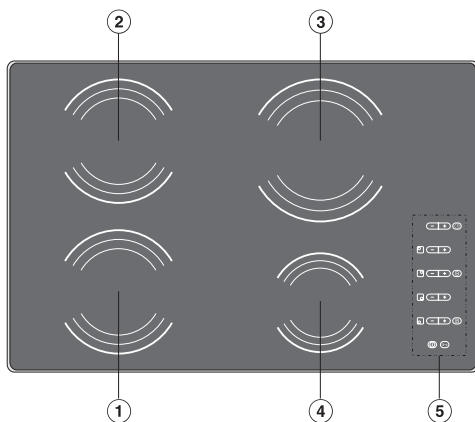


- ①③ Zones de cuisson à induction avec fonction Booster
- ②④ Zones de cuisson à induction
- ⑤ Bandeau de commande

KM 493 / KM 494 / KM 497 / KM 498

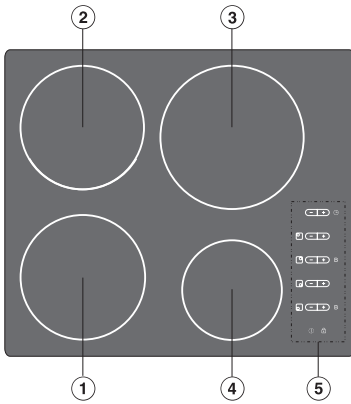
KM 493-1 / KM 494-1

KM 497-1 / KM 498-1



- ①③ Zones de cuisson à induction avec fonction Booster
- ②④ Zones de cuisson à induction
- ⑤ Bandeau de commande

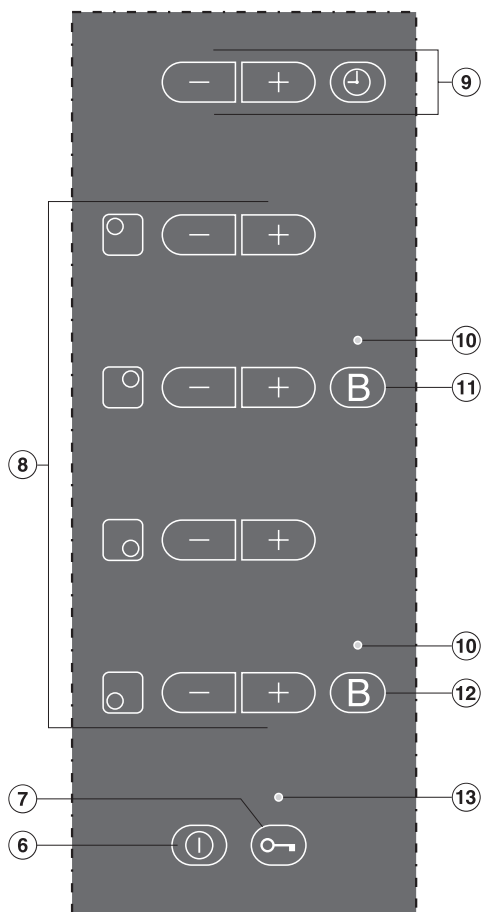
KM 4760 / KM 4770



- ①③ Zones de cuisson à induction avec fonction Booster
- ②④ Zones de cuisson à induction
- ⑤ Bandeau de commande

Description des appareils

Bandeau de commande



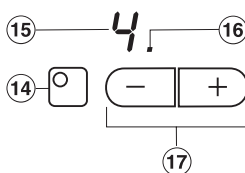
Touches sensibles:

- ⑥ Marche / Arrêt table de cuisson
- ⑦ Verrouillage
- ⑧ Commande des zones de cuisson (voir chapitre "Commande et affichage des zones de cuisson")
- ⑨ Horloge (voir page suivante)
- ⑩ Fonction Booster de la zone de cuisson arrière droite (voir chapitre "Fonction Booster")
- ⑪ Fonction Booster de la zone de cuisson avant gauche (voir chapitre "Fonction Booster")

Voyants :

- ⑩ Fonction Booster
- ⑬ Verrouillage

Commande et affichage des zones de cuisson



⑭ Symbole zones de cuisson

⑮ Affichage:

0 = Zone de cuisson prête à fonctionner

1 à *9* = Niveau de puissance

H = Chaleur résiduelle

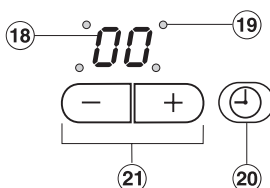
u = Absence ou inadaptation du récipient
(voir chapitre " Vaisselle à utiliser ")

F = Message d'erreur (voir chapitre " Que faire, si ...? ")

⑯ Voyant Démarrage de cuisson automatique

⑰ Touches sensibles de réglage de la puissance

Horloge



⑱ Affichage du temps

⑲ Voyant Arrêt automatique, ici zone de cuisson arrière droite





Touches sensibles :

⑳ Alternance entre les fonctions de l'horloge et le choix d'une zone de cuisson avec arrêt automatique

㉑ Réglage du temps

Description des appareils

Zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 490 / KM 491 / KM 493 / KM 494 / KM 497 / KM 498 KM 4760 / KM 4770 / KM 490-1 / KM 491-1 / KM 492-1 KM 493-1 / KM 494-1 / KM 497-1 / KM 498-1	
	∅ minimum maximum en cm*	Puissance en watts**
	14 - 20	normale : 1800 avec booster: 2300
	14 - 20	normale : 1800 si booster avant gauche enclenché : 1080
	16 - 23	normale: 2200 avec booster: 3000
	10 - 16	normale: 1400 si booster arrière droit enclenché : 630
		Total : 7200

* Utiliser une casserole dont le diamètre est compris entre les deux valeurs citées.

** La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

Montage et branchement

■ L'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent qui respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dégâts causés par des erreurs de montage ou de branchement.

■ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est important que cette condition de sécurité élémentaire et en cas de doute toute l'installation domestique soient contrôlées par un professionnel.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse.

■ Ne branchez pas l'appareil avec une rallonge qui ne garantit pas la sécurité de l'appareil.

■ N'encastrez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle, lave-linge, sèche-linge, réfrigérateur ou congélateur. D'une part les températures de rayonnement élevées de la table de cuisson peuvent endommager ces appareils, d'autre part, la ventilation de la table de cuisson n'est pas assurée.

■ Le montage de la table de cuisson sur des lieux d'installation mobiles (bateaux par exemple) ne doit être effectué que par des entreprises spécialisées / des professionnels sous réserve qu'ils respectent les conditions de sécurité nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

■ Uniquement sur les tables de cuisson à cadre verre biseauté : les premiers jours suivant le montage, on distingue encore une petite fente entre la table de cuisson et le plan de travail. Celle-ci va se réduire au fur et à mesure des utilisations. La sécurité électrique de votre appareil est néanmoins garantie.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

■ Lisez impérativement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre table de cuisson.

■ N'utilisez l'appareil qu'encastré. Seul l'encastrement garantit l'absence de contact avec les pièces électriques.

■ Cet appareil est strictement réservé à une utilisation domestique.

■ Utilisez cette table de cuisson uniquement pour préparer des aliments. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de dommages dus à une utilisation inappropriée.

Précautions à prendre avec les enfants

■ Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson ou modifier des réglages, utilisez le verrouillage.

■ L'utilisation de cet appareil est prévue pour les adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants n'ont pas suffisamment conscience des dangers qu'implique l'utilisation de cet appareil. Vous devez donc les surveiller attentivement.

■ Les enfants plus âgés ne peuvent utiliser la table de cuisson que si l'utilisation de l'appareil leur a été expliquée clairement, de manière à ce qu'ils utilisent bien l'appareil et soient conscients des dangers entraînés par une mauvaise manipulation.

■ Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

■ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste brûlante quelques temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.

■ Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de l'appareil. Ils pourraient être tentés de grimper sur la table de cuisson. Risque de brûlure !

■ Veillez également à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Risque de brûlure ! Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.

■ Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie !! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

■ Il faut débrancher des réseaux d'alimentation électrique et gaz les appareils hors d'usage et sectionner leur cordon d'alimentation car ils peuvent constituer un danger pour les enfants.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Protection de l'appareil contre les détériorations

■ Evitez de faire tomber des objets ou ustensiles sur le plateau vitrocéramique. Même des objets apparemment légers comme une salière peuvent provoquer des fissures ou des fêlures dans le plateau vitrocéramique.

■ Utilisez uniquement des casseroles/poêles dont le fond est parfaitement lisse. Sinon elles peuvent rayer le plateau vitrocéramique tout comme les grains de sable.

■ Evitez de renverser du sucre solide ou liquide, du plastique ou une feuille d'aluminium sur les zones de cuisson chaudes. Ces produits fondent, adhèrent à la table de cuisson et peuvent provoquer des fissures, fêlures ou autres détériorations durables dans le plateau vitrocéramique. Si ces produits ont été renversés par inadvertance sur une zone de cuisson chaude, arrêtez l'appareil et grattez immédiatement les résidus avec une lame de rasoir.

Attention:

Les zones de cuisson étant encore chaudes, vous risquez de vous brûler ! Terminez le nettoyage lorsque les zones de cuisson ont refroidi.

■ Enlevez les salissures aussi rapidement que possible et veillez à poser sur la table de cuisson des récipients avec des fonds propres, non gras et secs pour éviter que les résidus ne brûlent.

■ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur risque de toucher les composants conducteurs et de provoquer un court-circuit. La vapeur sous pression pourrait provoquer des détériorations irréremédiables sur les surfaces et les composants pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

■ Ne posez en aucun cas de casseroles ou poêles chaudes sur le bandeau de commande. Cela pourrait endommager la platine électronique logée dessous.

■ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, veillez à prévoir un espace suffisant entre le dessous de l'appareil et le contenu du tiroir. Sinon l'aération de l'appareil n'est plus garantie.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Protection contre les brûlures

■ Une fois enclenché, le plateau de la table chauffe et reste chaud quelque temps après l'arrêt de la zone de cuisson. Il n'y a plus de risque de brûlure uniquement après l'extinction des voyants chaleur résiduelle.

■ Portez des gants ou des maniques thermoisolés lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson chaude. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. Dans le cas contraire, la chaleur se propagerait rapidement et vous pourriez vous brûler.

■ Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !

■ N'utilisez pas la table de cuisson comme repose-plats et ne déposez surtout pas d'objets métalliques sur la table. L'objet déposé risque - en fonction de son matériau - de chauffer (risque de brûlure), de commencer à fondre ou à brûler si la zone de cuisson est enclenchée par inadvertance ou si elle est encore chaude.

■ Ne recouvrez jamais la table d'un torchon ou d'une feuille de protection. Il y a risque d'incendie si la zone de cuisson est enclenchée par inadvertance.

■ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance en cas de cuisson à base d'huile ou de graisses, qui peuvent s'enflammer et même mettre le feu à la hotte. Risque de brûlure !

■ Si néanmoins il arrivait que de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.

■ Ne flambez jamais des aliments sous une hotte - les flammes peuvent mettre le feu à la hotte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En cas de défectuosité

■ Si vous constatez une anomalie dans le fonctionnement de votre appareil, mettez-le hors tension puis ôtez le fusible. Les fusibles doivent être entièrement ôtés. Si l'appareil n'est pas encastré ou branché fixement, vous devez également débrancher le cordon électrique du réseau en tirant sur la fiche et non sur le cordon. Avertissez le Service Après Vente. Vérifiez que la table n'est pas branchée sur le secteur avant la fin de la réparation.

■ En cas de fissure, fêlure ou cassure de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil de réseau de gaz et d'électricité, comme décrit plus haut. Risque d'électrocution !

■ Les réparations doivent être exclusivement effectuées par des techniciens agréés Miele. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur et risquent de détériorer l'appareil. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

■ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

Protection contre d'autres dangers

■ Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque :

l'appareil génère un champ électromagnétique qui à faible distance peut perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque.

En cas de doute, adressez-vous au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

■ La casserole doit toujours être placée au centre de la zone de cuisson afin que le fond couvre le plus possible le champ électromagnétique.

■ En cas d'utilisation d'une prise à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas en contact avec la table de cuisson en cours de fonctionnement. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

■ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.

■ N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.

■ Les objets avec élément magnétique, tels que les cartes de crédit, les disquettes, les calculettes ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil. Leur fonctionnement pourrait être altéré.

■ S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermo-résistant.

Protection active de l'environnement

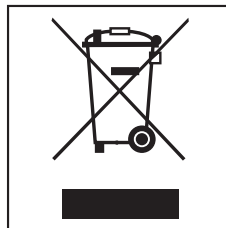
Recyclage de l'emballage et de votre ancien appareil

L'emballage protège l'appareil des avaries de transport. En principe, le revendeur reprend l'emballage de votre appareil à sa mise en service. Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. Si vous vous en débarrassez vous-même, renseignez-vous auprès de la mairie de votre municipalité sur la localisation du container le plus proche acceptant des déchets.

Les appareils comportent des matériaux recyclables. Renseignez-vous sur les possibilités de ramassage d'objets encombrants auprès de la mairie de votre domicile.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et spécialement adaptés à l'enlèvement de ce type d'appareils.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident. Le mode d'emploi vous fournit des indications à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

Préinformations

Votre appareil fonctionne par induction, c'est-à-dire que les zones de cuisson ne fonctionnent que lorsque les récipients sont équipés d'un fond magnétisable (voir chapitre " Vaisselle à utiliser ").

Ne vous inquiétez pas du léger bourdonnement ou déclic qui se produit lorsque l'appareil fonctionne. Ces bruits sont typiques du fonctionnement par induction.

Collez la plaque signalétique de votre appareil (jointe aux documents fournis avec l'appareil) dans le cadre prévu à cet effet à la fin du mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et transmettez-le à l'éventuel futur propriétaire de cet appareil.

Avant la première utilisation

Nettoyage initial et première montée en température

Nettoyez votre appareil avec une éponge humide puis séchez-le avant de l'utiliser pour la première fois.

N'utilisez pas de produit à vaisselle liquide, qui peut laisser des traces bleuâtres durables sur le plateau en vitrocéramique.

Les pièces en tôles sont protégées par un produit d'entretien. Il dégage une odeur passagère lors de la première montée en température. Le dégagement d'odeur et éventuellement la vapeur produite disparaissent peu de temps après et n'indiquent pas un mauvais branchement ou une défectuosité de l'appareil.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction est logée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique lorsque la zone de cuisson est enclenchée. Ce champ magnétique produit (= "induit") à son tour des courants dits de Foucault dans le fond de la casserole qui doit être magnétisable, ce qui le réchauffe. La zone de cuisson se réchauffe indirectement par la chaleur dégagée par la casserole.

Il faut savoir que la cuisson par induction comporte les spécificités suivantes :

- Récipient :
La zone de cuisson à induction réagit uniquement à la vaisselle équipée d'un fond magnétisable (voir chapitre "Vaisselle à utiliser "). La vaisselle inappropriée ne chauffe pas.
- Détection de récipient :
L'induction ne fonctionne pas en cas d'inadaptation ou d'absence de récipient.
- Détection de la taille du récipient :
la zone de cuisson à induction adapte automatiquement sa puissance au diamètre du fond du récipient.

Vous trouverez des informations complémentaires sur ces différents points aux chapitres correspondants.

Bruits

Lors du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, les bruits suivants peuvent résonner, en fonction du matériau et de la forme du fond de la casserole :

- Un bruit sourd en cas de puissance élevée. Il faiblit ou disparaît dès que le niveau de puissance est réduit.
- Des crépitements peuvent retentir lorsqu'un fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich).
- Des sifflements peuvent retentir si plusieurs zones de cuisson reliées entre elles (voir chapitre "Fonction booster") fonctionnent en même temps au niveau de puissance le plus élevé et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance.

Afin d'augmenter la durée de vie de l'électronique, l'appareil est équipé d'un ventilateur. S'il est utilisé de façon intensive, celui-ci s'enclenche avec un vrombissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

Commande

Vaisselle à utiliser

Type de vaisselle

Les zones de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des récipients à fond magnétisable.

Sont **appropriés** les récipients en:



- inox avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Ne sont **pas appropriés** les récipients en:

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

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole ou une poêle convienne à l'induction, contrôlez-la comme suit :

- Remplissez le récipient d'un peu d'eau et placez-le sur la zone de cuisson.
- Enclenchez la zone de cuisson et effleurer la touche **-** ou **+** pour sélectionner une puissance.

Lorsque le récipient n'est pas approprié,  clignote en alternance avec le symbole .

Il faut savoir que les propriétés du fond du récipient peuvent influencer sur l'homogénéité des résultats de cuisson.

N'utilisez pas de vaisselle à fond mince et ne réchauffez jamais de récipients à vide sauf si le fabricant l'autorise. Ils pourraient être détériorés.

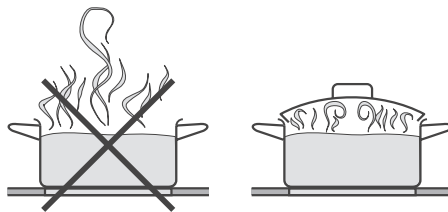
Taille des récipients

Le diamètre du fond du récipient doit au moins être aussi grand que le repère du diamètre intérieur. S'il est trop petit, l'induction ne fonctionne pas (voir chapitre "Détérioration de la taille du récipient").

Il faut savoir que les indications portées sur les poêles et les casseroles du commerce correspondent au diamètre supérieur maximal. Mais ce qui est important, c'est le diamètre du fond (en général plus petit).

Conseil pour économiser l'énergie

Couvrez si possible les casseroles et poêles de couvercles. Vous éviterez toute déperdition de chaleur utile.



sans couvercle avec couvercle

Fonctionnement des touches sensibles

Le bandeau de commande de votre table de cuisson à induction est équipé de touches sensibles électroniques, qui réagissent au contact du doigt. Pour commander les zones de cuisson il suffit d'effleurer les touches sensibles correspondantes. Chaque réaction des touches sensibles est confirmée par un signal sonore.


La touche sensible doit être activée en posant le doigt dessus à la verticale, en le centrant bien au milieu de la touche. Le bandeau de commande doit être propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensibles ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, la table de cuisson peut même être arrêtée automatiquement (voir chapitre "Dispositif de coupure de sécurité"). Ne posez surtout pas de casseroles chaudes sur les touches sensibles. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.

Mise en marche


Il faut enclencher d'abord la table de cuisson, puis la zone de cuisson de votre choix.

Pour enclencher la table de cuisson :

- Effleurez la touche MARCHE-/ARRET .

Un  apparaît sur les afficheurs des zones de cuisson. Si cet enclenchement n'est suivi d'aucune autre programmation, la table de cuisson s'arrête après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Pour enclencher une zone de cuisson :

- En partant de , sélectionnez une puissance de 1 à 9 en effleurant les touches sensibles - ou + sur la zone de cuisson de votre choix.

Si vous commencez par la touche + vous sélectionnez une cuisson **sans** démarrage de cuisson automatique. Si vous commencez par la touche -, vous choisissez une cuisson **avec** démarrage de cuisson automatique (voir chapitre " Démarrage de cuisson automatique ").

Commande

Zones de réglage



Cuisson	Zone de réglage
Pour faire fondre beurre, chocolat... Pour dissoudre de la gélatine Pour préparer des yaourts	1 - 2
Pour confectionner des sauces à base de jaune d'oeufs et de beurre Pour réchauffer des petites quantités de liquides Pour maintenir au chaud des aliments qui ont tendance à attacher Pour cuire du riz	1 - 3
Pour réchauffer des aliments liquides ou semi-solides Pour confectionner des crèmes et sauces, sauce hollandaise Pour cuire du riz au lait Pour cuire omelette et oeufs sur le plat peu cuits Pour cuire des compotes de fruits	2 - 4
Pour décongeler des surgelés Pour cuire à l'étuvée fruits, poissons Pour faire gonfler pâtes, légumes secs et céréales	3 - 5
Pour saisir et poursuivre la cuisson de grosses quantités d'aliments	5 - 6
Pour poêler doucement poissons, escalopes, saucisses, oeufs sur le plat bien grillés	7
Pour cuire des galettes de pommes de terre, crêpes...	7 - 8
Pour faire bouillir de grosses quantités d'eau Pour saisir	9


Ces indications sont des valeurs repères pour des portions normales pour 4 personnes. Pour des récipients plus hauts, sans couvercle, et pour de plus grosses portions, sélectionnez une puissance plus élevée. Choisissez un réglage plus faible pour préparer de plus petites quantités d'aliments.

Détection de récipient


Cette détection de récipient assure votre sécurité. L'induction ne fonctionne pas, ...

... lorsqu'une zone de cuisson est enclenchée à vide ou avec un récipient inadéquat :


Dans ce cas vous ne pouvez pas programmer de puissance. Dès que vous effleurez la touche - ou +,  clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson en alternance avec le symbole  pendant 3 minutes.

Le clignotement s'achève au bout des 3 minutes ou lorsque vous placez un récipient approprié sur la zone de cuisson. Ensuite le  reste allumé.

... lorsque vous enlevez le récipient de la zone de cuisson enclenchée :

Dans ce cas le fonctionnement est interrompu. La dernière puissance programmée clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson en alternance avec le symbole  pendant 3 minutes.

Le clignotement s'arrête si vous reposez un récipient adéquat sur la zone de cuisson dans ce laps de temps. La puissance reste allumée, la zone de cuisson se remet à fonctionner.

Si vous ne reposez pas de récipient ou un récipient inadéquat sur la zone de cuisson au cours de ces 3 minutes, le clignotement s'arrête et  reste allumé en permanence.

La détection de casserole vous protège

- d'un enclenchement intempestif, par des enfants par ex.,
- d'un risque d'incendie qui pourrait être provoqué par des zones de cuisson restées enclenchées après l'enlèvement du récipient.

La détection de récipient réagit aux objets métalliques, magnétisables. Par conséquent n'utilisez pas la table de cuisson comme repose-plat.

Commande

Détection de la taille du récipient

La zone de cuisson à induction ne produit de la chaleur que sur la surface couverte par une casserole. Plus le diamètre de la casserole posée est petit, plus la surface chauffée est petite. Ceci signifie que pour le même niveau de puissance, l'énergie utilisée pour une petite casserole est moins importante que pour une grande casserole.

Pour utiliser au maximum la zone de cuisson, choisissez la taille de la casserole de manière à ce que le fond de la casserole soit compris entre les cercles intérieur et extérieur de la zone de cuisson. Si la casserole est plus petite que le cercle intérieur, l'induction peut ne pas fonctionner. En effet, la zone de cuisson réagit comme si aucune casserole n'était posée (voir chapitre "Détection de récipients").

Cette précaution de sécurité permet d'éviter que des petits objets métalliques (petite cuillère) posés sur la zone de cuisson à induction enclenchée ne chauffent.

Démarrage de cuisson automatique

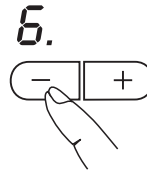
Lorsque le démarrage de cuisson automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à pleine puissance, puis revient au réglage de mijotage que vous avez sélectionné. La durée du démarrage de cuisson dépend du réglage de mijotage choisi (voir tableau)

En cas de puissance de mijotage élevée, un temps de démarrage de cuisson automatique court suffit, car en général pour ce genre de réglage la casserole est chauffée à vide pour saisir les aliments.

Puissance de mijotage	Démarrage de cuisson automatique en minutes et en secondes
1	1 : 15
2	1 : 40
3	2 : 10
4	3 : 00
5	5 : 05
6	7 : 40
7	1 : 40
8	2 : 10
9	-

Pour activer le démarrage de cuisson automatique :

- Effleurez la touche sensitive - jusqu'à ce que la puissance de mijotage désirée s'affiche, par. ex. 5.



Un point lumineux à droite de la puissance de mijotage s'allume pendant la durée du démarrage de cuisson. Ensuite, elle s'éteint.

Vous pouvez à tout moment augmenter cette puissance avec la touche +. La durée du mijotage se modifie en conséquence.

En revanche, il n'est possible de réduire la puissance de mijotage que dans les quelques secondes après l'activation du démarrage de cuisson automatique. Passé ce temps, une réduction de la puissance de mijotage entraîne l'arrêt du démarrage de cuisson automatique.

Si vous enlevez le récipient de la zone de cuisson pendant le démarrage automatique, celui-ci s'interrompt. Il reprend lorsque vous replacez le récipient sur la zone de cuisson dans les 3 minutes.

Commande

Fonction Booster

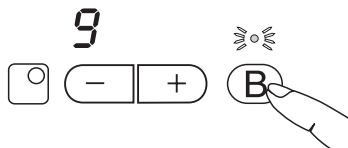
Les zones de cuisson arrière droite et avant gauche sont équipées d'une fonction Booster qui renforce la puissance. Lorsque la fonction Booster est activée, ces zones fonctionnent pendant 10 minutes à puissance très élevée en position 9. Ce booster est prévu pour réchauffer de grosses quantités d'eau rapidement pour la cuisson de pâtes par ex.

Si nécessaire, vous pouvez utiliser les deux fonctions Booster simultanément.

Pour activer le booster :

- Effleurez la touche de la fonction Booster (B).

La puissance 9, apparaît sur l'afficheur ainsi que le voyant de la fonction Booster.



Le chauffage de cette zone de cuisson revient automatiquement à la puissance 9 normale après 10 minutes et le voyant de la fonction Booster s'éteint.

Il est possible d'interrompre la fonction Booster avant la fin en :

- réeffleurant la touche Booster (B),
- effleurant la touche - sur la zone de cuisson concernée.

La puissance très élevée dégagée avec le booster n'est disponible qu'en prélevant une partie de la puissance de la zone de cuisson avant droite et arrière gauche.

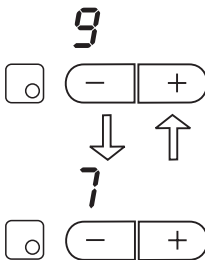
Pendant la durée d'utilisation du booster, la zone de cuisson :

- avant droite fonctionne à la puissance max. **7**,
- arrière gauche à la puissance **8**,

même si vous avez sélectionné une puissance supérieure à **9**, par exemple. Vous pouvez l'identifier par le clignotement alterné du **9** et du **7**, jusqu'à ce que le booster s'arrête.

L'enclenchement du booster met automatiquement un terme à la sélection éventuelle du démarrage de cuisson automatique sur les deux zones de cuisson gauche et droite.

Si vous enlevez le récipient de la zone de cuisson pendant le temps de fonctionnement du booster, la fonction Booster s'interrompt. Elle reprend lorsque vous remplacez le récipient sur la zone de cuisson dans les 3 minutes.



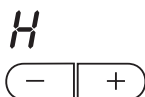
Commande

Arrêt et affichage de la chaleur résiduelle

Pour arrêter la zone de cuisson :

- Effleurez **simultanément** les touches - et + de la zone de cuisson concernée.

Un **H** s'affiche pendant quelques secondes, puis l'affichage chaleur résiduelle s'allume si la zone de cuisson est encore chaude.



Pour arrêter la table de cuisson :

- Effleurez la touche Marche-/Arrêt ①.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent et le symbole de la chaleur résiduelle s'affiche pour les zones de cuisson encore chaudes.

Le **H** ne s'éteint que lorsque vous pouvez toucher les zones de cuisson sans aucun danger.

Ne posez ni les mains ni objets ne supportant pas de températures élevées sur ces zones de cuisson tant que l'afficheur chaleur résiduelle reste allumé.
Risque de brûlure et d'incendie !

Verrouillage

Votre appareil est équipé d'un verrouillage qui empêche tout enclenchement intempestif de la table et des zones de cuisson et toute modification de programmation.


Le verrouillage peut être activé lorsque la table de cuisson est à l'arrêt et lorsqu'elle est en fonctionnement.

Si le verrouillage est activé, **table de cuisson à l'arrêt**, la table est bloquée.

Si le verrouillage est activé, **table de cuisson en fonctionnement**, celle-ci ne peut être utilisée que dans **certaines conditions** :


- Les puissances des zones de cuisson et le réglage de l'horloge ne sont plus modifiables.
- Les zones de cuisson, la table et l'horloge peuvent seulement être arrêtées, mais ensuite plus réenclenchées.

Pour activer le verrouillage


- Effleurez la touche de verrouillage  jusqu'à ce que le voyant placé au-dessus s'allume.

Le voyant s'éteint ensuite rapidement.

Il est rallumé ensuite pour indiquer que le verrouillage est activé.

- vous effleurez la touche du verrouillage .
- vous voulez faire un réglage.

Pour désactiver le verrouillage :

- Effleurez la touche du verrouillage  jusqu'à ce que le voyant placé au-dessus s'éteigne.

Il faut savoir qu'une coupure de courant provoque l'inactivation du verrouillage.

Commande

Dispositifs de coupure de sécurité

Sécurité " Oubli "

Votre table de cuisson est équipée d'une sécurité " Oubli " pour le cas où vous oubliez de l'arrêter.

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'affichage de chaleur résiduelle apparaît.

Puissance	Durée de fonctionnement maximale en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

- Si vous voulez remettre en service la zone de cuisson, réenclenchez-la comme d'habitude.

Sécurité antidébordement et arrêt d'urgence

La table de cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes pendant plus de 10 secondes par le contact du doigt, un débordement d'aliment ou des objets. L'affichage chaleur résiduelle s'allume simultanément sur les afficheurs des zones de cuisson encore chaudes

- Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets.
- Réenclenchez la table de cuisson avec la touche MARCHE-/ARRET ①. Vous pouvez ensuite l'utiliser comme d'habitude.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe d'une bobine d'induction

La bobine d'induction d'une zone de cuisson peut chauffer anormalement dans les cas suivants :

- Mauvaise conduction de la chaleur par le récipient.
- Surchauffe d'huile ou de graisse à températures élevées.

La protection contre la surchauffe déclenche sur la zone de cuisson concernée l'une des mesures suivantes:

- Arrêt de la fonction booster en cas de surchauffe anormale sur la zone de cuisson avec fonction booster enclenchée.
- Réduction de la puissance de **9** à **8**, avec clignotement alternatif des réglages **9** et **8**.
- Arrêt automatique de la zone de cuisson concernée avec affichage d'un **U** suivi du voyant chaleur résiduelle.

Vous pouvez réutiliser la zone de cuisson comme d'habitude dès qu'elle a suffisamment refroidi.

Vous éviterez de redéclencher la protection contre la surchauffe en :

- utilisant un récipient assurant une meilleure conduction de la chaleur.
- chauffant huile et graisse à puissance moyenne.

Commande

En cas de surchauffe du dissipateur de chaleur

Le dissipateur de chaleur de la table de cuisson peut subir une surchauffe anormale en cas de mauvaise aération de l'appareil.

La protection contre la surchauffe déclenche sur l'ensemble de la table de cuisson l'une des mesures suivantes :

- Arrêt de la fonction booster.
- Réduction de la puissance de **9** à **8**, avec clignotement alternatif des réglages **9** et **8** sur toutes les zones de cuisson.
- Arrêt automatique de toutes les zones de cuisson avec affichage d'un **0**.



Les zones de cuisson se remettent à fonctionner à la puissance préalablement sélectionnée, dès que le dissipateur de chaleur a suffisamment refroidi.

Procédez comme suit :

- En cas d'installation d'un tiroir sous la table de cuisson, prévoyez un espace suffisamment important entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil.
- Appelez un électricien ou le SAV en cas de redéclenchement de la protection contre la surchauffe.

La table de cuisson est équipée d'une minuterie qui peut également servir de timer ou d'arrêt automatique pour arrêter automatiquement une seule zone de cuisson (n'importe laquelle). Les deux fonctions peuvent être utilisées en même temps.

Comment fonctionnent les boutons de commande ?

Réglage	avec - de 99 à 00 minutes avec + de 00 à 99 minutes
Passage à l'autre fonction de l'horloge	Effleurer 
Remettre à 00	Effleurer - et + simultanément.
Arrêt	Effleurer  , affichage 00

Réglage du timer

L'utilisation du timer est possible à tout moment, que la table de cuisson soit en marche ou non. Il fonctionne comme une horloge de cuisine.

Effectuez les opérations suivantes :


- Effleurez la touche sensitive - ou + de l'horloge.

00 est indiqué dans l'affichage de temps.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.



Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant sur l'affichage de temps et le modifier à tout instant avec la touche - ou +.

Une fois le temps réglé écoulé, **00** s'affiche et un signal sonore retentit après environ 30 secondes. Une fois ce temps écoulé, le signal sonore s'arrête et **00** s'éteint. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, touchez la touche sensitive .

Minuterie électronique

Arrêt automatique de la zone de cuisson

L'utilisation de l'arrêt automatique de la zone de cuisson n'est possible qu'après sélection d'un niveau de puissance sur la zone de cuisson concernée.

Effectuez les opérations suivantes :

- Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson que vous souhaitez enclencher, par exemple la zone arrière droite.

- Effleurez la touche sensitive \oplus .

Un voyant s'allume dans l'affichage de temps.

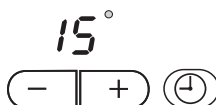
- Si plusieurs zones de cuisson sont enclenchées, effleurez la table de cuisson \oplus plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson concernée s'allume, par exemple la zone de cuisson arrière droite.

A chaque fois que vous effleurez la touche sensitive \oplus , les voyants s'allument dans l'ordre des aiguilles d'une montre, de la gauche (devant) vers la droite (devant). Seuls les voyants des zones de cuisson enclenchées s'allument.

- Effleurez la touche sensitive - ou +.

00 est indiqué dans l'affichage de temps.

- Effleurez la touche sensitive - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, par ex. 15 minutes.



Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant sur l'affichage de temps et le modifier à tout instant avec la touche - ou +. Vous pouvez également modifier à tout moment le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Une fois le temps réglé écoulé, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement. 0 est indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson et 00 dans l'affichage de temps. Un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes. Une fois ce temps écoulé, le signal sonore s'arrête et 00 s'éteint. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, touchez la touche sensitive \oplus .

Passage à l'autre fonction de l'horloge

Si une des fonctions de l'horloge est déjà utilisée et que vous souhaitez utiliser la deuxième fonction, effleurez la touche sensitive \oplus . L'affichage de temps s'éteint.

Procédez ensuite comme décrit.

Si vous souhaitez connaître le temps restant de la fonction non affichée, effleurez une fois la touche sensitive \oplus .

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur risque de toucher les composants conducteurs et de provoquer un court-circuit. La vapeur sous pression pourrait provoquer des détériorations irrémédiables sur les surfaces et les composants pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre et entre le cadre et le plan de travail.

N'utilisez jamais de produits contenant du sable, de la soude, de l'acide, du chlorure, ni de bombe pour fours, de produit de lavage pour lave-vaisselle. La laine d'acier, les éponges à tampon abrasif et les brosses dures sont également proscrites. N'utilisez pas non plus d'éponges contenant des restes de produit détergent. Dans le cas contraire, vous abîmeriez les surfaces.

N'utilisez pas de produit à vaisselle liquide qui peut laisser des colorations bleuâtres durables sur le plateau vitrocéramique.

Respectez les indications du fabricant en cas d'utilisation de produits d'entretien spécifiques à la vitrocéramique.

Enlevez soigneusement tous les restes de produits spéciaux pour vitrocéramique, avec un chiffon humide, car ils peuvent attaquer la surface lors du réenclenchement des zones de cuisson.

Enlevez les salissures aussi rapidement que possible et veillez à ne poser sur la table de cuisson que des récipients avec fond propre, non gras et sec, pour éviter que les résidus ne brûlent.

Essuyez votre table de cuisson avec un chiffon sec après chaque nettoyage. Vous éviterez ainsi les dépôts de calcaire.

Nettoyage et entretien

Nettoyez votre table de cuisson régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

Laissez-la refroidir. Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les résidus tenaces avec un grattoir.

Nettoyez ensuite la table de cuisson de façon approfondie, en étalant quelques gouttes de produit spécial pour vitrocéramique, avec du papier de cuisine absorbant ou un chiffon propre. Vous enlèverez ainsi les résidus de calcaire provoqués par les débordements d'eau et les taches métallisées dues aux résidus d'aluminium.

Passez ensuite une éponge humide sur la table de cuisson et essuyez avec un chiffon.

Utilisez éventuellement un produit avec film protecteur anti-eau et anti-poussière.

Si **du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium** tombent sur la table de cuisson chaude, arrêtez la zone de cuisson en question. Grattez **immédiatement**, à chaud, les résidus de sucre, plastique ou aluminium avec un grattoir. Attention : risque de brûlure. Terminez ensuite le nettoyage de la table de cuisson comme décrit précédemment.

Les interventions techniques sur les appareils électriques doivent être exécutées uniquement par des professionnels.

Les réparations incorrectes peuvent entraîner des dangers graves pour l'utilisateur.

Que faire si...

...La table ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas ?

Vérifiez si :

- La vaisselle utilisée est appropriée à l'induction.
- Le verrouillage est activé. Arrêtez-le éventuellement (voir chapitre "Verrouillage").
- Le fusible de l'installation domestique a sauté.

Si ce n'est pas le cas, débranchez l'appareil pendant 1 minute. A cet effet :

- Otez le fusible ou
- déconnectez le disjoncteur.

Avertissez un électricien ou le SAV si vous ne pouvez toujours pas mettre en service votre appareil après réenclenchement du fusible ou du disjoncteur.

... Un \mathcal{U} apparaît sur l'afficheur d'une zone de cuisson ?

Vérifiez si :

- La zone de cuisson n'a pas été enclenchée à vide par inadvertance.
- Le récipient utilisé est adapté à l'induction et si son diamètre est suffisamment grand (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

... Un F apparaît sur l'afficheur d'une zone de cuisson ?

La sonde thermique de la zone de cuisson en question est défectueuse.

Vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson.

Avertissez le service après-vente.

... Une des zones ou l'ensemble de la table de cuisson s'arrête en cours d'utilisation ?

Un des deux dispositifs de coupure de sécurité ou protections contre la surchauffe s'est déclenché (voir chapitre "Dispositifs de coupure de sécurité", "Protection contre la surchauffe").

Que faire si...?

... Il se produit l'une des pannes suivantes :

- La fonction booster est interrompue prématurément.
- La puissance sélectionnée **9** clignote en alternance avec le **8**.
- Un **0** clignote sur tous les afficheurs des zones de cuisson.

L'un des dispositifs de protection contre la surchauffe s'est déclenché (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

... Le contenu du récipient cuit à peine ou pas du tout lorsque le démarrage de cuisson est enclenché ?

Cela peut être dû :

- à une mauvaise conduction de la chaleur par le récipient.
- au réchauffage d'une grosse quantité d'aliments.

Choisissez une puissance de mijotage plus élevée pour la prochaine cuisson ou démarrez la cuisson à pleine puissance et baissez ensuite le réglage manuellement.

... Le dissipateur de chaleur se remet à fonctionner après la coupure ?

Cela n'est pas une panne. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi et s'arrête ensuite automatiquement.

Branchement électrique

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement.

Un dispositif de sectionnement pour chaque pôle doit être prévu sur l'installation. L'utilisateur doit prévoir un sectionneur avec une ouverture d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

L'appareil ne peut être entouré que sur deux côtés de cloisons (de la pièce) ou de meubles qui présentent une hauteur supérieure à celle de l'appareil (voir la notice de montage fournie).

Caractéristiques techniques

Puissance totale :

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusibles :

Tension par phase AC 230 V / 50 Hz
Disjoncteur de courant de surcharge 16 A

Caractéristique de coupure de type B ou C

Vous trouverez d'autres possibilités de branchement dans la notice de montage fournie.

Disjoncteur différentiel :

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil. Dans le cas d'une protection par fusibles ≤ 100 mA, il peut arriver que le disjoncteur de protection se déclenche après une période prolongée de non-utilisation.

Technique

Service Après Vente

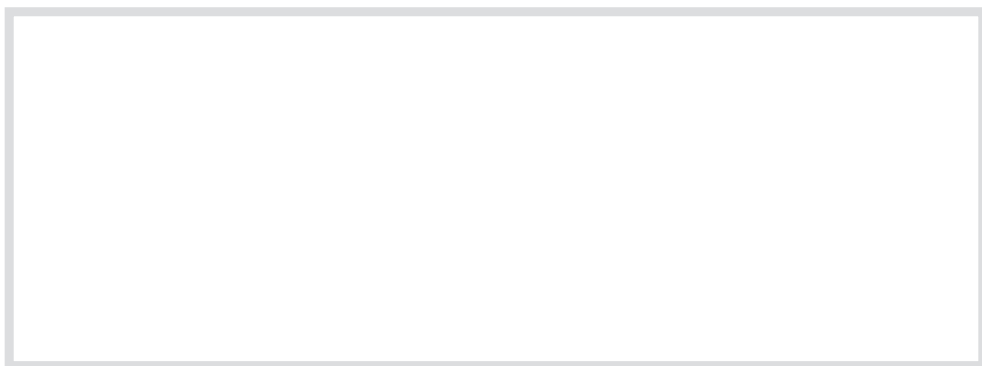
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- le service après-vente de votre revendeur ou
- le service après-vente Miele.

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

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



Miele

MIELE S.A.S.

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

Tél. : 01 49 39 44 00

Fax : 01 49 39 44 72

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

Espace encastrables


55, Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00


Service consommateurs

Site Internet : <http://www.miele.fr>

 **N°Azur 0 810 233 600**

PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur

 **N°Azur 0 810 06 1000**

PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées

Tél. : 01 49 39 44 66