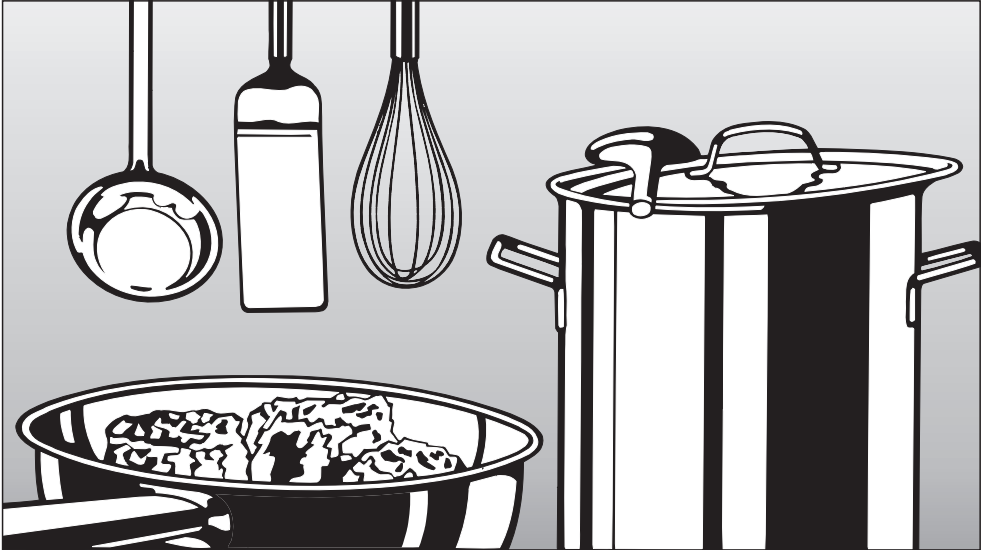


Miele

Instructions d'utilisation et d'installation



Dessus de cuisinière en céramique KM 5676

Pour prévenir les accidents et éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire ce manuel d'instructions **avant** l'installation ou l'utilisation.



M.-Nr. 06 702 270

Table des matières

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	3
Guide pour l'utilisation du dessus de cuisinière	8
Avant la première utilisation	11
Faire chauffer la plaque de cuisson	11
Commandes tactiles	11
Remise à zéro des commandes tactiles	12
Utilisation	13
Mise en marche de la plaque de cuisson	13
Allumer le brûleur	13
Brûleur variable	13
Réglages	14
Cuisson automatique	15
Cuisson non automatique	16
Éteindre un brûleur	17
Éteindre la plaque de cuisson	17
Indicateur de chaleur résiduelle	17
Choisir une batterie de cuisine	18
Minuterie	20
Régler la minuterie	20
Régler la minuterie pour arrêter automatiquement un brûleur	21
Dispositifs de sécurité	22
Verrou de sécurité	22
Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique	23
Dispositif de protection contre la surchauffe	25
Réglages de la plaque de cuisson	26
Nettoyage et entretien	27
Foire aux questions	29
Service de soutien technique	31
Instructions d'installation	33
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	34
Installation	36
Branchement électrique	42
Aidez-nous à protéger l'environnement	43

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LIRE SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER CETTE PLAQUE DE CUISSON

AVERTISSEMENT -

Cet appareil est destiné à la cuisson domestique seulement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par un usage abusif de l'appareil ou toute utilisation autre que celle à laquelle l'appareil est destiné.

Pour tout usage de l'appareil, suivre les consignes de sécurité de base, y compris:

Installation

■ S'assurer que l'appareil est installé et mis à terre conformément aux normes de sécurité nationales et locales par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une installation ou un branchement inappropriés.

■ Ne pas brancher l'appareil à la source d'alimentation principale en utilisant une rallonge. Les rallonges électriques ne répondent pas aux exigences de sécurité de cet appareil.

■ Avant la mise en service, débrancher l'appareil de la source d'alimentation principale.

■ Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à terre appropriée. Il est impératif de respecter cette mesure de sécurité élémentaire. Dans le doute, faites vérifier l'installation électrique de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à terre ou par une installation inadéquate.

■ Seulement pour les plaques de cuisson encadrées/biseautées : Une petite ouverture est visible entre le dessus de la plaque et le dessus du comptoir immédiatement après l'installation et pendant quelques jours après celle-ci. L'ouverture diminuera avec l'utilisation de la plaque. La sécurité électrique de l'appareil est garantie malgré cette petite ouverture.

Utilisation

■ Ne pas utiliser cet appareil avant qu'il n'ait été installé à l'intérieur du comptoir.

■ Cet appareil possède un dispositif de protection contre la surchauffe. Voir "Protection contre la surchauffe" pour plus d'information.

■ Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer une pièce. Étant donné la grande quantité de chaleur irradiée par l'appareil, des objets laissés près de la plaque de cuisson pourraient s'enflammer.

■ Quand la plaque de cuisson est allumée pendant une grande période de temps, le panneau de commande peut devenir chaud. Ceci ne constitue pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Prévention des blessures

■ Les enfants ne devraient jamais être laissés sans surveillance près d'une plaque de cuisson en opération. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur le dessus de cuisinière, où que ce soit.

Attention: Ne ranger aucun article qui pourraient intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les enfants risquent de grimper sur la plaque pour les atteindre et se blesser.

■ Utiliser le verrou de sécurité pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson ou de changer les réglages. Voir "Verrou de sécurité" pour plus d'information.

■ Garder hors de portée des enfants toutes les casseroles et tous les poêlons. Ils risquent de se brûler ou d'être ébouillantés. Des bordures de cuisinière et de plaques de cuisson spécialement adaptés sont disponibles chez les détaillants Miele.

■ Ne pas toucher la plaque de cuisson et ses environs immédiats pendant ou immédiatement après son utilisation. La plaque de cuisson peut être chaude même si elle n'est plus rougeoyante. Attendre que le voyant de chaleur résiduelle s'éteigne.

■ Protéger vos mains avec des mitaines isolantes pendant l'utilisation de l'appareil. Utiliser seulement des mitaines sèches et résistantes à la chaleur. Des mitaines moites ou humides utilisées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne pas laisser les poignées de casseroles toucher les éléments en cours d'utilisation. Ne pas utiliser de serviettes ou autres articles encombrants près de l'appareil.

■ Être bien conscient que de porter des vêtements amples ou avec de grands pans pendant l'utilisation de la plaque de cuisson est un risque d'incendie.

■ Utiliser la bonne grosseur de casseroles. Sélectionner une batterie de cuisine avec des ustensiles à fonds plats qui couvrent toute la surface du brûleur. Une casserole de plus petite surface que le brûleur expose une portion de celui-ci et peut faire s'enflammer les vêtements ou rend les poignées très chaudes. Des casseroles de la bonne taille augmentent aussi l'efficacité de cuisson.

■ Les poignées des casseroles et des poêlons devraient toujours être tournées vers l'intérieur et ne pas déborder de la plaque de cuisson pour réduire le risque de brûlures, de feu de matériaux inflammables et de débordements.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

■ Ne jamais laisser la plaque sans surveillance à hauts niveaux d'intensité ou lors de la cuisson dans l'huile ou la graisse. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Toujours faire chauffer de l'huile lentement et sous surveillance.

■ Ne pas utiliser d'eau sur des flammes qui ont de la graisse comme combustible principal. Éteindre ou utiliser un agent chimique sec ou encore un extincteur sur tous types de flammes.

■ S'assurer que les aliments soient le moins humides possible avant de les mettre dans l'huile. L'humidité peut faire éclabousser ou déborder l'huile. À haute intensité, faire attention aux liquides éclaboussés ou qui débordent, ils peuvent produire de la fumée.

■ Ne pas faire flamber des aliments sous une hotte. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par succion et les filtres à graisse pourraient s'enflammer.

■ Ne pas faire chauffer de contenants de nourriture non ouverts. La pression causée par la chaleur pourrait les faire éclater et causer des blessures.

■ Avant de retirer les casseroles et les poêlons du feu, s'assurer que les brûleurs sont bien éteints.

■ Pour prévenir les brûlures ou les difficultés respiratoires, laisser le dessus de cuisinière refroidir avant de le nettoyer. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

■ Essuyer une plaque de cuisson avec un tissu humide ou une éponge mouillée expose à des risques de brûlure dont il faut prendre garde.

■ Ne pas laisser de matériaux inflammables, comme de la graisse de cuisson, s'accumuler sur l'appareil.

■ Ne jamais couvrir la plaque de cuisson avec un linge. Cela peut causer un incendie.

■ Ne pas laisser d'articles sur la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ils pourraient fondre ou s'enflammer à cause de la chaleur résiduelle ou si elle est allumée par inadvertance.

■ Les matériaux inflammables ne devraient jamais être rangés sur ou près de l'appareil.

■ S'il y a un tiroir sous le dessus de cuisinière sans la présence d'une base protectrice directement sous l'appareil, s'assurer qu'aucun aérosol, liquide combustible ou autre matériaux inflammables ne s'y trouvent. Si des ustensiles y sont rangés ils doivent être fabriqués d'un matériel résistant à la chaleur.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Protection contre les dégâts

■ Ne jamais placer de casseroles ou de poêlons chauds sur le panneau de commande, cela pourrait endommager les composants électroniques.

■ Ne rien laisser tomber sur la surface en céramique. Même les objets légers peuvent causer des dégâts.

■ Ne pas utiliser de casseroles ou de poêlons aux rebords proéminents sur la plaque de cuisson. Ces ustensiles pourraient en rayer la surface de façon irréparable. Voir "Choisir une batterie de cuisine" pour plus d'information. Les grains de sel et de sable peuvent également la rayer. S'assurer que le fond des casseroles et des poêlons est propre, sec et sans trace de graisse.

■ Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, ne pas utiliser de casseroles ou de poêlons à fond mince. Ne jamais faire chauffer un poêlon vide à moins que le fabricant ne le spécifie.

■ Avant d'utiliser une batterie de cuisine en verre, en vitrocéramique, en céramique de la poterie ou de la faïence sur la plaque de cuisson, bien vérifier que cet usage est recommandé.

■ Ne pas laisser tomber de sucre, solide ou liquide, de morceaux de plastique ou d'aluminium sur les brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Si de tels résidus refroidissent sur la surface de céramique, des trous peuvent se former et la plaque de cuisson pourrait même craquer.

■ Tous les débordements devraient être nettoyés le plus tôt possible pour éviter qu'ils ne brûlent et deviennent difficiles à essuyer.

■ Ne pas nettoyer cet appareil avec de la vapeur. La vapeur pourrait pénétrer l'intérieur des composants électroniques et causer un court-circuit.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité de l'appareil

■ En cas de dommage à l'appareil, l'éteindre immédiatement et le débrancher de la source d'alimentation principale. Communiquer avec le service du soutien technique de Miele. Ne pas utiliser l'appareil avant qu'il ne soit réparé. S'assurer que l'appareil n'est pas alimenté en courant électrique jusqu'à ce que les réparations soient terminées.

■ Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson brisée. Les bris et les fissures de la surface en céramique de l'appareil représentent des défaillances qui doivent être traitées comme telles. Si la plaque de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent y pénétrer et causer des chocs électriques. Ne pas utiliser l'appareil avant qu'il ne soit réparé.

■ Les réparations doivent être effectuées seulement par des techniciens qualifiés pour des raisons de sécurité. Les réparations et autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux. N'ouvrir la carrosserie de l'appareil en aucune circonstance.

■ Durant la période que dure la garantie, les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé. Dans le cas contraire, la garantie devient nulle.

Indications de sécurité supplémentaires

■ S'assurer que les cordons d'alimentation des petits appareils électroménagers ne soient pas en contact avec la plaque de cuisson. Le matériel isolant du cordon électrique pourrait s'endommager. Risque de chocs électriques!

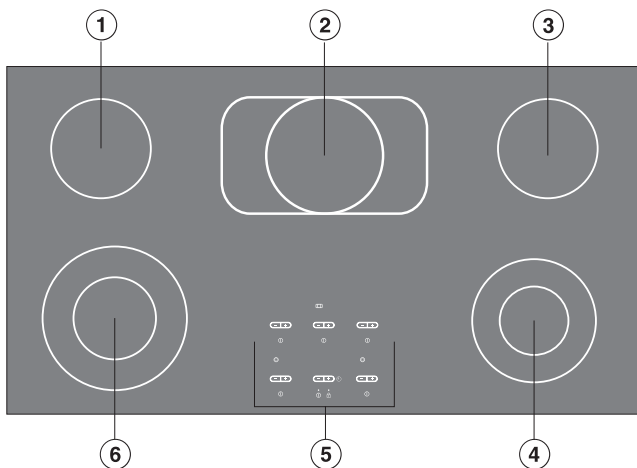
■ Ne pas utiliser de plastique ou d'aluminium. Ils fondent à température élevée. Risque d'incendie!

■ Si un animal de compagnie saute sur la plaque de cuisson, une commande pourrait être activée. Cette commande pourrait être celle qui met en marche un brûleur. Ne jamais laisser un animal de compagnie trop près de l'appareil et activer le verrou de sécurité.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS ET LES RELIRE PÉRIODIQUEMENT

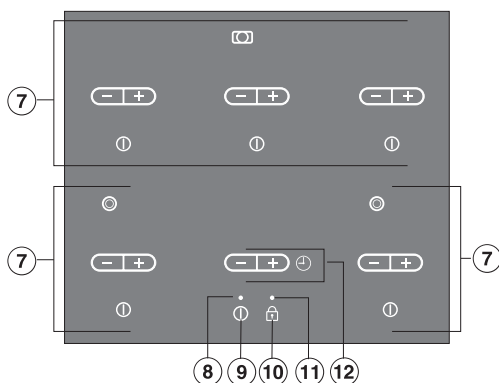
Guide pour l'utilisation du dessus de cuisinière

Brûleurs



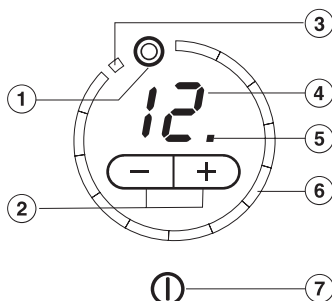
- ①③ Brûleur simple
- ② Brûleur à zone variable
- ④⑥ Brûleurs à zone variable
- ⑤ Commandes tactiles

Commandes tactiles et indicateurs



- ⑦ Commandes tactiles des brûleurs
- ⑧ Indicateur de mise en marche du dessus de cuisinière
- ⑨ Mise en marche du dessus de cuisinière
- ⑩ Verrouillage de sécurité pour les enfants
- ⑪ Indicateur de verrouillage
- ⑫ Minuterie (voir commandes de minuterie et affichage)

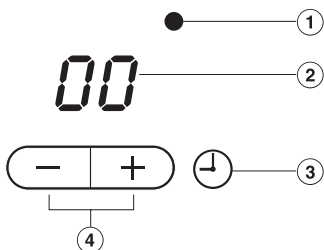
Commandes tactiles des brûleurs et affichage



- ① Commandes tactiles des brûleurs à zone variable
- ② Commande tactile de variation d'intensité
- ③ Voyants indicateurs des brûleurs à zone variable
- ④ Affichage :
 - = Le brûleur est prêt à être utilisé
 - 0 = Le brûleur est allumé
 - 1 à 12 = Niveau d'intensité
 - ≡ = Chaleur résiduelle
 - F = Défaut (voir "Dispositif de sécurité d'interruption du courant électrique")
 - R = Cuisson automatique avec niveau étendu d'intensité
 - PD etc. = Programme (voir "Réglages de la plaque de cuisson")
 - SD etc. = État (voir "Réglages du dessus de cuisinière")
- ⑤ Voyant indicateur de l'intensité du brûleur à zone variable (voir "Réglage de la plaque de cuisson")
- ⑥ Anneaux lumineux
Le nombre de segments allumés correspond à la sélection de l'intensité (exception: voir "Cuisiner avec cuisson automatique").
- ⑦ Commande tactile de mise en marche des brûleurs

Guide pour l'utilisation du dessus de cuisinière

Commande tactile de minuterie et d'affichage



- ① Voyant indicateur d'arrêt automatique (brûleur arrière droit)
- ② Affichage de l'heure
- ③ Commande tactile de mise en marche et arrêt de la minuterie, navigation entre les fonctions et sélection d'un brûleur pour l'arrêt automatique
- ④ Commande tactile de réglage de l'heure

Information sur les brûleurs

Brûleurs	KM 5676		Watts
	diamètre (en pouces)		
	pouces	cm	
□	5 ¹¹ / ₁₆	14.5	1100
	9 ¹ / ₁₆	23	2500
□	5 ¹¹ / ₁₆	14.5	1200
□	6 ¹¹ / ₁₆	17	1500
	6 ¹¹ / ₁₆ x 11 ⁷ / ₁₆	17 x 29	2500
□	5 ¹ / ₂	14	1200
□	4 ³ / ₄	12	700
	7 ¹ / ₁₆	18	1800
			Tous les brûleurs 9200

Nettoyer la plaque de cuisson

Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et séchez-la ensuite avec une serviette douce.

Faire chauffer la plaque de cuisson

Les composantes métalliques de la plaque de cuisson sont enduites d'une couche protectrice qui peut dégager une odeur légère lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois.

L'odeur se dissipe en peu de temps et n'est pas un signe que l'appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.

Commandes tactiles

La plaque de cuisson est équipée de commandes tactiles qu'on active avec le doigt.

Un signal accoustique est émis pour signifier que la commande est activée.

Veiller à ce que l'espace autour des commandes soit propres et ne rien y poser. La commande tactile pourrait confondre un objet ou un débris avec une pression du doigt, ce qui aurait pour effet d'allumer ou d'éteindre un brûleur.

Pour éviter d'endommager les composantes électroniques, ne jamais poser de casseroles chaudes sur le tableau de commandes.

Remise à zéro des commandes tactiles

Remise à zéro automatique

Pour confirmer que la plaque de cuisson fonctionne correctement les commandes tactiles se remettent automatiquement à zéro:

- quand la plaque de cuisson est branchée à la source d'alimentation principale,
- s'il y a interruption de courant, et
- durant l'utilisation pour répondre à une modification de l'éclairage environnant.

Durant la remise à zéro des commandes tactiles l'indicateur du verrou de sécurité pour les enfants s'allume et le dessus de cuisinière ne peut pas être allumé.

Si la remise à zéro automatique ne peut être complétée, la lettre **R** apparaît dans l'écran qui correspond aux brûleurs avant droit et gauche et la lettre **F** apparaît dans l'écran qui correspond au brûleur arrière gauche. Sur le brûleur arrière droit et sur la minuterie, des chiffres apparaissent.

Remise à zéro manuelle

- S'assurer que la plaque de cuisson ne soit ni directement, ni fortement éclairée (rayons du soleil ou artificiels). L'espace autour de la plaque de cuisson ne doit pas non plus être totalement sombre ou vivement éclairée.
- S'assurer que la plaque de cuisson ne soit pas recouverte. Retirer tous les accessoires de cuisine et la nettoyer si nécessaire.
- Faire basculer le disjoncteur ou débrancher l'appareil pendant une minute.

Les commandes tactiles se remettent automatiquement à zéro quand l'alimentation électrique est rétablie.

Si le problème persiste, communiquez avec le service du soutien technique.

Mise en marche de la plaque de cuisson

- Appuyer sur ① la commande tactile de mise en marche de la plaque de cuisson.

Une barre horizontale - apparaît sous l'affichage des brûleurs ainsi qu'un voyant. Si aucun réglage n'est sélectionné, la plaque de cuisson s'éteint après quelques secondes par mesure de sécurité.

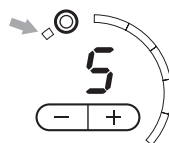
Allumer le brûleur

- Appuyer sur la commande tactile ① de mise en marche correspondant au brûleur voulu.
- Sélectionner une intensité entre 1 et 12 en appuyant sur - ou + .

Commencer la sélection par - sélectionne la cuisson automatique. Commencer la sélection par + sélectionne la cuisson non automatique.

Brûleur variable

Lorsqu'un brûleur variable est allumé, la surface de cuisson s'ajuste automatiquement aux casseroles et poêlons plus larges.



Un court segment (voir la flèche) en haut de l'anneau lumineux indique que la zone étendue du brûleur à zone variable est en marche.

Éteindre la zone étendue du brûleur variable

- Pour éteindre la zone étendue du brûleur variable, appuyer sur ②.

Utilisation

Réglages

À utiliser pour	Intensité*
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer du yaourt	1 - 2
Faire épaissir des sauces qui contiennent des jaunes d'œufs ou du beurre Réchauffer de petites quantités de nourriture ou de liquide Réchauffer des aliments collants Faire cuire du riz	1 - 3
Réchauffer du liquide ou des aliments semi-solides Faire épaissir des sauces, e.g. hollandaise Faire cuire du pudding au riz	3 - 5
Dégeler des aliments congelés Passer des légumes, du poisson, etc., à la vapeur Faire cuire des dumplings, des pâtes, de la soupe, etc. Faire cuire du bouillon	4 - 6
Faire bouillir ou cuire une grande quantité de nourriture	7
Faire frire du poisson lentement (sans trop cuire le gras) , des saucisses, des œufs, etc.	8 - 9
Crêpes, etc.	9 - 11
Faire bouillir une grande quantité d'eau Cuisson automatique	11 - 12

* Ces réglages constituent un guide. Pour la cuisson dans de grosses casseroles, en grandes quantités ou sans couvercle, une intensité plus élevée est requise. Pour les plus petites quantités, choisir une intensité plus basse.

Cuisson automatique

Quand la fonction cuisson automatique est activée, le brûleur s'allume automatiquement à l'intensité la plus élevée et change ensuite à l'intensité d'opération qui a été sélectionnée. La période pour laquelle l'intensité maximale de la cuisson automatique dure dépend de l'intensité qui a été sélectionnée (voir table).

Si une intensité élevée a été choisie, une période plus courte est requise.

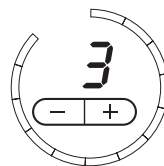
Intensité	Durée d'allumage (min : sec)
1	0 : 30
2	2 : 00
3	2 : 30
4	3 : 00
5	4 : 00
6	6 : 00
7	9 : 00
8	2 : 00
9	2 : 00
10	2 : 30
11	2 : 30
12	-

Pour activer la cuisson automatique

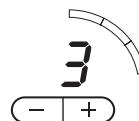
- Mettre le brûleur en marche
- Appuyer sur la commande tactile jusqu'à ce que l'intensité désirée soit affichée. Par exemple 3.

Les 12 segments de l'anneau lumineux s'allument pour la durée de la cuisson automatique. Quand cette période est écoulée, les segments correspondant à l'intensité sélectionnée restent allumés.

Exemple:



pendant la cuisson automatique.

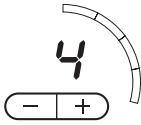


pendant la cuisson.

Le niveau d'intensité peut être augmenté ou diminué pendant la phase d'allumage avec les commandes tactiles **-/+**. La durée de la cuisson automatique change avec les modifications.

Utilisation

Cuisson non automatique



- Allumer le brûleur. Appuyer sur le détecteur + jusqu'à ce que le niveau d'intensité désiré soit affiché. Par exemple: 4.

Le niveau d'intensité sélectionné est indiqué par le nombre de segments visibles dans l'anneau lumineux. Par exemple: à l'intensité 4, quatre segments sont visibles.

Éteindre un brûleur

- Appuyer sur la commande tactile ① de mise en marche du brûleur voulu.

- apparaît quelques secondes. Si la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Éteindre la plaque de cuisson

- Appuyer sur la commande tactile ① de mise en marche pour le dessus de cuisinière.

Tous les brûleurs sont éteints. Les brûleurs encore chauds voient leur indicateur de chaleur résiduelle respectifs s'allumer.

Indicateur de chaleur résiduelle

Les barres de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent les unes après les autres à mesure que les brûleurs refroidissent. Le dernier indicateur de chaleur s'éteint quand le brûleur s'est assez refroidi pour être touché du doigt.

Ne pas toucher au brûleur ou poser quelque objet que ce soit sur lui tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Danger de brûlures!

Après une panne électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

Avertissement: En cas de défaillance, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même si les zones de cuisson sont encore chaudes.

On peut finir la cuisson des aliments en utilisant la chaleur résiduelle des zones de cuisson. Éteindre la plaque de cuisson 5 minutes avant que les aliments soient complètement cuits.

Choisir une batterie de cuisine

Suivre ces instructions de base pour obtenir le plein rendement de votre plaque de cuisson.

La surface de cuisson

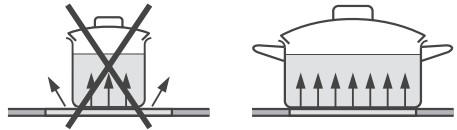
La plaque de cuisson en céramique est fabriquée avec un matériel extrêmement dur et résistant. La surface résiste bien au rayures mais n'en est pas à toute épreuve. Eviter d'utiliser une batterie de cuisine à fond en sillons. Les casseroles à sillons au fond sale ou écaillé peuvent rayer la plaque de cuisson si elles sont traînées sur la surface en céramique.

S'assurer que les dessus de cuisinière et le fond des casseroles soient propres avant de commencer à cuisiner. Certains aliments, en particulier les grains de sucre ou les liquides cristallisés, comme la mélasse et le sirop, sont plus durs que la céramique et peuvent rayer la surface s'ils ne sont pas nettoyés immédiatement. Les rayures petites ou légères n'affectent pas la performance de sécurité de la plaque de cuisson.

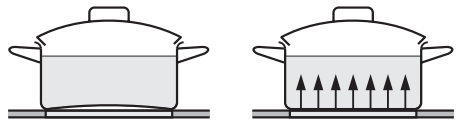
Les anneaux entourant les brûleurs sont fusionnés avec la céramique et sont résistants à l'usure s'ils sont entretenus correctement. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'éponges à surface râpée qui peuvent user les anneaux.

Casserolles et poêlons

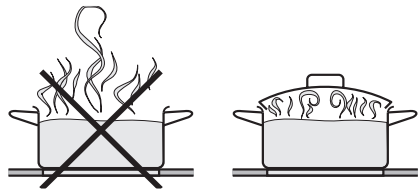
Une batterie de cuisine particulière n'est pas nécessaire, mais comme dans toutes les cuisinières, plus grande est la qualité de la batterie de cuisine, meilleure en est la performance.



- Pour une cuisson égale et efficace sur le plan énergétique, le diamètre de la casserole ou du poêlon devrait être le même, ou presque le même, que celui du brûleur.



- Utiliser une batterie de cuisine à fonds plats, épais et sans aspérités. Les fonds légèrement concaves sont aussi très efficaces. Les casseroles à fond convexes ne sont pas souhaitables.



- Utiliser un couvercle pendant la cuisson réduit la perte de chaleur et le temps de cuisson.

Les poêlons de cuivre ou

d'aluminium peuvent laisser un résidu métallique sur la plaque de cuisson. Ceci est normal. Ces résidus peuvent être enlevés avec un nettoyant à céramique non abrasif ou un grattoir à lame.

S'assurer de nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation. Les résidus qui fondent deviennent de plus en plus difficile à nettoyer. Cela peut gâcher l'apparence de la plaque de cuisson. Laisser le dessus de cuisinière refroidir avant de le nettoyer.

La fonte, le verre ou le grès ne devraient pas être utilisés car ils ont de faibles coefficients de transfert de chaleur et parce qu'ils pourraient rayer la surface de la plaque de cuisson.

Minuterie

La plaque de cuisson possède une minuterie qui peut être utilisée pour mesurer la durée de quelque activité que ce soit dans la cuisine et/ou éteindre automatiquement les brûleurs. Les deux fonctions peuvent être utilisées simultanément.

Une durée de **1** à **99** minutes peut être choisie. Cette durée peut être augmentée ou diminuée avec la commande tactile - ou +. Pour remettre la minuterie à **00** appuyer sur - et + en même temps.

Si plus d'une durée sont programmées, le temps qui s'écoule le premier est affiché. Si ce temps est alloué à un brûleur, le voyant du vérificateur respectif clignote.

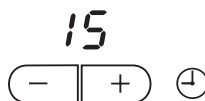
Régler la minuterie

La minuterie peut être réglée avec la plaque de cuisson en marche ou non. La minuterie peut être réglée de 1 à 99 minutes.

- Appuyer sur la commande tactile du vérificateur ⊕.

Pour régler la minuterie quand l'arrêt automatique est programmé pour un ou plusieurs brûleurs: appuyer sur la commande tactile du vérificateur ⊕ jusqu'à ce que tous les voyants de tous les vérificateurs de tous les brûleurs s'allument de façon continue et que **00** soit affiché.

00 est affiché.



- Appuyer sur la commande tactile du vérificateur - ou + jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché. Par exemple: 15 minutes.

Le temps qui s'écoule s'affiche en minute. Le temps qui reste est affiché et peut être modifié à tout moment en appuyant sur - ou +.

Quant la durée sélectionnée s'est écoulée, **00** apparaît et une sonnerie se fait entendre. Après quelques secondes, la sonnerie s'arrête et **00** s'éteint. Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur la commande tactile du vérificateur ⊕.

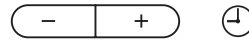
Régler la minuterie pour arrêter automatiquement un brûleur

Pour utiliser ce réglage, un niveau d'intensité doit être sélectionnée pour le brûleur choisi. Tous les brûleurs peuvent être programmés en même temps.

- Allumer le brûleur choisi, par exemple brûleur droit arrière, et sélectionner un niveau d'intensité.
- Appuyer sur le vérificateur ⊕ jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur sélectionné s'allume, par exemple brûleur droit arrière.

Si des brûleurs multiples sont sélectionnés, les voyants pour les brûleurs activés s'allument dans le sens des aiguilles d'une montre du devant à gauche jusqu'au devant à droite.

15 ☀



- Appuyer sur la commande tactile du vérificateur - ou + jusqu'à ce que s'affiche le temps nécessaire, par exemple 15 minutes.

Le temps s'écoule en minutes. Le temps qui reste est affiché et peut être modifié à tout moment en appuyant sur - ou +.

Quand le temps sélectionné s'est écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement. L'écran d'affichage du brûleur montre 0, l'écran d'affichage de la minuterie montre 00 et une sonnerie se fait entendre. Après quelques secondes la sonnerie s'arrête et 00 s'éteint. Pour arrêter la sonnerie appuyer sur la commande tactile du vérificateur ⊕.

Dispositifs de sécurité

Verrou de sécurité

Garder la plaque de cuisson hors de portée des enfants pour leur propre sécurité.

La plaque de cuisson est munie d'un verrou de sécurité pour empêcher les enfants d'allumer les brûleurs ou d'en changer les réglages.

Il est possible d'activer le verrou quand la plaque de cuisson est en marche mais aussi quand elle est arrêtée.


Activer le verrou lorsque la plaque de cuisson est allumée

- Les réglages des brûleurs et de la minuterie ne peuvent être modifiés.
- Les brûleurs et le dessus de cuisinière peuvent encore être éteints mais ne peuvent plus être rallumés par la suite.


Activer le verrou lorsque le dessus de cuisinière est éteint

- L'appareil ne peut être allumé.


Pour activer le verrou

- Appuyer et tenir la  commande de verrouillage jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume.

Le voyant s'éteint après un petit moment.

Toucher la  commande de verrouillage ou sélectionner un réglage, et le voyant s'allume de niveau pour indiquer que le verrou est activé.

Pour désactiver le verrou

- Appuyer et tenir la  commande de verrouillage jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

En cas de panne de courant, le verrou est désactivé.

Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique

La plaque de cuisson reste allumée trop longtemps

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation en électricité si elle n'est pas éteinte après son utilisation.

Si un des brûleurs chauffe pour une période de temps inhabituellement longue (voir tableau), et que le niveau d'intensité n'est pas ajusté, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Niveau d'intensité *	Heures de fonctionnement maximum
1/1.	10
2/2.	5
3/3.	5
4/4.	4
5/5.	4
6	4
6.	3



7/7.	3
8/8.	3
9/9.	2
10/10.	2
11/11.	2
12	1

*Les niveaux de puissance comportant un point ne sont disponibles que lorsque la gamme de niveaux de puissance est accrue. Consultez la section "Programmation".

- Pour utiliser la plaque de cuisson de nouveau, simplement allumer les brûleurs de la façon habituelle.

Dispositifs de sécurité

Commandes tactiles recouvertes

La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si une commande tactile est recouverte pour plus de 10 secondes, par exemple par le contact d'un doigt, par de la nourriture qui déborde, ou encore par un objet comme une mitaine thermorésistante ou une serviette. Une sonnerie se fait également entendre toutes les 30 secondes pour une période maximale de 10 minutes et l'écran affiche un F clignotant.

- Nettoyer les commandes tactiles ou retirer l'objet qui les recouvre.

La sonnerie cesse et l'écran **F** s'éteint.

- Rallumer le dessus de cuisinière avec la ① commande tactile. Les brûleurs peuvent être utilisés de nouveau.

Dispositif de protection contre la surchauffe

Chaque brûleur est doté d'un limiteur de température. Ce limiteur éteint les éléments chauffants du brûleur avant que la surface céramique devienne trop chaude. Lorsque la surface céramique aura refroidi jusqu'à une température sécuritaire, les éléments chauffants se rallumeront automatiquement.

Le dispositif de protection contre la surchauffe peut s'activer si :

- vous allumez un brûleur sans mettre une casserole dessus.
- vous chauffez une casserole vide.
- une casserole dont le fond est inégal n'adhère pas entièrement au brûleur.
- une casserole ne diffuse pas la chaleur de manière égale.

Si le cycle des éléments chauffants clignote même au niveau de puissance le plus élevé, cela indique que le dispositif de protection contre la surchauffe a été activé.

Réglages de la plaque de cuisson

Les éléments de programmation par défaut suivants peuvent être modifiés au besoin :

- Réglages de cuisson automatique
- Intensité par défaut
- Mode de démonstration
- Étendue des niveaux d'intensité
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Verrou de sécurité
- Minuterie
- Réglages de démarrage de minuterie
- Sonnerie de la minuterie
- Signal accoustique des commandes tactiles

Pour reprogrammer les réglages de la plaque de cuisson contacter Miele.

Ne pas nettoyer cet appareil à la vapeur. La vapeur peut s'infiltrer dans les composantes électroniques et causer un court circuit. La vapeur sous pression peut causer des dommages permanents à la surface de l'appareil et aux composantes, dommages pour lesquels le fabricant ne peut accepter de responsabilité.

Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient endommager le joint d'étanchéité entre la surface de céramique, le cadre et la plaque de cuisson.

ne jamais utiliser de produit nettoyant abrasif, caustique, pour le four, de détergent à lave-vaisselle, d'éponge rugueuse, de laine d'acier ou de brosse dure. Ils endommagent la surface.

La surface de céramique peut être nettoyée avec un produit nettoyant à surface de céramique. Suivre les instructions du fabricant.

S'assurer qu'aucun résidu de produit nettoyant ne reste sur la surface de céramique en essuyant la plaque de cuisson soigneusement avec un chiffon humide. Ces résidus pourraient l'endommager ou produire des vapeurs toxiques sous l'effet de la chaleur.

S'assurer que les casseroles et poêlons soient secs et propres.

Après le nettoyage, sécher la surface avec un chiffon doux pour empêcher l'accumulation de dépôts calcaires.

Nettoyer tout débordement immédiatement pour éviter qu'ils ne deviennent difficiles à enlever.

Nettoyer l'appareil régulièrement, préférablement après chaque utilisation. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.


Nettoyage et entretien

- Essuyer les taches avec un linge humide. Les taches tenaces se nettoient plus facilement avec un grattoir à lame mince.
- Appliquer le produit nettoyant à céramique avec un linge doux ou un essuie-tout. Pour enlever les dépôts calcaires, appliquer le produit avec un chiffon doux ou utiliser un grattoir à lame.
- Après avoir nettoyé la surface en céramique, l'essuyer d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec.

Un produit avec un additif spécial pour empêcher l'eau de moirer la surface en céramique peut être ajouté.

Tous les solides fondus comme **le sucre, le plastique ou le papier d'aluminium** devraient être enlevés le plus tôt possible, pendant que le brûleur est encore tiède. Ces matériaux, s'ils durcissent sur la plaque de cuisson, peuvent l'abîmer.

- Éteindre le brûleur.
- Utiliser un grattoir à lame pour racler **immédiatement** les aliments fondus de la surface du brûleur pendant qu'il est encore tiède.
Agir avec prudence : risque de brûlures !
- Laisser la plaque et le brûleur refroidir de la façon décrite plus tôt.

 Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé selon les normes locales et nationales de sécurité. Des réparations effectuées par une personne non autorisée peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les réparations non autorisées.

Que faire si la plaque de cuisson ou les brûleurs ne peuvent être allumés ?

Défaillance possible	Solution
Le verrou de sécurité est activé	Désactiver le verrou de sécurité. Voir "Verrou de sécurité".
Le fusible principal a disjoncté.	Vérifier le fusible principal.

Que faire si le brûleur ne chauffe pas mais peut être allumé et qu'un niveau d'intensité peut être sélectionné ?

Défaillance possible	Solution
La plaque de cuisson est en mode démonstration.	Téléphoner au service de soutien technique Miele

Que faire si la plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation, qu'une sonnerie se fait entendre et que l'indicateur de chaleur résiduelle ou qu'un F clignotant apparaissent ?

Défaillance possible	Solution
Le brûleur est resté allumé trop longtemps ou les commandes tactiles sont recouvertes.	Voir "Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique".

Que faire si un éléments chauffant s'éteint et se rallume ensuite ?

Défaillance possible	Solution
Le dispositif de protection contre la surchauffe est activé.	Voir "Dispositif de protection contre la surchauffe".

Que faire si les aliments ne cuisent pas lors de l'utilisation de la cuisson automatique ?

Défaillance possible	Solution
Les casseroles ou poêlons ne transfèrent pas efficacement la chaleur.	Utiliser une meilleure batterie de cuisine, voir "Choisir une batterie de cuisine".
De grandes quantités de nourriture sont cuites.	Sélectionner un niveau d'intensité plus élevé.

Foire aux questions

Que faire si un ou plus d'un indicateur de chaleur résiduelles clignote?

Défaillance possible	Solution
Il y a eu une panne de courant durant l'utilisation. Les brûleurs se sont éteints.	Rallumer la plaque de cuisson.
Les indicateurs de chaleur résiduelle étaient allumés pendant la programmation, par exemple : le verrou de sécurité (activé ou désactivé) a été sélectionné.	Les indicateurs de chaleur résiduelle clignotent pendant environ 45 minutes après que le mode de programmation est abandonné. La plaque de cuisson peut être utilisée tout de même.

Que faire si, lorsque la plaque de cuisson est éteinte, l'écran de la minuterie indique des chiffres et l'écran de brûleur indique R, F ou des chiffres?


Les commandes tactiles n'ont pas pu être remises à zéro automatiquement. Elles doivent être remises à zéro manuellement.	Voir, "Remise à zéro des commandes tactiles - Remise à zéro manuelle". Si le problème persiste, téléphoner au service de soutien technique de Miele
--	--

Que faire si l'écran du brûleur arrière indique F, que l'écran du brûleur avant indique E et que la minuterie indique des chiffres?

Défaillance possible	Solution
Faire basculer le disjoncteur de la plaque de cuisson ou débrancher l'appareil pendant une minute.	Si le problème persiste, téléphoner au service de soutien technique de Miele

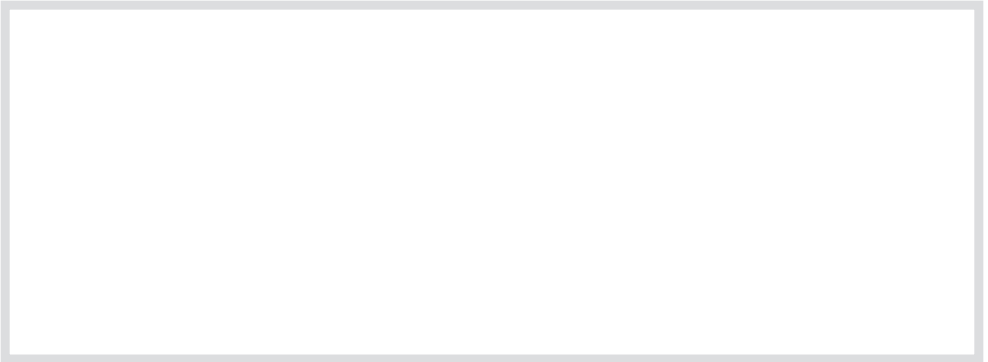
Service de soutien technique

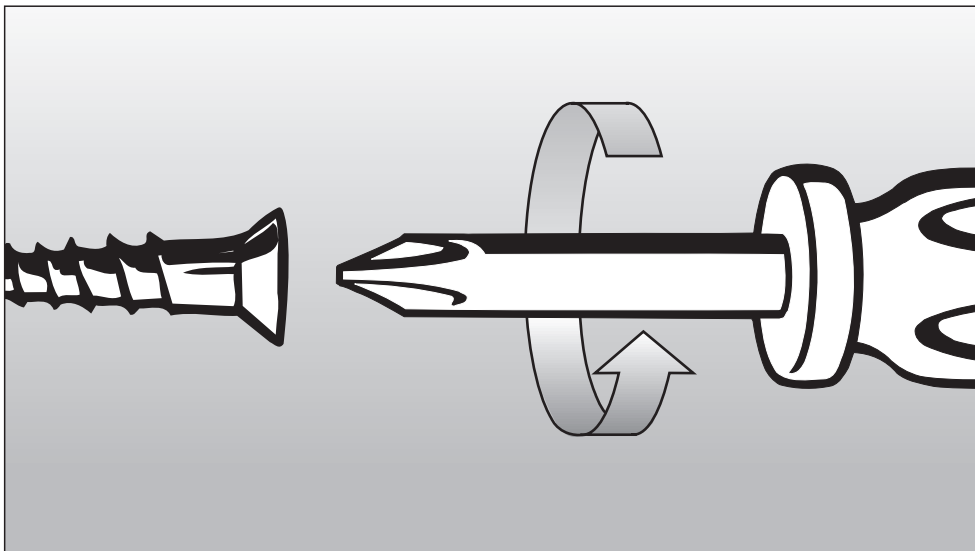
Si vous ne pouvez résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec le Service technique Miele.

 1-800-565-6435
service@miele.ca

Lorsque vous communiquez avec le service technique, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ceux-ci sont indiqués sur la plaque signalétique qui est placée sur l'appareil.

Apposez la plaque signalétique ici :





Instructions d'installation

Afin de prévenir les accidents
et pour éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire ces instructions
avant de l'installer ou de l'utiliser.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Note à l'installateur:

Laisser ce guide d'instruction au consommateur pour que l'inspecteur en électricité local puisse le consulter.

Les données minimales incluses dans ces instructions d'installation doivent être respectées pour assurer une utilisation sécuritaire. Ne pas les respecter augmente le risque d'incendie.

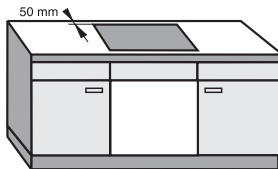
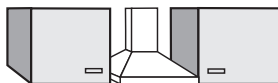
Le meuble de support ainsi que l'auvent doivent être installés les premiers pour éviter d'endommager la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson doit être installée exactement comme le montrent les illustrations en conservant les distances sécuritaires requises qui y sont indiquées. Ne pas installer la plaque de cuisson entre deux grands meubles, ceci constitue un risque d'incendie.

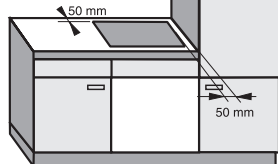
Une distance minimale de 2" (50 mm) entre la plaque et le mur arrière et un mur latéral doit être maintenue pour des raisons de sécurité.

La plaque de cuisson doit être collée avec un adhésif résistant à la chaleur (212 °F/100 °C) pour empêcher la distortion ou la dissolution de l'adhésif.

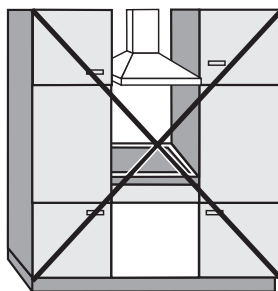
La plaque de cuisson ne peut être installée par dessus une laveuse à vaisselle, à linge, une sècheuse, un réfrigérateur ou un congélateur. La chaleur irradiante de la plaque de cuisson pourrait les endommager.



recommandé



pas recommandé



pas permis

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

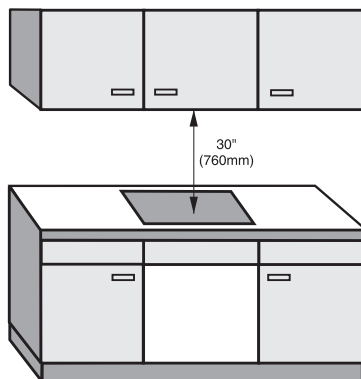
■ Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en se penchant par dessus la plaque de cuisson pour atteindre un objet, aucun espace de rangement ne devrait exister au dessus de celle-ci. S'il est absolument nécessaire de disposer d'un tel espace de rangement, le risque peut être diminué en installant l'auvent afin qu'il dépasse le meuble de rangement d'un minimum de 5".

■ À cause de la chaleur irradiée, il n'est pas recommandé d'installer la plaque de cuisson par dessus un tiroir. L'appareil devrait être installé dans un meuble muni d'un devant à tiroir factice. Un socle protecteur supplémentaire devrait être placé entre l'appareil et le tiroir factice.

■ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé sur un bateau ou dans des engins mobiles comme des avions ou des véhicules récréatifs. Toutefois l'installation est possible pour certaines de ces applications. Contacter le service du soutien technique Miele avec des exigences spécifiques.

■ La plaque de cuisson ne doit pas être scellée en place dans le comptoir lors de son installation. La bande d'étanchéité sous le rebord du dessus de cuisinière assure une étanchéité suffisante. Voir "Étanchéité".

Distances sécuritaires au dessus de l'appareil.



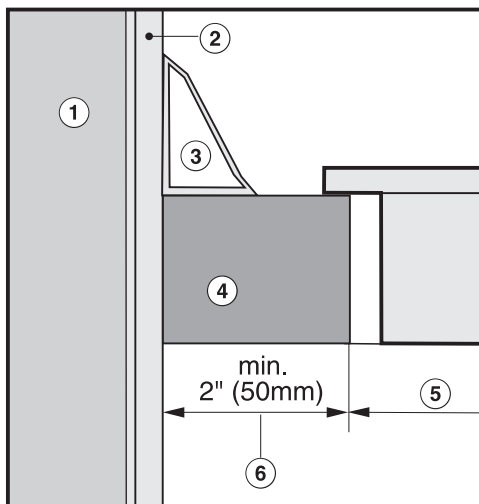
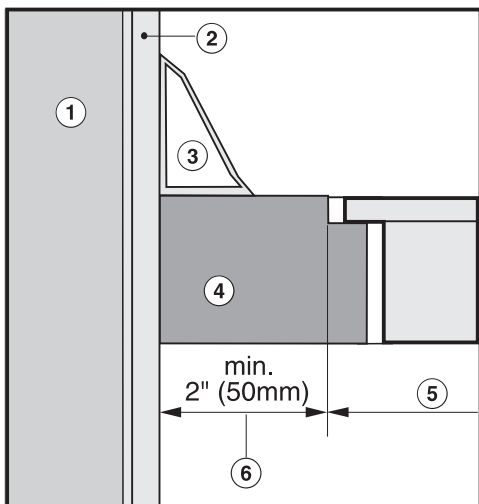
Généralement il doit y avoir une distance de 30" (760 mm) entre l'appareil et quelque objet que ce soit placé au dessus (auvent, espace de rangement, etc.) pour que l'installation soit considérée sécuritaire. Si le fabricant de ces objets donnent une distance différente, toujours choisir la plus grande des deux. Les distances des fabricants de ces objets devraient être indiquées dans leur guide d'utilisation et d'installation.

S'il y a plus d'un appareil sous une hotte (brûleur wok, dessus de cuisinière électrique, etc.) et qu'ils ont des distances de sécurité minimales différentes, toujours sélectionner la plus grande distance.

Installation

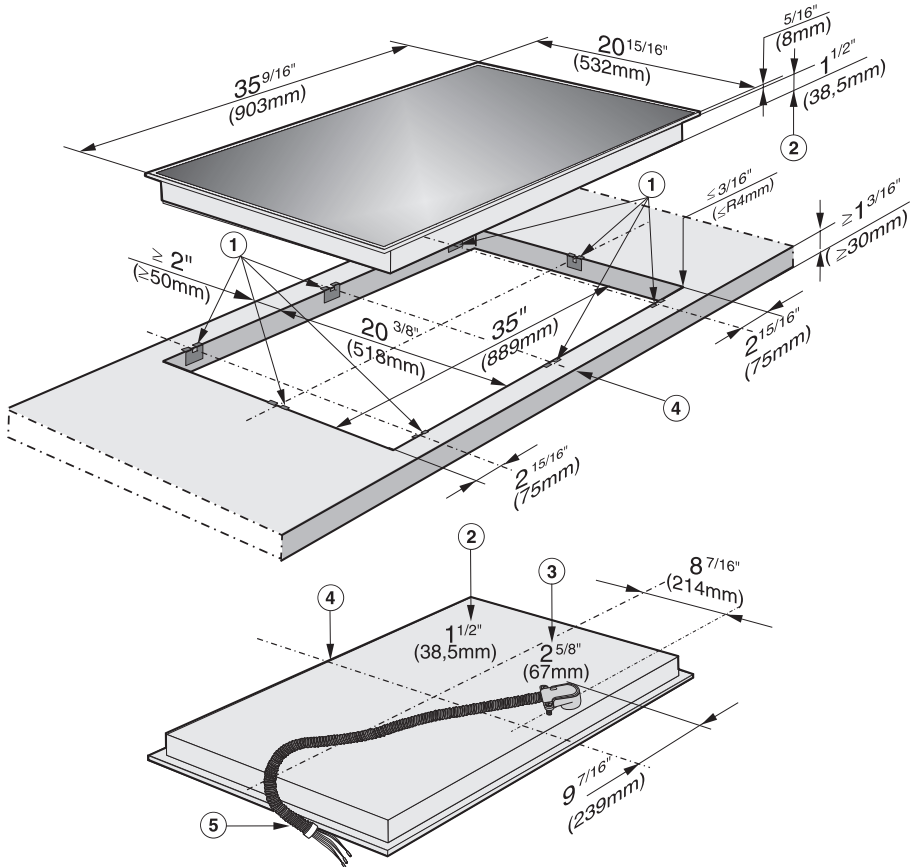
Plaque de cuisson au même niveau que le comptoir

Tables de cuisson à cadre/à facette



- ① Mur
- ② Couvre mur
- ③ Bordure arrière anti-éclaboussure
- ④ Comptoir
- ⑤ Morceau de comptoir coupé
- ⑥ 2 po (50 mm) distance minimale

Dimensions pour l'installation



- ① Agrafes
- ② Hauteur d'installation
- ③ Hauteur d'installation du cordon d'alimentation
- ④ Devant
- ⑤ Tuyau flexible en acier inoxydable
Longueur = 3' 11" (1200 mm)

Installation

Morceau coupé

- Couper le comptoir en suivant les dimensions données dans l'illustration suivante.

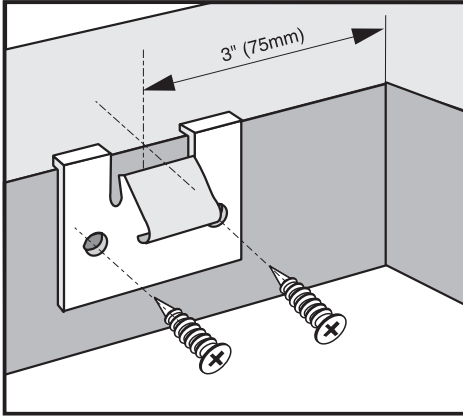
Toujours garder en mémoire la distance minimale de 2" (50 mm) entre le mur arrière et un des murs latéraux. Voir aussi "INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ".

- Sceller les surfaces découpées avec un scellant approprié pour éviter que le bois ne gonfle sous l'effet de l'humidité.
Utiliser des matériaux résistants à la chaleur.

Si, durant l'installation, le joint d'étanchéité autour du cadre n'arrive pas précisément au même niveau que le dessus du comptoir, le rayon du coin arrondi, pour un maximum de $\frac{3}{16}$ " (4 mm), peut être limé soigneusement pour l'ajuster.

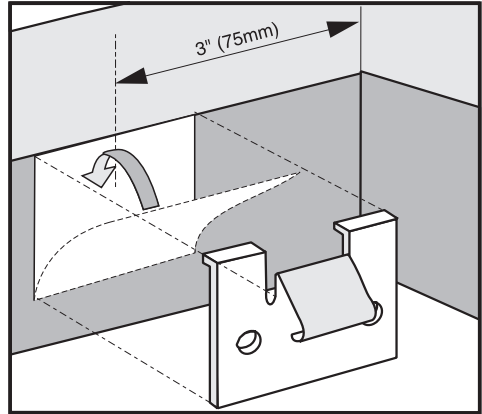
Installer les agrafes

Comptoirs en bois ou en corian

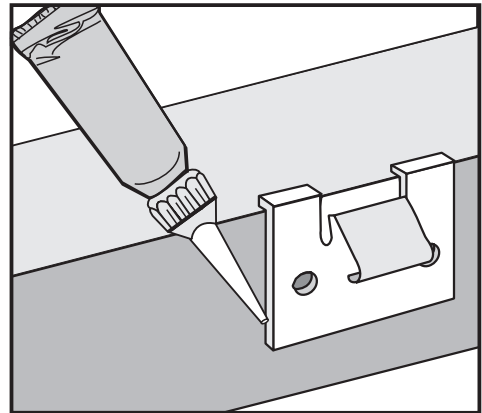


- Insérer les agrafes fournies aux positions marquées comme démontré ci-dessus, en les plaçant sur le rebord supérieur du morceau découpé et en les vissant bien en place avec les vis $\frac{1}{8}$ " x 1" (3.5 x 25 mm) fournies.

Comptoirs en granit



- Pour les comptoirs en granit, les agrafes doivent être placées et coller bien en place avec un ruban adhésif fort et collant des deux côtés.



- Recouvrir aussi les rebords des agrafes avec un scellant au silicone.

Les vis ne servent pas dans l'installation avec un comptoir en granit.

Installation

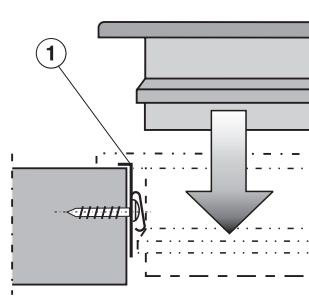
Installer la plaque de cuisson

- Faire glisser le cordon d'alimentation dans l'ouverture découpée et brancher l'appareil à la source d'alimentation principale.
- Placer le dessus de cuisinière sur les agrafes, ①.
- Avec une main de chaque côté appliquer une pression égale de chaque côté jusqu'à ce qu'un bruit sec signifiant que l'appareil s'est enclenché dans les agrafes se fasse entendre. S'assurer que le dessus de cuisinière est bien encastré dans le comptoir et qu'il n'y a pas d'ouverture entre le scellant et l'appareil.

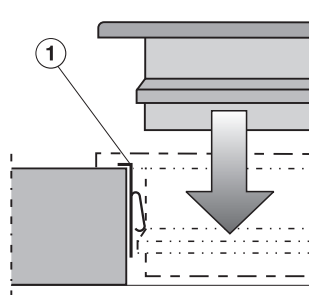
Pour retirer la plaque de cuisson de son emplacement il faut un outil spécial.

- Brancher le dessus de cuisinière à la source d'alimentation électrique principale.
- Allumer la plaque de cuisson et vérifier qu'il fonctionne.

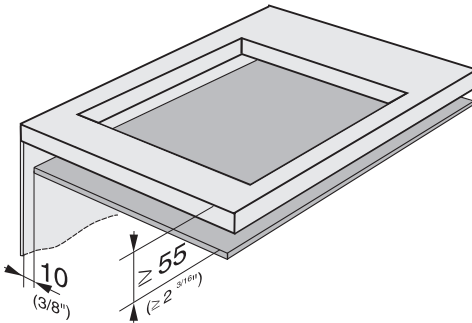
Comptoir en bois



Comptoir en granit



Plaque protectrice à placer sous la plaque de cuisson



Le dessous du dessus de cuisinière doit être installé de façon à ce que le dessus soit protégé et impossible à toucher.

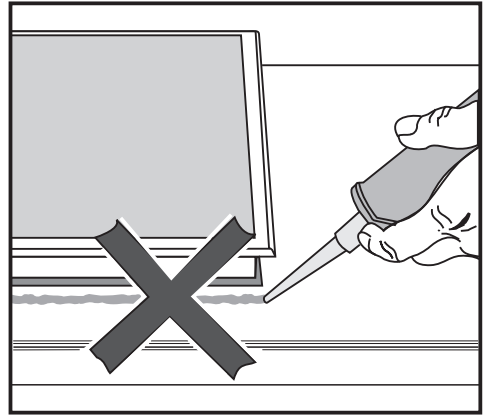
Une base en bois et un panneau frontal doivent être installés si:

- il n'y a pas de four en-dessous du dessus de cuisinière.
- la plaque de cuisson est plus large que le four ou le tableau de commande placé en dessous.
- Le dessous de cuisinière et le four ne sont pas directement en dessous l'un de l'autre.

La distance minimale entre le rebord supérieur du comptoir à la plaque protectrice en bois doit être de $2 \frac{3}{16}$ " (55 mm).

Entre la plaque et le panneau arrière il doit y avoir une ouverture pour la circulation d'air de $\frac{3}{8}$ " (10 mm).


Scellant



La plaque de cuisson ne doit pas être complètement scellée dans le comptoir lors de l'installation. La bande scellante sous la plaque de cuisson est suffisante pour le comptoir.

Si la plaque de cuisson est scellée en place, le comptoir ou l'appareil pourraient être endommagés si la plaque doit être retirée pour être réparée.

Branchement électrique

 **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer ou de réparer la plaque de cuisson, il faut tout d'abord la débrancher de la source d'alimentation principale soit en retirant le fusible, soit en coupant l'alimentation principale ou soit en basculant manuellement le disjoncteur.

L'installation ou la réparation de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié en accord avec les normes locales. Les réparations faites par une personne non qualifiée peuvent être dangereuses et le fabricant ne sera pas tenu responsable.

Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation principale, assurez-vous que le voltage et la fréquence inscrits sur la plaque signalétique correspondent aux caractéristiques électriques de la maison. Ces renseignements doivent concorder pour éviter tous dommages à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

Se servir de la cuisinière uniquement lorsque l'appareil est installé de façon sécuritaire dans le comptoir.

Installation

Veillez laisser ces instructions au client.

Alimentation électrique

S'assurer que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée sur la fiche signalétique.

Branchement

La plaque de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation à 3 brins prêt à être branché à une source avec mise à la terre.

208 V, 60 Hz, 50 de capacité de fusible.
240 V, 60 Hz, 40 de capacité de fusible.

Fil noir: branché sur L1 (vivant)
Fil rouge: branché sur L2 (vivant)
Fil vert: branché sur GND
 (mise à la terre)

La plaque de cuisson devrait avoir sa propre ligne électrique branchée à sa boîte de jonction sur un circuit de 50 ampères (208 V modèle) ou sur un circuit de 40 ampères (240 V modèle).

Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le diagramme électrique fourni avec l'appareil.

 **AVERTISSEMENT :**
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE!

Aidez-nous à protéger l'environnement

Jeter le matériel d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez recycler.

S'assurer que les emballages en plastique et les sacs, etc. soient mis au rebut de façon sécuritaire et que les enfants ne puissent les atteindre. Risque de suffocation!

Mise au rebut d'un vieil appareil

Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Avant de mettre au rebut votre appareil, débranchez-le et coupez le cordon d'alimentation électrique pour prévenir les accidents.



Miele Limitée

Siège social au Canada

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

Téléphone : (800) 643-5381

(905) 660-9936

Télécopieur : (905) 535-2290

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435

(905) 532-2272

Télécopieur : (905) 532-2292

service@miele.ca (Service technique)