

# Miele

## Instructions d'utilisation



## Plaque de cuisson en céramique KM 452

Pour éviter les accidents  
et l'endommagement de l'appareil,  
lisez ces instructions  
**avant** de l'installer ou de l'utiliser.



M.-Nr. 05 797 850

# Table des matières

---

<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ</b> .....	3
<b>Descriptif de la plaque de cuisson</b> .....	9
Commandes tactiles pour les brûleurs .....	11
Affichage pour les brûleurs .....	11
Minuterie .....	11
<b>Avant la première utilisation</b> .....	12
Nettoyez la plaque de cuisson .....	12
Chauffez la plaque de cuisson .....	12
Commandes tactiles .....	12
Remise à zéro automatique des commandes tactiles .....	13
Remise à zéro manuelle des commandes tactiles .....	13
<b>Utilisation de la plaque de cuisson</b> .....	14
Mise en service de la plaque de cuisson .....	14
Allumer un brûleur .....	14
Cuisson automatique .....	15
Cuisiner sans l'option cuisson automatique .....	16
Niveaux de cuisson pour la plaque de cuisson .....	17
Allumer un brûleur variable .....	18
Allumer le brûleur large .....	18
Éteindre un brûleur .....	19
Éteindre la plaque de cuisson .....	19
Voyant de chaleur résiduelle .....	19
<b>Choisir une batterie de cuisine</b> .....	20
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	21
Verrou de sécurité .....	21
Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique .....	22
Dispositif de protection contre la surchauffe .....	24
<b>Minuterie</b> .....	25
Régler la minuterie .....	25
Régler la minuterie pour éteindre un brûleur .....	26
<b>Entretien de la plaque de cuisson</b> .....	27
<b>Questions posées fréquemment</b> .....	29
<b>Réglages de la plaque de cuisson</b> .....	30
<b>Branchement électrique</b> .....	31
<b>Service technique</b> .....	32

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DE LA PLAQUE DE CUISSON

### ATTENTION -

**Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.**

Lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les consignes de sécurité de base, y compris :

### Installation

■ Assurez-vous 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.

■ Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence sécuritaire élémentaire. Dans le doute, faites vérifier l'installation électrique de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à terre ou par une installation déficiente.

■ Ne branchez pas l'appareil à la source d'alimentation électrique principale avec une rallonge électrique. Les rallonges électriques ne répondent pas aux exigences sécuritaires de cet appareil.

■ Avant la mise en service, coupez le courant électrique, soit en coupant la source d'alimentation principale, soit en "tirant" sur le disjoncteur.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

■ N'installez pas la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur diffusée par la plaque de cuisson peut les endommager.

■ Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, veillez à ce que le câble électrique de la plaque de cuisson ne soit pas en contact avec le four.

■ En raison de la chaleur diffusée vers le bas par ce type d'appareil, nous vous conseillons de ne pas l'installer au-dessus d'un tiroir. L'appareil devrait être installé dans un meuble muni d'un devant à tiroir factice et d'un socle protecteur supplémentaire placé entre l'appareil et le meuble.

■ 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 dans certaines circonstances. Veuillez communiquer vos exigences particulières au concessionnaire Miele le plus près de chez vous ou au service de soutien technique de Miele.

## Utilisation

■ N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été installé adéquatement sur le comptoir.

■ Cet appareil est doté d'un dispositif contre la surchauffe. Voir "Protection contre la surchauffe".

■ N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce. En raison de la haute température diffusée, les objets laissés près de l'appareil pourraient s'enflammer.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

## Protection contre les dommages

■ Ne laissez rien tomber sur la surface céramique de la plaque de cuisson. Même si la surface vitrocéramique résiste aux chocs et aux rayures, elle n'est ni antichoc ni antirayure.

■ N'utilisez pas une batterie de cuisine aux rebords proéminents sur la plaque de cuisson céramique. Ces ustensiles pourraient en rayer la surface de façon irréparable. Les grains de sel et de sable peuvent également la rayer. Assurez-vous que le fond des marmites et des casseroles est propre, sec et sans traces de graisse.

■ Ne laissez pas tomber du sucre solide ou liquide, des pièces en plastique ou du papier aluminium sur les brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Si ces résidus sont laissés refroidir sur la surface en céramique, cela peut causer des cavités ou même des fissures.

■ Nettoyez tout débordement le plus vite possible pour éviter qu'il brûle et devienne ainsi difficile à nettoyer.

■ N'utilisez pas une nettoyeuse à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composantes électriques et causer un court-circuit.

■ Ne placez jamais des marmites ou des casseroles sur les commandes tactiles, car cela peut endommager les composantes électroniques inhérentes.

■ Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, n'utilisez pas une batterie de cuisine à fonds minces (pour cette plaque de cuisson). Ne chauffez jamais une casserole vide à moins d'indication contraire du fabricant.

■ Dans les secteurs à risque d'infestation par des coquerelles ou autre vermine, veillez à la propreté de l'appareil et des alentours en tout temps. Tout dommage causé par la vermine n'est pas couvert par la garantie.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

## Prévention de blessures

■ Ne touchez pas la plaque de cuisson ou la zone alentour durant ou immédiatement après utilisation. La plaque de cuisson peut être chaude même si elle n'est plus rougeoyante. La zone alentour peut être suffisamment chaude pour causer des brûlures. Ne touchez pas et ne laissez pas des articles en tissu ou d'autres matériaux inflammables au contact de la plaque de cuisson ou de la zone alentour jusqu'à ce qu'elles aient refroidi. Attendez que les voyants de chaleur résiduelle s'éteignent.

■ Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans le périmètre où la plaque de cuisson est en service. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de la plaque de cuisson. Attention : Ne conservez pas des articles dignes d'intérêt pour les enfants dans des armoires placées au-dessus de la plaque de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre ces articles pourraient se blesser.

■ Protégez vos mains avec des gants thermorésistants ou des poignées lorsque vous utilisez la plaque de cuisson. Utilisez seulement des poignées sèches et thermorésistantes. L'utilisation de poignées humides peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas la poignée au contact de l'élément chauffant. N'utilisez pas des serviettes ou autres articles encombrants près de la plaque de cuisson.

■ Afin de prévenir les brûlures et les problèmes respiratoires, laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer. Certains produits de nettoyage peuvent produire des vapeurs toxiques au contact d'une surface chaude.

■ Gardez toutes les casseroles hors la portée d'enfants. Ceci est un risque de brûlures!

■ Les poignées des marmites et des casseroles devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser la plaque de cuisson afin de réduire le risque de brûlures, de mise à feu de matériaux inflammables et de débordements.

■ Utilisez des casseroles de la bonne taille. Optez pour une batterie de cuisine avec des fonds suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'une batterie de cuisine de trop petite taille exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut causer la mise à feu d'articles en tissu ou chauffer les poignées. L'utilisation de marmites ou de casseroles de la bonne taille améliorera aussi l'efficacité de la cuisson.

■ 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, vérifiez bien qu'elles peuvent être utilisées sur une surface de cuisson.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

■ Ne chauffez pas des contenants de nourriture non ouverts. La pression qui y est intégrée peut faire exploser le contenant et causer une blessure.

■ À température élevée, faites attention aux éclaboussures de graisse ou aux liquides bouillants qui peuvent produire de la fumée.

■ Avant d'enlever une marmite ou une casserole de la plaque de cuisson, veillez à éteindre les brûleurs.

■ Ne rangez pas des articles sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas en service. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer par l'effet de la chaleur résiduelle ou si la plaque de cuisson a été allumée par inadvertance.

■ Ne recouvrez jamais la plaque de cuisson d'un tissu. Cela peut causer un incendie.

■ Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Chauffez l'huile toujours graduellement, en la surveillant.

■ Ne versez pas de l'eau sur du feu causé par de la graisse. Étouffez toute flamme ou feu, ou bien utilisez un produit chimique sec ou un extincteur à mousse carbonique.

■ Lorsque vous faites frire des aliments, veillez à ce que les aliments soient aussi secs que possible avant de les incorporer dans l'huile. L'humidité peut causer des éclaboussures et faire bouillir l'huile.

■ Ne préparez pas un flambé sous une hotte. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par succion ou les filtres à graisse pourraient s'enflammer.

■ Ne laissez pas de la matière grasse ou autres substances inflammables s'accumuler sur l'appareil.

■ Habillez-vous convenablement lorsque vous cuisinez. Ne portez jamais des vêtements amples ou avec des pans qui pendent.

■ Ne conservez pas des matériaux et des produits inflammables sur la plaque de cuisson ou aux alentours.

■ Si un tiroir est placé sous l'appareil sans qu'il y ait un socle en bois entre les deux, assurez-vous que des aérosols, des liquides combustibles ou autres produits facilement inflammables n'y sont pas conservés. Si des accessoires de coutellerie sont placés dans le tiroir, ils doivent être thermorésistants.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

## Sécurité de l'appareil

■ En cas de dommage causé à l'appareil, l'éteindre immédiatement et le débrancher de la source d'alimentation électrique principale, soit en coupant le courant, soit en "tirant" sur le disjoncteur. Communiquez avec le service du soutien technique.

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit réparé. Assurez-vous qu'il n'est pas alimenté en courant électrique avant que les réparations ne soient terminées.

■ Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée. Les bris ou les fissures de la surface en céramique de l'appareil représentent des défauts et doivent être traités comme tels. Si la plaque de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent y pénétrer et causer un risque de choc électrique.

N'utilisez pas 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 s'avérer dangereuses. En aucun cas n'ouvrez la carrosserie de l'appareil.

■ Durant la période de garantie de l'appareil, les réparations devraient être effectuées seulement par un technicien autorisé. Dans le cas contraire, la garantie devient nulle.

## Indications de sécurité supplémentaires

■ Assurez-vous que les câbles d'alimentation électrique de petits appareils électroménagers ne sont pas en contact avec la plaque de cuisson. Risque d'électrochoc!

■ Veillez toujours à ce que les aliments soient bien cuits avant de les manger.

■ N'utilisez que des batteries de cuisine qui conviennent à ce type de cuisson. Les batteries de cuisine inappropriées peuvent se briser en raison d'écart de température soudains.

■ N'utilisez pas des contenants en plastique ou en aluminium. Ils fonderont à température élevée. Risque d'incendie!

■ Ne laissez pas des enfants faire fonctionner ou jouer avec la plaque de cuisson, ou bien jouer aux alentours.

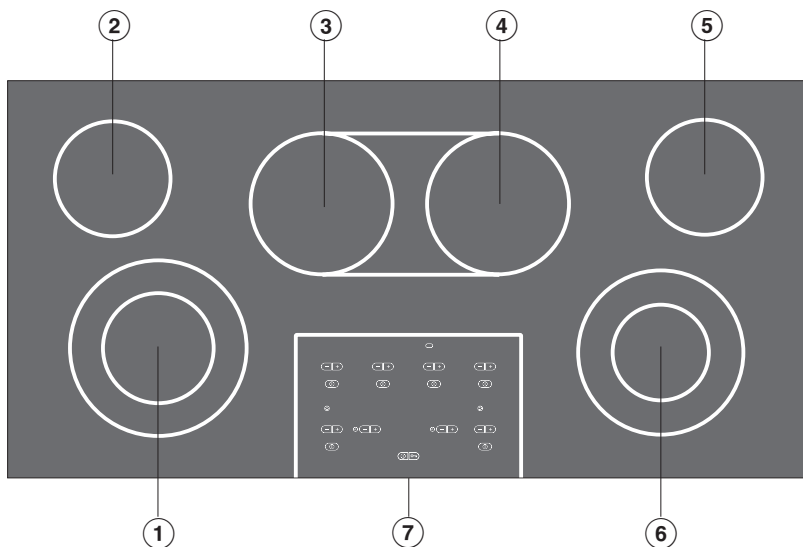
■ Si un animal de compagnie saute sur la plaque de cuisson, cela peut activer un capteur de commande tactile, ce qui allumera un brûleur. À aucun moment, ne laissez les animaux de compagnie s'approcher de la plaque de cuisson et activez le verrou de sécurité pour enfants.

■ Avant de mettre au rebut un vieil appareil, retirez-en le câble d'alimentation électrique pour prévenir les dangers.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES PÉRIODIQUEMENT.**



# Descriptif de la plaque de cuisson



① ⑥ Brûleurs variables

④+③ Brûleur large

② ③ Brûleurs uniques

⑦ Zone de commandes tactiles

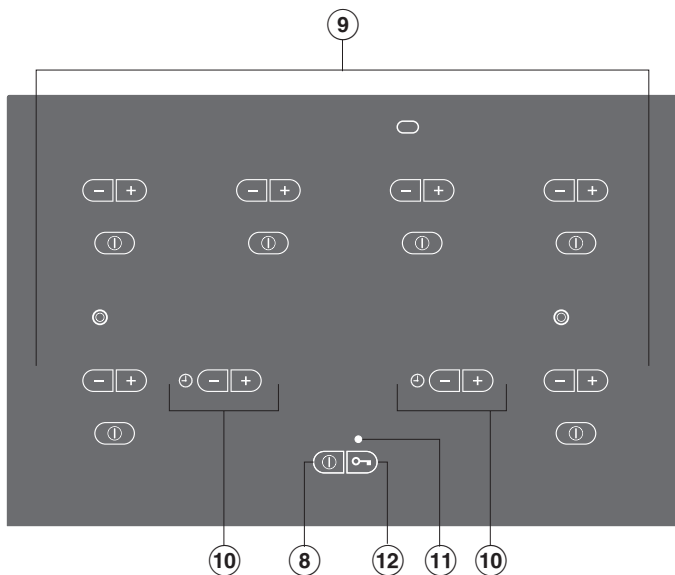
④ ⑤

Brûleur	Diamètre en pouces cm	Puissance en watts
devant gauche ① variable	14,5 / 23	1100 / 2500
arrière gauche ②	14,5	1200
arrière milieu gauche ③	18	1800
arrière milieu droit ④	18	1800
large ④ + ③	41,5 x 18	4400
arrière droit ⑤	14,5	1200
devant droit ⑥ variable	12 / 21	900 / 2400

# Descriptif de la plaque de cuisson

---

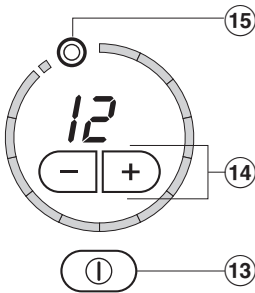
## Commandes tactiles



- ⑧ Commande "ON/OFF" pour la plaque de cuisson
- ⑨ Commandes pour les brûleurs
- ⑩ Minuterie
- ⑪ Voyant du verrou de sécurité
- ⑫ Verrou de sécurité

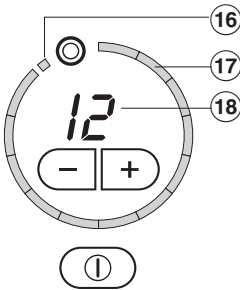
# Descriptif de la plaque de cuisson

## Commandes tactiles pour les brûleurs



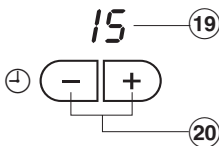
- ⑬ mise en service du brûleur "ON/OFF"
- ⑭ sélecteur de mise en service
- ⑮ active les brûleurs variables ou le brûleur large

## Affichage pour les brûleurs



- ⑯ Brûleur variable ou large activé
- ⑰ Anneau lumineux : Le nombre de segments allumés correspond au niveau de puissance sélectionné (exception : voir "Cuisson automatique").
- ⑱  $\emptyset$  = Prêt à l'emploi  
 $1$  to  $12$  = Niveau de puissance  
 $\equiv$  = Chaleur résiduelle  
 $F$  = Défaillance (voir "Caractéristique de sécurité du découpage")

## Minuterie



La minuterie mettra automatiquement hors service les brûleurs gauche ① et droit ⑥ placés devant.

- ⑲ Affichage pour :  
Minuterie  
ou  
Voyant de défaillance (si la plaque de cuisson n'est pas en service, voir "Remise en service automatique des commandes tactiles")
- ⑳ Commandes tactiles pour régler la minuterie

# Avant la première utilisation

---

## Nettoyez la plaque de cuisson

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

N'utilisez pas un produit de lave-vaisselle liquide! Le produit de lave-vaisselle peut laisser un reflet bleu indélébile sur la surface en céramique.

## Chauffez la plaque de cuisson

Les composantes métalliques de la plaque de cuisson sont enduites d'un produit protecteur qui peut dégager une certaine odeur lorsque la plaque de cuisson est chauffée pour la première fois. L'odeur se dissipera peu après et ce fait ne signale pas un mauvais branchement ou un défaut de l'appareil.

## Commandes tactiles

Cette plaque de cuisson est dotée de commandes tactiles qui s'activent par le toucher. Une commande tactile correspond à chaque brûleur. Un signal acoustique est émis pour signifier que la commande est activée.

Veillez à ce que l'espace autour des commandes soit propre et n'y posez rien. Les capteurs des commandes tactiles pourraient confondre un objet ou un débris avec un toucher, ce qui aura pour effet d'allumer ou d'éteindre la plaque de cuisson.

Pour éviter d'endommager les composantes électroniques, ne placez jamais des casseroles chaudes sur le tableau de commande.

### Remise à zéro automatique des commandes tactiles

Si la plaque de cuisson est trop rougeoyante ou si elle est sombre, les commandes tactiles ne fonctionneront pas correctement. La plaque de cuisson

- sera remise à zéro automatiquement si une panne de courant survient.
- sera remise à zéro durant l'utilisation pour répondre à une modification de l'éclairage de la surface.

Si le voyant du verrou de sécurité pour enfants s'allume ou si des chiffres s'affichent à la minuterie, la remise à zéro ne peut se produire automatiquement et il faut l'effectuer manuellement.

### Remise à zéro manuelle des commandes tactiles

- Assurez-vous que la plaque de cuisson n'est pas directement et fortement éclairée (soit par le soleil, soit par un éclairage artificiel). L'espace autour de la plaque de cuisson ne doit pas non plus être totalement sombre ou vivement éclairé.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson et les commandes tactiles ne sont pas recouvertes. Enlevez toute marmite et casserole et nettoyez la plaque de cuisson au besoin.
- Tirez sur le disjoncteur qui est relié à la plaque de cuisson ou coupez l'alimentation électrique principale durant 1 minute.

Les commandes tactiles se remettront à zéro automatiquement lorsque le courant électrique sera rétabli.

Si le problème persiste, appelez le service du soutien technique.

# Utilisation de la plaque de cuisson

---

## Mise en service de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson doit être en service pour pouvoir utiliser les brûleurs.

- Touchez la commande tactile ① "ON / OFF" qui correspond à la plaque de cuisson.

Une barre horizontale apparaît sur l'affichage prévu pour chacun des brûleurs et **00** s'affiche sur chaque minuterie.

La plaque de cuisson est en service à présent et les brûleurs sont prêts à l'emploi. Pour chauffer les brûleurs, sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les limites de 30 secondes, la plaque de cuisson s'éteindra par mesure de sécurité.

## Allumer un brûleur

- Après avoir mis en service la plaque de cuisson, touchez la commande ① "ON/OFF" du brûleur que vous souhaitez utiliser.

Un **0** s'affiche pour ce brûleur.

- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre **1** et **12**, en touchant les commandes **-** ou **+**.  
Veillez à ne toucher qu'une commande à la fois; sinon, les commandes ne réagiront pas.

Lorsque vous mettez en service la plaque de cuisson, vous pouvez choisir de cuisiner avec ou sans cuisson automatique :

### Allumez avec le + pour :

cuisiner **sans** cuisson automatique

### Allumez avec le – pour :

cuisiner **avec** cuisson automatique

# Utilisation de la plaque de cuisson

## Cuisson automatique

Si la cuisson automatique est activée, le brûleur s'allumera automatiquement au niveau maximum et la température passera ensuite au niveau de cuisson continue que vous avez préalablement sélectionné. La durée nécessaire à chauffer l'appareil dépend du niveau de cuisson continue sélectionné.

Niveau de cuisson continue	Durée en min pour chauffer l'appareil
1	0,5
2	2,0
3	2,5
4	3,0
5	4,0
6	6,0
7	9,0
8	2,0
9	2,0
10	2,5
11	2,5
12	-

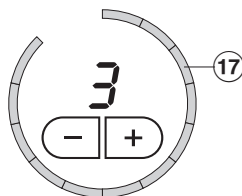
## Comment activer la cuisson automatique :

- Si un 0 s'affiche, touchez la commande tactile - jusqu'à ce que le niveau de cuisson continue souhaité s'affiche, c.-à-d. 3.

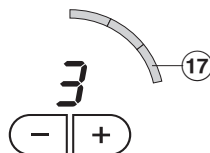
Les 12 segments s'affichent sur l'anneau lumineux ⑰ durant l'activation de la cuisson automatique. Lorsque l'activation est terminée, seuls les segments correspondant au niveau de cuisson continue sélectionné s'affichent. (sur l'anneau lumineux.)

Exemple :

durant l'activation de la cuisson automatique



durant la cuisson continue



Vous pouvez augmenter ou baisser le niveau de cuisson continue à tout moment durant l'activation de la cuisson automatique, avec les commandes tactiles + ou -. La durée de l'activation s'ajuste en conséquence.

# Utilisation de la plaque de cuisson

---

## Anticiper la désactivation de la cuisson automatique :

- Réglez l'affichage à 0.
- Ensuite, sélectionnez le niveau de cuisson continue souhaité en appuyant sur la commande tactile +.

## Cuisiner sans l'option cuisson automatique

### Suivez les étapes ci-dessous :

- Si un 0 est affiché, appuyez sur la commande tactile + jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche, c.-à.-d. 4 :



Le même nombre de segments, ④, s'affichent sur l'anneau lumineux, c.-à.-d., si le niveau 4 est sélectionné, quatre segments s'afficheront.



# Utilisation de la plaque de cuisson

## Niveaux de cuisson pour la plaque de cuisson

	Niveaux
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine	1 - 2
Faire épaissir des sauces contenant des jaunes d'œuf et du beurre Réchauffer des aliments ou des liquides en petite quantité Réchauffer des aliments collants Cuire du riz	1 - 3
Réchauffer des aliments liquides et semi-préparés Faire épaissir des sauces, comme la sauce hollandaise Préparer du pouding au riz Préparer des omelettes, des œufs frits légèrement Cuire des fruits à la vapeur	3 - 5
Décongeler des aliments Cuire des légumes et du poisson à la vapeur Cuire des dumplings, des pommes de terre, des soupes Cuire des bouillons	4 - 6
Bouillir et faire cuire longtemps des aliments en grande quantité	7
Cuire à l'étouffée de la viande, du poisson, des légumes, des œufs frits, etc.	8 - 9
Préparer des crêpes, etc.	9 - 11
Faire bouillir de l'eau en grande quantité	11 - 12


Ces recommandations de réglage sont à titre indicatif seulement. L'utilisation de casseroles profondes, la cuisson d'aliments en grande quantité, avec ou sans couvercle, nécessitent des niveaux de cuisson plus élevés. Si vous cuisinez des aliments en petite quantité, sélectionnez un niveau de cuisson plus bas.


# Utilisation de la plaque de cuisson

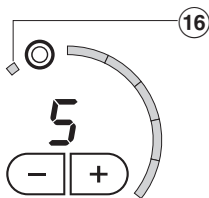
## Allumer un brûleur variable




Vous pouvez allumer le deuxième cercle du brûleur variable pour élargir la surface de cuisson pour des casseroles plus grandes.

### Suivez les étapes ci-dessous :

- Allumez le brûleur et sélectionnez un niveau de puissance.
- Touchez la commande  pour le cercle externe.



Un segment court, , s'affiche en haut à gauche dans l'anneau lumineux indiquant que le brûleur large est allumé.

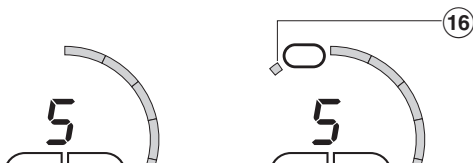


Pour éteindre le cercle externe, appuyez sur la commande tactile  ou remettez à  l'affichage du brûleur. Le segment court, , s'éteint.

## Allumer le brûleur large

Lorsque vous utilisez des marmites ou des casseroles larges, les brûleurs gauche et droit placés à l'arrière et au milieu peuvent être combinés en un seul brûleur large. Cela est possible seulement si le brûleur gauche placé à l'arrière et au milieu est éteint au départ.

- Allumez le brûleur droit placé à l'arrière et au milieu et sélectionnez un niveau de puissance.
- Touchez la commande  du brûleur droit placé à l'arrière et au milieu et sélectionnez un niveau de puissance. Cela active le brûleur gauche placé à l'arrière et au milieu et la zone entre les deux brûleurs. Un segment court, , s'affiche en haut à gauche dans l'anneau lumineux indiquant que le brûleur large est allumé.



Le brûleur large est réglable par les commandes tactiles du brûleur droit placé à l'arrière et au milieu.

# Utilisation de la plaque de cuisson

## Éteindre un brûleur

- Touchez la commande ① "ON / OFF" du brûleur que vous voulez éteindre.

Si le brûleur est encore chaud, le voyant de chaleur résiduelle restera allumé tant que le brûleur n'aura pas refroidi (voir "Voyant de chaleur résiduelle").

## Éteindre la plaque de cuisson

Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

- Touchez la commande ① "ON / OFF" de la plaque de cuisson.

De ce fait, tous les brûleurs s'éteignent. Les voyants de chaleur résiduelle s'allumeront si un ou des brûleurs sont encore chauds.

## Voyant de chaleur résiduelle

Après avoir éteint les brûleurs ou la plaque de cuisson, si ces trois traits parallèles ≡ s'affichent, cela indique la chaleur résiduelle des brûleurs qui pourraient être encore chauds.



Les trois traits parallèles ≡ s'éteignent lorsqu'il n'y a pas de risque à toucher les brûleurs.

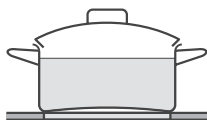
S'il y a une coupure de courant, les voyants de chaleur résiduelle clignoteront.

# Choisir une batterie de cuisine

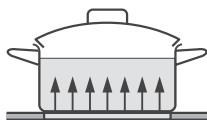
## Batterie de cuisine

- Utilisez des marmites et des casseroles dont le fond est plat ou légèrement convexe pour une cuisson optimale. Le fond d'une casserole doit adhérer entièrement et de manière égale à la surface céramique lorsqu'elle est chaude. Si le fond d'une casserole est inégal, cela peut prolonger la durée de cuisson et celle-ci sera inégale.

La cuisson est possible en utilisant la chaleur résiduelle des brûleurs si vous éteignez la plaque de cuisson 5 minutes avant la cuisson complète des aliments.



froid

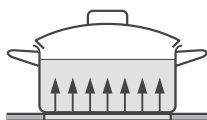


chaud

- Afin de réduire la perte de chaleur, assurez-vous que la taille de la casserole correspond à celle du brûleur.

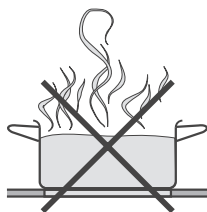


trop petit

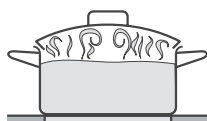


convenable

- La cuisson avec un couvercle aidera aussi à éviter la perte de chaleur.



non couverte



couverte

## Verrou de sécurité

La plaque de cuisson est munie d'un verrou de sécurité pour éviter que des enfants ou des animaux de compagnie allument les brûleurs ou modifient les réglages.


Le verrou de sécurité peut être activé lorsque la plaque de cuisson est éteinte, mais aussi lorsqu'elle est en service.

Si le verrou de sécurité est activé **alors que la plaque de cuisson est éteinte**, la plaque de cuisson ne peut être allumée.


Si le verrou de sécurité est activé **alors que la plaque de cuisson est allumée** :

- Les réglages des brûleurs et de la minuterie ne peuvent être modifiés.
- Il est encore possible d'éteindre les brûleurs et la plaque de cuisson, mais une fois éteints, ils ne peuvent être rallumés.


## Activer le verrou de sécurité :

- Touchez la commande du verrou de sécurité  jusqu'à ce que le voyant placé au-dessus s'allume.

Le voyant s'éteindra dans un petit moment.

Si vous touchez la commande du verrou de sécurité,  ou si vous tentez de sélectionner un réglage, le voyant se rallumera pour indiquer que le verrou de sécurité pour enfants a été activé.

## Désactiver le verrou de sécurité :

Touchez la commande du verrou de sécurité  jusqu'à ce que le voyant placé au-dessus s'éteigne.

En cas de panne de courant, le verrou de sécurité sera désactivé.

## Dispositifs de sécurité

---

### Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique

La plaque de cuisson est munie d'un dispositif de sécurité pour couper automatiquement le courant électrique si elle n'a pas été éteinte après utilisation.

Si l'un des brûleurs chauffe depuis trop longtemps (voir le tableau ci-dessous) et le niveau de puissance n'a pas ajusté en conséquence, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement et le voyant de chaleur résiduelle s'allumera.

- Si vous voulez réutiliser les brûleurs, rallumez la plaque de cuisson comme d'habitude.

Réglage de la puissance	Heures de fonctionnement maximum
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1

### **Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique si les commandes tactiles ont été recouvertes**

La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si l'une des commandes tactiles est recouverte durant plus de 10 secondes. Par exemple, si vous appuyez sur la commande, si des aliments sont en train de bouillir ou si un objet, tels un gant thermorésistant ou une serviette y sont placés. au moment où la plaque de cuisson s'éteint, un signal acoustique est émis toutes les 30 secondes (pour une durée maximale de 10 minutes) et un *F* clignotera sur l'affichage de la commande tactile qui a été recouverte.

### **Remettre à zéro les commandes tactiles :**

- Nettoyez la zone autour des commandes ou bien enlevez l'objet qui recouvre la commande tactile. Le *F* s'éteindra.
- Rallumez la plaque de cuisson par la commande tactile ⓘ "ON / OFF". Vous pouvez maintenant utiliser les brûleurs.

# Dispositifs de sécurité

---

## 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.



La plaque de cuisson est munie de deux minuteries. Elles peuvent être utilisées pour minuter toute activité dans la cuisine ou pour éteindre automatiquement les brûleurs gauche ① et droit ⑥ placés sur le devant.

Chaque minuterie peut être réglée entre 1 et 99 minutes.

## Régler la minuterie

La minuterie peut être utilisée seulement **si la plaque de cuisson est allumée** et si le brûleur qui y est relié est éteint.

- **Après avoir allumé la plaque de cuisson**, appuyez sur le - ou sur le + de la commande tactile de la minuterie jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche, c.-à-d., 15 minutes.



La durée réglée est comptée à rebours sur l'affichage de la minuterie. Vous pouvez modifier la durée à tout moment en appuyant sur la commande tactile - ou +.

Vous pouvez éteindre la minuterie avant que la durée réglée se soit écoulée en appuyant **simultanément** sur les commandes tactiles - et +.

Lorsque la durée réglée s'est écoulée, deux **00** s'affichent durant 30 secondes et un signal acoustique est émis durant 10 secondes.

Si vous sélectionnez un niveau de puissance pour le brûleur relié à la minuterie que vous êtes en train d'utiliser, la minuterie s'éteindra. La durée réglée est annulée et deux **00** s'affichent.

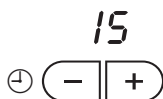
# Minuterie

---

## Régler la minuterie pour éteindre un brûleur

Les brûleurs gauche ① et droit ⑥ placés sur le devant peuvent être réglés afin de s'éteindre automatiquement. Pour utiliser cette option, vous devez sélectionner un niveau de puissance de cuisson.

- Allumez le brûleur et sélectionnez un niveau de puissance de cuisson.
- Appuyez sur la commande tactile - ou + qui correspond à la minuterie jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche, c.-à-d., 15 minutes.



La durée réglée est comptée à rebours en minutes. Vous pouvez modifier la durée à tout moment en appuyant sur la commande tactile - ou +. Le niveau de puissance sélectionné pour le brûleur peut être modifié également à tout moment.

Lorsque la durée réglée s'est écoulée :

- le brûleur s'éteint automatiquement.
- les voyants de chaleur résiduelle s'affichent pour ce brûleur.
- les **00** s'affichent à la minuterie durant 30 secondes.
- un signal acoustique est émis durant 10 secondes.

## Entretien de la plaque de cuisson

---

N'utilisez jamais une nettoyeuse à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur sous pression pourrait endommager irrémédiablement la surface et ses composantes.

N'utilisez pas des objets pointus qui pourraient endommager le joint d'étanchéité entre la surface céramique et le cadre de support ainsi que le joint d'étanchéité entre le cadre et le comptoir.

N'utilisez jamais des produits abrasifs, des éponges décapantes ou des produits de nettoyage puissants, c.-à-d. des vaporisateurs à fours, des détachants ou des produits antirouille, car ces produits pourraient endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas du produit à vaisselle liquide pour nettoyer la plaque de cuisson. Le produit à vaisselle peut laisser un reflet bleu indélébile sur la surface céramique.

Nettoyez les débordements aussi vite que possible pour éviter qu'ils brûlent et deviennent difficiles à enlever.

Éteignez immédiatement la plaque de cuisson si **du sucre, une matière plastique ou du papier aluminium** tombent sur la surface de cuisson durant l'utilisation de l'appareil. Pendant que la plaque de cuisson est chaude, utilisez un grattoir à lame inoffensif pour nettoyer la surface. Faites attention de ne pas vous brûler. Attendez que la plaque de cuisson soit refroidie et nettoyez-la avec un produit à nettoyer des surfaces céramiques.

## Entretien de la plaque de cuisson

---

La surface céramique devrait être nettoyée régulièrement avec un produit à nettoyer des surfaces céramiques. Suivez le mode d'emploi du fabricant du produit.


Avant de nettoyer la plaque de cuisson, attendez qu'elle soit refroidie. Essuyez les débordements avec une éponge humide. La meilleure façon de nettoyer les débordements résistants est d'utiliser un grattoir à lame inoffensif.

Appliquez le produit à nettoyer des surfaces céramiques à l'aide d'une serviette douce pour enlever tout dépôt de calcaire ou des marques d'eau métalliques.

Vous pouvez utiliser un produit nettoyant contenant un additif spécial pour prévenir la formation de marques d'eau et de graisse sur la surface céramique.

Après nettoyage, essuyez la surface céramique avec une serviette humide pour enlever tout résidu. Les résidus de produits nettoyants pourraient endommager la plaque de cuisson ou créer des vapeurs toxiques lorsqu'elle est chauffée. Finalement, séchez la plaque de cuisson avec une serviette propre et douce.

## Questions posées fréquemment

 Les réparations devraient être effectuées seulement par une personne qualifiée et formée conformément aux consignes de sécurité locales et nationales. Les réparations non autorisées pourraient causer des blessures ou endommager l'appareil.

<b>Que faire : Si on ne peut allumer la plaque de cuisson ou les brûleurs?</b>	
<b>Panne possible</b>	<b>Solution</b>
Le verrou de sécurité est activé.	Desactivez le verrou de sécurité (voir "Verrou de sécurité").
Si la plaque de cuisson n'est pas alimentée en courant électrique.	Remettez en marche le disjoncteur s'il a été tiré ou l'alimentation électrique principale.
Il faut remettre à zéro la plaque de cuisson.	Tirez le disjoncteur ou coupez le courant électrique durant 1 minute.
<b>Si la plaque de cuisson s'éteint, alors qu'elle est en service, et le voyant de chaleur résiduelle s'allume, ou un F se met à clignoter, ou bien un signal acoustique se fait entendre?</b>	
<b>Panne possible</b>	<b>Solution</b>
Le brûleur est resté allumé trop longtemps ou les commandes tactiles ont été recouvertes.	Voir "Dispositif de sécurité d'interruption automatique du courant électrique"
<b>Si un élément chauffant s'allume et s'éteint au niveau de puissance le plus élevé?</b>	
<b>Panne possible</b>	<b>Solution</b>
La protection contre la surchauffe est activée.	Voir "Protection contre la surchauffe"
<b>Si les aliments ne cuisent pas lorsque la cuisson automatique a été sélectionnée?</b>	
<b>Défaillance possible</b>	<b>Solution</b>
La marmite ou la casserole ne diffuse pas la chaleur correctement.	Utilisez une batterie de cuisine de la bonne taille dont le fond de casseroles est convexe.
Vous faites cuire des aliments en grande quantité.	Sélectionnez un niveau de cuisson continue plus élevé.
<b>Si les commandes tactiles sont trop sensibles ou ne réagissent pas?</b>	
<b>Défaillance possible</b>	<b>Solution</b>
La sensibilité des commandes tactiles n'a pu être remise à zéro automatiquement.	Remettez à zéro manuellement les commandes tactiles. Voir "Remise à zéro manuelle des commandes tactiles"
<b>Si le voyant du verrou de sécurité s'allume et des chiffres s'affichent en même temps, alors que la plaque de cuisson est éteinte?</b>	
<b>Défaillance possible</b>	<b>Solution</b>
La sensibilité des commandes tactiles n'a pu être remise à zéro automatiquement.	Remettez à zéro manuellement les commandes tactiles. Voir "Remise à zéro manuelle des commandes tactiles". Si le problème perdure, communiquez avec le service du soutien technique.

## Réglages de la plaque de cuisson

---

Certains réglages par défaut de la plaque de cuisson peuvent être reprogrammés. Les réglages qui peuvent être modifiés sont les suivants :

Signal acoustique pour les commandes tactiles,

Signal acoustique pour la minuterie,

Verrou de sécurité,

Niveau de puissance par défaut,


Fonction de mémoire,

Cuisson automatique,

Voyant de chaleur résiduelle,

Fonctionnement de la minuterie.

Si vous souhaitez reprogrammer les réglages de votre plaque de cuisson, pour obtenir de l'aide, veuillez communiquer avec votre concessionnaire Miele local ou bien avec la salle d'expositions ou encore avec le service du soutien technique.

 **ATTENTION** : Avant la mise en service, coupez l'alimentation électrique, soit en enlevant le fusible, ce qui coupe le courant, soit en "tirant" sur le disjoncteur.

L'installation et les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien qualifié conformément aux codes et aux normes applicables. Il peut être dangereux de confier les réparations et le service à des personnes non qualifiées et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de l'alimentation électrique dans la maison. Ces données doivent être équivalentes pour éviter d'endommager l'appareil. Dans le doute, faites appel à un électricien.

Ne faites fonctionner la plaque de cuisson qu'après l'avoir fait encastrier dans le comptoir.

## Alimentation électrique

La plaque de cuisson est munie d'un câble électrique souple à 3 fils prêt à la mise à terre :

– 120/240 V, 60 Hz, calibrage des fusibles 50 A,

ou

– 120/208 V, 60 Hz, calibrage des fusibles 50 A

Fil noir: connecter à L1 (chaud)

Fil rouge: connecter à L2 (chaud)

Fil vert: connecter à GND (terre)

Utilisez une ligne spécialisée et une boîte de dérivation pour brancher la plaque de cuisson à un circuit de 50 A.

Pour de plus amples renseignements, reportez-vous au schéma d'installation électrique fourni avec l'appareil.

 **ATTENTION DANGER:**  
**CET APPAREIL DOIT ÊTRE**  
**MIS À TERRE!**

**À l'installateur :**  
**Veillez fournir ces instructions au consommateur.**

## Service technique

---

En cas de panne que vous ne pouvez réparer vous-même, veuillez communiquer :

– avec votre concessionnaire Miele

ou

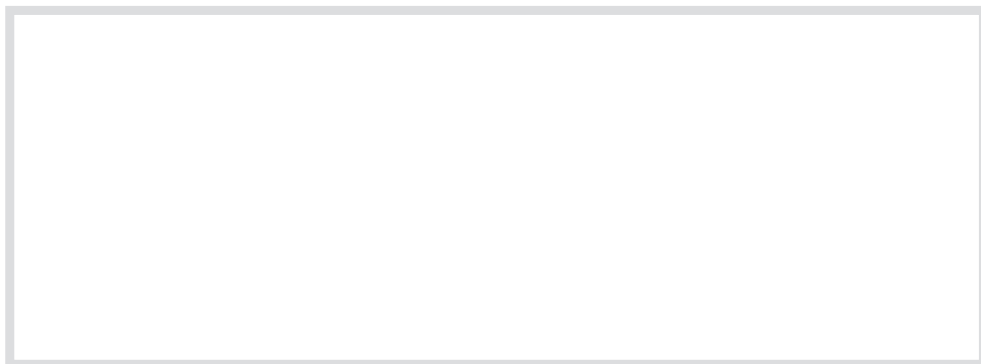
– avec le service du soutien technique

États-Unis 1-800-999-1360  
techserv@mieleusa.com

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

Lorsque vous communiquez avec le service du soutien technique, veuillez indiquer le numéro de série et le modèle de la plaque de cuisson. Ces données sont inscrites sur la plaque signalétique livrée avec l'appareil.

Veuillez coller ici l'étiquette des données inscrites sur la plaque de l'appareil.













## **Miele Limitée**

### **Siège social Canadien**

55G East Beaver Creek Road

Richmond Hill, ON L4B 1E5

Téléphone : 800-565-6435

905-707-1171

Télécopieur : 905-707-0177

[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

[info@miele.ca](mailto:info@miele.ca) (Renseignements généraux)

[service@miele.ca](mailto:service@miele.ca) (Service technique)

### **Bureau régional des ventes de Colombie-Britannique**

3731 North Fraser Way

Unit 200

Burnaby, BC V5J 5J2

Téléphone : 604-434-1300

Télécopieur : 604-434-1309

### **Bureau régional des ventes du Québec**

400, avenue Laurier Ouest

Bureau 600

Montréal, QC H2V 2K7

Téléphone : 877-636-4353

514-277-1818

Télécopieur : 514-277-1838