

Mode d'emploi et instructions de montage

Surfaces de cuisson électriques



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

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité	4
Protection de l'environnement	16
Vue d'ensemble	17
Surface de cuisson.....	17
Boutons/indicateurs	18
Données relatives à la zone de cuisson	20
Avant la première utilisation	21
Premier nettoyage de la surface de cuisson	21
Première mise sous tension de la surface de cuisson	21
Fonctionnement des zones de cuisson	22
Récipients	23
Conseils pour l'économie d'énergie	24
Gamme de niveaux de puissance	25
Fonctionnement	26
Principes de fonctionnement	26
Mise en marche de la surface de cuisson	27
Allumage des zones de cuisson, réglage/modification du niveau de puissance	27
Arrêt	27
Indicateur de chaleur résiduelle	27
Réglage du niveau de puissance – réglage fin	28
Allumer d'autres zones de cuisson	29
Cuisson automatique	30
Minuterie	31
Minuterie.....	31
Éteindre une zone de cuisson automatiquement	33
Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie	34
Fonctions supplémentaires	35
Stop & Go	35
Dispositifs de sécurité	36
Verrouillage de la mise en marche/sécurité enfants	36
Arrêt de sûreté	37
Protection thermique	38
Nettoyage et entretien	39

Table des matières

Programmation	42
Foire aux questions	45
Accessoires en option	48
Service technique	49
Contact en cas d'anomalies	49
Garantie	49
Installation	50
Instructions importantes de sécurité - Installation	50
Distances de sécurité	51
Instructions d'installation	55
Dimensions	56
Installation	57
Branchement électrique	59

Avertissements et instructions de sécurité

Cette surface de cuisson est conforme à l'ensemble des normes de sécurité locales et nationales en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de la surface de cuisson pour la première fois. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la surface de cuisson.

Miele vous conseille expressément et vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre « Installation », ainsi que celles contenues dans les « Consignes de sécurité et mises en garde ».

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions en lieu sûr afin de pouvoir les consulter au besoin, et remettez-les au prochain propriétaire.

Utilisation appropriée

- ▶ Cette surface de cuisson est destinée à un usage domestique ou pour être utilisée dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- ▶ La surface de cuisson est conçue pour une utilisation domestique seulement afin de préparer des aliments et de les garder au chaud. Toute autre utilisation pourrait être dangereuse.
- ▶ Cette surface de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Afin d'assurer leur sécurité, une personne responsable doit les superviser ou leur donner une formation sur l'utilisation de l'appareil. Ces personnes peuvent utiliser la surface de cuisson sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

Avertissements et instructions de sécurité

Sécurité des enfants

- ▶ Comme pour tout autre appareil, les enfants doivent être surveillés.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil a été installé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la surface de cuisson et ne les laissez pas jouer avec celle-ci.
- ▶ La surface de cuisson devient chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de brûlure. Ne rangez rien qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant au-dessus de ou derrière la surface de cuisson. L'enfant pourrait être tenté de grimper sur l'appareil.
- ▶ Risque de brûlure et d'ébouillantage. Tournez toutes les poignées sur le côté, au-dessus de la surface de cuisson, afin que les enfants ne puissent pas faire tomber les casseroles et les poêlons et se brûler.
- ▶ Risque de suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.
- ▶ Activez le verrouillage du système pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la table de cuisson. Activez le verrouillage de sécurité pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages lorsque la table de cuisson est utilisée.

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.
- ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- ▶ Tout endommagement de la surface de cuisson peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que la surface de cuisson ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas la surface de cuisson si elle est endommagée.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la surface de cuisson ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ N'utilisez pas une barre multiprise ou une rallonge pour brancher l'appareil au réseau électrique, car elles ne garantissent pas le niveau de sécurité requis de l'appareil (risque d'incendie).
- ▶ Pour des motifs de sécurité, la surface de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).
- ▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques de la surface de cuisson mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais le boîtier de la surface de cuisson.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ La surface de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique par un électricien qualifié (voir « Installation – Branchement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un électricien qualifié doit le remplacer par un câble spécial (voir « Installation » – « Branchement électrique »).

Avertissements et instructions de sécurité

► La surface de cuisson doit être débranchée de la source d'alimentation électrique pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Elle est complètement isolée de la source d'alimentation électrique lorsque :

- le disjoncteur principal est déclenché, ou
- les fusibles bouchons ont été complètement dévissés, ou
- la fiche (le cas échéant) est retirée de la prise. Pour ce faire, tirez sur la fiche et non sur le cordon.

► Risque d'électrocution. La surface de cuisson ne doit pas être utilisée si elle est défectueuse ou si la vitrocéramique est fissurée, ébréchée ou endommagée. Éteignez-la immédiatement. Débranchez la surface de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service technique Miele.

► Si la surface de cuisson est installée derrière une porte d'armoire, ne l'utilisez que si la porte est gardée ouverte. De la chaleur et de l'humidité peuvent s'accumuler derrière une porte fermée, ce qui risque d'endommager la surface de cuisson, l'armoire et le plancher. Ne fermez la porte de l'armoire qu'une fois que les voyants de chaleur résiduelle s'éteignent.

► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la surface de cuisson.

► Débranchez la surface de cuisson de l'alimentation électrique avant tout travaux de maintenance ou de réparation.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation correcte

- ▶ Ne touchez pas la surface de cuisson ou les surfaces proches. La surface de cuisson peut être chaude même lorsqu'il n'y a aucun signe visuel. Les surfaces autour de la surface de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes au toucher pour vous brûler. Ne touchez pas la surface de cuisson pendant ou après son utilisation et veillez à ce qu'aucun vêtement ou matériau combustible n'entre en contact avec elle ou les surfaces voisines avant qu'elles n'aient suffisamment refroidi.
- ▶ La surface de cuisson pourrait devenir chaude lors de l'utilisation et rester chaude pendant un certain temps après avoir été éteinte. Il y a un risque potentiel jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne.
- ▶ Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à feu vif. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée et des éclaboussures de graisse, ce qui peut enflammer la surface de cuisson. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe de l'appareil.
- ▶ La surface de cuisson émet une quantité importante de chaleur lorsqu'elle est utilisée. Ceci pourrait faire en sorte que des objets proches puissent s'enflammer.
N'utilisez jamais la surface de cuisson pour chauffer la pièce.
- ▶ L'huile et le gras peuvent s'enflammer s'ils sont surchauffés. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisez avec de l'huile et du gras. Si ceux-ci s'enflamment, ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau.
Éteignez la surface de cuisson et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu appropriée.
- ▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Rangement dans ou sur la surface de cuisson : ne rangez pas de matériaux combustibles dans le four ou à proximité de la surface de cuisson.
- ▶ Les flammes pourraient faire enflammer les filtres à graisse d'une hotte de cuisine. Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte.
- ▶ Les atomiseurs, bombes aérosol et autres substances inflammables peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés. Par conséquent, vous ne devez pas ranger ce genre d'articles ou de substances dans un tiroir sous l'appareil. Les garnitures de coutellerie doivent être résistantes à la chaleur.
- ▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.
- ▶ N'utilisez pas la surface de cuisson pour faire chauffer ou mettre en conserve des aliments dans des contenants scellés, comme des boîtes de conserve ou des bocaux puisque la pression s'accumulera dans le contenant et pourra le faire exploser.
- ▶ Si la surface de cuisson est couverte, il y a un risque que le matériel du couvercle s'enflamme, explose ou fonde si la surface de cuisson est encore chaude ou si elle est allumée par inadvertance. Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec une planche, un chiffon ou une feuille protectrice.
- ▶ Si la surface de cuisson est allumée ou accidentellement allumée ou si elle est encore chaude, les objets métalliques sur la surface de cuisson peuvent se réchauffer. Les autres articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent coller à la surface de cuisson par succion. Ne rangez jamais d'articles sur la surface de cuisson! Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation!
- ▶ Vous pourriez vous brûler sur une surface de cuisson chaude. Protégez vos mains avec des poignées ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez chaudrons et casseroles chauds. Ne laissez pas ces poignées ou gants se mouiller ou devenir humides puisque cela peut causer un transfert de chaleur plus rapide à travers le matériau et risquer de vous ébouillanter ou de vous brûler.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Au moment d'utiliser un appareil électrique, p. ex. un batteur à main, près d'une surface de cuisson, assurez-vous que le câble de l'appareil électrique ne peut entrer en contact avec la surface de cuisson chaude. Le matériau isolant qui l'entoure pourrait s'endommager.
- ▶ Les grains de sel, de sucre et de sable (p. ex. causés par le nettoyage des légumes) peuvent égratigner la vitrocéramique s'ils se déposent sous les casseroles. Assurez-vous que la surface en vitrocéramique soit propre avant d'y poser des casseroles.
- ▶ Même les objets légers peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique dans certaines circonstances. N'échappez rien sur la surface en vitrocéramique.
- ▶ Ne mettez pas de casseroles chaudes sur les touches et l'affichage pour éviter d'endommager les composants électroniques sous ces éléments. Ne placez pas de casseroles chaudes sur la zone de l'affichage.
- ▶ Ne laissez pas du sucre solide ou liquide, des morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur la surface de cuisson encore chaude sous peine d'endommager la surface en vitrocéramique une fois refroidie. Éteignez immédiatement la surface de cuisson et grattez tous les résidus de sucre, plastique ou aluminium à l'aide d'un grattoir pour verre. Portez des gants de cuisine. Laissez la surface en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer avec un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.
- ▶ Les casseroles qui chauffent jusqu'à évaporation complète de l'eau peuvent causer des dommages à la vitrocéramique. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ▶ Les casseroles et les poêlons dont la base comporte des angles prononcés ou des rebords peuvent égratigner la surface en vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêlons dotés d'une base lisse.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Soulevez les casseroles pour les placer sur la surface de cuisson. Si vous les glissez en place, vous causerez des éraflures et des égratignures.
- ▶ Risque de brûlures! Le port de vêtements amples ou tombants constitue un risque d'incendie. Veillez à porter des vêtements bien ajustés lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ne laissez jamais des vêtements amples ou des matériaux combustibles entrer en contact avec les zones de cuisson lorsque ceux-ci sont utilisés.
- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. N'utilisez aucun récipient de plastique ou de papier d'aluminium pour la cuisson.
- ▶ Le cadre ou les bords de la surface de cuisson (sur les tables de cuisson à bords biseautés) et les commandes peuvent devenir chauds sous l'influence des facteurs suivants : durée de fonctionnement, niveau de puissance élevé, grands récipients et nombre de zones de cuisson utilisées.
- ▶ Les récipients en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent laisser des taches à reflets métalliques. Vous pouvez les enlever avec le produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir « Nettoyage et entretien – Nettoyage de la surface vitrocéramique »).
- ▶ Si un résidu reste sur la surface de cuisson pendant un certain temps, il peut cuire et pénétrer dans la surface de cuisson de telle sorte qu'il est parfois impossible de le nettoyer. Retirez les éclaboussures rapidement. Assurez-vous également que la base du récipient est propre, sèche et exempte de graisse avant de la poser sur la surface de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas la surface en vitrocéramique pour la préparation de vos aliments. Utilisez toujours des récipients adaptés.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Les éponges humides ou les vêtements peuvent causer des brûlures en raison de la vapeur chaude s'ils servent à éponger des aliments renversés sur une surface de cuisson chaud. Certains produits nettoyants peuvent émettre des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Faites attention au moment de nettoyer une surface de cuisson.
- ▶ Si la surface de cuisson est endommagée, les produits de nettoyage ou les aliments renversés peuvent pénétrer dans la surface vitrée et provoquer un court-circuit. Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson endommagée. Contactez immédiatement un électricien qualifié.
- ▶ La surface de cuisson comprend des zones de cuisson de différentes tailles. N'utilisez qu'une des récipients à fond plat et suffisamment grands pour la zone de cuisson. Si le récipient est trop petit, il ne couvre pas entièrement la zone de cuisson, et vous risquez de vous brûler au contact de la zone non couverte ou vos vêtements peuvent s'enflammer. Si vous utilisez un récipient de la bonne taille, vous optimisez également le rendement de la zone chauffée.
- ▶ Tous les récipients en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en argile, ou les récipients émaillés ne sont pas adaptés à une utilisation sur une surface de cuisson. Ils peuvent en effet être endommagés par le changement soudain de température.
- ▶ Si les poignées du récipient dépassent sur une zone de cuisson voisine allumée, elles peuvent provoquer l'inflammation de matériaux inflammables et le déversement d'aliments si vous les touchez accidentellement. Tournez le récipient de manière à ce que les poignées soient dirigées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur une zone de cuisson voisine.

Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

► Suite à l'arrêt de commercialisation de votre surface de cuisson, Miele garantit de vous fournir des pièces de rechange fonctionnelles pour 10 ans au minimum, et ce jusqu'à 15 ans.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

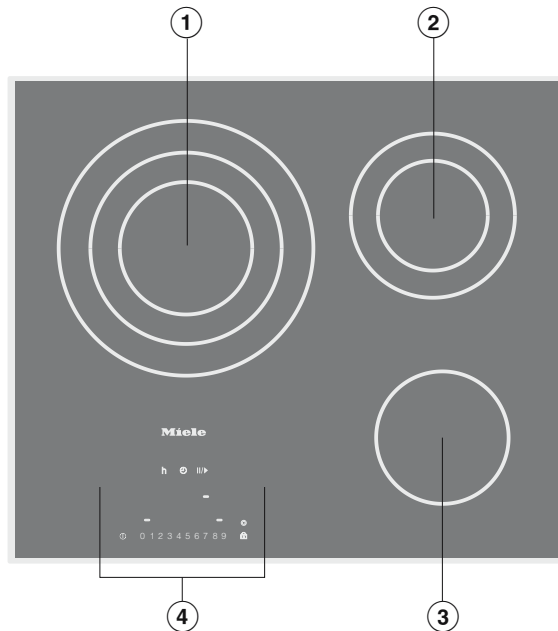
Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

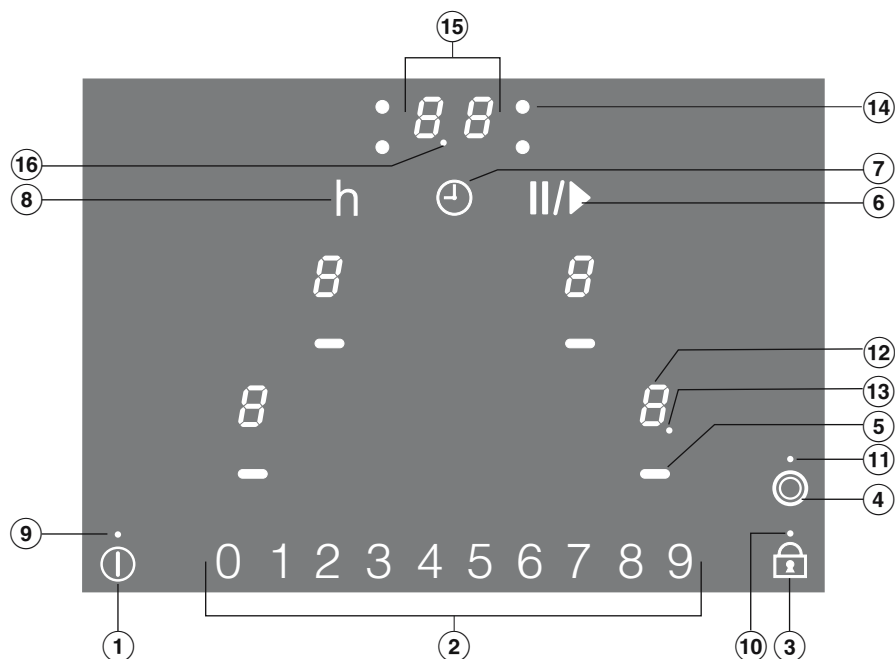
Surface de cuisson



- ① Zone de cuisson à triple cercle
- ② Zone de cuisson à double cercle
- ③ Zone de cuisson à cercle unique
- ④ Boutons et indicateurs

Vue d'ensemble

Boutons/indicateurs



Touches tactiles

- ① Allume et éteint la surface de cuisson
- ② Barre de réglage
 - Réglage du niveau de puissance
 - Réglage de la minuterie
- ③ Pour l'activation et la désactivation du verrouillage de la mise en marche et de la sécurité enfants
- ④ Activation de cercle supplémentaire de l'élément chauffant
- ⑤ Pour allumer et éteindre les zones de cuisson
- ⑥ Pour l'activation et la désactivation du Stop & Go
- ⑦ Minuterie
 - Mise en marche et l'arrêt
 - Choix de la fonction de la minuterie
 - Sélection de la zone de cuisson (voir « Arrêt automatique d'une zone de cuisson »)
- ⑧ Affichage en heures

Voyants

- ⑨ Surface de cuisson allumée
- ⑩ Verrouillage de la mise en marche et de la sécurité enfants activé
- ⑪ Cercle supplémentaire d'un élément activé

Indicateur de la zone de cuisson

- ⑫
 - Zone de cuisson prête à l'emploi
 - 1 à 9 Niveau de puissance
 - ≡ Chaleur résiduelle
 - R Cuisson automatique
- ⑬ Début de cuisson automatique ou réglage de puissance étendu (voir « Programmation »)

Écran de la minuterie

- ⑭ Sélection de la zone de cuisson, par ex., zone de cuisson arrière droite
- ⑮
 - 00 à 99 Durée en minutes
 - 0.h à 9.h Durée en heures
 - LC Verrouillage de la mise en marche et de la sécurité enfants activé
 - dE Mode démo activé
- ⑯ En demi-heures si la minuterie est réglée à plus de 99 minutes

Vue d'ensemble

Données relatives à la zone de cuisson

Zone de cuisson	Ø en pouces	Ø en cm	Puissance nominale, en watts pour 208/230 V
①	$5^{11}/_{16}$	14,5	1100
	$8^1/_4$	21	2150
	$10^5/_8$	27	3100
②	$4^3/_4$	12	700
	$7^1/_{16}$	18	1800
③	$5^{11}/_{16}$	14,5	1200
			Puissance totale : 6100

Premier nettoyage de la surface de cuisson

- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez-le.

Première mise sous tension de la surface de cuisson

Les composants en métal sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et de la vapeur peuvent se dégager lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

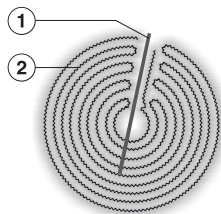
Fonctionnement des zones de cuisson

Les zones de cuisson à cercle unique disposent d'une seule zone de cuisson tandis que les zones de cuisson à double cercle et les zones de cuisson pour casserole en ont deux. Selon le modèle, les éléments chauffants peuvent être séparés par un anneau isolant.

Chaque zone de cuisson dispose d'une protection thermique (limiteur de température) qui empêche la surchauffe de la surface en vitrocéramique (voir « Dispositifs de sécurité – Protection thermique »).

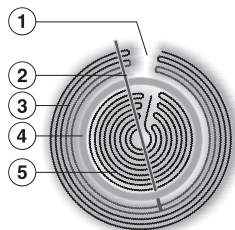
Lorsqu'un niveau de puissance est choisi, le chauffage s'active et la zone de cuisson qui s'allume peut être aperçue à travers la surface en vitrocéramique. La puissance nominale d'une zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et est commandée électroniquement, ce qui permet de contrôler la « temporisation » de l'élément chauffant, activant et désactivant la zone de cuisson.

Zone de cuisson standard



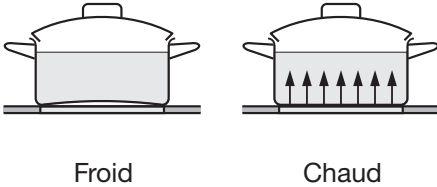
- ① Dispositif de protection contre la surchauffe
- ② Bande chauffante

Zone de cuisson variable



- ① Caractéristique technique, ne constitue pas un défaut
- ② Dispositif de protection contre la surchauffe
- ③ Bande chauffante extérieure
- ④ Anneau isolant
- ⑤ Bande chauffante intérieure

Les récipients les plus adaptés sont les casseroles et poêles dotées d'un fond épais légèrement concave à l'état froid. En chauffant, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson. La chaleur est ainsi parfaitement répartie.



Les récipients en verre, céramique ou en faïence sont **moins adaptés**. Ces matériaux ne transmettent pas bien la chaleur.

Les récipients en plastique ou en aluminium **ne sont pas adaptés**. Ceux-ci fondent à température élevée.

Les récipients en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent laisser des taches à reflets métalliques. Vous pouvez les enlever avec le produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir « Nettoyage et entretien – Nettoyage de la surface en vitrocéramique »).

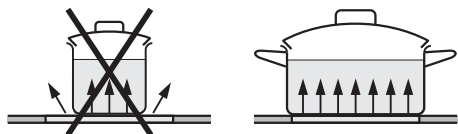
La composition du fond du récipient peut modifier l'uniformité des résultats de la cuisson (par ex., lors de la préparation de crêpes).

- Pour une utilisation optimale des zones de cuisson, choisissez des récipients dont le diamètre de fond est adéquat (voir « Aperçu », « Données des zones de cuisson »).

- N'utilisez que des poêles et casseroles à fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers peuvent rayer la vitrocéramique.
- Soulevez toujours le récipient pour le déplacer. Vous éviterez ainsi de rayer la vitrocéramique.
- Veuillez noter que le diamètre maximal indiqué par les fabricants correspond souvent au diamètre du rebord supérieur de la poêle ou de la casserole. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui compte.

Conseils pour l'économie d'énergie

- Assurez-vous que le dessous des casseroles ou des poêlons correspond à la taille de la zone de cuisson ou est un peu plus grand. Cela permet de s'assurer que la chaleur n'est pas perdue inutilement.



- Utilisez un couvercle s'il y a lieu afin de minimiser la perte de chaleur.
- Pour de petites quantités, sélectionnez une petite casserole. Sur une petite zone de cuisson, une petite casserole utilise moins d'énergie qu'une grande casserole partiellement remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.
- Lorsque la nourriture bout ou que la casserole est assez chaude pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.
- Lorsque la cuisson est longue, éteignez la zone de cuisson au moins de 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous utiliserez ainsi la chaleur résiduelle.

Gamme de niveaux de puissance

La surface de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance définis en usine. Si vous souhaitez affiner le réglage, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance à 17 (voir « Programmation »).

	Gammes de niveaux de puissance	
	Réglage par défaut (9 niveaux de puissance)	Réglage fin (17 niveaux de puissance)
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer du yogourt	1–2	1–2.
Faire épaissir des sauces contenant uniquement du jaune d'œuf et du beurre Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud la nourriture qui colle facilement Cuire du riz	1–3	1–3.
Réchauffer des aliments liquides ou semi-liquides Faire épaissir des sauces, par ex. hollandaise Préparer du porridge Préparer des omelettes ou des œufs légèrement poêlés Cuire des fruits à la vapeur	2–4	2–4.
Décongeler des aliments congelés Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire des pâtes, des légumes secs Préparer du bouillon, des soupes à base de légumes secs	3–5	3–5.
Faire bouillir et cuire de grandes quantités d'aliments	5	5.
Poêler doucement (sans surchauffer le gras) du poisson, des escalopes, des saucisses, des œufs, etc.	6–7	6–7.
Faire frire des crêpes, des pommes de terre, etc.	7–8	7–8.
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Porter à ébullition	8–9	8.–9

Ces niveaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils s'appliquent pour 4 portions normales. Un niveau supérieur est requis en cas d'utilisation de poêles profondes, de cuisson de grandes quantités ou sans le couvercle. Pour de plus petites quantités, sélectionnez un niveau inférieur.

Fonctionnement

Principes de fonctionnement

Votre table de cuisson en vitrocéramique est dotée de touches électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, lors de l'activation il faut appuyer sur la touche Marche / Arrêt ① un peu plus longtemps.

L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Les zones de cuisson et la minuterie doivent être « actives » lorsque vous voulez régler ou modifier un niveau de puissance ou la durée. Pour activer une zone de cuisson ou la minuterie, appuyez sur la touche de sélection de la zone correspondante ou de la minuterie. Le voyant correspondant commence alors à clignoter. Réglez ou modifiez le niveau de puissance ou la durée pendant le clignotement.

Exception : s'il n'y a qu'une seule zone de cuisson en fonctionnement, le niveau de puissance peut être réglé ou modifié sans activation.

 Des touches sales ou recouvertes peuvent causer un mauvais fonctionnement.

Si les touches sont sales ou recouvertes, elles risquent de ne pas réagir au toucher, de ne pas activer une fonction, voire d'éteindre automatiquement la surface de cuisson (voir « Dispositifs de sécurité », « Arrêt de sécurité »). Les récipients chauds placés sur les touches sensibles ou les indicateurs risquent d'endommager les composants électroniques en dessous.

Les touches sensibles et les indicateurs doivent rester propres.

Ne posez rien sur les touches sensibles ou les indicateurs.

Ne posez pas de récipients chauds sur les touches sensibles ou les indicateurs.



Risque d'incendie avec des aliments surchauffés.

Les aliments laissés sans surveillance peuvent surchauffer et prendre feu.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance tant qu'elle est en fonctionnement.

Mise en marche de la surface de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

- apparaît sur chaque indicateur de la zone de cuisson. Pour des raisons de sûreté, la surface de cuisson s'éteint si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les secondes suivantes.

Allumage des zones de cuisson, réglage/modification du niveau de puissance

- Effleurez la touche - de la zone de cuisson.

ou le niveau de puissance sélectionné clignote dans l'indicateur de la zone de cuisson.

- Effleurez la touche correspondante à la puissance souhaitée sur la barre de réglage.

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes, puis reste allumé.

Arrêt

- Pour éteindre une zone de cuisson, effleurez deux fois la touche sensitive - de cette zone de cuisson.
- Pour éteindre la surface de cuisson et toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ①.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois l'élément chauffant éteint ou s'il n'est pas utilisé.

Les barres sur l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent une par une à mesure que les zones de cuisson refroidissent. La dernière barre ne s'éteint que lorsqu'il est possible de toucher la zone de cuisson en toute sécurité.

Les indicateurs de chaleur résiduelle clignotent si une panne de courant se produit pendant l'utilisation, ou en présence de chaleur résiduelle, ou encore si vous avez accédé à la programmation alors qu'il y a toujours de la chaleur résiduelle.



Risque de brûlure dû aux zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont chaudes après utilisation.

Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Fonctionnement

Réglage du niveau de puissance – réglage fin

- Touchez la bande numérique entre deux chiffres.

Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes, puis reste allumé. Le réglage intermédiaire est représenté par un point lumineux à côté du numéro.

Allumer d'autres zones de cuisson

Vous pouvez activer le deuxième ou le troisième cercle d'une zone de cuisson ou d'une zone de cuisson pour casserole, le cas échéant (voir « Vue d'ensemble – Surface de cuisson »).

Le niveau de puissance sélectionné clignote dans l'indicateur de la zone de cuisson et le voyant de cercle supplémentaire s'allume. L'affichage reste le même entre le deuxième et le troisième cercle d'une zone de cuisson à triple cercles.

Allumage de cercles supplémentaires de l'élément chauffant

- Allumez la zone de cuisson souhaitée.
- Choisissez le niveau de puissance désiré.

Le niveau de puissance sélectionné clignote dans l'indicateur de la zone de cuisson.

- **Zone de cuisson à double cercle :** effleurez la touche  lorsque le niveau de puissance clignote.
- **Zone de cuisson à triple cercle :** effleurez la touche  lorsque le niveau de puissance clignote.
 - Une fois : le deuxième cercle est activé
 - Deux fois : le troisième cercle est activé

Désactivation du cercle de la zone de cuisson

- Effleurez la touche - de la zone de cuisson.

Le niveau de puissance sélectionné clignote dans l'indicateur de la zone de cuisson et le voyant de cercle supplémentaire s'allume.

- Effleurez à plusieurs reprises la touche  jusqu'à ce que le voyant du cercle supplémentaire s'éteigne.

Fonctionnement

Cuisson automatique

Lorsque la cuisson automatique est activée, la zone de cuisson s'allume automatiquement à la puissance maximale, puis revient au niveau de puissance de cuisson préalablement sélectionné. Le temps de chauffe dépend du niveau de puissance choisi (voir le tableau).

Activation

- Appuyez brièvement sur la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur la touche correspondant au niveau de puissance souhaitée pour la cuisson jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et le voyant à droite du réglage sélectionné pour la cuisson s'allume dans l'écran de la zone de cuisson.

Pendant la cuisson automatique (voir le tableau), le voyant à côté du niveau de cuisson continue s'allume.

Lorsque les niveaux de puissance fins sont choisis (voir la section « Programmation »), *H* clignote en alternance à l'écran de la zone de cuisson avec le niveau de cuisson réglée.

Si vous modifiez le niveau de puissance de cuisson, la fonction « Cuisson automatique » sera désactivée.

Désactivation

- Appuyez brièvement sur la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le chiffre correspondant au niveau de puissance de cuisson sélectionné jusqu'à ce que *H* disparaisse.

ou

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Niveau de puissance de cuisson	Temps de chauffe [min : sec]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont accessibles que lorsque le réglage fin est activé (voir « Programmation »). Étant donné que les niveaux de puissance les plus élevés sont généralement utilisés pour faire frire les aliments, seul un temps de chauffe relativement court est nécessaire pour chauffer initialement le récipient de cuisson.

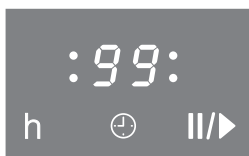
La table de cuisson doit être allumée pour que la minuterie puisse être utilisée.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9.h).

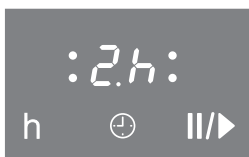
Vous pouvez utiliser la minuterie pour deux fonctions différentes :

- pour le réglage de la minuterie
- pour l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Une durée inférieure à 99 minutes est réglée et affichée en minutes :



Pour les durées supérieures à 99 minutes, la minuterie doit être réglée en mode heures (h). Le réglage se fait par intervalles de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre, par exemple, 2 h 30 min :



Minuterie

Réglage des minutes

Exemple : vous souhaitez programmer une durée de 15 minutes.

■ Allumez la table de cuisson.

■ Appuyez sur la touche

L'écran de la minuterie indique 00 et le 0 de droite clignote.

Vous réglez d'abord les dizaines, ensuite les unités.

■ Dans la barre de réglage, appuyez sur le chiffre correspondant aux dizaines (soit, dans ce cas, le chiffre 1).

L'affichage de la minuterie est modifié, et le chiffre 1 clignote sur la droite.

■ Dans la barre de réglage, appuyez sur le chiffre correspondant aux unités (soit, dans ce cas, le chiffre 5).

L'affichage de la minuterie est modifié, le chiffre 1 passe sur la gauche, et le chiffre 5 s'affiche à droite.

Après quelques secondes, l'affichage de la minuterie demeure allumé et la minuterie commence à décompter

Minuterie

Réglage des heures

Pour programmer les heures, appuyez sur le chiffre correspondant dans la barre de réglage. Pour programmer les demi heures, appuyez sur l'espace situé entre 2 chiffres de la barre de réglage.

Exemple :vous souhaitez programmer une durée de 2 heures 30 minutes

- Allumez la table de cuisson.

- Appuyez sur la touche .

L'écran de la minuterie indique  et le  de droite clignote.

- Appuyez sur la touche *h* pour choisir l'affichage en heures.

- Dans la barre de réglage, appuyez sur l'espace situé entre les chiffres *2* et *3*.

Après quelques secondes, l'affichage de la minuterie demeure allumé et la minuterie commence à décompter.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur la touche .

- Réglez une nouvelle durée pour la minuterie en suivant la méthode décrite ci-dessus.

Annuler la minuterie

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Éteindre une zone de cuisson automatiquement

Vous pouvez définir une heure après laquelle la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. Cette fonction peut être utilisée sur toutes les surfaces de cuisson simultanément.

Si la durée programmée est supérieure à la durée maximale autorisée, la fonction d'arrêt de sûreté éteindra la zone de cuisson lorsque la durée maximale aura été atteinte (voir « Arrêt de sécurité »).

- Sélectionnez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaité.
- Effleurez à plusieurs reprises la touche  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionné clignote.

Si plusieurs zones sont allumées, les voyants se mettent à clignoter à l'écran dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par la zone de cuisson avant gauche.

- Réglez l'heure requise.

- Pour régler le temps d'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, suivez les mêmes étapes.

Si plus d'une durée est programmée, le temps résiduel le plus court s'affiche et le voyant correspondant clignote. Les autres voyants sont allumés en permanence.

- Si vous souhaitez afficher le temps restant d'une autre zone de cuisson dont le décompte est en cours en arrière-plan, effleurez la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Minuterie

Utilisation simultanée des deux fonctions de la minuterie

Les fonctions de minuterie et d'arrêt automatique peuvent être utilisées en même temps.

Si vous avez programmé une ou plusieurs heures d'arrêt et souhaitez également utiliser la minuterie :

- Effleurez la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant des zones de cuisson programmées s'allume en permanence et  s'affiche à l'écran de la minuterie.
- Réglez l'heure en suivant la méthode décrite ci-dessus.

Si vous avez réglé une minuterie et souhaitez également programmer une ou plusieurs heures d'arrêt :

- Effleurez la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez l'heure en suivant la méthode décrite ci-dessus.

Peu après la dernière saisie, l'écran indique le temps restant le plus court.

Si vous voulez afficher le décompte des heures en arrière-plan :

- Effleurez plusieurs fois la touche  jusqu'à ce que :
 - le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique).
 - l'écran de la minuterie se mette à clignoter.

La durée résiduelle la plus courte sera la première affichée, suivie, dans l'ordre des aiguilles d'une montre, des durées résiduelles des autres zones de cuisson allumées et de la minuterie.

Stop & Go

Lorsque la fonction Stop & Go est activée, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson allumées est ramené au niveau 1.

Les niveaux de puissance de la surface de cuisson et les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés ; la surface de cuisson peut uniquement être éteinte. Le compte à rebours d'une minuterie réglée se poursuit. Les temps de cuisson automatique et d'arrêt automatique seront mis en pause.

Lorsque vous désactivez la fonction Stop & Go, les zones de cuisson se remettent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé, et le décompte de la fonction début de cuisson automatique et de la durée pour l'arrêt automatique reprend.

Si la fonction n'est pas désactivée, la surface de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Activation/désactivation

■ Effleurez la touche sensitive II/▶.

Utilisez cette fonction lorsqu'il faut nettoyer les touches rapidement.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche/sécurité enfants

En cas de panne de courant, le verrouillage de la mise en marche et la sécurité enfants sont désactivés.

Le contrôle à un doigt est le réglage d'usine. Vous pouvez modifier le réglage afin qu'il soit nécessaire d'utiliser trois doigts au lieu d'un seul (voir « Programmation »).

L'appareil est équipé d'un verrouillage de la mise en marche et la sécurité enfants destinés à empêcher la mise en marche accidentelle de la surface de cuisson et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Le **verrouillage de la mise en marche** est activé lorsque la surface de cuisson est éteinte. Dans ce cas, la surface de cuisson ne peut pas être allumée et la minuterie ne peut pas être utilisée. La surface de cuisson est programmée pour que le verrouillage de la mise en marche soit activé manuellement. Elle peut être programmée pour que le verrouillage soit activé automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la surface de cuisson si elle n'est pas d'abord verrouillée manuellement (voir « Programmation »).

La **sécurité enfants** peut être activée lorsque la surface de cuisson est allumée. Une fois la sécurité enfants activée, la surface de cuisson ne peut être utilisée qu'à certaines conditions :

- Les réglages des niveaux de puissance des zones de cuisson et de la minuterie ne peuvent pas être modifiés.
- Les zones de cuisson, la surface de cuisson et la minuterie peuvent être éteints, mais ne peuvent être rallumés une fois éteints.

Si l'on appuie sur une touche verrouillée pendant que le verrouillage de la mise en marche ou la sécurité enfants est activée, le voyant s'allume et **LL** apparaît dans l'écran de la minuterie pendant quelques secondes.

Activation

- Effleurez la touche  jusqu'à ce que **LL** apparaisse sur l'écran de la minuterie et que le voyant de la sécurité enfants s'allume.

Après quelques instants, le voyant et **LL** s'éteignent.

Désactivation

- Effleurez la touche  jusqu'à ce que **LL** disparaisse de l'écran de la minuterie et que le voyant de la sécurité enfants s'éteigne.

Arrêt de sûreté

Durée de fonctionnement excessive

Le mécanisme d'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une durée anormalement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si la durée est dépassée, la zone s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît. Pour qu'il soit à nouveau prêt à l'emploi, éteignez et rallumez la zone de cuisson.

Si les touches sont couvertes

Si une ou plusieurs touches demeurent couvertes pendant plus de 10 secondes (p. ex., par des doigts, par un liquide qui déborde, ou par un objet posé comme un gant ou un torchon), la table de cuisson s'éteindra automatiquement. *F* clignotera alors à l'écran de la minuterie et un signal sonore se fera entendre toutes les 30 secondes pendant 10 minutes.

Lorsque vous retirez les objets ou nettoyez les salissures, *F* disparaît, le signal sonore s'arrête, et la table de cuisson est prête à fonctionner à nouveau.

Dispositifs de sécurité

Protection thermique

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection thermique (limiteur de température interne). Celle-ci désactive automatiquement l'élément chauffant de la zone de cuisson avant qu'il ne surchauffe. Dès que la température a suffisamment baissé, le chauffage est remis en marche automatiquement.

La protection thermique peut s'activer dans les circonstances suivantes :

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient qui chauffe est vide.
- La base du récipient ne repose pas uniformément sur la zone de cuisson.
- Le récipient ne conduit pas bien la chaleur.

Il est possible de déduire que la protection thermique est activée lorsque l'élément chauffant s'active et se désactive même au plus haut niveau de puissance.

 Risque de brûlure dû aux zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont chaudes après utilisation.

Éteignez la surface de cuisson.

Avant de la nettoyer, laissez refroidir les zones de cuisson.

 Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface de cuisson.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement.

Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

N'utilisez jamais d'éponges ou de produits de nettoyage.

- La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Séchez la surface de cuisson après avoir utilisé de l'eau pour la nettoyer. Ceci aide à éviter les dépôts de calcaire.

Produits de nettoyage inappropriés

Afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, n'utilisez pas les produits suivants :

- détergent pour la vaisselle
- produits nettoyants contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- produits nettoyants contenant des agents détartrants
- détachants ou produits antirouille
- produits de nettoyage abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, des pierres ponce
- produits de nettoyage contenant des solvants
- produits de nettoyage pour lave-vaisselle
- vaporisateurs pour gril ou pour four
- produits nettoyants pour vitres
- éponges ou brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, ou éponges usagées contenant toujours des résidus de produits abrasifs
- gommes de nettoyage

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la vitrocéramique



Risque de dommages causés par des objets pointus et tranchants. Le joint entre la surface de cuisson et le comptoir pourrait être endommagé.

Le joint entre la surface en vitrocéramique et le cadre pourrait être endommagé.

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer.

Le nettoyage de la surface de cuisson avec du détergent à vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et résidus. Ce type de produit laisse une pellicule invisible, qui entraîne la décoloration permanente de la vitrocéramique. Cette décoloration est permanente.

Nettoyez régulièrement la surface de cuisson avec un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.

- Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide. Les salissures incrustées peuvent être nettoyées à l'aide d'un grattoir pour verre.

- Nettoyez ensuite la surface de cuisson à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir « Accessoires en option – Produits de nettoyage et d'entretien ») ou d'un autre nettoyant pour vitrocéramique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface vitrocéramique encore chaude, au risque d'y laisser des taches. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

- Éliminez les résidus du produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez la surface en vitrocéramique.

Sinon, ces résidus s'incrustent au cours des utilisations suivantes et abîment la surface en vitrocéramique. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant.

- Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à reflets métalliques) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.



Risque de brûlure dû aux zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont chaudes pendant l'utilisation.

Portez des gants de cuisine lorsque vous utilisez un grattoir pour enlever les résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la surface de cuisson chaude.

- Si, par mégarde, vous renversez du **sucré ou vous posez un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la surface de cuisson chaude, éteignez d'abord les zones de cuisson.
- Grattez **immédiatement** et délicatement ces résidus à l'aide d'un grattoir pour verre, alors que la surface de cuisson est chaude.
- Finissez de nettoyer la surface en vitrocéramique une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

Programmation

La programmation de la table de cuisson peut être modifiée selon vos besoins personnels. Plusieurs réglages peuvent être modifiés en série.

Une fois la fonction de programmation déclenchée, les lettres *P* (programme) et 5 (état) s'affichent à l'écran de la minuterie. Un affichage supplémentaire apparaît à l'arrière gauche des tables de cuisson dotées de 3 zones.

Le numéro du programme est indiqué dans les coins avant et arrière gauches des zones de cuisson.

Exemple :

Programme 03 =

avant gauche 0, arrière gauche 3

Programme 14 =

avant gauche 1, arrière gauche 4

Le numéro correspondant à l'état apparaît à l'avant droit de l'écran.

Lorsque vous quittez la programmation, une réinitialisation automatique est exécutée. Elle est terminée lorsqu'un voyant s'allume brièvement au-dessus de la touche ①.

Ne mettez la table de cuisson en marche qu'une fois la réinitialisation terminée.

Activation de la fonction de programmation

- Lorsque **la table de cuisson est éteinte**, appuyez simultanément sur les touches ① et  jusqu'à ce que le voyant du verrouillage clignote.

Programmation

- Pour régler les **unités**, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson **arrière gauche**, puis choisissez le chiffre souhaité dans la barre de réglages.
- Pour régler les **dizaines**, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson **avant gauche**, puis choisissez le chiffre souhaité dans la barre de réglages.

Réglage de l'état

- Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson **avant droite**, puis choisissez le chiffre souhaité dans la barre de réglages.

Sauvegarde des réglages

- Appuyez sur la touche ① jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.

Pour effacer les réglages

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.

Programme ¹⁾		État ²⁾	Réglages
P00	Mode démonstration et réglages d'usine	S0	Mode démonstration activé ³⁾
		S1	Mode démonstration désactivé
		S9	Réinitialisation des réglages d'usine
P02	Nombre de niveaux de puissance	S0	9 niveaux de puissance
		S1	17 niveaux de puissance ⁴⁾
P04	Volume de la tonalité des touches	S0	Désactivé ⁵⁾
		S1	Silencieux
		S2	Moyen
		S3	Fort
P05	Signal sonore de la minuterie	S0	Désactivé
		S1	Silencieux
		S2	Moyen
		S3	Fort
P06	Verrouillage de la mise en marche/sécurité enfants	S0	Commande à une touche avec 
		S1	Commande à trois doigts en effleurant simultanément  et les touches pour sélectionner les zones de cuisson de droite
P07	Verrouillage de la mise en marche	S0	Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que manuellement
		S1	Activation manuelle et automatique du verrouillage de la mise en marche
P08	Cuisson automatique	S0	Désactivé
		S1	Activé
P11	Deuxième cercle de la zone de cuisson avant gauche	S0	N'est pas allumée en même temps
		S1	S'allume toujours au même moment
P12	Deuxième cercle de la zone de cuisson avant droit	S0	N'est pas allumée en même temps
		S1	S'allume toujours au même moment
P13	Deuxième cercle de la zone de cuisson arrière droit	S0	N'est pas allumée en même temps
		S1	S'allume toujours au même moment

Programmation

Programme ¹⁾		État ²⁾	Réglages
P14	Deuxième cercle de la zone de cuisson arrière central	S0	N'est pas allumée en même temps
		S1	S'allume toujours au même moment
P15	Signal sonore indiquant que les touches sont couvertes	S0	Désactivé
		S1	Activé
P16	Temps de réaction des touches	S0	Lent
		S1	Normal
		S2	Rapide

¹⁾ Les programmes qui ne figurent pas ici ne sont pas définis.

²⁾ Les réglages d'usine sont indiqués en gras.

³⁾ Lorsque vous allumez la surface de cuisson, *dE* s'affiche à l'écran de la minuterie pendant quelques secondes.

⁴⁾ Les niveaux intermédiaires des zones de cuisson sont affichés à l'écran suivis d'un point après le niveau de puissance. Affichage de la fonction de début de cuisson automatique indiqué par le clignotement en alternance du niveau de puissance de cuisson avec *R*.

⁵⁾ La tonalité de la touche marche/arrêt ① ne peut pas être désactivée.

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

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

Problème	Cause et solution possibles
Impossible de mettre la surface de cuisson ou les zones de cuisson en marche.	L'alimentation électrique de la surface de cuisson ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele (pour le calibre minimal du fusible, consultez la plaque signalétique). Un problème technique peut en être la cause. ■ Débranchez l'alimentation électrique de la surface de cuisson pendant 1 minute environ en : – faisant basculer le bon disjoncteur ou en dévis-sant complètement le fusible ou – en faisant basculer le disjoncteur de fuite à la terre. ■ Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir réenclenché le disjoncteur de fuite à la terre ou re-placé le fusible, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
Une odeur étrange ou des vapeurs se dégagent de l'appareil à la première utilisation.	Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. Des odeurs et la vapeur peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil. L'odeur et les vapeurs n'indiquent pas un mauvais branchement ou un appareil défectueux et ne sont pas dangereuses pour la santé.
Lorsque vous allumez la surface de cuisson, LL s'affiche à l'écran de la minuterie pendant quelques secondes.	Le verrouillage de la mise en marche ou la sécurité enfants est activée. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche ou la sécurité enfants (voir « Dispositifs de sécurité – Verrouillage de la mise en marche et sécurité enfants »).

Foire aux questions

Problème	Cause et solution possibles
F clignote à l'écran de la minuterie et la surface de cuisson s'éteint automatiquement.	Une ou plusieurs des touches sont recouvertes, par exemple par un doigt, par un aliment qui a débordé pendant la cuisson ou par un objet. ■ Nettoyez les salissures ou retirez les objets (voir « Dispositifs de sécurité – Arrêt de sécurité »).
Lorsque vous allumez la table de cuisson, dE s'affiche à l'écran de la minuterie pendant plusieurs secondes. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	La table de cuisson est en mode démonstration. ■ Désactivez le mode démonstration (voir la section « Programmation »).
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	Il a été utilisé trop longtemps. ■ Vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson en la remettant en marche (voir « Dispositifs de sécurité – Arrêt de sécurité »).
La fonction AutoBoost est activée, mais les aliments ne commencent pas à cuire.	Une grande quantité d'aliments est placée dans le récipient. ■ Sélectionnez d'abord le niveau de puissance maximal, puis réduisez la puissance manuellement.
	La casserole ne conduit pas la chaleur adéquatement. ■ Utilisez une casserole différente qui conduit mieux la chaleur sur une surface de cuisson à induction.
Le contenu de la casserole chauffe à peine ou ne chauffe pas du tout.	La casserole ne conduit pas bien la chaleur. ■ Utilisez une casserole différente qui conduit mieux la chaleur.
	La casserole est trop grande pour la zone de cuisson. ■ Utilisez une plus petite casserole.
	La bande chauffante extérieure d'une zone de cuisson variable n'est pas activée. ■ Allumez la bande extérieure.

Problème	Cause et solution possibles
L'élément chauffant d'une des zones de cuisson s'allume et s'éteint.	Cette « temporisation » de l'élément est normale. Elle est contrôlée par la commande électronique de la température (voir « Fonctionnement des »). Si le chauffage s'allume puis s'éteint au plus haut niveau de puissance, la protection thermique s'est déclenchée (voir « Dispositifs de sécurité – Protection thermique »).
Un ou plusieurs voyants de chaleur résiduelle clignotent.	Il y avait une panne de courant pendant le fonctionnement ou en présence de chaleur résiduelle. Vous avez essayé d'accéder à la programmation pendant qu'il y avait de la chaleur résiduelle.
Les touches sont trop sensibles ou ne s'activent pas.	Le niveau de sensibilité des touches a été modifié. ■ Vérifiez que la table de cuisson n'est pas directement exposée aux rayons du soleil ou à une forte lumière artificielle, et que la zone environnant la table de cuisson n'est pas trop sombre. ■ Assurez-vous que la table de cuisson et les touches ne sont pas recouvertes. Retirez-en toutes les casseroles et nettoyez les résidus éventuels. ■ Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste après avoir rebranché l'appareil, communiquez avec le service à la clientèle de Miele.
Sur l'écran de la minuterie, FE clignote en alternance avec des chiffres.	Il y a une anomalie électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique de la surface de cuisson pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste après avoir rebranché l'appareil, contactez le service technique Miele.

Accessoires en option

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

Contact en cas d'anomalies

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

Les coordonnées du service à la clientèle Miele figurent en fin de notice.

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

Garantie

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

Installation

Instructions importantes de sécurité - Installation

 Risque de dommages causés par une installation incorrecte.
Une installation incorrecte peut endommager la surface de cuisson.
La surface de cuisson doit uniquement être installée par un spécialiste qualifié.

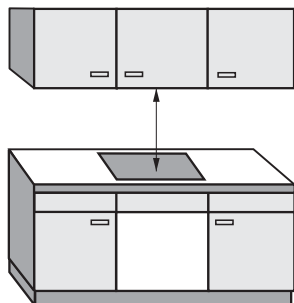
 Risque de décharge électrique due à la tension.
Un raccordement incorrect à l'alimentation électrique peut entraîner une décharge électrique.
La surface de cuisson doit être raccordée à l'alimentation électrique par un électricien qualifié.

 Dommages causés par les chutes d'objets.
Prenez garde à ne pas endommager la surface de cuisson lors de l'installation d'éléments muraux ou d'une hotte au-dessus de la surface.
Installez les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer la surface de cuisson.

- ▶ Pour éviter le décollement des placages ou la déformation du comptoir, ce dernier doit être résistant à la chaleur (jusqu'à 212 °F/100 °C). Les bandes scellantes du mur doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ La surface de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'une laveuse ou d'une sècheuse.
- ▶ Lors de l'installation de la surface de cuisson, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique ne peut pas entrer en contact avec les éléments chauds de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation de la table de cuisson n'est pas accessible après l'installation.
- ▶ Lorsque la table de cuisson a été installée, le câble d'alimentation ne doit pas toucher des pièces mobiles (p. ex., un tiroir) ou être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez rigoureusement les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la surface de cuisson



Lors de l'installation d'une hotte de ventilation au-dessus de la surface de cuisson, vous devez toujours respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte. S'il n'y a pas d'indications de la part du fabricant de la hotte ou si des matériaux inflammables (comme un rail à ustensiles) sont installés au-dessus de la surface de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm (30 po).

S'il y a plus d'un appareil installé sous la hotte de ventilation et que les distances de sécurité minimales diffèrent, optez toujours pour la plus grande distance.

Installation

Distances de sécurité sur les côtés et l'arrière de la surface de cuisson

Idéalement, la surface de cuisson doit être installée en prévoyant suffisamment d'espace de chaque côté.

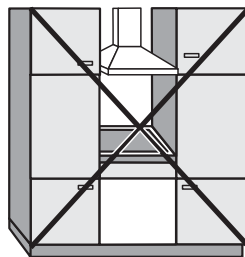
La distance minimale ① indiquée ci-dessous doit être respectée entre l'arrière de la surface de cuisson et une armoire haute ou un mur.

La distance minimale ②, ③ indiquée ci-dessous doit être respectée entre une armoire haute ou un mur à gauche ou à droite de la surface de cuisson, avec une distance minimale de 300 mm (11 3/4 po) sur le côté opposé.

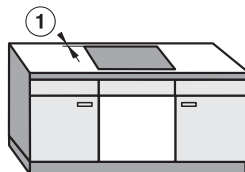
① distance minimale entre l'**arrière** de l'ouverture du comptoir et le bord arrière du comptoir :
50 mm (2 po)

② distance minimale entre la **droite** de l'ouverture du comptoir et le meuble (une armoire haute par exemple) ou le mur adjacent le plus près :
50 mm (2 po)

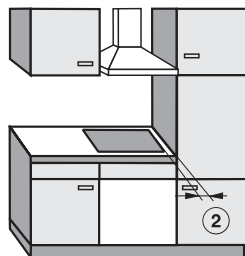
③ distance minimale entre la **gauche** de l'ouverture du comptoir et le meuble (une armoire haute par exemple) ou le mur adjacent le plus près :
100 mm (4 po)



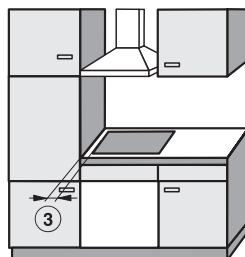
Non permis



Fortement recommandé



Non recommandé



Non recommandé

Tablette intermédiaire

L'installation d'une tablette intermédiaire sous la surface de cuisson est autorisée mais pas obligatoire.

Si une tablette intermédiaire est installée sous la surface de cuisson, il doit y avoir un espace minimum de 110 mm ($4 \frac{5}{16}$ po) entre le dessus du comptoir et le dessus de la tablette.

Il faut laisser un espace de 10 mm ($\frac{5}{16}$ po) derrière la tablette pour faire passer le câble d'alimentation. Si la surface de cuisson est équipée d'un boîtier de raccordement électrique externe, l'espace minimum est de 30 mm ($1 \frac{3}{8}$ po).

Installation

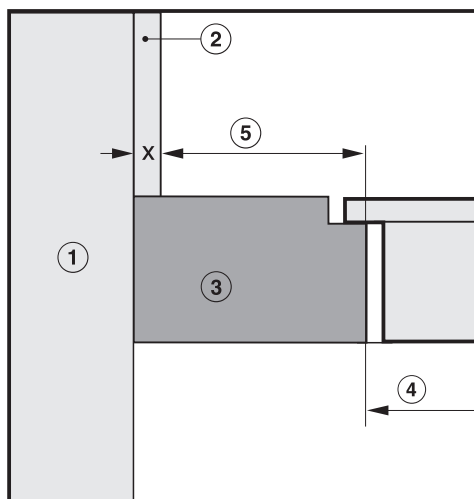
Distance de sécurité entre l'ouverture du comptoir et le revêtement mural

Si un revêtement mural est installé, une distance de sécurité minimale doit être respectée entre l'ouverture du comptoir et le revêtement. Les températures élevées pourraient sinon endommager ces matériaux.

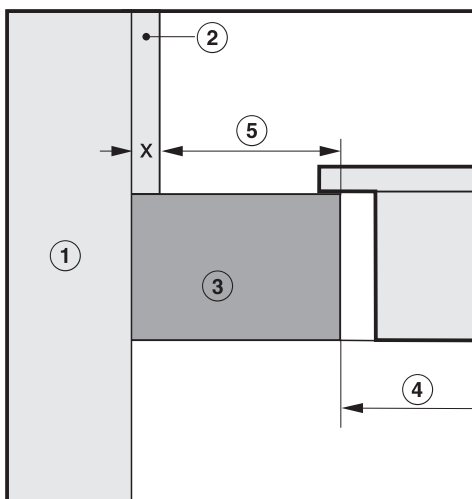
Si le revêtement est constitué d'un matériau combustible (comme le bois), la distance séparant l'ouverture du comptoir du revêtement mural doit être au minimum de 50 mm (2 po).

Pour les revêtements muraux constitués de matériaux non combustibles (comme le métal, le marbre, le granite, les carreaux de céramique), la distance de sécurité minimale entre l'ouverture du comptoir et le revêtement mural doit être de 50 mm (2 po), moins l'épaisseur du revêtement mural : $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} (2 \text{ po} - \frac{9}{16} \text{ po}) = \text{distance minimale de sécurité de } 35 \text{ mm} (1 \frac{7}{16} \text{ po})$.

Surface de cuisson encastrée



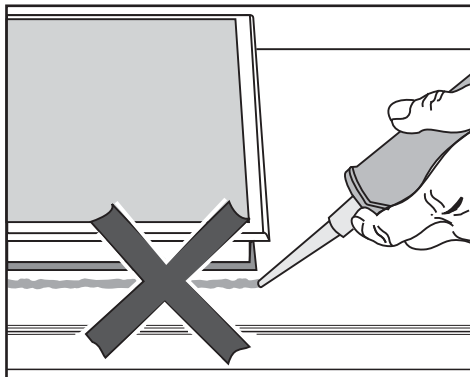
Surface de cuisson encadrée



- ① Charpente du mur
- ② Dimension du revêtement mural x = épaisseur du placage de l'emplacement
- ③ Comptoir
- ④ Ouverture du comptoir
- ⑤ Distance minimale pour
matériaux **inflammables** 50 mm (2 po).
matériaux **non inflammables** 50 mm (2 po) - dimension x

Instructions d'installation

Joint entre la surface de cuisson et le comptoir



⚠ Dommages causés par une installation incorrecte.

L'utilisation d'un produit d'étanchéité sous la surface de cuisson pourrait entraîner des dommages sur l'appareil et le comptoir si la surface de cuisson devait être retirée pour réparation.

N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre la surface de cuisson et le comptoir.

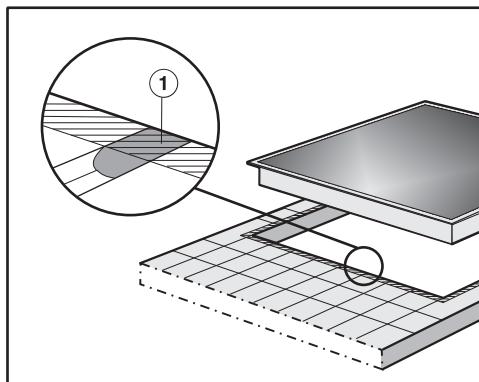
Le joint de scellement sous le rebord de la surface de cuisson assure une étanchéité suffisante à la surface de cuisson.

Joint de scellement

Le démontage de la surface de cuisson à des fins d'entretien peut endommager le joint de scellement situé sous son bord.

Remettez toujours le joint de scellement en place avant de réinstaller la surface de cuisson.

Comptoir carrelé

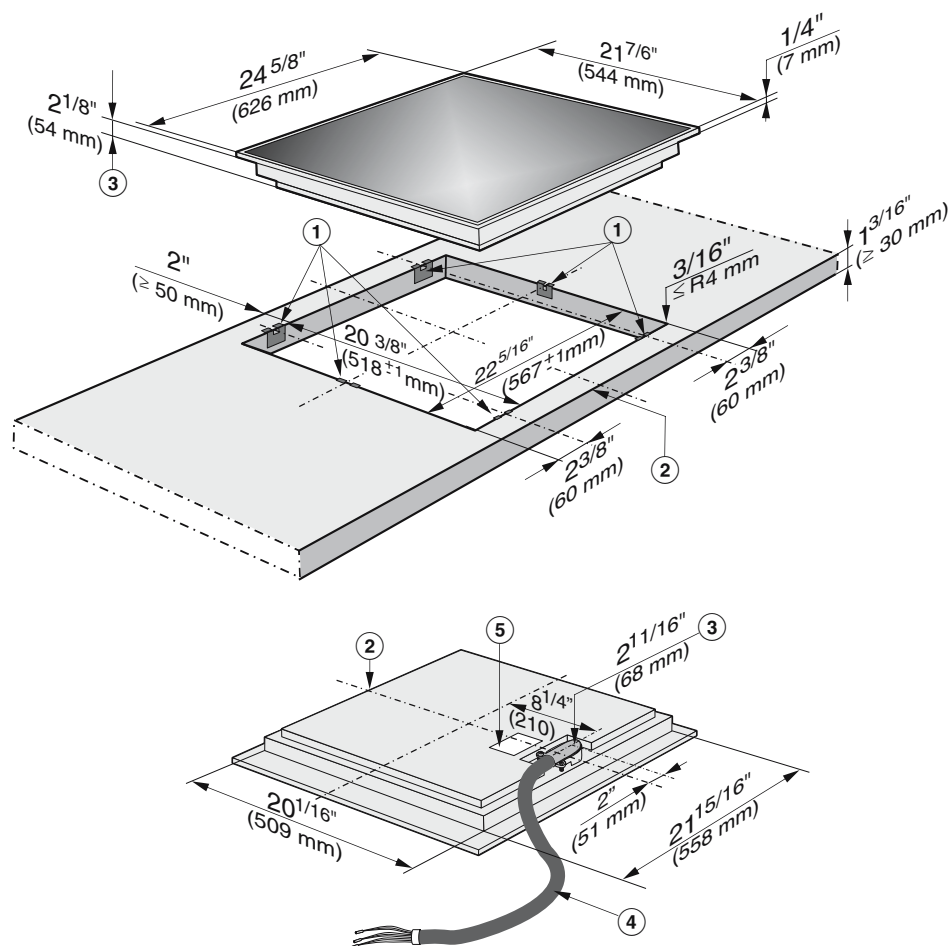


Le joint ① et la zone ombragée sous le cadre de la surface de cuisson doivent être lisses et plats de façon à assurer une pose uniforme du cadre sur le comptoir et à garantir la bonne étanchéité du joint de scellement sous le rebord supérieur de l'appareil avec le comptoir.

Installation

Dimensions

Toutes les dimensions sont fournies en mm.



- ① Attaches à ressort
- ② Avant
- ③ Hauteur d'installation
- ④ Tuyau métallique souple avec câbles d'alimentation, L = 1200 mm (4 pi)
- ⑤ Plaque signalétique

Installation

Préparation du comptoir

- Créer la découpe du comptoir. N'oubliez pas de respecter les distances minimales de sécurité (voir « Installation » – « Distances de sécurité »).

Comptoirs en bois

- Scellez les profils coupés du comptoir en bois avec un vernis spécial, un caoutchouc de silicone ou une résine afin d'éviter que le bois gonfle en raison de l'humidité. Le produit doit résister à des températures élevées.

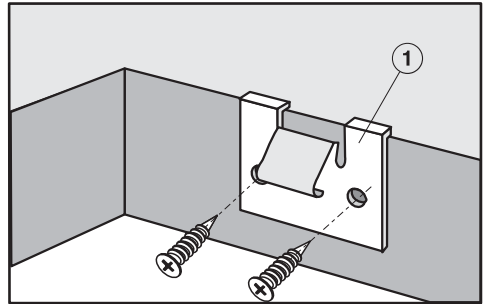
Veillez à ce que le produit de scellement ne déborde pas sur le comptoir.

La bande d'étanchéité permet de garantir que la surface de cuisson soit bien positionnée dans la découpe sans glisser. Tout espace entre le cadre et le comptoir rétrécira avec le temps.

Fixation des attaches à ressort

La position exacte des attaches à ressort est indiquée dans les schémas de chaque surface de cuisson.

Comptoirs en bois

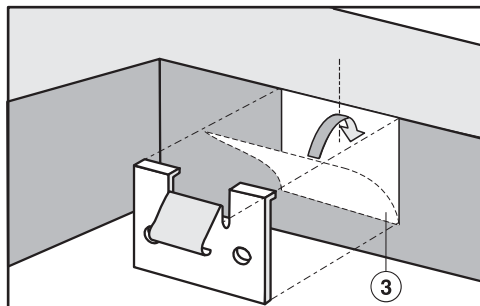


- Placez les attaches à ressort ① sur le rebord supérieur de l'ouverture comme illustré sur le diagramme de la surface de cuisson.
- Fixez les attaches à ressort ① au moyen des vis 3,5 x 25 mm ($1 \frac{3}{8}$ po x 1 po) fournies avec l'appareil.

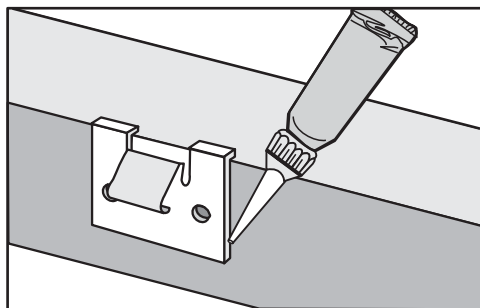
Installation

Comptoirs en pierre naturelle

Vous aurez besoin d'un ruban adhésif à double face de qualité industrielle (non fourni) pour fixer les attaches à ressort.



- Posez le ruban adhésif ③ le long du rebord de la découpe aux positions indiquées dans l'illustration de la surface de cuisson.
- Placez les attaches à ressort sur le rebord supérieur de la découpe et poussez-les fermement en place.



- Appliquez la colle silicone aux rebords latéraux et au rebord inférieur des attaches à ressort.

Pose de la surface de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation de la surface de cuisson à travers la découpe.
- Placez la surface de cuisson dans la découpe du comptoir.
- Appuyez uniformément sur les côtés de la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'appareil soit bien aligné sur tout le pourtour de la découpe du comptoir. Ceci est important pour garantir l'étanchéité du joint.

Si le joint d'étanchéité n'est pas parfaitement aligné sur le comptoir au niveau des coins, retravaillez le rayon des angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

N'utilisez en aucun cas d'autres produits d'étanchéité avec la surface de cuisson (par ex. du silicone).

- Raccordez la surface de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez que la surface de cuisson fonctionne.

Vous ne pouvez soulever la surface de cuisson qu'à l'aide d'un outil spécial.

Branchement électrique

ATTENTION :

Avant d'installer ou de réparer l'appareil, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en coupant l'alimentation principale ou en basculant le disjoncteur.

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués seulement par un technicien qualifié conformément aux codes et aux normes applicables. Les réparations et l'entretien par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux et le fabricant ne sera pas tenu responsable. Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués uniquement par un technicien autorisé Miele. Les travaux faits par des personnes non qualifiées peuvent occasionner un danger considérable pour les usagers. Miele ne peut pas être tenu responsable de tout dommage résultant de tels travaux.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique afin de ne pas endommager l'appareil. Consultez un électricien en cas de doute.

Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson ne devrait être utilisée que si elle a été convenablement installée dans le comptoir.

Cette surface de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou nationaux.

Les travaux d'installation, de réparation et de maintenance ne doivent être effectués que par un technicien agréé par Miele, conformément aux codes locaux et au Code électrique national ANSI/NFPA 70 aux États-Unis et au Code électrique canadien CSA C22.1-02. au Canada.

Installateur :

- Veuillez remettre ces instructions au client.

Installation

Raccordement

- Assurez-vous que les données techniques (tension, fréquence et capacité du fusible) indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles du réseau électrique de la résidence.

La plaque signalétique est située en dessous de la table de cuisson.

La table de cuisson est approuvée et prête pour être raccordée à une prise mise à la terre à trois fils gainés dans un tube métallique souple.

La connexion doit se faire à un circuit réservé dans une boîte de raccordement approuvée.

Vous devez pouvoir débrancher tous les connecteurs de l'appareil de la source d'alimentation électrique au moyen de dispositifs de déconnexion. Lorsqu'il est éteint, une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être respectée. Les dispositifs de déconnexion incluent les éléments de protection contre les surintensités et les disjoncteurs-protecteurs.

Noir :	Raccordé à L1 (sous tension)
Rouge :	Raccordé à L2 (sous tension)
Vert :	Raccordé à GND (mise à la terre)

208/240 V, 60 Hz, 30 A

Assurez-vous que la prise de raccordement est accessible après l'installation de la table de cuisson.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur la plaque signalétique.



AVERTISSEMENT :
CETTE TABLE DE CUISSON DOIT
ÊTRE MISE À LA TERRE

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada

Importateur

Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 800 565-6435

customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KM 5820

fr-CA

M.-Nr. 09 002 310 / 04