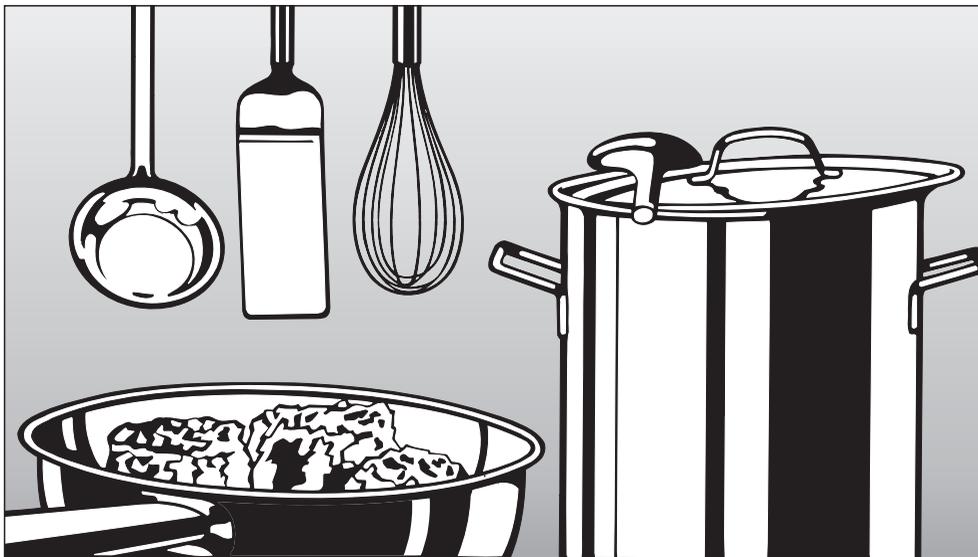


Miele

Instructions pour l'utilisation



Dessus de cuisinière en céramique

KM 421

KM 424

KM 427

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



M.-Nr. 05 647 570

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ	3
Protection de l'environnement	9
Enlèvement des produits d'emballage	9
Mise au rebut de l'appareil	9
Guide du dessus de cuisinière	10
KM 421	10
KM 424	11
KM 427	12
Avant la première utilisation	13
Nettoyez la plaque de cuisson	13
Chauffez la plaque de cuisson	13
Utilisation	14
Mettre en marche/arrêt	14
Fonction / indicateur de chaleur résiduelle	14
Réglages	15
Dispositif de protection contre la surchauffe	16
Sélection des articles de cuisson	17
La surface de cuisson	17
Entretien de la plaque de cuisson	19
Guide de dépannage	21
Service technique	22

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 l'endommagement

■ Ne pas échapper quoi que ce soit sur la surface en céramique du dessus de cuisinière. Même si la vitro-céramique résiste aux chocs et aux égratignures, il n'est pas complètement à l'épreuve des chocs et des égratignures.

■ Ne pas utiliser de casseroles ou de poêlons avec des rebords ou des bordures prononcés sur le dessus de cuisinière en céramique. Ils pourraient égratigner le dessus de cuisinière de façon permanente. Voir "Sélection des articles de cuisson." Des grains de sel et de sable peuvent aussi égratigner la surface. S'assurer que les bases de toutes les casseroles et poêlons soient propres, dépourvues de graisse ou d'huile et sèches.

■ Ne pas laisser tomber de sucre solide ou liquide, de morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur les brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Si vous laissez sécher ces résidus sur la surface de céramique, des fissures ou des bris pourraient apparaître.

■ Vous devriez essayer tous les aliments renversés dès que possible pour éviter qu'ils brûlent et deviennent difficiles à enlever.

■ Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et causer un court-circuit.

■ Ne jamais placer de casseroles ou de poêlons chauds sur l'affichage parce que cela pourrait endommager les pièces électroniques se trouvant dessous.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Prévenir les blessures

■ Ne pas toucher au dessus de cuisinière ou à l'aire environnante durant ou immédiatement après son utilisation. Le dessus de cuisinière est peut-être chaud même s'il est de couleur foncée. Les aires connexes peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ne pas toucher ou laisser vos vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec le dessus de cuisinière ou l'aire adjacente avant qu'elles aient pu refroidir.

Attendre que les indicateurs de chaleur résiduelle s'éteignent.

■ **MISE EN GARDE:** Ne pas ranger de jouets ou tout autre article pouvant intéresser les enfants dans les armoires du dessus ou derrière l'appareil. Les enfants pourraient grimper pour les atteindre et se blesser.

■ Ne pas laisser les enfants sans supervision près de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils ne devraient jamais s'asseoir ou se tenir debout sur toute pièce de l'appareil.

■ Protéger vos mains avec des mitaines thermiques ou des sous-plats lorsque vous utilisez l'appareil. Utiliser seulement des sous-plats secs à l'épreuve de la chaleur. Les sous-plats humides ou mouillés utilisés sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser le sous-plat entrer en contact avec l'élément chauffant en marche. Ne pas se servir de serviettes ou d'autres objets volumineux près de l'appareil.

■ Pour éviter les brûlures et les problèmes de respiration, laisser le dessus de cuisinière refroidir avant de le nettoyer. Certains nettoyeurs peuvent dégager des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

■ Garder tous les poêlons à l'écart des enfants. Risque de brûlures!

■ Les poignées de casserole et poêlon doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser du dessus de la cuisinière pour réduire le risque de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de débordements.

■ Utiliser le bon format de casserole. Choisir des plats de cuisson dont la base est plate et assez grande pour couvrir l'élément chauffant. Utiliser des plats de cuisson trop petits expose une portion de l'élément chauffant à un contact direct et peut faire s'enflammer les vêtements ou les poignées peuvent devenir trop chaudes. Le bon format de casserole ou de poêlon va aussi améliorer l'efficacité.

■ Avant d'utiliser du verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres plats émaillés sur le dessus de cuisinière, vérifier s'ils peuvent être utilisés sur un dessus de cuisinière.

■ Ne pas chauffer de contenants d'aliments fermés. La pression accumulée pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

■ À des réglages plus élevés, faire attention aux éclaboussures de graisse ou aux liquides bouillants pouvant déborder car ils pourraient dégager de la fumée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ Avant d'enlever les casseroles et les poêlons, vous assurer de fermer les brûleurs.

■ Ne pas ranger d'objets sur l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ces articles pourraient fondre ou prendre en feu à cause de la chaleur résiduelle ou si le dessus de cuisinière est mis en marche par accident.

■ Ne jamais couvrir le dessus de cuisinière avec un linge. Un incendie pourrait se déclarer.

■ Ne jamais laisser la surface de cuisinière sans supervision lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La graisse surchauffée pourrait s'enflammer. Toujours faire chauffer l'huile lentement, en la surveillant constamment.

■ Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur chimique sec ou à mousse.

■ Lorsque vous faites frire des aliments, vous assurer que les aliments soient aussi secs que possible avant de les placer dans l'huile. L'humidité peut faire éclabousser l'huile et déborder.

■ Ne pas faire flamber sous un ventilateur d'évacuation. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par l'aspiration des filtres à graisse et s'enflammer.

■ Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autres matières inflammables, s'accumuler sur l'appareil.

■ Évitez de porter des vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez la surface de cuisson, ils risquent de prendre feu.

■ Les matières inflammables ne doivent pas être rangées sur ou près de l'appareil.

■ S'il y a un tiroir directement sous l'appareil sans base de bois pour les séparer, vous assurer qu'aucun aérosol, liquides combustibles ou autres matières inflammables ne soient rangés à cet endroit. Si les couverts doivent être placés dans le tiroir, ils doivent être fabriqués de matériaux résistant à la chaleur.

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 fondront à température élevée. Risque d'incendie!

■ Ne faites pas chauffer de marmites ou de casseroles vides, vous risquez de les abîmer.

■ 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.

Enlèvement des produits d'emballage

La boîte en carton et le matériel d'emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

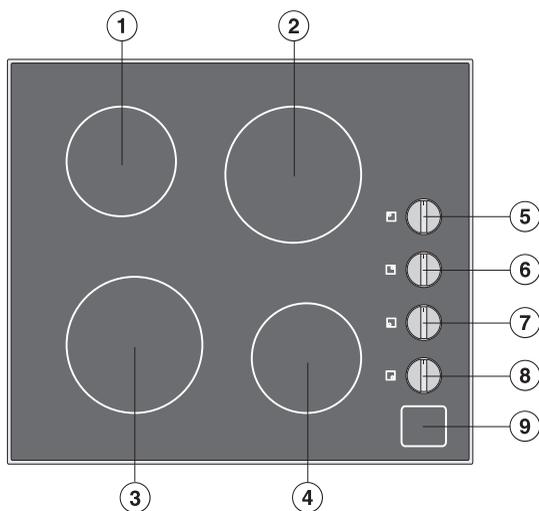
Mise au rebut de l'appareil

Les appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Communiquez avec les autorités locales pour vous renseigner sur le recyclage dans votre région.

Avant d'enlever aux déchets un vieil appareil, enlever le cordon électrique et enlever toutes les portes pour l'empêcher de présenter un risque de danger.

Guide du dessus de cuisinière

KM 421



①②③④ Brûleurs simples

Boutons de commande pour brûleurs

⑤ arrière gauche

⑥ arrière droite

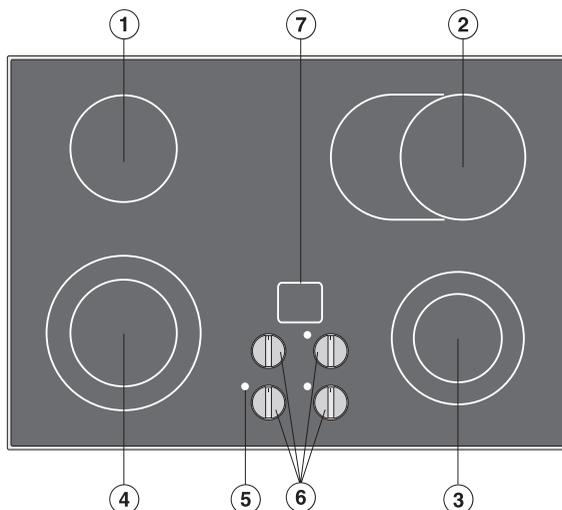
⑦ avant gauche

⑧ avant droite

⑨ Aire avec 4 indicateurs lumineux fonctionnels-/ de chaleur résiduelle

KM 421	arrière gauche ①	arrière droite ②	avant gauche ③	avant droite ④
diamètre pouces (cm)	5 ³ / ₄ " (14,5)	7" (18)	7" (18)	5 ³ / ₄ " (14,5)
Watts	1200	1800	1800	1200

KM 424

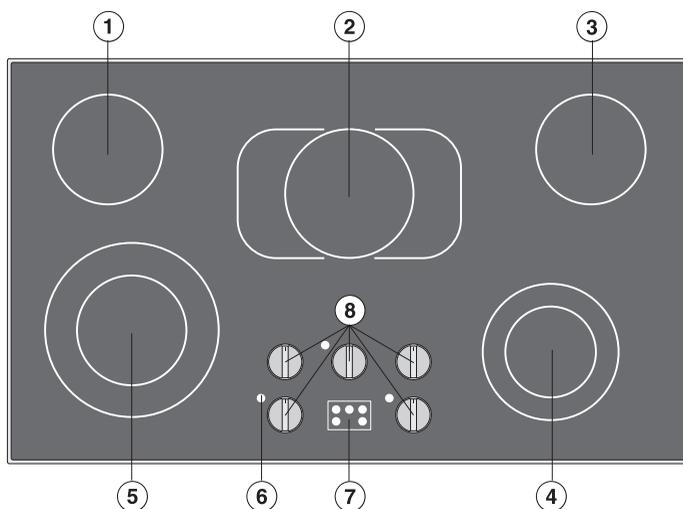


- ① Brûleur simple
- ② Brûleur allongé
- ③④ Brûleur variable
- ⑤ Indicateur lumineux indique que le brûleur variable ou allongé est actionné
- ⑥ Boutons de commande (position correspondant au brûleur)
- ⑦ Aire avec 4 indicateurs lumineux fonctionnels-/ de chaleur résiduelle

KM 424	arrière gauche ①	arrière droite ②	avant droite ③	avant gauche ④
diamètre pouces (cm)	5 ³ / ₄ " (14,5)	6 ³ / ₄ " (17)	4 ³ / ₄ " (12)	5 ³ / ₄ " (14,5)
allongé		6 ³ / ₄ " x 10 ¹ / ₂ " (17 x 26,5)	7" (18)	8 ¹ / ₄ " (21)
Watts	1200	1500	700	1100
allongé		2400	1800	2400

Guide du dessus de cuisinière

KM 427



- ①③ Brûleurs simples
- ② Brûleurs allongés
- ④⑤ Brûleurs variables
- ⑥ Indicateur lumineux indique que le brûleur variable ou le brûleur allongé est actionné
- ⑦ Aire avec 5 indicateurs lumineux de fonction-/ de chaleur résiduelle
- ⑧ Boutons de commande (position correspondant au brûleur)

KM 427	arrière gauche ①	milieu arrière ②	arrière droite ③	avant droite ④	avant gauche ⑤
diamètre pouces (cm)	5 ³ / ₄ " (14,5)	6 ³ / ₄ " (17)	5 ³ / ₄ " (14,5)	4 ³ / ₄ " (12)	5 ³ / ₄ " (14,5)
allongé		6 ³ / ₄ " x 10 ¹ / ₂ " (17 x 26,5)		7" (18)	9" (23)
Watts	1200	1500	1200	700	1100
allongé		2500		1800	2500

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.

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.

Utilisation

Mettre en marche/arrêt

Mise en marche d'un brûleur variable / allongé

Si un brûleur a le symbole ☉ à côté du bouton de commande, vous pouvez mettre en marche un autre rond de chauffage extérieur ou allongé.

Pour mettre un brûleur en marche, pousser et tourner le bouton de commande:

- **dans le sens des aiguilles de la montre** au réglage désiré mettre en marche **un** rond de chauffage,
- **sens contraire des aiguilles de la montre** au réglage désiré pour mettre en marche **chaque** rond de chauffage.

Si chaque rond de chauffage est mis en marche, un indicateur va s'allumer à gauche du bouton de commande.

Pour ajuster le réglage, tourner le bouton **sans** le pousser.

Le brûleur est **mis en marche** en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire à "0".

Utiliser un brûleur simple

Un brûleur sans le symbole ☉ à côté du bouton de commande est **mis en marche** en poussant le bouton de commande vers le bas et en le tournant dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire aux réglages désirés.

Pour ajuster le réglage, tourner le bouton **sans** le pousser.

Le brûleur **mis en arrêt** en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire à "0".

Fonction / indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'un brûleur est mis en marche, l'indicateur de fonction / de chaleur résiduelle qui correspond va s'allumer.

Ne pas toucher ou étendre des objets sensibles à la chaleur sur le dessus de cuisinière pendant que l'indicateur de fonction / de chaleur résiduelle est encore allumé.
Risque de brûlures et d'incendie!

Réglages

La gamme de réglages est la même pour tous les brûleurs:

	Réglages
Faire fondre le beurre, chocolat etc. Dissoudre la gélatine	1 - 2
Épaissir les sauces qui renferment du jaune d'oeuf et du beurre Réchauffer de petites quantités d'aliments/liquide Réchauffer les aliments collants Cuire du riz	1 - 3
Réchauffer du liquide et des aliments semi-cuits Épaissir les sauces, par ex. Hollandaise Faire cuire le pouding au riz Préparer des omelettes, oeufs légèrement frits Cuire les fruits à la vapeur	3 - 5
Décongeler les aliments surgelés Cuire les légumes à la vapeur, poisson Cuire des boules de pâte, pommes de terre, soupes Cuire des bouillons	4 - 6
Faire bouillir et continuer à cuire de grandes quantités d'aliments	7
Griller légèrement (sans surchauffage de graisse) la viande, le poisson, les légumes, les oeufs frits etc.	8 - 9
Faire frire des crêpes, etc.	9 - 11
Faire bouillir de grandes quantités d'eau	11 - 12
Symbole pour brûleur variable ou brûleur allongé	☉

Ces réglages servent uniquement de guide. Avec des poêlons profonds, de grandes quantités ou sans le couvercle, il faut un réglage plus élevé. Avec les petites quantités, choisir un réglage moins élevé.

Utilisation

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 surface de cuisson

Votre dessus de cuisinière en céramique est fabriqué d'un matériel extrêmement dur et durable. Bien que la surface résiste aux égratignures, elle n'est pas à l'épreuve des égratignures. Éviter d'utiliser des articles de cuisson dont le fond est rugueux ou muni de rainures. Les casseroles dont le fond est muni de rainures ou est fabriqué d'émail écaillé peuvent égratigner le dessus de cuisinière si on les glisse sur la surface en céramique.

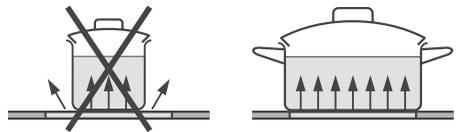
Vous assurer que le dessus de cuisinière et le fond de la casserole sont propres avant de faire la cuisson. Certaines matières, notamment les grains de sucre ou les liquides cristallisés tels que la mélasse ou les sirops, sont plus durs que la céramique et peuvent égratigner la surface si on ne les nettoie pas immédiatement. Toutefois, les petites égratignures n'affecteront pas la sécurité ni la performance de la cuisson.

Les anneaux des zones de cuisson sont intégrés au verre et à la céramique et résistent à l'usure s'ils sont entretenus adéquatement. Ne pas utiliser des nettoyeurs ou des tampons abrasifs car ils pourraient éventuellement user les anneaux.

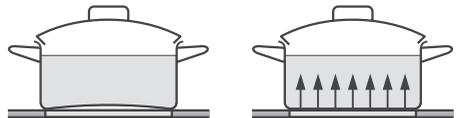
Casseroles et poêlons

Des articles de cuisson spéciaux ne sont pas requis, mais comme pour tous les types d'appareils électroménagers, plus les articles de cuisson sont de qualité, plus ils seront performants.

En observant les conseils suivants, vous tirerez pleinement avantage de votre dessus de cuisinière en céramique.

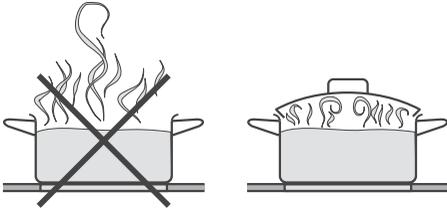


- Pour une cuisson uniforme et économisant l'énergie, le diamètre des casseroles devrait autant que possible correspondre au diamètre des zones de cuisson.



- Utiliser des articles de cuisson munis d'un fond épais, plat et lisse. Les fonds légèrement concaves sont également adéquats pour la cuisson. Les poêlons munis d'un fond convexe ne procurent pas une cuisson convenable.

Sélection des articles de cuisson



- L'utilisation d'un couvercle durant la cuisson minimisera la perte de chaleur et réduira la durée de la cuisson.
- Les casseroles en aluminium et dont le fond est en cuivre peuvent laisser des résidus ayant l'apparence de lignes métalliques sur la surface de cuisson. C'est normal. Vous pouvez les enlever avec un produit nettoyant non abrasif pour surfaces de cuisson ou avec une raclette de caoutchouc.

Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation. Chaque fois que les résidus de cuisson fondent ils deviennent plus difficiles à enlever, ce qui peut endommager la surface de cuisson. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

- Ne pas utiliser d'articles de cuisson en fonte, en verre ou en grès car ils ont un transfert médiocre de la chaleur et peuvent égratigner la surface.

Entretien de la plaque de cuisson

Lorsque vous nettoyez la surface de cuisson, assurez-vous qu'elle est éteinte et veillez bien à ne pas la mettre en marche par inadvertance.

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.

Vous pouvez nettoyer la surface en céramique à l'aide d'un nettoyeur pour surface en céramique. Observer le mode d'emploi du fabricant, sur l'emballage.

Vous assurer qu'il ne reste aucun résidu de nettoyeur sur la surface en céramique en essuyant soigneusement le dessus de cuisinière à l'aide d'un linge humide. Les résidus de nettoyant pourraient endommager le dessus de cuisinière lorsqu'il est chauffé.

Après le nettoyage, bien assécher la surface en céramique à l'aide d'un linge doux pour empêcher l'accumulation de dépôts calcaires.

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. Si vous avez de la difficulté à vous procurer un produit approprié, communiquez avec le Service technique Miele.

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.

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.

Toutes les réparations devraient être effectuées par un technicien formé conformément aux codes régionaux et nationaux. Tous les travaux d'entretien et de réparation effectués par du personnel non qualifié pourraient s'avérer dangereux.

... le chauffage se met en marche et en arrêt au réglage le plus élevé sur un des brûleurs?

La protection contre le surchauffage est actionnée (consulter "Protection contre le surchauffage").

Que faire si ...

... le dessus de cuisinière ou les brûleurs ne se mettent pas en marche?

Vérifier si le circuit électrique a sauté un fusible ou si le disjoncteur a "sauté".

Si ce n'est pas le cas, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pendant 1 minute en faisant "sauter" le disjoncteur ou en enlevant un fusible.

Rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique et si le dessus de cuisinière ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié ou le Département du service technique Miele.

Service technique

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

– avec votre concessionnaire Miele

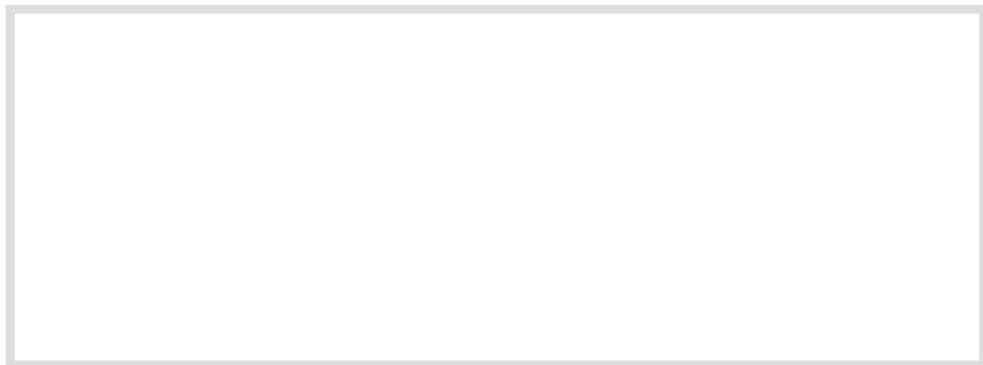
ou

– avec le service du soutien technique

 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

info@miele.ca (Renseignements généraux)

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