Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Mode d'emploi et instructions de montage
Plans de cuisson électriques

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr-BE

M.-Nr. 11 017 100

Contenu

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité et mises en garde 4

Votre contribution à la protection de l'environnement 15

Aperçu 16
Table de cuisson 16
KM 6520 FR, KM 6520 FL 16
KM 6522 FR 17
KM 6527 FR 18
Panneau de commande et écran 19
Caractéristiques des zones de cuisson 21

Première mise en service 22
Nettoyer le plan de cuisson une première fois 22
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois 22

Fonctionnement des zones de cuisson 23

Récipients de cuisson 24

Conseils pour économiser de l'énergie 25

Plage de réglage 26

Commande 27
Principe de fonctionnement 27
Allumer la table de cuisson 28
Réglage du niveau de puissance 28
Modifier le niveau de puissance 28
Arrêter la zone / table de cuisson 28
Indicateur de chaleur résiduelle 29
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue 29
Mise en circuit 30
Fonction mijotage automatique 31

Timer 32
Minuterie 32
Désactiver automatiquement la zone de cuisson 33
Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur 34

Fonctions supplémentaires 35
Stop & Go 35
Recall 35
Mode démonstration 36
Afficher les données du plan de cuisson 36

Contenu

Downloaded from www.vandenborre.be

Dispositifs de sécurité 37
Sécurité enfants / verrouillage 37
Arrêt de sécurité 39
Sécurité anti-surchauffe 40

Programmation 41

Données à l'intention des instituts de contrôle 44

Nettoyage et entretien 45

En cas d'anomalie 47

Accessoires en option 50

Consignes de sécurité pour l'encastrement 51

Distances de sécurité 52

Instructions d'encastrement 56
Encastrement avec cadre 56
Encastrement à fleur de plan 57

Dimensions d'encastrement – en applique 58
KM 6520 FR 58
KM 6522 FR 59
KM 6527 FR 60

Dimensions de montage – affleurant 61
KM 6520 FL 61

Installation 62
Encastrement avec cadre 62
Encastrement à fleur de plan 64

Raccordement électrique 65

Service après-vente 68
Contact en cas d'anomalies 68
Plaque signalétique 68
Garantie 68

Fiches de données de produits 69

Consignes de sécurité et mises en garde

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce plan de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre plan de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre plan de cuisson. Respectez ces consignes pour votre protection et vous éviterez d'endommager votre plan de cuisson.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.

▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Downloaded from www.vandenborre.be

Enfants dans le foyer

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de huit ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de huit ans et plus sont autorisés à utiliser le plan de cuisson sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec le plan de cuisson.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez donc à ce que les enfants ne s'en approchent pas jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous éviterez ainsi les risques de brûlure.

▶ Risque de brûlure.
Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil.

▶ Risques de brûlures.
Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus de la table de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Risque d’asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche. Lorsque le plan de cuisson est en fonctionnement, activez le verrouillage pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages (sélectionnés).

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiées exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

▶ N'utilisez jamais votre plan de cuisson si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.
Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Le raccordement de ce plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé (voir chapitre “ Raccordement électrique ”).

▶ Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial. Voir chapitre « Raccordement électrique ».

▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :

– déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Risque d’électrocution.
N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-le dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce !

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de s'embraser. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez le plan de cuisson.
Éteignez prudemment les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisses d'une hotte. Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte.

▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des conserves fermées.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Si vous recouvrez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson avec un essuie, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !

▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d’isolation du cordon électrique.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensitives, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensitives et les afficheurs.

▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.

▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

▶ La vaisselle en plastique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en feuille d'aluminium.

▶ Le cadre du plan de cuisson, et sur les tables de cuisson à facettes le bord du plan et cuisson et les éléments de commande peuvent devenir brûlants en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson et nombre de zones de cuisson allumées.

▶ Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, paragraphe “Nettoyage de la surface vitrocéramique”).

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur la table de cuisson, assurez-vous que le dessous de celle-ci est propre, exempt de graisse et sec.

▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Recyclage de votre ancien appareil

Les appareils électrique et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

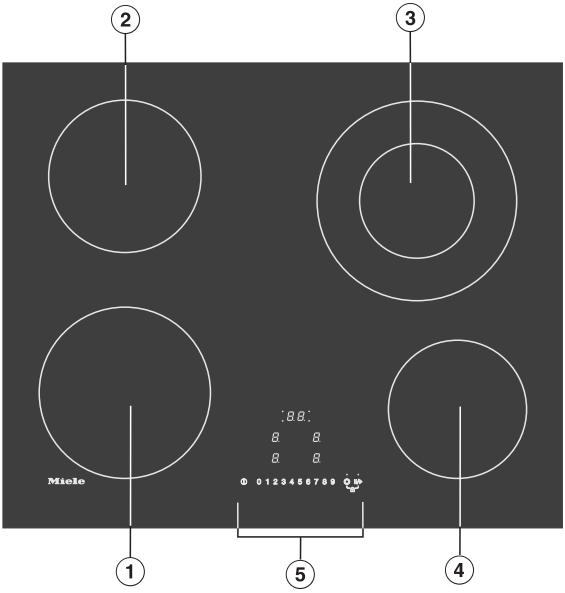
- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- a société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be
  ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenborre.be

Table de cuisson

KM 6520 FR, KM 6520 FL



① Zone de cuisson à circuit simple

② Zone de cuisson à circuit simple

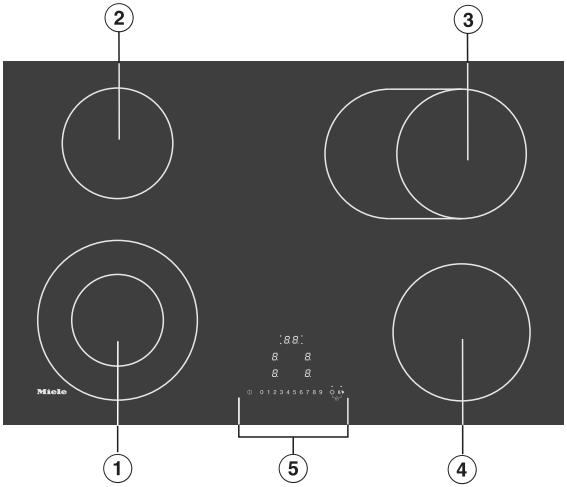
③ Zone de cuisson à circuit double

④ Zone de cuisson à circuit simple

⑤ Éléments de commande et d'affichage

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6522 FR



① Zone de cuisson à circuit double

② Zone de cuisson à circuit simple

③ Zone de rôtissage

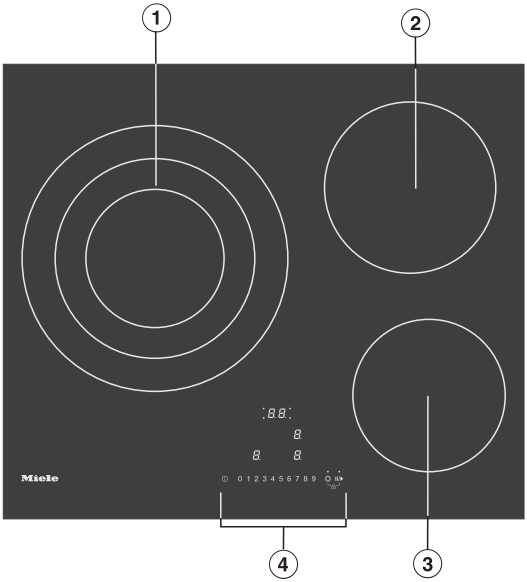
④ Zone de cuisson à circuit simple

⑤ Éléments de commande et d'affichage

Downloaded from www.vandenborre.be

Aperçu

KM 6527 FR



① Zone de cuisson à circuit triple

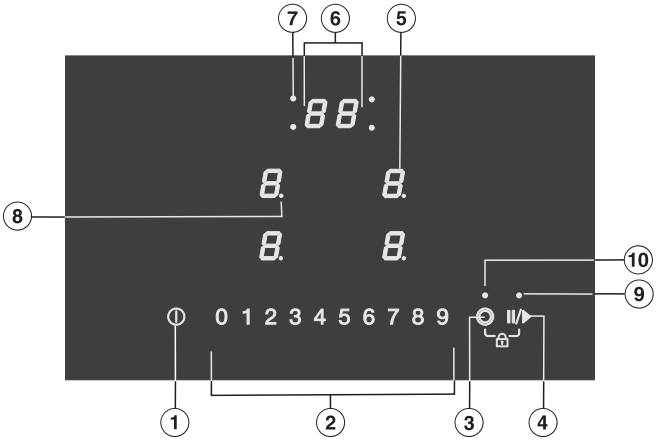
② Zone de cuisson à circuit simple

③ Zone de cuisson à circuit simple

④ Éléments de commande et d'affichage

Downloaded from www.vandenborre.be

Panneau de commande et écran



Touches sensitives

① Fonctions Marche / Arrêt de la table de cuisson

② Rangée de chiffres
- Régler le niveau de puissance
- Régler les durées du minuteur

③ Activation d'un autre circuit de chauffage

④ Stop & Go

⑤ Sélection et affichage de la zone de cuisson

0	Zone de cuisson prête à fonctionner
h	Niveau de maintien au chaud
1 à 9	Niveau de puissance
E	Chaleur résiduelle
A	Début de cuisson automatique

Affichages / témoins lumineux

⑥ Affichage du minuteur

00 à 99	Temps en minutes
LC	Sécurité enfants / verrouillage activé(e)
dE	Mode de démonstration activé

⑦ Affectation des zones de cuisson coupure automatique

Downloaded from www.vandenborre.be

⑧ Plage de réglage étendue des niveaux de puissance

⑨ Stop & Go activée

⑩ Activation des foyers

Downloaded from www.vandenborre.be

Caractéristiques des zones de cuisson

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Zone de cuisson	**Ø en cm**	**Puissance en Watt à 230 V**
①	18,0	1 800
②	16,0	1 500
③	12,0/21,0	750/2 200
④	14,5	1 200
		Total : 6 700

KM 6522 FR		
Zone de cuisson	**Ø en cm**	**Puissance en Watt à 230 V**
①	12,0/21,0	750/2 200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0 x 29,0	1 500/2 400
④	18,0	1 800
		Total : 7 600

KM 6527 FR		
Zone de cuisson	**Ø en cm**	**Puissance en Watt à 230 V**
①	14,5/21,0/27,0	1 200/2 300/3 400
②	18,0	1 800
④	16,0	1 500
		Total : 6 700

Downloaded from www.vandenborre.be

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous “Service après-vente”.
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Nettoyer le plan de cuisson une première fois

- Avant la première utilisation, essuyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

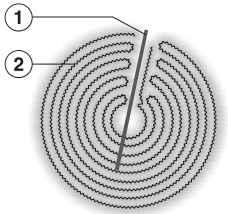
Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe et les zones de cuisson à circuit double et les zones de rôtissage de 2 rubans de chauffe. Selon le modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un anneau.
Chaque zone de cuisson dispose d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne) qui empêche la surchauffe de la plaque vitrocéramique (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Sécurité anti-surchauffe”).
Si un niveau de puissance est réglé, le chauffage se met en marche et le ruban de chauffe est visible à travers la plaque vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. Ainsi se détermine la “synchronisation” d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

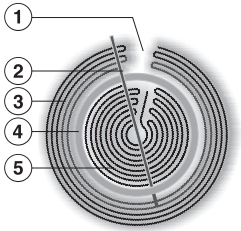
Zone de cuisson à circuit simple



① Sécurité anti-surchauffe

② Ruban de chauffe

Zone de cuisson à circuit double



① Pour raisons techniques, pas une anomalie

② Sécurité anti-surchauffe

③ Ruban de chauffe extérieur

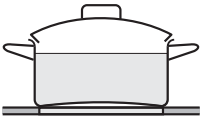
④ Anneau d'isolation

⑤ Ruban de chauffe intérieur

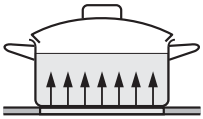
Récipients de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Les récipients **les plus appropriés** sont des casseroles ou poêles en métal à fond épais légèrement bombés vers l'intérieur à l'état froid. Sous l'effet de la chaleur, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson. favorisant ainsi une transmission optimale de la chaleur.



Froid



Chaud

Les récipients **moins appropriés** sont les récipients de cuisson en verre, céramique ou grès. Ces matériaux ne sont pas de bons diffuseurs de chaleur.

Les récipients **inappropriée** sont la vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium, car elle fond sous l'effet de températures élevées.

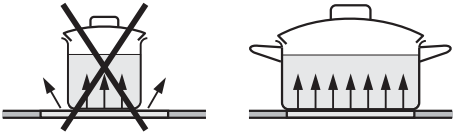
Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, paragraphe “Nettoyage de la surface vitrocéramique”).

Les propriétés du fond de la casserole peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple).

– Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, paragraphe “Informations sur les zones de cuisson”).
– N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
– Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
– Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.

Downloaded from www.vandenborre.be

– Assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle coïncide avec celui de la zone de cuisson ou qu'il est légèrement supérieur pour éviter une déperdition de chaleur.



– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.

– Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

– En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson de 5 à 10 minutes avant l'écoulement du temps de cuisson pour mettre à profit la chaleur résiduelle.

– Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

Plage de réglage

Downloaded from www.vandenborre.be

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre “Programmation”).

	Plages de réglage	
	réglage d'usine (9 niveaux)	étendu (17 niveaux)
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine	1–2	1–2.
Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1–3	1–3.
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Cuire des bouillies Préparer des omelettes ou des œufs au plat “sans croûte” Cuire à l'étuvée des fruits	2–4	2–4.
Décongeler des surgelés Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Faire gonfler des céréales	3–6	3–5.
Saisir et faire mijoter de grandes quantités	4–6	4.–5.
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, omelettes, etc.	6–7	6–7.
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	7–8	7–8.
Cuire des grands volumes d'eau Rôtir de grandes quantités de viande Saisir des aliments	8–9	8.–9

Les données sont des valeurs indicatives. Elles se fondent sur des portions normales pour 4 personnes. En cas de casseroles plus hautes, de cuisson sans couvercle et pour de plus grandes quantités, sélectionner une plage de réglage supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

Downloaded from www.vandenborre.be

Principe de fonctionnement

Votre plan de cuisson en vitrocéramique à induction est équipé de touches sensitives électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensitive Marche / Arrêt ⏻ un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche. Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.

Lorsque la table de cuisson est déclenchée, seuls les symboles identifiant les touches sensitives et la rangée de chiffres pour le réglage du niveau de puissance sont visibles. Si vous activez le plan de cuisson, toutes les autres touches sensitives s'allument.

Les zones de cuisson doivent être “actives” si vous souhaitez régler ou modifier un niveau de puissance. Pour activer une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleuré l'affichage de la zone de cuisson, il se met à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson est “active” et vous pouvez régler un niveau de puissance ou une heure.
Exception : Si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez modifier le niveau de puissance sans activation préalable.

⚠ Dysfonctionnement provoqué par des touches sensitives sales et / ou couvertes.

Les touches sensitives ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la table de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Arrêt de sécurité”). Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensitives / l'affichage peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez les touches sensitives et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensitives et l'affichage.

Ne déposez pas de vaisselle chaude sur les touches sensitives et l'affichage.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Allumer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⏻.

Les autres touches sensitives s'allument.

Si aucune touche n'est activée, la table de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Réglage du niveau de puissance

- Placez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Effleurez sur la rangée de chiffres, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Sur l'affichage de la zone de cuisson, le niveau de puissance que vous avez choisi clignote pendant quelques secondes puis reste allumé.

Modifier le niveau de puissance

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Effleurez sur la rangée de chiffres, la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Arrêter la zone / table de cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres.
- Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ⏻ .

Downloaded from www.vandenborre.be

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après l'arrêt de la zone.

Les barres de l'affichage s'éteignent au fur et à mesure du refroidissement des zones de cuisson. La dernière barre s'éteint dès qu'il est possible de toucher les zones de cuisson sans risque de brûlures.

Le témoin de chaleur résiduelle clignote lorsque, pendant le fonctionnement, une coupure de courant se produit ou lorsque la chaleur résiduelle n'est pas complètement consommée.

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.
Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensitives.

Le niveau de puissance que vous avez choisi clignote pendant quelques secondes puis reste allumé. Les niveaux intermédiaires sont représentés avec un point lumineux près du chiffre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en circuit

Si vous activez une zone de cuisson à circuit double ou triple, le deuxième circuit de chauffe est toujours automatiquement activé. Le deuxième circuit de chauffe d'une zone de rôtissage ainsi que le troisième circuit de chauffe d'une zone de cuisson à circuit triple doivent être activés manuellement.

Pour les plans de cuisson avec une zone de rôtissage / zone de cuisson à plusieurs circuits, le voyant lumineux d'activation est allumé en permanence. Pour les plans de cuisson avec au moins deux zones de rôtissage / zones de cuisson à plusieurs circuits, le voyant lumineux d'activation est allumé tant que le voyant de la zone de cuisson clignote. Pour les zones de cuisson à circuit triple, l'affichage ne fait aucune distinction entre le deuxième et le troisième circuit de chauffe.

Désactiver le circuit de chauffe

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter et le voyant lumineux d'activation s'allume.

- Pendant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ◎ jusqu'à ce que le témoin lumineux d'activation s'éteigne.

Activer le circuit de chauffe

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

L'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.

- Pendant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ◎.

Le voyant lumineux d'activation s'allume.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction mijotage automatique

En mode de démarrage de cuisson automatique, la puissance de chauffe est automatiquement la plus élevée (puissance de début de cuisson) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (puissance de mijotage). Le temps de cuisson dépend de la puissance de mijotage (voir tableau).

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive correspondante à la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que dans l'affichage de la zone de cuisson A s'allume.

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), A clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage de la zone de cuisson.

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant la durée de saisie des aliments, vous désactivez le début de cuisson automatique.

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la puissance de mijotage réglée jusqu’à ce que A s'éteigne.

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [min. : s]
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 puissances de mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre “Programmation”). Avec des puissances de mijotage élevées, une durée de saisie des aliments relativement courte est suffisante : on choisit en général ce réglage pour faire chauffer la casserole à vide avant de faire revenir les aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour utiliser le minuteur, activer le plan de cuisson.
Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le minuteur a 2 fonctions. Utilisez-le :

– pour régler une minuterie ;

– et pour enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Minuterie

Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez régler la minuterie sur 15 minutes.

■ Allumez le plan de cuisson si nécessaire.

■ Effleurez l'affichage du minuteur.

00 clignote dans l'affichage du minuteur.

Il convient de régler tout d'abord les dizaines, puis les unités.

■ Effleurez la touche sensitive correspondant à la dizaine (ici 1) sur la rangée de chiffres.

L'affichage du minuteur bascule, 1 s'affiche à droite.

■ Effleurez la touche sensitive correspondant à l'unité (ici 5) sur la rangée de chiffres.

L'affichage du minuteur change. 1 passe à gauche et 5 apparaît à droite.

La minuterie commence à s'écouler.

Modifier la durée de la minuterie

■ Effleurez l'affichage du minuteur.

■ Réglez la durée souhaitée en suivant les indications ci-dessus.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez l'affichage du minuteur jusqu'à ce que 00 s'affiche.

Downloaded from www.vandenborre.be

Désactiver automatiquement la zone de cuisson

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, l'arrêt de sécurité (voir chapitre “Dispositif de sécurité”, paragraphe “Arrêt de sécurité”) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant lumineux de cette zone de cuisson clignote.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, les témoins lumineux clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.
- Si vous souhaitez régler un temps d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs temps d'arrêt différents, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin correspondant clignote. Les autres témoins lumineux s'allument en continu.

- Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant lumineux souhaité clignote.

Modifier l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Effleurez le 0 de la rangée de chiffres.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction d'arrêt automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais pour la fonction d'arrêt automatique et vous souhaitez en plus utiliser la minuterie :

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que les voyants lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que 00 clignote dans l'affichage du minuteur.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez en plus régler un ou plusieurs temps d'arrêt automatique :

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée en suivant les indications ci-dessus.

Peu après la dernière entrée, l'affichage du minuteur passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.

Si vous souhaitez afficher les autres temps restants qui s'écoulent en arrière-plan :

- Effleurez l'affichage du minuteur jusqu'à ce que
  - le voyant lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique),
  - l'affichage du minuteur clignote.

Toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont sélectionnées dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du temps restant le plus court affiché.

Downloaded from www.vandenborre.be

Stop & Go

Lors de l'activation de Stop&Go, les niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson activées sont réduits à 1. Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur. La table de cuisson peut uniquement être désactivée. La minuterie, les temps d'arrêt et les durées pour la phase de saisie des aliments continuent de s'écouler.
Lors de la désactivation de la fonction, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai d'une heure, la table de cuisson se met hors tension.

Activer / désactiver

- Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Utilisez la fonction lorsque vous devez nettoyer rapidement le panneau de commande.

Recall

Si le plan de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Il faut attendre 10 secondes puis rallumer le plan de cuisson.

- Remettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez ensuite immédiatement une des touches sensitives des zones de cuisson qui clignotent.

Downloaded from www.vandenbeure.be

Mode démonstration

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le plan de cuisson sans le faire chauffer.

Activer / désactiver le mode démonstration

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensitives 0 et 2 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Le symbole dE clignote dans l'affichage du minuteur durant quelques secondes en alternance avec On (mode démonstration activé) ou OF (mode démonstration désactivé).

Afficher les données du plan de cuisson

Vous pouvez afficher la désignation du modèle et la version du logiciel de votre plan de cuisson. Aucun récipient ne doit se trouver sur les zones de cuisson.

Désignation de modèle / numéro de série

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensitives 0 et 4 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Sur l'affichage du minuteur apparaît une succession de chiffres, séparés par un tiret.

Exemple : 12 34 (désignation de modèle KM 1234) – 1 23 45 67 89 (numéro de série)

Version logiciel

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez en même temps les touches sensitives 0 et 3 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Des chiffres clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur :

Exemple : 12 clignote alternativement avec 3 = version logicielle 123.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité enfants / verrouillage

Votre plan de cuisson est équipé d'une sécurité enfants et d'une fonction de verrouillage destinées à empêcher la mise en marche inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, ainsi que la modification des réglages d'autre part.

La **sécurité enfants** est activée lorsque le plan de cuisson est éteint. Le cas échéant, vous ne pouvez plus utiliser ni le plan de cuisson ni le minuteur. La minuterie réglée continue de s'écouler. Le plan de cuisson est programmé de telle sorte que la sécurité enfants doive être activée manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre “Programmation”).

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est sous tension. Lorsque le verrouillage est activé, l'utilisation du plan de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions :

– les zones de cuisson et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés.

– la minuterie peut être modifiée.

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé, LC apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.

Activer la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, LC apparait sur l'affichage du minuteur. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

■ Effleurez la touche sensitive ⏻ pendant 6 secondes.

LC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Lorsque le temps est écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ◎ et **II/▶** pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, LC apparait sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensitives ◎ et **II/▶** pendant 6 secondes.

LC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Après la vidange, le verrouillage est désactivé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Arrêt de sécurité

Sécurité antidébordement

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une ou plusieurs touche(s) sensitive(s) pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. *F* apparaît sur l'affichage du minuteur pendant quelques secondes. Si la touche sensitive ⏻ est concernée, *F* s'allume jusqu'à ce que les objets ou les salissures ont été retiré(e)s.
Lorsque les objets gênants ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole *F* apparaît et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

En cas de durée de fonctionnement trop longue

L'arrêt de sécurité s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance sélectionné. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche. Vous pouvez de nouveau utiliser la zone de cuisson en l'éteignant, puis en la rallumant.

En usine, la table de cuisson est programmée sur le niveau de sécurité 0. Vous pouvez si nécessaire régler un niveau de sécurité plus élevé avec une durée de fonctionnement maximale plus courte (voir tableau).

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement maximale [h:min.]		
	Niveau de sécurité		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre “Plages de réglages”).
** Réglage d'usine

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne). qui arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant qu'elle ne surchauffe. Dès que la surface de cuisson a refroidi, le chauffage se réenclenche automatiquement.

La sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient installé est chauffé à vide.
- Le fond du récipient de cuisson ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.

Le déclenchement de la sécurité anti-surchauffe est reconnaissable à l'activation et à la désactivation du chauffage, même au niveau de puissance le plus élevé.

Downloaded from www.vanenborre.be

Vous pouvez adapter la programmation du plan de cuisson selon vos besoins. Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns à la suite des autres.

Après ouverture du mode programmation, un *P* (programme), un *C* (état) apparaissent dans l'affichage du minuteur et 2 affichages de zones de cuisson.

Dans l'affichage de la zone de cuisson de gauche s'affiche le programme, et dans l'affichage de droite le code. À partir de la phase 10 du programme, les chiffres s'affichent par alternance : *1* alterne avec *0*.

Modifier la programmation

Sélectionner la programmation

- Effleurez lorsque **le plan de cuisson est désactivé** simultanément les touches sensitives ⏻ et **II/▶** jusqu'à ce que le symbole *PC* s'affiche dans l'affichage du minuteur et que 2 affichages de zones des cuisson s'allument.

Régler le programme

- Effleurez d'abord l'affichage de la zone de cuisson de **gauche**, puis le chiffre correspondant dans la rangée de chiffres.

Un point se met à clignoter à côté du chiffre.

- Tant que le point clignote, effleurez le(s) chiffre(s) correspondant(s) au numéro de programme sur la rangée de chiffres.

Régler le code

- Effleurez l'affichage de la zone de cuisson de **droite**, puis le chiffre correspondant dans la rangée de chiffres.

Un point se met à clignoter à côté du chiffre.

- Tant que le point clignote, effleurez le(s) chiffre(s) correspondant(s) au code sur la rangée de chiffres.

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ⏻ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programmation

Downloaded from www.vandenborre.be

Programme[1]		Code[2]	Réglages
1	Mode démonstration	**0**	Mode démonstration désactivé
		1	Mode démonstration activé[3]
3	Réglage d'usine	**0**	Réglages d'usine non restaurés
		1	Réglages d'usine restaurés
4	Nombre de niveaux de puissance	**0**	9 niveaux de puissance
		1	17 niveaux de puissance[4]
6	Bip de validation en cas d'actionnement d'une touche sensitive	0	désactivé[5]
		1	faible
		2	moyen
		3	fort
7	Signal sonore du minuteur	0	désactivé[5]
		1	faible
		2	moyen
		3	fort
8	Sécurité enfants	**0**	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
		1	Activation automatique de la sécurité enfants
9	Durée de fonctionnement maximale	**0**	Niveau de sécurité 0
		1	Niveau de sécurité 1
		2	Niveau de sécurité 2

Downloaded from www.vandenborre.be

Programme[1]		Code[2]	Réglages
12	Vitesse de réaction des touches sensitives	0	lente
		1	normal
		2	rapide

[1] Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

[2] Le code réglé en usine apparaît en gras.

[3] Après la mise sous tension du plan de cuisson, *dE* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.

[4] Les niveaux de puissances étendus sont représentés par un point derrière le chiffre.

[5] Le bip de validation de la touche sensitive Marche / Arrêt ne peut pas être désactivé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats de contrôle selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Pour des contrôles selon la norme, configurez l'extension des niveaux de puissance (voir chapitre “Programmation”).

Plat testé	∅ Fond du plat de cuisson (mm)	Couvercle	Niveau de puissance	
			Préchauffage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	non	–	1–2
Crêpes	180 (fond sandwich)	non	7	5.–7
Cuire des frites surgelées	Conformément à la norme	non	9	9

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

Laissez refroidir les zones de cuisson avant de nettoyer la table de cuisson.

⚠ Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirer immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

- Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Éliminez toute trace d'humidité sur la table de cuisson après un nettoyage pour éviter les résidus de calcaire.

Détergents à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas

- de produit vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyer la surface vitrocéramique

⚠ Dommages dus à des objets pointus.
La bande d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail peut être endommagé.
La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagé.
N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Le liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.
Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre “Accessoires en option”, paragraphe “Produits de nettoyage et d'entretien”) ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur la surface vitrocéramique chaude, faute de quoi des tâches peuvent apparaître. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.
- Nettoyez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon doux et séchez ensuite la surface vitrocéramique.

Des résidus de produits nettoyant peuvent brûler lors des prochains processus de cuisson et endommager le vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre table de cuisson.

- Éliminez les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

⚠ Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.
Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.
Mettez des maniques avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la surface vitrocéramique chaude à l'aide d'un grattoir.

- Si du **sucre, du plastique ou du papier aluminium** atteint la surface vitrocéramique, éteignez la table de cuisson.
- Grattez **immédiatement** minutieusement ces substances, c'est-à-dire lorsqu'elles sont chaudes, avec un racloir.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 après-vente.

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

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche la table de cuisson ou les zones de cuisson.	La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il peut y avoir une anomalie technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur “Arrêt” ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service de la table de cuisson.	Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.
Après la mise sous tension du plan de cuisson, LC apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e). ■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Sécurité enfants / Verrouillage”).

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et solution
F **clignote dans l'affichage du minuteur et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.**	Une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Arrêt de sécurité”).
Après la mise sous tension du plan de cuisson, dE apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.	Le plan de cuisson est en mode de démonstration. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensitives 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur dE clignote en alternance avec OF.
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Arrêt de sécurité”).
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout.	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.
	La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson. ■ Utilisez une casserole plus petite.
	Le deuxième circuit de chauffe de la zone de cuisson à circuit double ou la zone de rôtissage n'est pas activé. ■ Activez le deuxième circuit de chauffe.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et solution
Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint.	Cette “synchronisation” du chauffage est normale. La synchronisation est provoquée par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre “Fonctionnement des zones de cuisson”). Si le chauffe se synchronise au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre “Dispositifs de sécurité”, paragraphe “Sécurité anti-surchauffe”).
Un ou plusieurs témoins de chaleur résiduelle clignotent.	L’alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement ou lorsqu'il y avait de la chaleur résiduelle.
Les touches sensitives sont trop ou trop peu sensibles.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée. ■ Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. ■ Éloignez les récipients de cuisson du plan de cuisson et nettoyez les résidus. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensitives ne soient pas recouverts. ■ Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ 1 minute. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

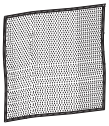
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

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

Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Dommages dus à un montage non conforme.
Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.
Faites monter la table de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.
Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

⚠ Dommages dus à des chutes d'objets.
Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.
Installez le plan de cuisson après le montage des meubles hauts et de la hotte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

▶ Le plan de cuisson ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

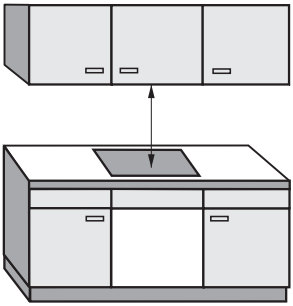
▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après l'encastrement.

▶ Après l'encastrement du plan de cuisson, le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



La distance de sécurité entre la hotte et le plan de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée.

Si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité latérale/ arrière

La table de cuisson doit de préférence être montée en laissant un espace important à sa droite et à sa gauche.

La face arrière de la table de cuisson doit respecter un écart minimal ①, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison.

L'un des côtés (droit ou gauche) de la table de cuisson doit respecter un écart minimal ②, ③, donné ci-dessous, avec une paroi de meuble ou une cloison, le côté opposé doit respecter un écart minimal de 300 mm.

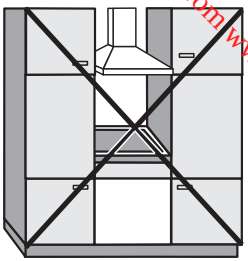
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :
50 mm.

③ distance minimale **à droite** entre la découpe de la table de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :

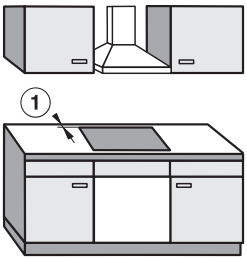
50 mm	KM 6522/6527
70 mm	KM 6520/6521

③ distance minimale **à gauche** entre la découpe de la table de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :

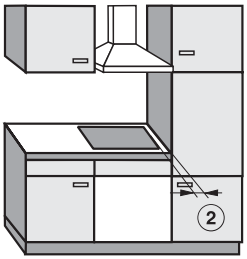
50 mm	KM 6520/6521/6522
70 mm	KM 6527



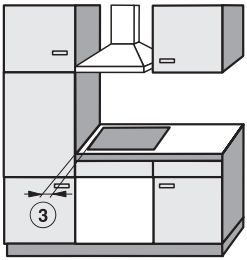
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Downloaded from www.vandenborre.be

Tablette

L'installation d'un plan de séparation en dessous de la table de cuisson est possible, mais n'est pas nécessaire.

Si une tablette est posée sous la table de cuisson, la distance entre le dessus du plan de travail et le dessus de la tablette doit être de 110 mm minimum.

Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour passer le câble d'alimentation électrique. Si le plan de cuisson est équipé d'un boîtier de raccordement au réseau, prévoyez un espace d'au moins 30 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

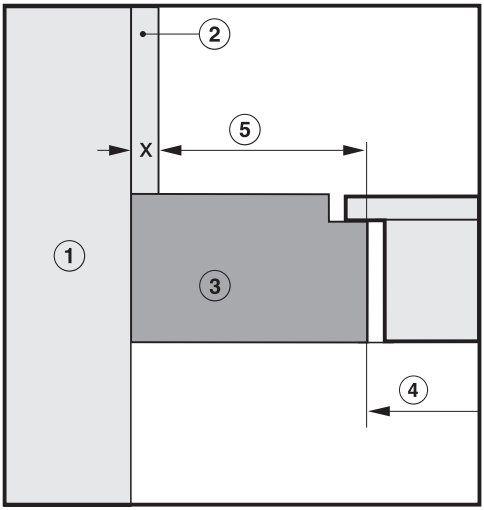
Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

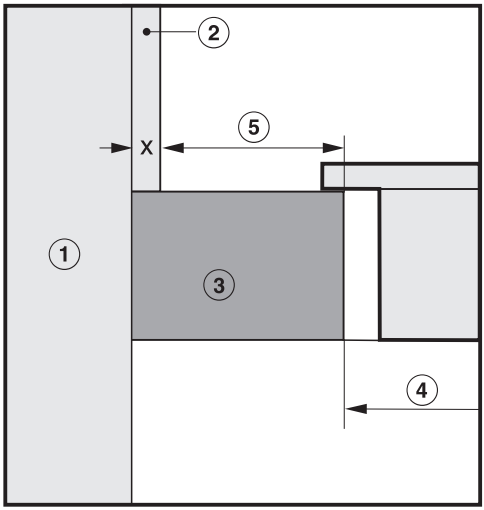
Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de matériaux non inflammables (par exemple, métal, pierre naturelle, carreaux en céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm.

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

② Dimension x revêtement rural = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

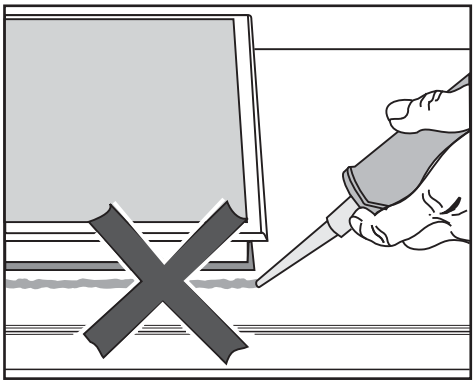
④ Découpe du plan de travail

⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - dimension x.

Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement avec cadre

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



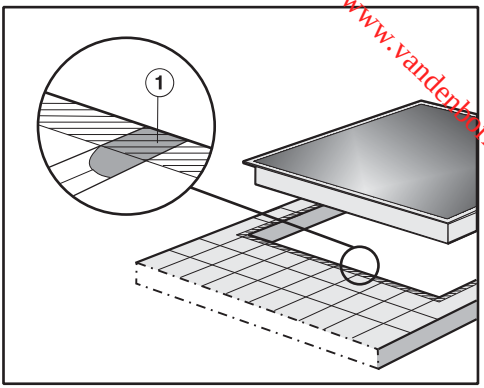
⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas démontage éventuel.

N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone rayée sous la surface d'appui de la table de cuisson doivent être lisses et plans pour que la table de cuisson se pose uniformément et que le joint en dessous du bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Downloaded from www.vanderborre.be

Encastrement à fleur de plan

Une pose à fleur de plan n'est possible que dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Les plans de cuisson avec la mention correspondante peuvent aussi être encastrés dans un plan de travail en verre. Pour les plans de travail dans d'autres matières, demandez au fabricant concerné si elles conviennent au montage de ce type de table de cuisson.

La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre “Dimensions de montage – à fleur de plan”) pour garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter la boîte en dessous pour la maintenance. Si, après le montage, le plan de cuisson n'est pas accessible par en dessous, le joint doit être enlevé pour que le plan de cuisson puisse être démonté.

Plans de travail en pierre naturelle

Le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.

Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

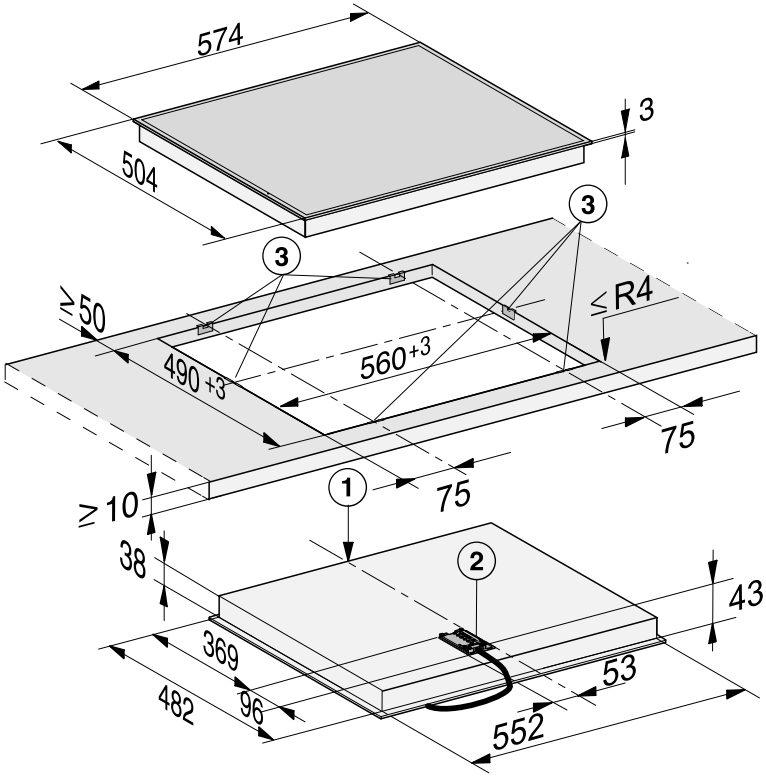
Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Dimensions d'encastrement – en applique

Downloaded from www.vandenborre.be

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

KM 6520 FR



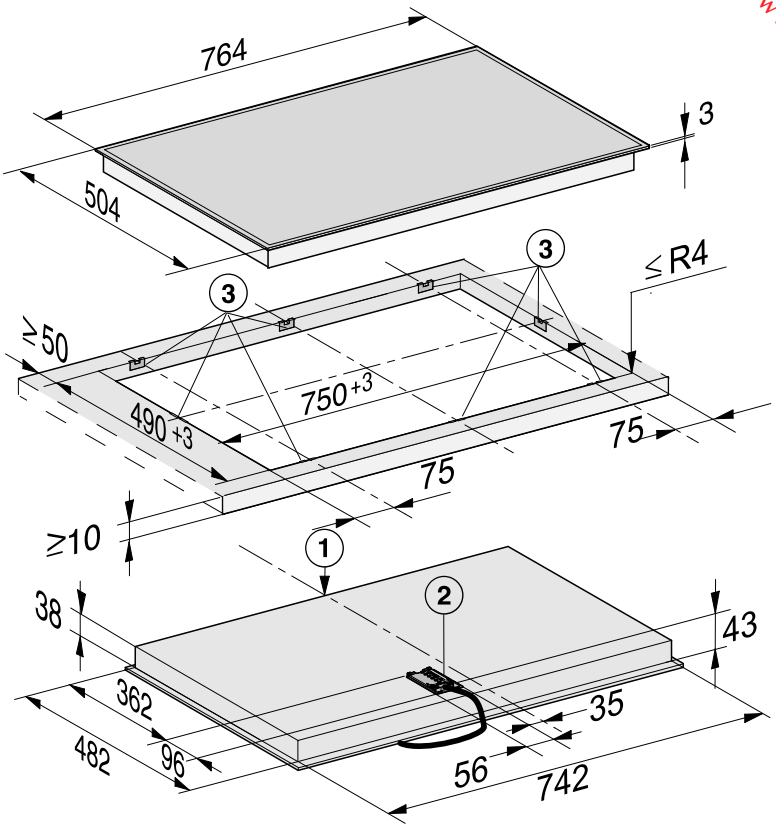
① avant

② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1 440 mm

③ Ressorts de serrage

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 6522 FR



① avant

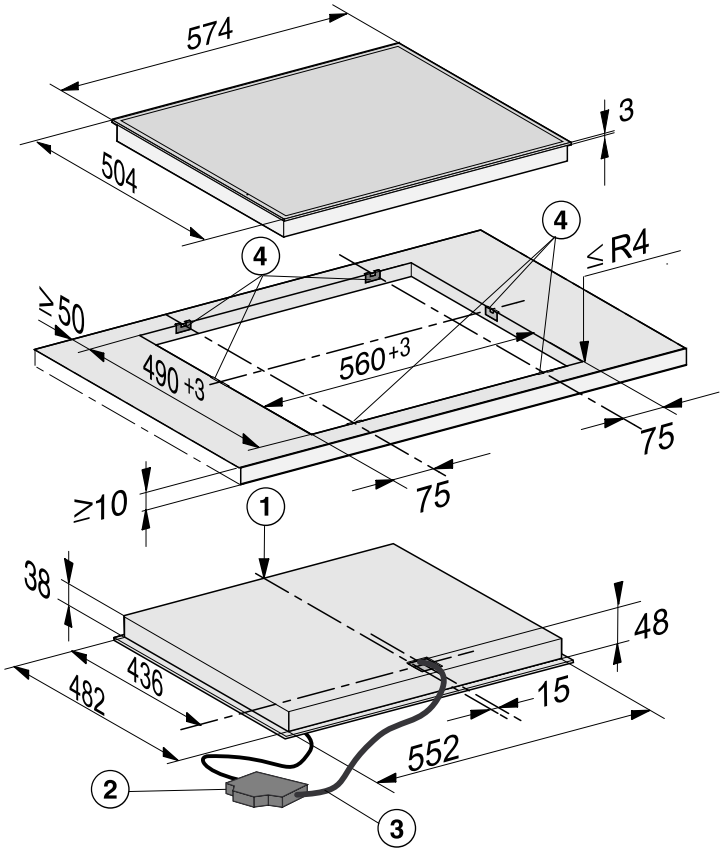
② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1 440 mm

③ Ressorts de serrage

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement – en applique

KM 6527 FR



① avant

② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1 440 mm

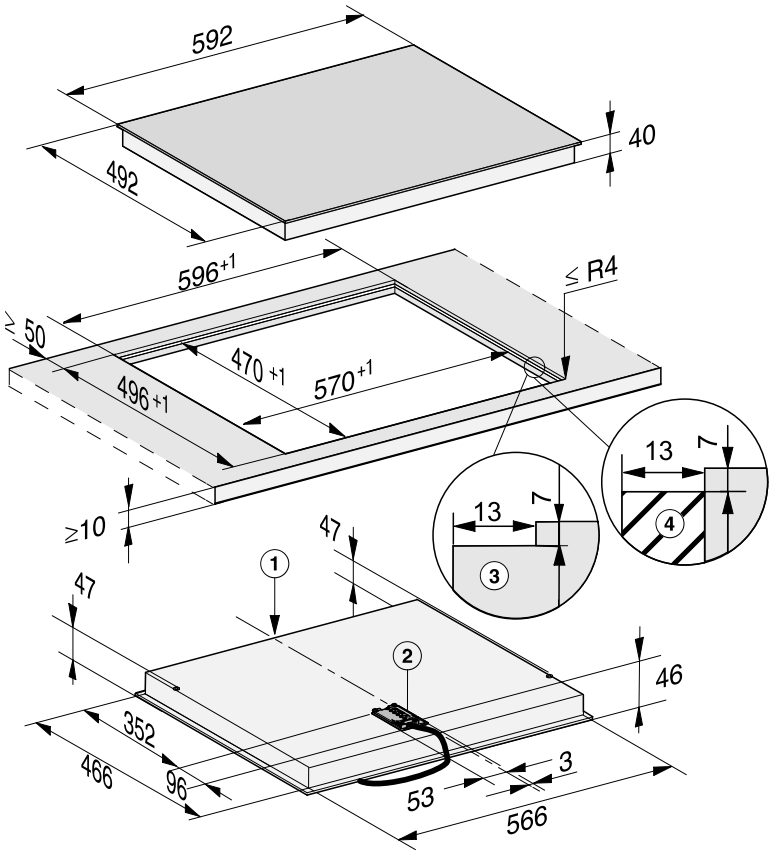
③ Faisceau de câbles, L = 1 550 mm

④ Ressorts de serrage

Downloaded from www.vandenborre.be

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

KM 6520 FL



① avant

② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1 440 mm

③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle

④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement avec cadre

Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Distances de sécurité”).

Plan de travail en bois

- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être résistant aux températures.

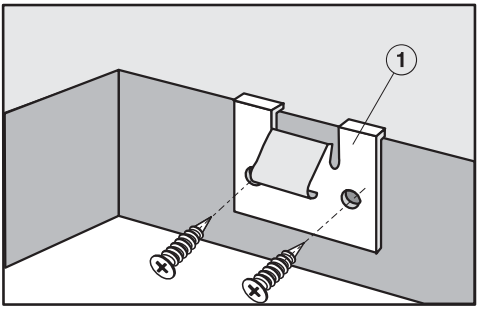
Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche la table de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

Fixation des ressorts de serrage

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration de la table de cuisson respective.

Plan de travail en bois

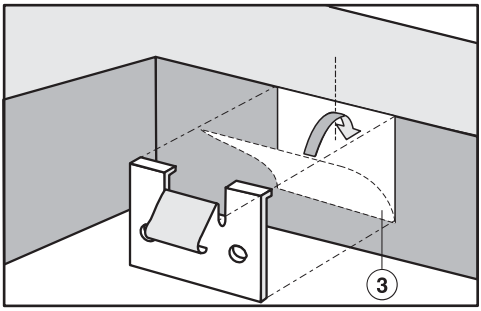


- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration de la table de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

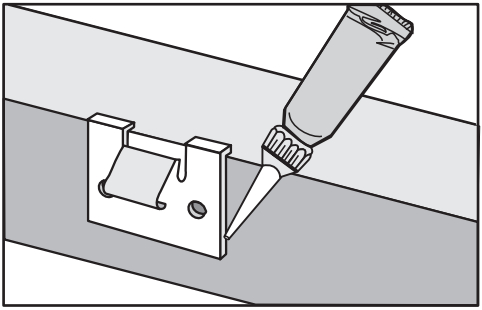
Downloaded from www.vandenborre.be

Plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les ressorts de serrage, il vous faut un ruban adhésif double-face résistant (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ③ aux emplacements indiqués dans les illustrations sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des ressorts de serrage avec du silicone.

Poser le plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Posez le plan de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de la table de cuisson de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles (≤ R4) à l'aide de la scie sauteuse.

N'utilisez en aucun cas de produit d'étanchéité pour boucher les interstices (par exemple, de la silicone).

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

Le plan de cuisson ne peut être extrait qu'à l'aide d'un outil spécial.

Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Distances de sécurité”).
- Plan de travail carrelé / en bois massif / en verre :
  fixez les taquets en bois de 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir schéma du chapitre “Dimensions de montage – à fleur de plan”).
- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord du plan de cuisson.
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-la.

Le joint entre la vitrocéramique et le plan de travail doit être large d'au moins 2 mm. Il est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez de la silicone thermorésistante (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Dommages dus à un raccordement non conforme.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien qualifié doit connaître et respecter les prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Disjoncteurs

La table de cuisson doit pouvoir être coupée du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et / ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

Fusibles

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

Raccordement au secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.) d'une section suffisante, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique indique la tension admissible pour votre plan de cuisson, ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacer le cordon d'alimentation

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

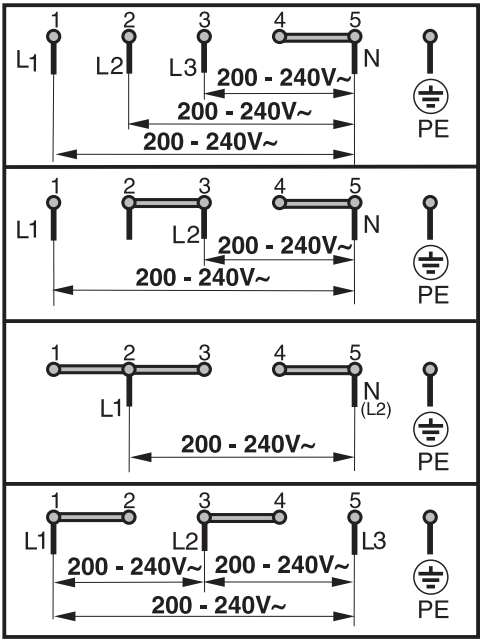
Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma de raccordement



Service après-vente

Downloaded from www.vandenborre.be

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

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

Plaque signalétique

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6520
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	186,2 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6522
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	183,3 Wh/kg

Downloaded from www.vandenborre.be

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6527
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	3
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	181,2 Wh/kg

Downloaded from www.vandenborre.be

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6522 FR, KM 6527 FR

fr-BE

M.-Nr. 11 017 100 / 00