

## 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.



<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	16
<b>Aperçu</b> .....	17
Plan de cuisson .....	17
KM 6520 FR, KM 6520 FL.....	17
KM 6521 FR .....	18
KM 6522 FR .....	19
KM 6523 FL.....	20
KM 6527 FR .....	21
Panneau de commande et écran .....	22
Caractéristiques des zones de cuisson.....	24
<b>Première mise en marche</b> .....	26
Premier nettoyage du plan de cuisson.....	26
Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois.....	26
<b>Mode de fonctionnement</b> .....	27
<b>Récipients de cuisson</b> .....	28
<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....	29
<b>Plage de réglage</b> .....	30
<b>Commande</b> .....	31
Principe de fonctionnement .....	31
Allumer le plan de cuisson .....	32
Réglage du niveau de puissance .....	32
Modifier le niveau de puissance.....	32
Arrêter la zone / table de cuisson.....	32
Indicateur de chaleur résiduelle .....	33
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue .....	33
Mise en circuit .....	34
Fonction mijotage automatique.....	35
<b>Timer</b> .....	36
Fonction Minuterie.....	36
Arrêt automatique.....	37
Utilisation simultanée des deux fonctions timer .....	38
<b>Fonctions supplémentaires</b> .....	39
Stop & Go.....	39
Recall.....	39
Mode démonstration .....	40

# Contenu

---

Afficher les données du plan de cuisson .....	40
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	41
Sécurité enfants/verrouillage.....	41
Arrêt de sécurité .....	42
Sécurité anti-surchauffe .....	43
<b>Programmation</b> .....	44
<b>Données destinées aux instituts de contrôle</b> .....	47
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	48
<b>Que faire si ...</b> .....	50
Messages sur les afficheurs/l'écran .....	50
Comportement inattendu .....	51
Résultat peu satisfaisant .....	52
Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	53
<b>Accessoires en option</b> .....	54
<b>Service après-vente</b> .....	55
Contact en cas d'anomalies.....	55
Plaque signalétique .....	55
Garantie.....	55
<b>Installation</b> .....	56
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	56
Distances de sécurité .....	57
Instructions d'encastrement.....	61
Encastrement avec cadre.....	61
Encastrement à fleur de plan .....	62
Dimensions de montage – en applique.....	63
KM 6520 FR .....	63
KM 6521 FR .....	64
KM 6522 FR .....	65
KM 6527 FR .....	66
Encastrement avec cadre.....	67
Dimensions de montage – affleurant.....	69
KM 6520 FL.....	69
KM 6523 FL.....	70
Encastrement à fleur de plan .....	71
Raccordement électrique .....	72
<b>Fiches de données de produits</b> .....	75

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce plan de cuisson est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le plan de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le plan de cuisson.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du plan de cuisson et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## 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 le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson 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.

## Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ 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 le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan 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 risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ 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).

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## 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 confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Un plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► 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.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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 le plan de cuisson que s'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).
- ▶ 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.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchements électriques") posé par un électricien spécialisé.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- 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.
- 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.

## 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 situés à proximité d'un plan de cuisson en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées.

N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez la zone de cuisson.

Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

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

▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments 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 faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ 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 ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble électrique risque d'être endommagée.
- ▶ 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensibles, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles 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 chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler 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.
- ▶ Les récipients en plastique ou en film d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou de film 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").

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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 le plan 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 nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre plan de cuisson.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques 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 non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



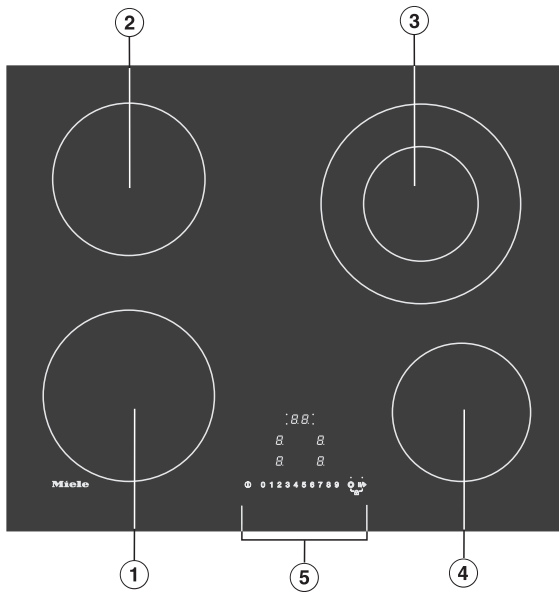
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légale-

ment responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.



## Plan de cuisson

KM 6520 FR, KM 6520 FL

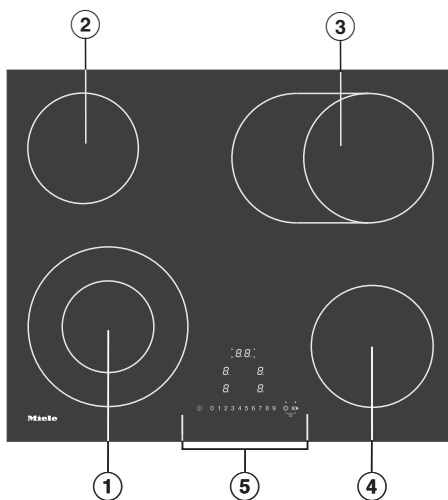


- ① Zone de cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

# Aperçu

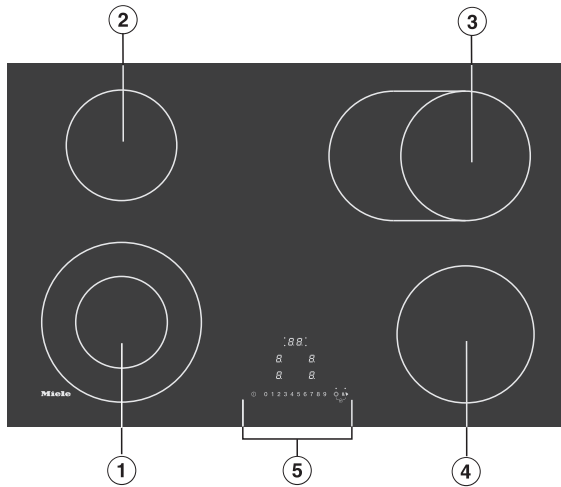
---

KM 6521 FR



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

## KM 6522 FR

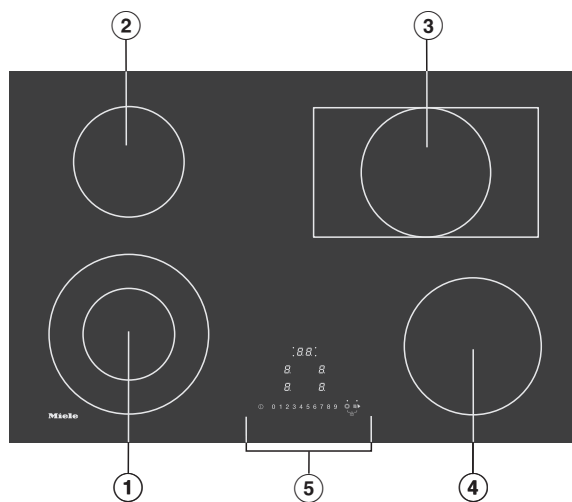


- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

# Aperçu

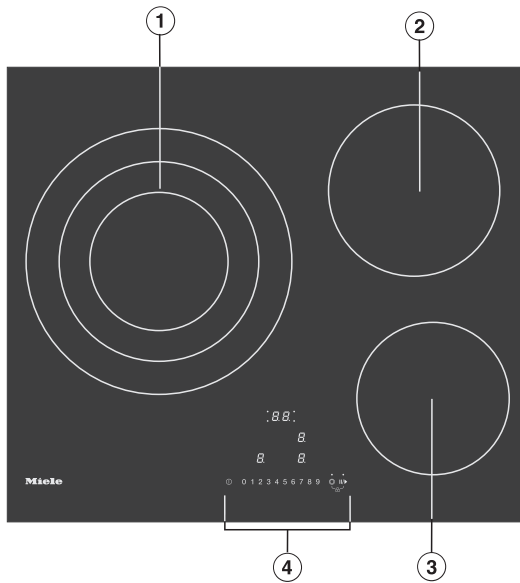
---

KM 6523 FL



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

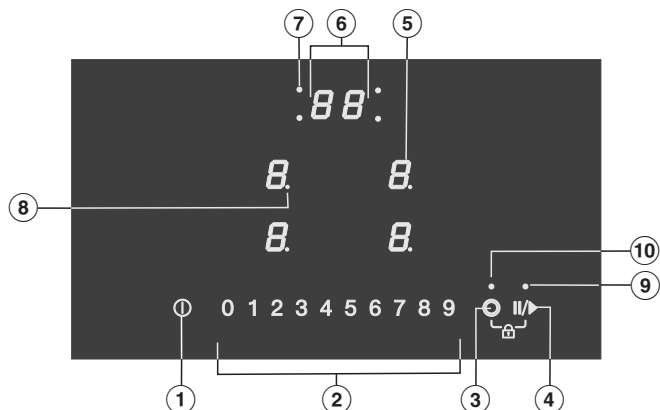
## KM 6527 FR



- 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

# Aperçu

## Panneau de commande et écran



### Touches sensibles

- ① Plan de cuisson Marche/Arrêt
- ② Rangée de chiffres
  - Pour régler le niveau de puissance
  - Pour régler les durées
- ③ Activation d'un autre circuit de chauffage
- ④ Stop & Go  
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑤ Sélection et affichage de la zone de cuisson
  - 0* Zone de cuisson opérationnelle
  - 1 à 9* Niveau de puissance
  - ≡* Chaleur résiduelle
  - R* Début de cuisson automatique

## Affichages/Témoins lumineux

⑥ Affichage du minuteur

00 à 99 Temps en minutes

LL Le verrouillage de la mise en marche/verrouillage est activé

dE Le mode démonstration est activé

⑦ Affectation des zones de cuisson pour l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est activé pour la zone de cuisson

⑧ Niveau de puissance – plage de réglage étendue

⑨ Stop & Go

Fonction Stop & Go activée

⑩ Activation des foyers

Un autre circuit de chauffage est activé.

# Aperçu

## 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 6521 FR		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Total : 7.300

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



<b>KM 6523 FL</b>		
<b>Zone de cuisson</b>	<b>Ø en cm</b>	<b>Puissance en Watt à 230 V</b>
①	12,0/21,0	1.200/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Total : 7.800

<b>KM 6527 FR</b>		
<b>Zone de cuisson</b>	<b>Ø en cm</b>	<b>Puissance en Watt à 230 V</b>
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

## Première mise en marche

---

- 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.

### Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant la première utilisation, essayez 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 éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

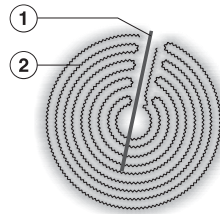
L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

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 rôti 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", section "Sécurité anti-surchauffe").

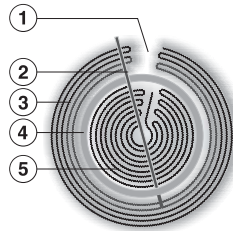
Si un niveau de puissance est réglé, le chauffage se met en marche et le ruban de chauffe est visible à travers la plaque vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. Ainsi se détermine la "synchronisation" d'une zone de cuisson : Le chauffage est activé et désactivé.

### Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

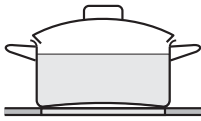
### Zone de cuisson à circuit double



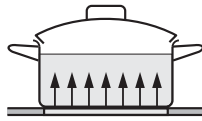
- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

# Récipients de cuisson

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 **inappropriés** 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

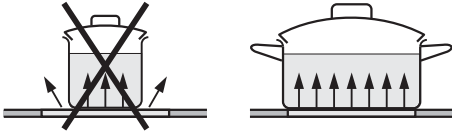
(voir chapitre "Présentation", paragraphe "Informations sur les zones de cuisson").

- 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.

## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- 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

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.


## Principe de fonctionnement

Votre plan de cuisson en vitrocéramique à induction est équipé de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensible Marche / Arrêt ① 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 sensibles 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 sensibles 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 sensibles sales et/ou couvertes.


Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le plan de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensibles/témoins peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

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

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

# Commande

 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 le plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

Si aucune touche n'est activée, le plan 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 ①.



## Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé après l'arrêt.

Les barres indiquant le témoin de chaleur résiduelle s'éteignent l'une après l'autre au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. La dernière barre s'efface lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

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 sensibles.

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.

# Commande

---

## Mise en circuit

### **Zone de cuisson à circuit double ou zone de cuisson/rôtissage à circuit simple :**

À la mise en marche, le deuxième circuit de chauffe est activé automatiquement.

### **Zone de cuisson à circuit triple :**

À la mise en marche, le deuxième circuit de chauffe est activé automatiquement. Le troisième circuit de chauffe doit être activé manuellement.

### **Témoin lumineux :**

Pour les plans de cuisson avec 1 seule zone de cuisson à plusieurs circuits ou une seule zone de cuisson/de rôtissage à circuit simple, le témoin lumineux d'activation est allumé en permanence.


Pour les plans de cuisson avec au moins 2 zones de cuisson à plusieurs circuits et des zones de cuisson/rôtissage à circuit simple, le témoin lumineux d'activation est allumé tant que l'affichage 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.

Un circuit de chauffe supplémentaire ne peut être activé ou désactivé que lorsque l'affichage de la zone de cuisson correspondante clignote. Exception : Le plan de cuisson n'a qu'1 seule zone de cuisson à plusieurs circuits ou des zones de cuisson/rôtissage à circuit simple.

## 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.

## 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 *R* s'allume.

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), *R* 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 *R* 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.

# Timer

---

Pour utiliser le minuteur, activez le plan de cuisson.

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :

- Pour régler une minuterie
- Pour enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Vous pouvez sélectionner une durée allant de 1 minute (01) à 99 minutes (99).

Les durées sont saisies dans l'ordre suivant : dizaines de minutes, unités de minutes.

Les durées sont saisies via la rangée de chiffres.

Exemples :

59 minutes = saisie : 5-9

80 minutes = saisie : 8-0

Une fois les premiers chiffres saisis, l'affichage du minuteur reste allumé, après avoir saisi le deuxième chiffre, le premier chiffre saute vers la gauche.

## Fonction Minuterie

### Régler la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous patientez 10 secondes, la minuterie démarre.

### Modifier la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

### Supprimer la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.

- Effleurez 0 sur la rangée de chiffres.

## Arrêt automatique

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 désactive la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositif de sécurité", section "Arrêt de sécurité").

## Régler le temps d'arrêt

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

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

Le témoin lumineux d'affectation des zones de cuisson Arrêt automatique de cette zone de cuisson clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous patientez 10 secondes, le temps d'arrêt démarre.

Le témoin lumineux de la zone de cuisson s'allume en permanence.

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit précédemment.

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

- Pour consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez l'afficheur du minuteur jusqu'à ce que le témoin lumineux pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

## Modifier le temps d'arrêt

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

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

## Supprimer le temps d'arrêt

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

L'affichage du minuteur clignote.


- Effleurez  $\bar{\square}$  sur la rangée de chiffres.

# Timer

---

## Utilisation simultanée des deux fonctions timer

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'afficheur du minuteur jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que  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 témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique)
  - l'indicateur du minuteur clignote (fonction Minuterie)

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.

### Stop & Go

Lors de l'activation de Stop & Go, le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson activées est réduit à 1.

Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage du minuteur. Le plan de cuisson peut uniquement être désactivé. 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, le plan 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 sensibles des zones de cuisson qui clignotent.

# Fonctions supplémentaires

---

## 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 sensibles 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 *Dn* (mode démonstration activé) ou *DF* (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 sensibles 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 sensibles 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.



## Sécurité enfants/verrouillage

Votre plan de cuisson est équipé d'une sécurité enfants et d'une fonction de verrouillage 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. Lorsque la sécurité enfants est activée, 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 doit 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, *LL* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.

## Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

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

## Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

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

## Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ② et II/▶ pendant 6 secondes.

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

## Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ② et II/▶ pendant 6 secondes.

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

# Dispositifs de sécurité

## 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 ① 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.

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si une zone de cuisson chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de la chaleur résiduelle s'allume. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle est à nouveau opérationnelle.

En usine, le plan de cuisson est programmé 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

## 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 zone 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.

# Programmation

---

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 *⏱* (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 sensibles ① et II/▶ jusqu'à ce que le symbole *P*⏱ s'affiche dans l'affichage du minuteur et que 2 affichages de zones de 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 sensible ① jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

# Programmation

Programme <sup>1</sup>		Code <sup>2</sup>	Réglages
1	Mode démonstration	0	Mode démonstration désactivé
		1	Mode de démonstration activé <sup>3</sup>
3	Réglage d'usine	0	Réglages d'usine non restaurés
		1	Réglages d'usine restaurés
4	Nombre de niveaux de puissance des zones de cuisson	0	9 niveaux de puissance + booster
		1	17 niveaux de puissance + booster <sup>4</sup>
6	Signal de validation en cas d'actionnement d'une touche sensitive	0	désactivé <sup>5</sup>
		1	silencieux
		2	moyen
		3	fort
7	Signal sonore du minuteur	0	désactivé
		1	silencieux
		2	moyen
		3	fort
8	Verrouillage de la mise en marche	0	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		1	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
9	Durée de fonctionnement maximale	0	Niveau de sécurité 0
		1	Niveau de sécurité 1
		2	Niveau de sécurité 2

# Programmation

Programme <sup>1</sup>		Code <sup>2</sup>	Réglages
<b>12</b>	Vitesse de réaction des touches sensibles	<b>0</b>	lente
		<b>1</b>	normal
		<b>2</b>	rapide

<sup>1</sup> Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

<sup>2</sup> Le code réglé en usine apparaît en gras.

<sup>3</sup> Après la mise sous tension du plan de cuisson,  $dE$  apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.

<sup>4</sup> Les niveaux de puissances étendus sont représentés par un point derrière le chiffre dans le texte et les tableaux, afin de faciliter la lecture.

<sup>5</sup> Le bip de validation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

# Données destinées aux instituts de contrôle


## 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	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Cou- vercle	Niveau de puissance	
			Préchauf- fage	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


# Nettoyage et entretien

 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 le plan 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 le plan 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.

Laissez le plan de cuisson refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation.
- Éliminez toute trace d'humidité sur le plan 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 anticalcaires,
- 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



## Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le plan 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 la vitrocéramique. Veuillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan 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 le plan 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.

## Que faire si ...

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 SAV.

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

### Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
<b>Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>LC</i> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.</b>	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").
<b>Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.</b>	Le plan de cuisson est en mode de démonstration. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>DF</i> .
<b><i>F</i> clignote dans l'affichage du minuteur et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.</b>	Une ou plusieurs touches sensibles 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").

### Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
<b>Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint.</b>	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").
<b>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</b>	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Arrêt de sécurité").
<b>Un ou plusieurs témoins de chaleur résiduelle clignotent.</b>	L'alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement ou lorsqu'il y avait de la chaleur résiduelle.

## Que faire si ...

### Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
<b>Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.</b>	<p>La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.</li></ul> <p>Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.</li></ul>
<b>Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout.</b>	<p>Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.</li></ul> <p>La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilisez une casserole plus petite.</li></ul> <p>Le deuxième circuit de chauffe de la zone de cuisson à circuit double ou la zone de rôtissage n'est pas activé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Activez le deuxième circuit de chauffe.</li></ul>

**Problèmes généraux ou anomalies techniques**

Problème	Cause et solution
<p><b>Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.</b></p>	<p>Le plan de cuisson n'est pas alimentée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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).</li> </ul> <p>Il peut y avoir une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou</li> <li>– en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel).</li> </ul> </li> <li>■ 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.</li> </ul>
<p><b>Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.</b></p>	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un plan de cuisson, 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.</p>

## Accessoires en option

---

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**

Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et d'aluminium.

#### **Chiffon microfibre**

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

## Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

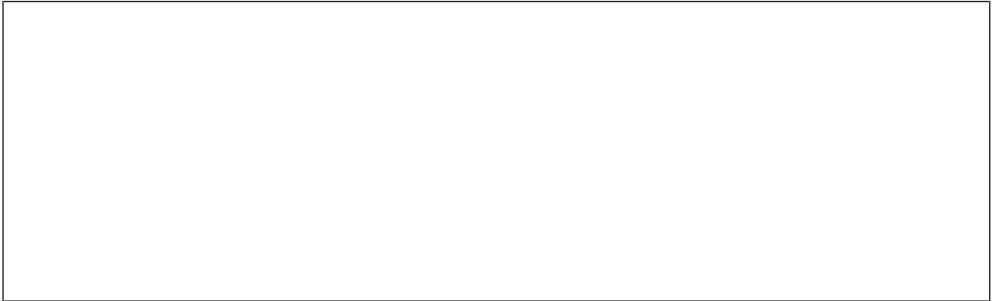
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). 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.


# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

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

 Risque d'électrocution lié 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 indiquées sur les pages suivantes.



## Distances de sécurité

### 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.

# Installation

## Distance de sécurité latérale/arrière

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

La face arrière du plan 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) du plan 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.

② 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 6521/6522/6523/6527

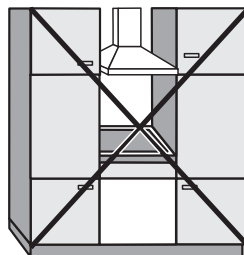
70 mm      KM 6520

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 :

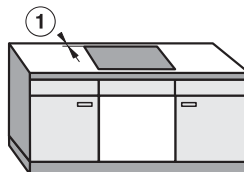
50 mm      KM 6520/6522

70 mm      KM 6527

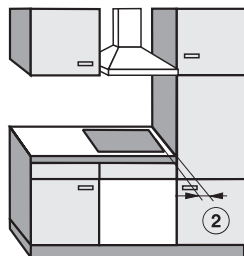
100 mm     KM 6521/6523



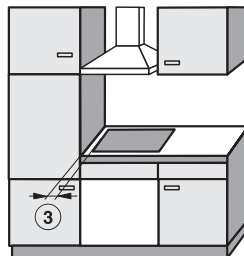
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

## **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.

# Installation

## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

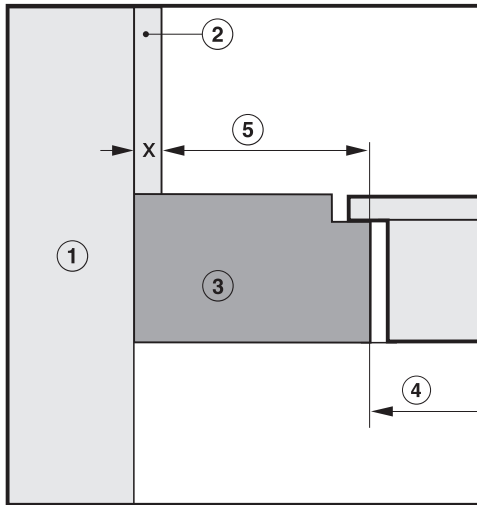
Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

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.

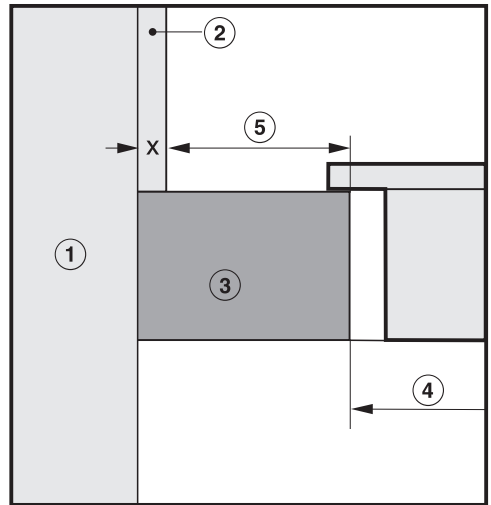
Si le revêtement est constitué de matériaux non inflammables (par exemple, métal, pierre naturelle, carreaux en céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Exemple : épaisseur du revêtement mural 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale de } 35 \text{ mm}.$

### Plans de cuisson affleurants



### Plans de cuisson à cadre/facettes

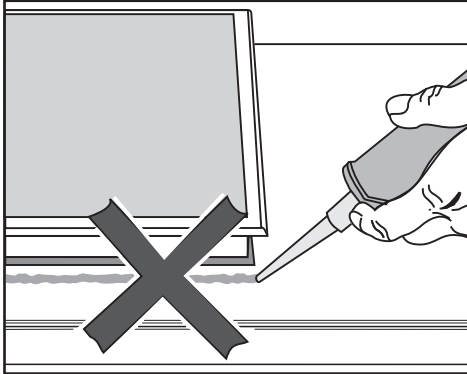



- ① Mur
- ② Dimension x revêtement rural = épaisseur du revêtement mural
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe du plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - dimension x.

## Instructions d'encastrement

### 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 le plan de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas de démontage éventuel.

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

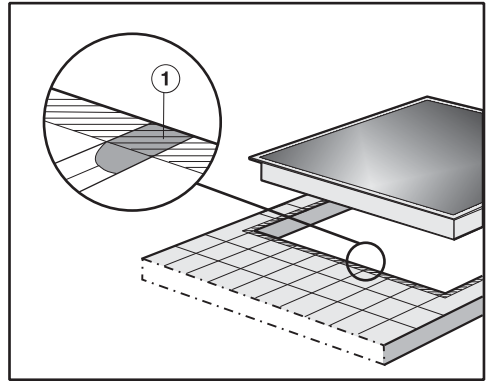
Le joint sous le pourtour du plan de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Joint d'étanchéité

Si le plan de cuisson est démonté lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord du plan de cuisson peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

### Plan de travail carrelé



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

# Installation

---

## Encastrement à fleur de plan

Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Dans le chapitre “Installation”, section “Dimensions d’encastrement – à fleur de plan”, il est indiqué, en plus des consignes correspondantes aux plans de cuisson concernés, s’ils sont adaptés à l’encastrement 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 plan de cuisson.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre “Installation”, section “Dimensions d’encastrement – à fleur de plan”) pour garantir, après montage, un accès libre au plan de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier 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.

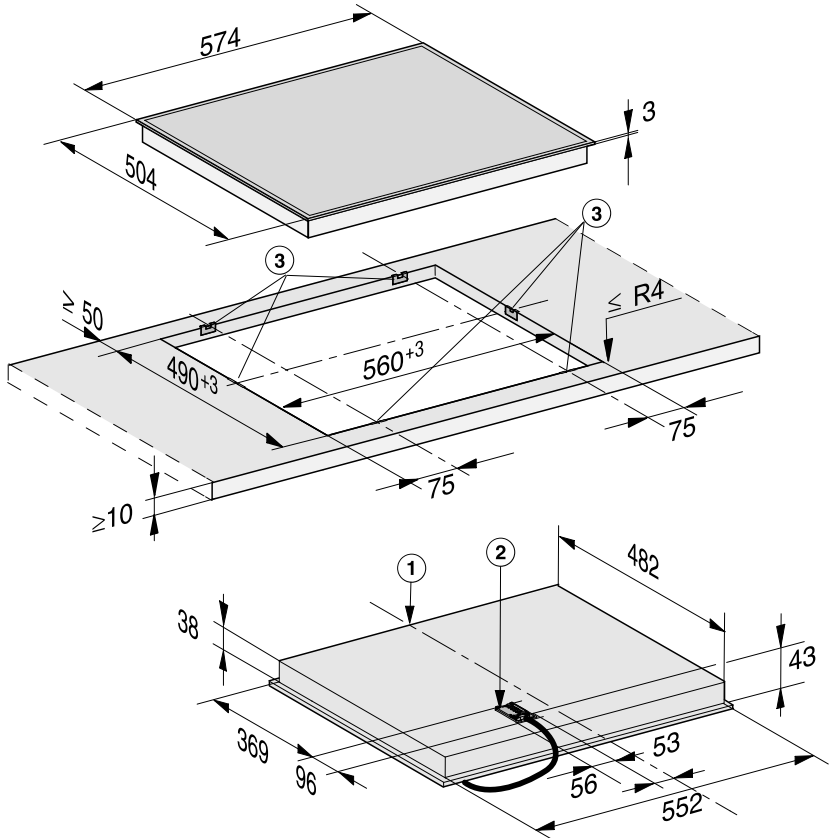
## Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

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 de montage – en applique

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

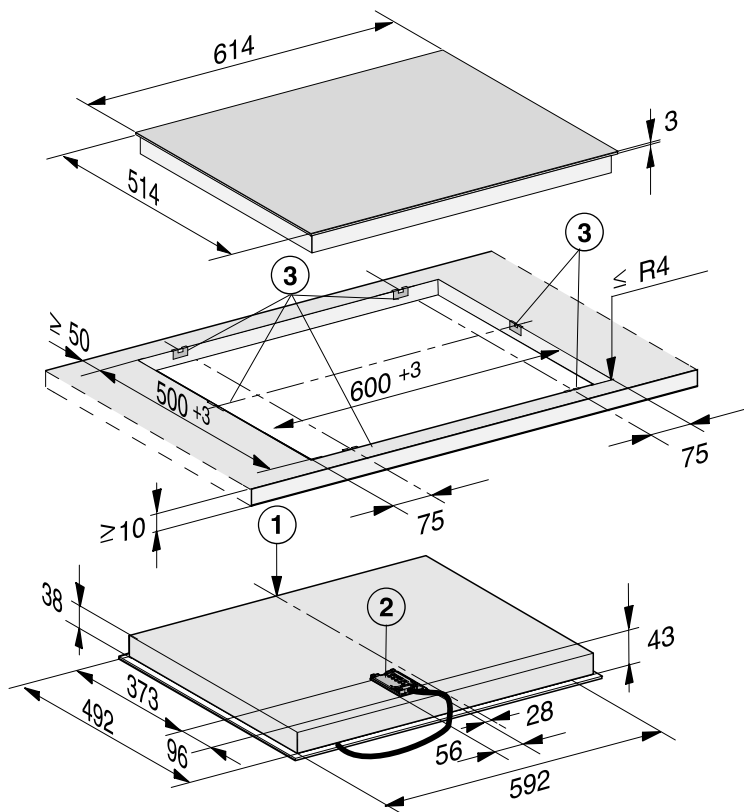
### KM 6520 FR



- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1.440 mm
- ③ Faisceau de câbles, L = 1.550 mm
- ④ Ressorts de serrage

# Installation

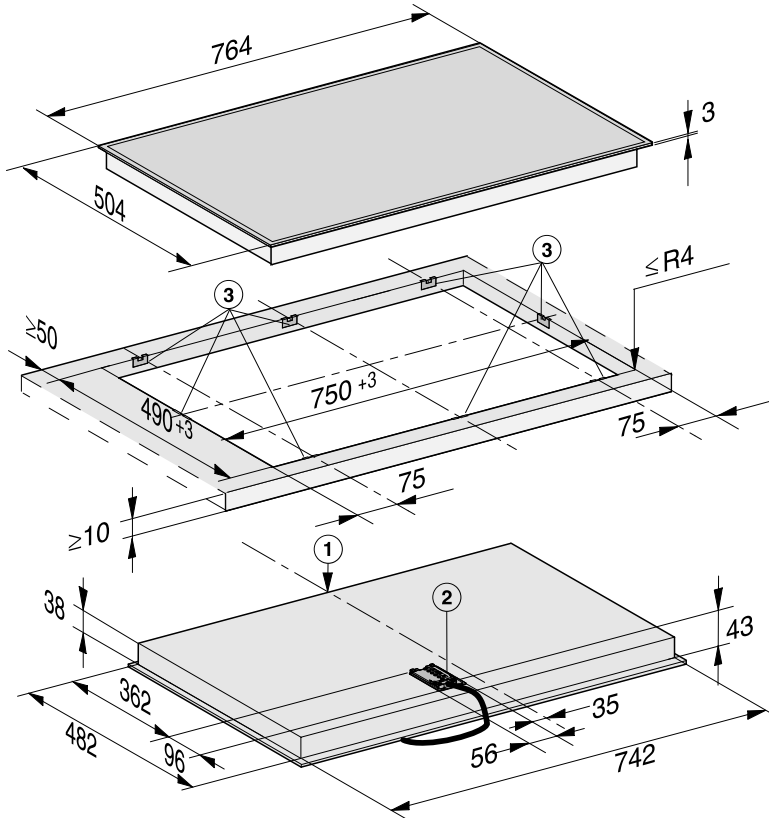
KM 6521 FR



- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1.440 mm
- ③ Ressorts de serrage



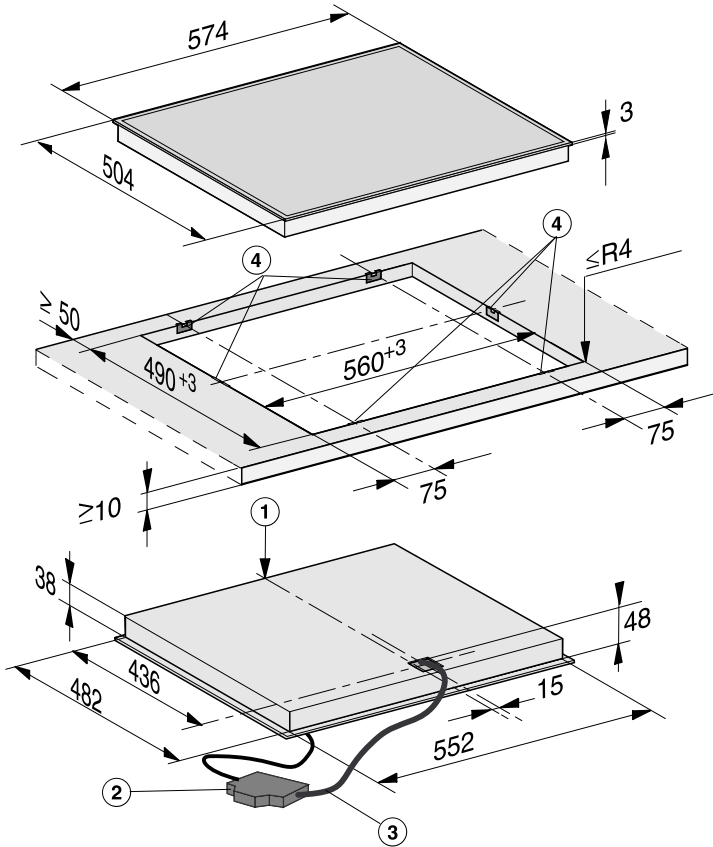
## KM 6522 FR



- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 1.440 mm
- ③ Ressorts de serrage

# Installation

## 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

## Encastrement avec cadre

### Préparer le plan de travail

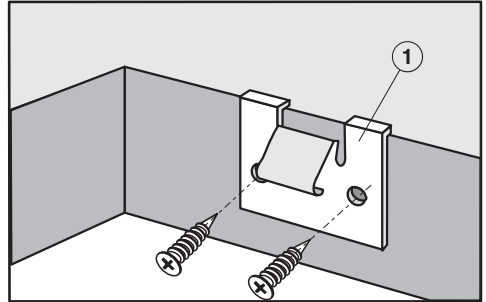
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau utilisé doit être thermorésistant.

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

Le joint d'étanchéité empêche le plan 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 – plan de travail en bois

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.



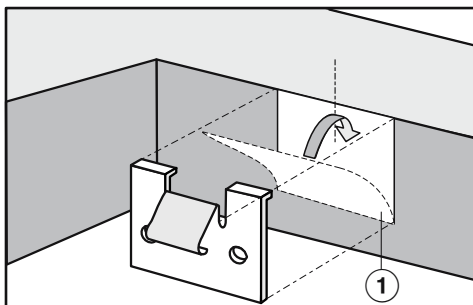
- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

# Installation

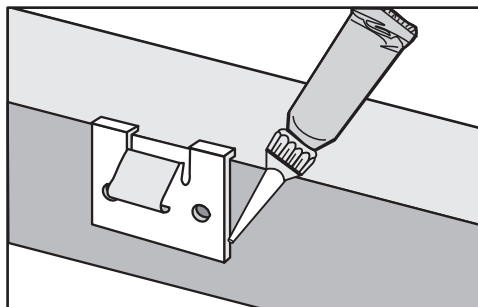
## Fixation des ressorts de serrage – plan de travail en pierre naturelle

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

Les emplacements exacts des ressorts de serrage sont indiqués sur l'illustration du plan de cuisson respectif.



- Collez le ruban adhésif ① 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 ( $\leq R4$ ) 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).

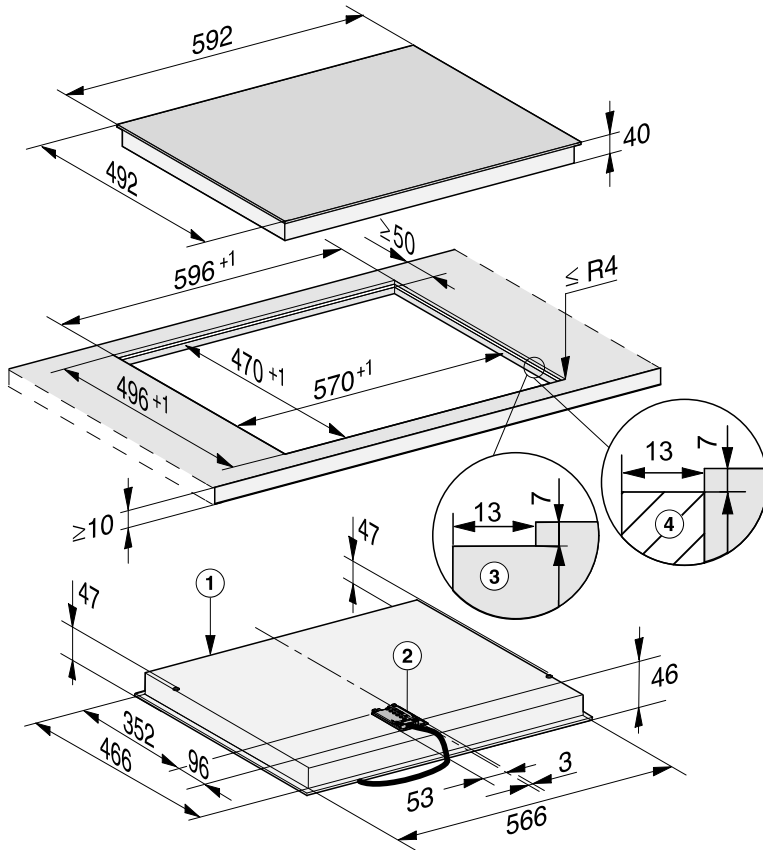
- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

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

## Dimensions de montage – affleurant

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

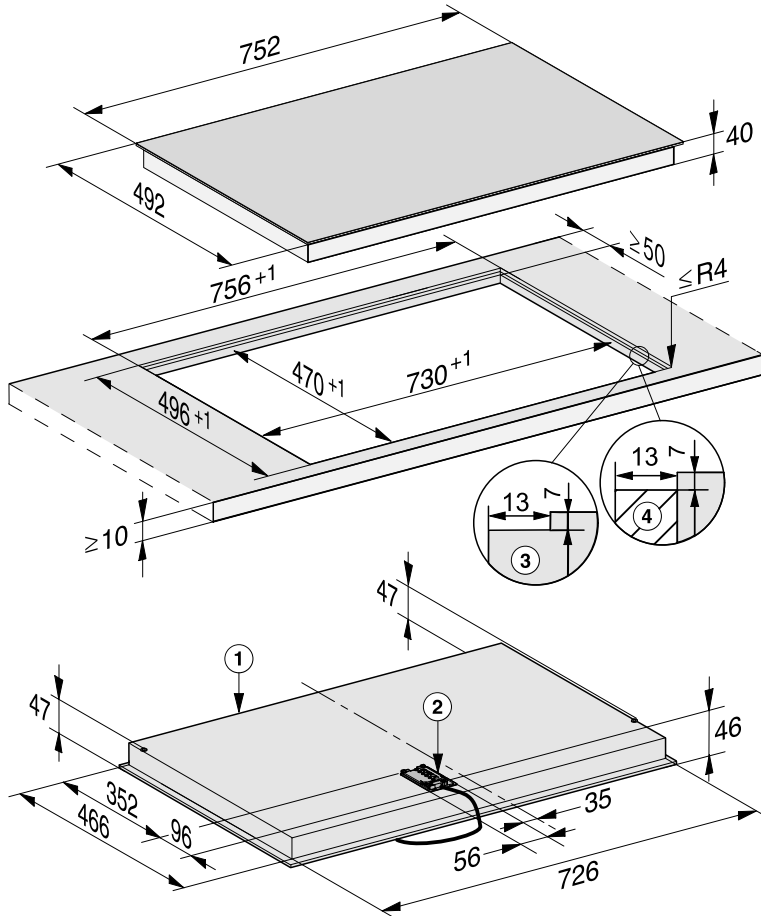
### KM 6520 FL



- 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)

# Installation

KM 6523 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)

## Encastrement à fleur de plan

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Plan de travail en bois massif/plan de travail carrelé/plan de travail en verre : Fixez les baguettes en bois 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure chapitre “Installation”, section “Cotes d’encastrement – à fleur de plan”).
- 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-le.

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

- Branchez le plan de cuisson sur le secteur.
- Contrôlez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez du silicone thermorésistant (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 peut 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.

# Installation

## Raccordement électrique

 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

Le plan de cuisson doit pouvoir être coupé 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.



## 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.

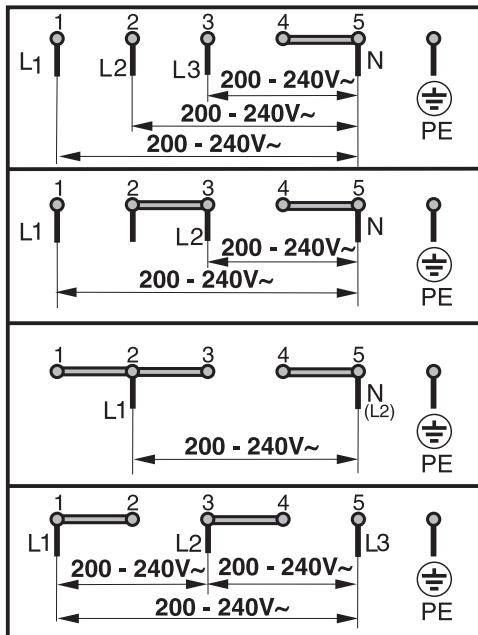
En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement un câble de type H 05 VV-F avec une section adaptée. Un cordon d'alimentation plus long est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

# Installation

## Schéma de raccordement

Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

Faire attention aux prescriptions nationales et recommandations du fournisseur d'électricité.



# Fiches de données de produits

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 ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	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 ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	186,2 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6521
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
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 160 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	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 ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	186,2 Wh/kg

# Fiches de données de produits

## 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 <sub>cuisson électrique</sub> )	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 <sub>plaque électrique</sub> )	183,3 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6523
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
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 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	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 <sub>plaque électrique</sub> )	186,2 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	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 <sub>cuisson électrique</sub> )	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 <sub>plaque électrique</sub> )	181,2 Wh/kg



## **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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,  
KM 6523 FL, KM 6527 FR