

## Mode d'emploi et instructions de montage Tables 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.

# Table des matières

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....                | 4  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....  | 15 |
| <b>Description de l'appareil</b> .....                              | 16 |
| Table de cuisson.....   | 16 |
| KM 6520 FR, KM 6520 FL.....   | 16 |
| KM 6522 FR .....  | 17 |
| KM 6527 FR .....  | 18 |
| Éléments de commande et d'affichage.....                            | 19 |
| Caractéristiques de la zone de cuisson .....                        | 20 |
| <b>Première mise en service</b> .....                               | 21 |
| Premier nettoyage de la table de cuisson .....                      | 21 |
| Première mise en service de la table de cuisson .....               | 21 |
| <b>Fonctionnement des zones de cuisson</b> .....                    | 22 |
| <b>Ustensiles de cuisson</b> .....                                  | 23 |
| <b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....                          | 24 |
| <b>Niveau de puissance</b> .....                                    | 25 |
| <b>Utilisation</b> .....  | 26 |
| Principe de commande .....  | 26 |
| Activer la table de cuisson .....                                   | 27 |
| Régler le niveau de puissance.....                                  | 27 |
| Modifier le niveau de puissance.....                                | 27 |
| Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson .....             | 27 |
| Indicateur de chaleur résiduelle .....                              | 28 |
| Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue .....     | 28 |
| Activation des foyers.....  | 29 |
| Début de cuisson automatique .....                                  | 30 |
| <b>Timer</b> .....  | 31 |
| Minuterie.....  | 31 |
| Désactiver automatiquement la zone de cuisson .....                 | 32 |
| Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer) ..... | 33 |
| <b>Fonctions supplémentaires</b> .....                              | 34 |
| Stop & Go.....  | 34 |
| Retour (Recall) .....   | 34 |
| Mode démo .....   | 35 |
| Afficher les données de la table de cuisson.....                    | 35 |

# Table des matières

|  |    |
|--|----|
| <b>Dispositifs de sécurité</b> .....                         | 36 |
| Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage.....          | 36 |
| Sécurité oubli .....   | 37 |
| Sécurité anti-surchauffe .....                               | 38 |
| <b>Programmation</b> .....                                   | 39 |
| <b>Données à l'attention des instituts de contrôle</b> ..... | 42 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                          | 43 |
| <b>En cas d'anomalie</b> .....                               | 45 |
| <b>Accessoires en option</b> .....                           | 48 |
| <b>Service après vente</b> .....                             | 49 |
| Contact en cas d'anomalies.....                              | 49 |
| Plaque signalétique .....                                    | 49 |
| Garantie.....  | 49 |
| <b>Installation</b> .....                                    | 50 |
| Consignes de sécurité pour le montage .....                  | 50 |
| Distances de sécurité .....                                  | 51 |
| Instructions d'encastrement.....                             | 55 |
| Encastrement standard .....                                  | 55 |
| Encastrement à fleur de plan .....                           | 56 |
| Cotes d'encastrement – standard .....                        | 57 |
| KM 6520 FR .....   | 57 |
| KM 6522 FR .....   | 58 |
| KM 6527 FR .....   | 59 |
| Encastrement standard .....                                  | 60 |
| Cotes d'encastrement – à fleur de plan .....                 | 62 |
| KM 6520 FL.....  | 62 |
| Encastrement à fleur de plan .....                           | 63 |
| Branchement électrique .....                                 | 64 |
| <b>Fiches de données de produits</b> .....                   | 67 |

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cet appareil 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 la table de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

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

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

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

### Utilisation conforme

- ▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser la table de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la table de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil 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 d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de brûlures ! Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger 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 afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson à votre insu. Quand vous utilisez la table de cuisson, enclenchez le système de verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la table de cuisson est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique publique.
- ▶ La sécurité électrique de cette table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée. Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre table de cuisson : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.

N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.

► Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.

► Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

► La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

► La table de cuisson doit impérativement être raccordée au réseau électrique par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

► Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).

► Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :

- déclenchez le fusible de l'installation électrique correspondant
- le cas échéant, débranchez la prise de la fiche. Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

► Risque d'électrocution ! N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Eteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service après-vente.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La table de cuisson, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi pour refermer la porte.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !
- ▶ Les objets inflammables posés à proximité d'une table de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.  
N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer une pièce !
- ▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson.  
Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson ( tiroir sous la table 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 jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ne recouvrez jamais votre table de cuisson ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais la table de cuisson avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Une table de cuisson en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte. Eteignez la table de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur la table 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, comme un mixeur, à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le fil ne touche pas la table de cuisson brûlante. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ En se glissant sous une casserole par exemple, le sel, le sucre ou du sable laissé suite au nettoyage de légumes peuvent rayer la surface de votre table de cuisson.
- ▶ Attention à ne pas faire tomber d'objets sur le plateau vitrocéramique ! Si vous faites tomber des objets sur votre table de cuisson (même des objets légers, type salière), vous risquez de fissurer ou de briser le plateau vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- ▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- ▶ Le cadre de la table de cuisson, pour les tables de cuisson biseautées le bord de la table de cuisson et les éléments de commande peuvent devenir brûlant en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson, 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 », section « Nettoyer 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. Éliminez-les aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celui-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- ▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

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

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre 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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



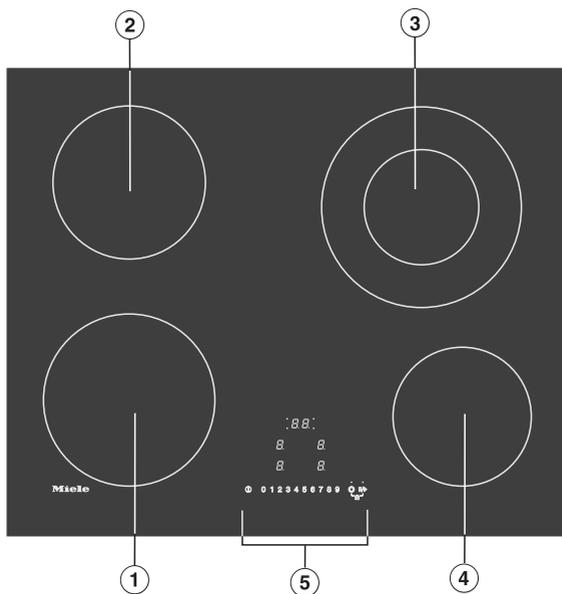
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel 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.

# Description de l'appareil

---

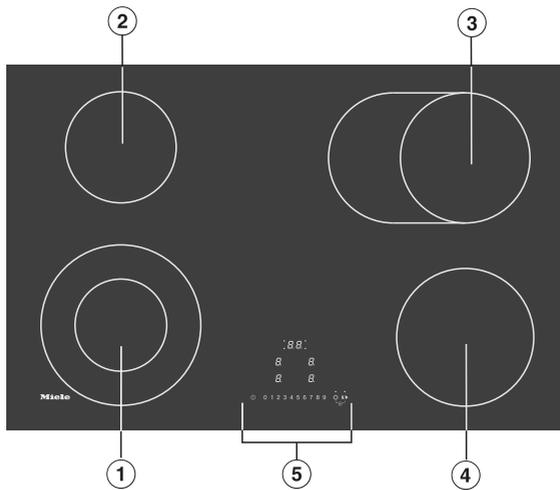
## Table de cuisson

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 deux circuits
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

KM 6522 FR

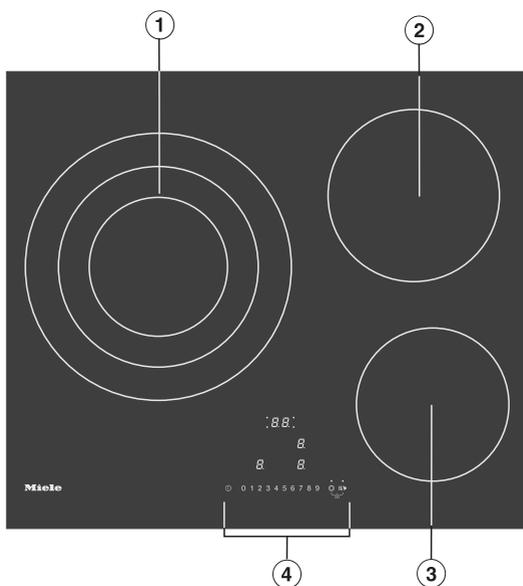


- ① Zone de cuisson à deux circuits
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

# Description de l'appareil

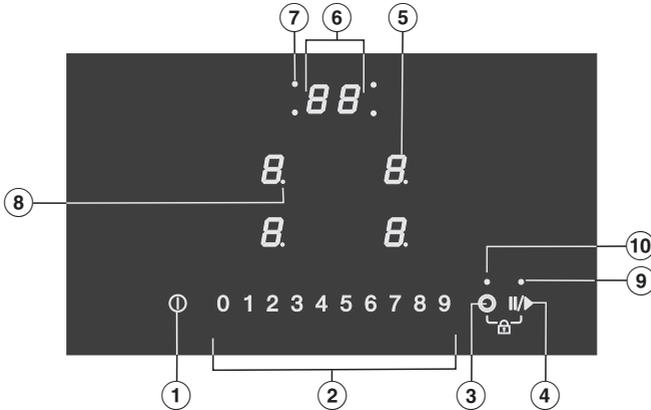
---

KM 6527 FR



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

## Éléments de commande et d'affichage



### Touches sensibles

- ① Fonction Marche/Arrêt de la table de cuisson
- ② Rangée de chiffres
  - Réglage du niveau de puissance
  - Réglage des durées du minuteur (timer)
- ③ Activation d'un autre circuit de chauffage
- ④ Stop&Go
- ⑤ Sélection et affichage de la zone de cuisson
  - D* Zone de cuisson opérationnelle
  - 1* à *9* Niveau de puissance
  - E* Chaleur résiduelle
  - R* Début de cuisson automatique

### Affichages/Diodes de contrôle

- ⑥ Affichage du minuteur (Timer)
  - 00* à *99* Temps en minutes
  - LC* Sécurité enfants/verrouillage activé(e)
  - dE* Mode démonstration activé
- ⑦ Affectation des zones de cuisson coupure automatique
- ⑧ Plage de réglage des niveaux de puissance étendus
- ⑨ Stop&Go activée
- ⑩ Activation des foyers

# Description de l'appareil

## Caractéristiques de la zone de cuisson

| KM 6520 FR, KM 6520 FL |           |                            |
|------------------------|-----------|----------------------------|
| Zone de cuisson        | Ø en cm   | Puissance en watts 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 watts à 230 V |
| ①               | 12,0/21,0      | 750/2 200                  |
| ②               | 14,5           | 1 200                      |
| ③               | 17,0/17,0x29,0 | 1 500/2 400                |
| ④               | 18,0           | 1 800                      |
|                 |                | Total : 7 600              |

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

- Veuillez coller la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous « Service après-vente ».
- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.

### **Premier nettoyage de la table de cuisson**

- Avant la première utilisation, nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-la.

### **Première 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.

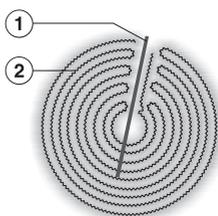
Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.

## Fonctionnement des zones de cuisson

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe, les zones de cuisson à double circuit et les zones de rôti de deux rubans de chauffe. En fonction du modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un cercle.

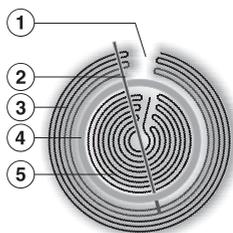
Chaque zone de cuisson est dotée d'une protection antisurchauffe (limiteur de température intérieure) qui prévient une surchauffe de la vitrocéramique (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Protection antisurchauffe »). Si un degré de puissance est réglé, le chauffage est allumé et le ruban de chauffe est visible à travers la vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du degré de puissance réglé et est commandée électroniquement. Ainsi se détermine la « synchronisation » d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

### Zone de cuisson à circuit simple



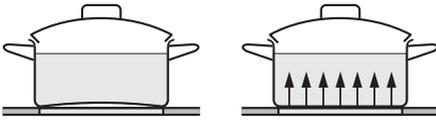
- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

### Zone de cuisson à deux circuits



- 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

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.



froide

chaude

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

La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium **n'est pas appropriée**, 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 taches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyer la surface vitrocéramique »).

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple).

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond

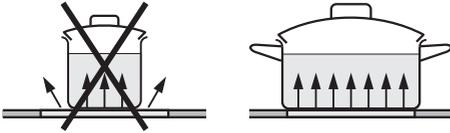
(voir chapitre « Description de l'appareil », section « Informations sur les zones de cuisson »).

- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.

## Conseils d'économie d'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, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- 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.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- 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.

## Niveau de puissance

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés sur la table de cuisson. Si vous souhaitez une gradation plus fine, vous pouvez l'élargir à 17 niveaux de puissance (voir chapitre « Programmation »).

|   | Niveaux de puissance     |                        |
|---|--------------------------|------------------------|
|   | à l'usine<br>(9 niveaux) | élargi<br>(17 niveaux) |
| Faire fondre du beurre, du chocolat, etc.<br>Dissoudre de la gélatine   | 1-2                      | 1-2.                   |
| Réchauffer de petites quantités de liquide<br>Maintenir au chaud de plats qui attachent facilement<br>Faire gonfler du riz  | 1-3                      | 1-3.                   |
| Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides<br>Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise<br>Cuisson de bouillies<br>Préparer des omelettes ou des œufs au plat « sans croûte »<br>Cuire à l'étuvée des fruits | 2-4                      | 2-4.                   |
| Décongeler des surgelés<br>Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson<br>Faire gonfler des pâtes, des légumes secs<br>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, crêpes, etc.   | 6-7                      | 6-7.                   |
| Cuisson des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.  | 7-8                      | 7-8.                   |
| Porter de grandes quantités d'eau à ébullition<br>Rôtir de grandes quantités de viande<br>Lancer la cuisson d'un plat   | 8-9                      | 8.-9                   |

Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles se fondent sur des portions normales pour 4 personnes. Pour des casseroles plus hautes, en cas de cuisson sans couvercle et pour de plus grandes quantités, la plage de réglage doit être supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

# Utilisation

## Principe de commande

Votre table de cuisson en vitrocéramique est équipée de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche sensible Marche / Arrêt ① que sur les autres touches, lors de la mise sous tension.

L'activation de chaque touche sensible est confirmée par un signal sonore.

Si vous éteignez la table de cuisson, seuls restent visibles les symboles sérigraphiés des touches sensibles et le bandeau de sélection directe pour le réglage des niveaux de puissance. Si vous activez la table de cuisson, toutes les autres touches sensibles s'allument.

Activez les zones de cuisson avant de régler ou de modifier un niveau de puissance. Effleurez l'affichage correspondant pour activer une zone de cuisson. L'affichage correspondant se met alors à clignoter. Tant que l'affichage clignote, la zone de cuisson est activée et vous pouvez régler le niveau de puissance.

**Exception** : Si vous utilisez une seule zone de cuisson, vous pouvez modifier le niveau de puissance de cette dernière sans activation préalable.

 Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone 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 les champs d'affichage propres.

N'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

Les aliments qui ne sont pas surveillés en cours de cuisson risquent de trop chauffer et de s'enflammer.

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

## Activer la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Toutes les autres touches sensibles s'allument.

Si aucune autre saisie n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint au bout de quelques secondes pour des raisons de sécurité.

## Régler le niveau de puissance

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

L'affichage correspondant se met alors à clignoter.

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

Le niveau de puissance que vous avez choisi dans l'affichage des zones de cuisson clignote pendant quelques secondes puis reste allumé.

## Modifier le niveau de puissance

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

L'affichage correspondant se met alors à clignoter.

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

## Éteindre la table de cuisson / la zone de cuisson

- Effleurez l'affichage correspondant pour désactiver une zone de cuisson.

L'affichage correspondant se met alors à clignoter.

- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.
- Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive ①.

# Utilisation

---

## Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée. ou si elle n'est pas utilisée.

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. Le dernier tiret s'efface lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Les témoins de chaleur résiduelle clignotent quand une coupure de courant se produit alors que la chaleur résiduelle n'était pas complètement consommée.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins 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.

## Activation des foyers

### Zone de cuisson ou de rôtissage à deux circuits :

Lors de l'activation, le deuxième circuit de chauffe est automatiquement activé.

### Zone de cuisson à trois circuits :

Lors de l'activation, le deuxième circuit de chauffe est automatiquement activé. Le troisième circuit de chauffe doit être activé manuellement.

### Voyant lumineux :

Pour les tables de cuisson dotées d'une seule zone de cuisson ou zone de rôtissage à plusieurs circuits, le voyant lumineux de l'activation reste allumé.

Pour les tables de cuisson dotées de zones de cuisson/ de rôtissage à 2 ou plusieurs circuits de chauffe, le voyant lumineux pour l'activation s'allume jusqu'à ce que l'affichage des zones de cuisson clignote. Pour une zone de cuisson à trois circuits, il n'y a aucune différence dans l'affichage s'il s'agit de deux ou de trois circuits de chauffe.

Un circuit de chauffe supplémentaire peut uniquement être activé ou désactivé si l'affichage de la zone de cuisson correspondante clignote. Exception : la table de cuisson possède uniquement 1 zone de cuisson ou une zone de rôtissage à plusieurs circuits.

## Désactiver le circuit de chauffe

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

L'affichage des zones de cuisson se met à clignoter et le témoin lumineux de l'activation des foyers s'allume.

- Pendant que l'affichage des zones de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin lumineux de l'activation s'affiche.

## Activer le circuit de chauffe

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

L'affichage correspondant se met alors à clignoter.

- Pendant que l'affichage des zones de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive .

Le témoin lumineux de l'activation des foyers s'allume.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

# Utilisation

## Début de cuisson automatique

Quand la fonction « Début de cuisson automatique » est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance sélectionnée (phase de poursuite de cuisson). Le temps de saisie dépend de la puissance sélectionnée (voir tableau).

### Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage des zones de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que dans l'affichage des zones de cuisson *R* s'allume.

Pendant le temps de cuisson (voir tableau), le symbole *R* clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage des zones de cuisson.

Le fait de modifier la puissance de poursuite de la cuisson pendant la phase de saisie désactive la fonction de début de cuisson automatique.

### Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage des zones de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez ensuite le niveau de puissance en cours jusqu'à ce que *R* s'éteigne.

ou

- Modifiez le niveau de puissance.

| Puissance de poursuite de cuisson* | Temps de cuisson [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 poursuite de cuisson suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre « Programmation »). Avec une température élevée, une phase de saisie sera relativement courte est suffisante : on choisit en général ce réglage pour faire chauffer la casserole à vide avant de faire revenir les aliments.

Pour utiliser le Timer, activer la table de cuisson.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le Timer a deux fonctions. Il permet :

- de régler la minuterie,
- et d'enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson

## Minuterie

### Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez régler la minuterie sur 15 minutes.

- Allumez la table de cuisson si nécessaire.
- Effleurez l'affichage du Timer.

**00** clignote dans l'affichage du Timer.

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 Timer change, **1** apparaît à droite.

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

L'affichage du Timer change, le **1** « bascule » vers la gauche et **5** apparaît sur la droite.

La minuterie commence à s'écouler.

### Modifier la minuterie

- Effleurez l'affichage du Timer.
- Réglez la durée de votre choix comme décrit plus haut.

### Supprimer la minuterie

- Effleurez l'affichage du Timer.
- Effleurez **0** sur la rangée de chiffres.

# Timer

---

## Désactiver automatiquement la zone de cuisson

Vous pouvez choisir au bout de combien de temps une zone de cuisson doit s'arrêter automatiquement. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Si la durée que vous avez sélectionnée est supérieure au temps maximal de fonctionnement autorisé, le dispositif de « sécurité oubli » éteint la zone de cuisson (voir chapitre « Dispositif de sécurité », section « sécurité oubli »).

- Réglez le niveau de puissance sur la zone de cuisson à utiliser.
- Effleurez l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que le voyant lumineux pour cette zone de cuisson clignote.

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

- Réglez la durée souhaitée.
- Pour régler une heure d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme préalablement indiqué.

Si plusieurs temps d'arrêt sont programmés, le temps restant le plus court s'affiche, et le voyant correspondant clignote. Les autres voyants s'allument de manière statique.

- Pour consulter les temps restants se déroulant à l'arrière-plan, effleurez l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que le voyant lumineux souhaité clignote.

## Modifier l'heure d'arrêt

- Effleurez l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que le voyant lumineux pour cette zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée souhaitée.

## Supprimer l'heure d'arrêt

- Effleurez l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que le voyant lumineux pour cette zone de cuisson souhaitée clignote.
- Effleurez  sur la rangée de chiffres.

## Utilisation simultanée des deux fonctions du minuteur (Timer)

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

Vous avez programmé l'arrêt automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson et souhaitez programmer la minuterie en même temps :

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que  clignote dans le champ d'affichage du minuteur (Timer).
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

Vous avez programmé une minuterie et souhaitez programmer en même temps un ou plusieurs arrêt(s) automatique(s) :

- Effleurez l'affichage du minuteur (Timer), jusqu'à ce que le voyant lumineux pour cette zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée comme décrit précédemment.

Peu avant la dernière programmation, l'affichage du minuteur (Timer) bascule sur le temps résiduel le plus court.

Vous souhaitez consulter les temps résiduels qui s'écoulent en arrière-plan :

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

Ce faisant, toutes les zones de cuisson enclenchées et la minuterie sont ainsi sélectionnées successivement, en procédant dans le sens horaire et en partant du temps restant le plus court.

# Fonctions supplémentaires

---

## Stop & Go

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

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie, la table de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les temps de cuisson pure et les temps pour la phase de saisie continuent.

Si vous désactivez la fonction Stop and Go, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

Si la fonction n'est pas désactivée dans l'heure, la table de cuisson se désactive.

## Activer / Désactiver

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Utilisez la fonction si vous devez nettoyer rapidement des salissures sur des éléments de commande.

## Retour (Recall)

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. Il faut attendre 10 secondes puis rallumer la table de cuisson.

- Rallumez la table de cuisson.
- Effleurez une des touches sensibles des zones de cuisson clignotantes directement après la mise sous tension.

### Mode démo

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter la table de cuisson sans la faire chauffer.

#### Activer / Désactiver le mode démonstration

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), *dE* clignote pendant quelques secondes en alternance avec *0n* (mode démonstration activé) ou *0F* (mode démonstration désactivé).

### Afficher les données de la table de cuisson

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

#### Désignation de modèle / numéro de série

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Dans l'affichage du minuteur (Timer) apparaissent après des chiffres, séparés par un trait.

Exemple : *12 34* (Désignation de modèle KM 1234) – *1 23 45 57 89* (numéro de série)

#### Version logiciel

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Dans l'affichage du minuteur (Timer) clignent alternativement les chiffres :

Exemple : *12* clignote alternativement avec *3* = version logiciel 123

# Dispositifs de sécurité

## Verrouillage de la mise en marche/Verrouillage

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de verrouillage et d'une sécurité enfants qui empêchent tout enclenchement intempestif de la table de cuisson / des zones de cuisson ou toute modification de programmation involontaire.

La **sécurité enfants** s'active automatiquement quand la table de cuisson est éteinte. Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, la table de cuisson ne peut pas être allumée et le minuteur ne peut pas être utilisé. Si une minuterie a été configurée, elle continue de s'écouler. La table de cuisson est programmée de telle sorte que le verrouillage de la mise en marche doit être activé manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre « Programmation »).

Le **verrouillage** est activé lorsque la table de cuisson est sous tension. Lorsqu'il est activé, l'utilisation de la table de cuisson n'est possible qu'avec certaines restrictions :

- Les zones de cuisson et la table de cuisson peuvent seulement être éteintes.
- Une minuterie réglée peut être modifiée.

Si la sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e) et que vous effleurez une touche sensitive non autorisée, *LL* s'affiche pendant quelques secondes dans

l'affichage du minuteur (Timer) et un signal retentit.

### Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur (Timer). Une fois le temps écoulé, *LL* apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer). La sécurité enfants est activée.

### Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), *LL* apparaît brièvement, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

### Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

Les secondes sont décomptées dans l'affichage du minuteur (Timer). Une fois le temps écoulé, *LL* apparaît dans l'affichage du minuteur (Timer). Le verrouillage est activé.

### Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

Dans l'affichage du minuteur (Timer), *LL* apparaît brièvement, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

## Sécurité oubli

### Quelque chose recouvre les touches sensibles ?

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensible pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'arrête instantanément. *F* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer). Si la touche sensible ① est concernée, *F* s'allume jusqu'à ce que les objets ou salissures soient retirés.

Lorsque les objets ou la salissure sont retirés, *F* s'éteint, et la table de cuisson est à nouveau prête à fonctionner.

### Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité oubli 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 chaleur résiduelle s'allume. La zone de cuisson concernée sera de nouveau opérationnelle après avoir redémarré la table de cuisson.

La table de cuisson est programmée à l'usine 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 suivies 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

# Dispositifs de sécurité

---

## Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température intérieure). Elle éteint automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant la surchauffe. Dès que la zone de cuisson est refroidie, le chauffage se remet automatiquement en marche.

La sécurité anti-surchauffe peut se déclencher dans les cas suivants :

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- La casserole posée est chauffée à vide.
- Le fond de la casserole ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.

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

Vous pouvez adapter la programmation de la table de cuisson à vos besoins. Vous pouvez modifier les réglages les uns après les autres.

Après ouverture du mode programmation, un *P* (programme) et un *C* (code) apparaissent dans la zone d'affichage du minuteur (Timer).

Le programme s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson gauche, et le code dans l'affichage de la zone de cuisson droite. A partir de l'étape de programme 10, les chiffres sont présentés en alternance : 1 clignote en alternance avec 0.

## Modifier la programmation

### Sélectionner un programme

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, effleurez **simultanément** les touches sensibles ① et II/▶ jusqu'à ce que *PC* apparait dans l'affichage du minuteur (Timer) et 2 affichages de zones de cuisson s'allument.

### Régler le programme

- Effleurez tout d'abord l'affichage de la zone de cuisson **gauche** puis le chiffre correspondant sur 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 **droite** puis le chiffre correspondant sur 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 affichages 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 réinitialisés                                  |
|                        |   | 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                      | Bip de validation lors de l'actionnement d'une touche sensitive | 0                 | désactivé <sup>5</sup>  |
|                        |   | 1                 | faible  |
|                        |   | 2                 | moyen   |
|                        |   | 3                 | fort  |
| 7                      | Signal sonore du minuteur                                       | 0                 | désactivé   |
|                        |   | 1                 | faible  |
|                        |   | 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  |

| 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>          | normale  |
|                        |   | <b>2</b>          | rapide   |

<sup>1</sup> Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

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

<sup>3</sup> Après la mise sous tension de la table de cuisson, *dE* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer).

<sup>4</sup> Les niveaux de puissance 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 à l'attention des instituts de contrôle

---

### Plats tests selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés.

Réglez l'extension des niveaux de puissance pour effectuer les contrôles selon la norme (voir chapitre « Programmation »).

| Plat test                       | Ø Fond du récipient de cuisson (mm) | Cou-<br>vercle | Niveau de puissance |         |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------|---------|
|                                 |                                     |                | Préchauf-<br>fage   | Cuisson |
| Chauffer de l'huile             | 150                                 | non            | –                   | 1–2     |
| Crêpes                          | 180<br>(fond sandwich)              | non            | 7                   | 5.–7    |
| Frire des frites surge-<br>lées | selon la norme                      | non            | 9                   | 9       |

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes 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.

La vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de produit à récurer.

- Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation.
- Séchez la table de cuisson à chaque nettoyage humide, pour éviter les résidus de calcaire.

## Produits à ne pas utiliser

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

- de produit vaisselle,
- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages causés par des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail peut être endommagée.

La bande d'étanchéité entre la vitrocéramique et le cadre peut être endommagée.

N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule opaque et invisible va se former sur la plaque vitrocéramique et en altérer définitivement l'apparence.

Nettoyez régulièrement la surface vitrocéramique avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique.

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre « Accessoires en option », section « Détergents et produits 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 une surface chaude, sous peine de générer des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

- Retirez les résidus de nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

Si vous ne le faites pas, les dépôts de produit nettoyant vont s'incruster en brûlant lors des prochains processus de cuisson. Le risque à terme est d'endommager la vitrocéramique. Veuillez bien à enlever tous les dépôts de votre table de cuisson.

- Faites disparaître les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches métallisées) avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont très chaudes pendant la cuisson.

Mettez des gants de cuisine avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un grattoir.

- Si vous faites tomber **du sucre, du plastique ou de l'aluminium** sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre la table de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à vitres pendant qu'elle est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

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  |
|---|--|
| <p><b>Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.</b></p>  | <p>La table 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 doit y avoir un problème 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</li> <li>– arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).</li> </ul> </li> <li>■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li> </ul> |
| <p><b>Lors des premières utilisations de la table de cuisson une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</b></p>  | <p>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.</p>  |
| <p><b>Après la mise sous tension de la table de cuisson, <math>\mathcal{L}\mathcal{C}</math> apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur (Timer).</b></p> | <p>La sécurité enfants ou le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre « Dispositif de sécurité », section « Verrouillage / Sécurité enfants »).</li> </ul>   |

## En cas d'anomalie

| Problème  | Cause et solution   |
|---|---|
| <b>Dans l'affichage du minuteur (Timer), <i>F</i> clignote et la table de cuisson s'éteint automatiquement.</b>   | <p>Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité oubli »).</li> </ul> |
| <b>Après la mise sous tension de la table de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement dans l'affichage du minuteur (Timer). Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.</b> | <p>La table de cuisson se trouve en mode démonstration.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur (Timer) <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>UF</i>.</li> </ul>   |
| <b>Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.</b>   | <p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez-la comme d'habitude (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « sécurité oubli »).</li> </ul>   |
| <b>La fonction Début de cuisson automatique est enclenchée mais le contenu de la casserole ne cuit pas.</b>   | <p>De grandes quantités d'aliments sont en train de réchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez le niveau de puissance au maximum puis réduisez-le de nouveau.</li> </ul>  |
|   | <p>Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>  |
| <b>Le contenu du récipient de cuisson chauffe à peine ou ne chauffe pas.</b>  | <p>Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.</li> </ul>  |
|   | <p>Le récipient est trop grand par rapport à la zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez un récipient plus petit.</li> </ul>  |
|   | <p>Le deuxième circuit de chauffe de la zone de cuisson à deux circuits ou de la zone de rôtissage n'est pas activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez le deuxième circuit de chauffe.</li> </ul>  |

| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <b>Le chauffage d'une zone de cuisson s'enclenche et se déclenche.</b> | Cette « intermittence » de chauffage est normale. L'intermittence est produite par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre « Fonctionnement des zones de cuisson »)<br>Si le chauffage se synchronise pour le niveau de puissance le plus élevé, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « sécurité anti-surchauffe »). |
| <b>Une ou plusieurs températures résiduelles restent allumées.</b>     | Il y a eu une coupure de courant pendant le fonctionnement ou la phase de Maintien au chaud.  |

## Accessoires en option

---

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique 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.

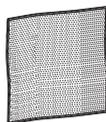
### Détergents et produits d'entretien

#### Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml



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

#### Chiffon microfibre



Pour enlever les traces de doigts et les salissures légères

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

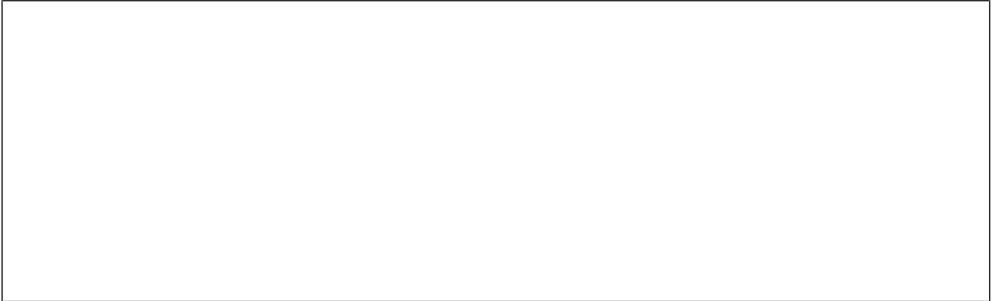
Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). 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 garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée en raison d'un montage incorrect.  
Faites installer la table de cuisson uniquement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

En raison d'un raccordement inapproprié au réseau électrique, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique uniquement par un électricien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

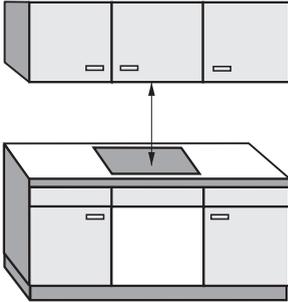
La table de cuisson peut être endommagée lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.

Installez la table de cuisson uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Il est interdit de monter cette table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Vérifiez qu'après installation de la table de cuisson, il ne soit pas possible de toucher le câble de raccordement au réseau.
- ▶ Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation de la table de cuisson, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



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

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

Respectez la distance de sécurité la plus importante, si plusieurs appareils exigeant des distances de sécurité différentes sont installés sous une hotte.

# Installation

## Distance de sécurité latérale / arrière

La table de cuisson doit être installée de préférence avec assez de place à droite et à gauche.

A l'arrière de la table de cuisson, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

Sur le côté de la table de cuisson (à gauche et à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③ par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

② Distance minimum **à droite** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :

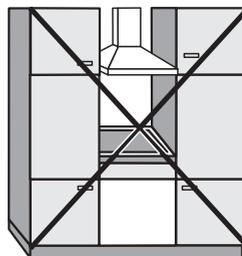
50 mm      KM 6522/6527

70 mm      KM 6520

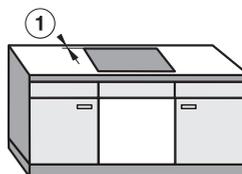
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :

50 mm      KM 6520/6522

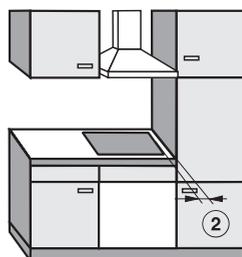
70 mm      KM 6527



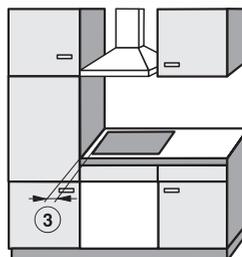
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

## **Tablette**

Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire, mais autorisé.

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 cordon d'alimentation. 30 mm doit être prévue pour le passage du câble électrique.

# Installation

## Distance de sécurité avec la crédence

Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

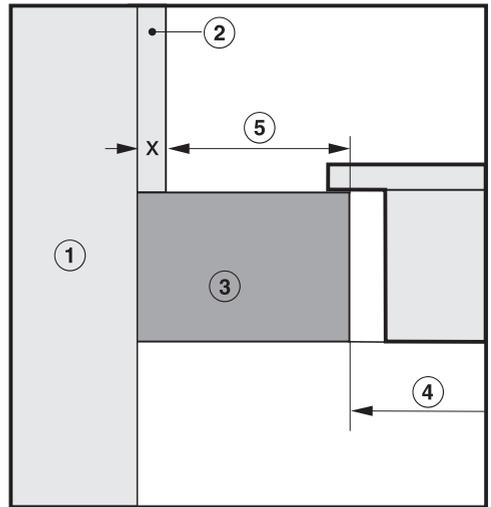
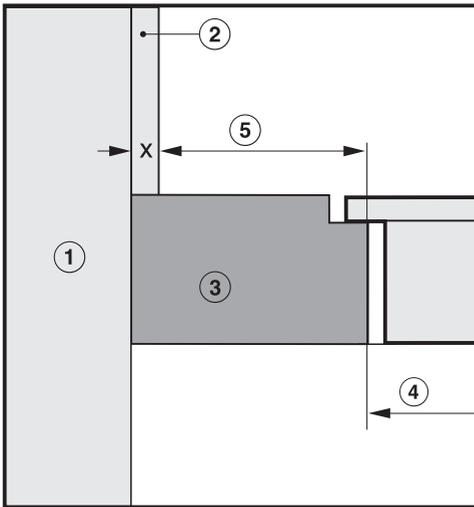
Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en matériau ininflammable (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimum } 35 \text{ mm}$

### Tables de cuisson à fleur de plan

### Tables de cuisson à cadre inox / bi-seautées

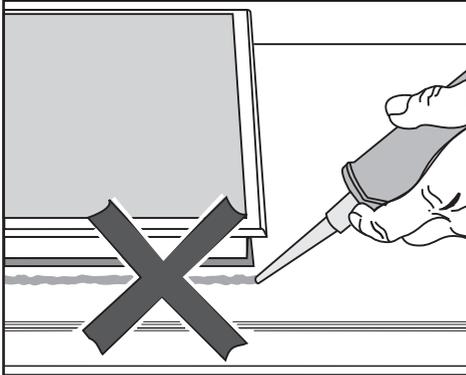


- ① Mur
- ② Crédence cote x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimum pour des matériaux **inflammables** 50 mm  
pour des matériaux **ininflammables** 50 mm - cote x

## Instructions d'encastrement

### Encastrement standard

#### Joint entre la table de cuisson et le plan de travail



 Dommages liés à un montage incorrect.

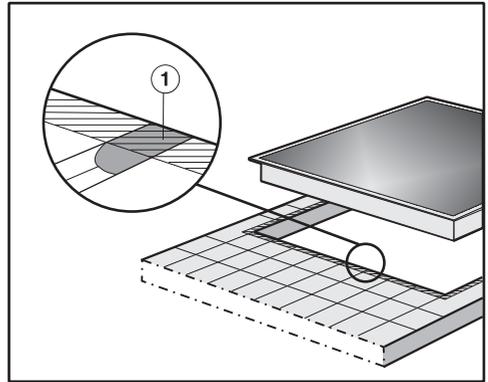
Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, vous risquez d'endommager cette dernière en cas de démontage éventuel. N'utilisez aucun produit d'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.

Le joint sous le bord de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Joint d'étanchéité

Si la table de cuisson est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

### Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée sous la table de cuisson doivent former une surface lisse et plane afin que la table de cuisson s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour de la table de cuisson assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

# Installation

---

## Encastrement à fleur de plan

Une table de cuisson à fleur de plan ne peut être encastrée que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Les tables de cuisson mentionnées peuvent aussi être encastrées dans un plan de travail en verre. Si vous avez un plan de travail dans un autre matériau, demandez au fabricant s'il est possible d'y encastrer une table de cuisson à fleur de plan.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement - à fleur de plan ») pour garantir, après montage, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si une fois la table de cuisson encastrée, elle n'est plus accessible par en-dessous, retirez le produit d'étanchéité pour joint puis démontez la table de cuisson.

## Plans de travail en pierre naturelle

La table de cuisson est directement insérée dans la fraisure.

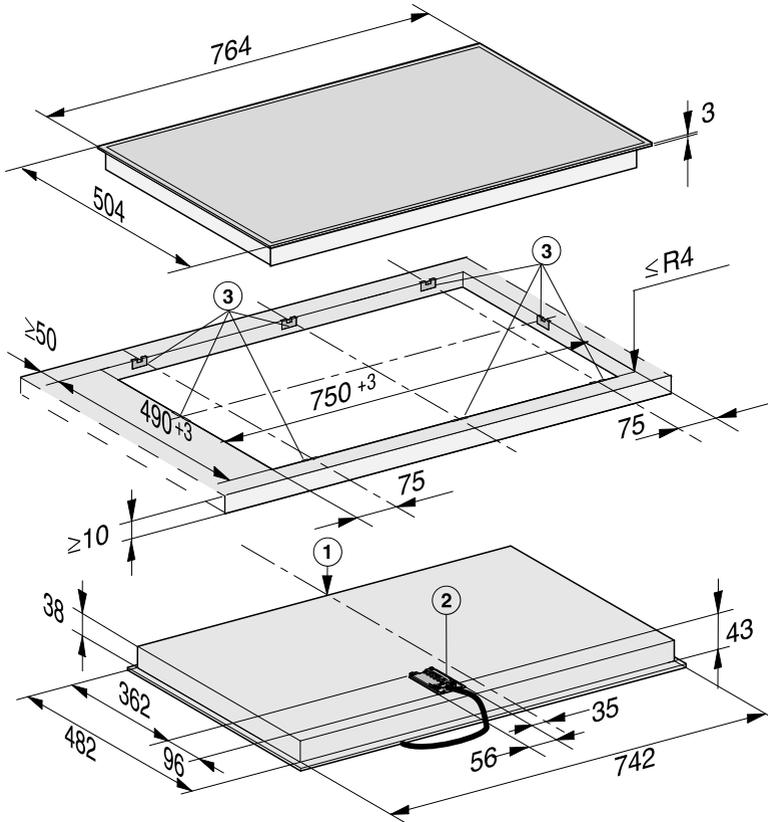
## Plans de travail en bois massif, carrelés, en verre

La table de cuisson est fixée dans la découpe avec des baguettes en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.



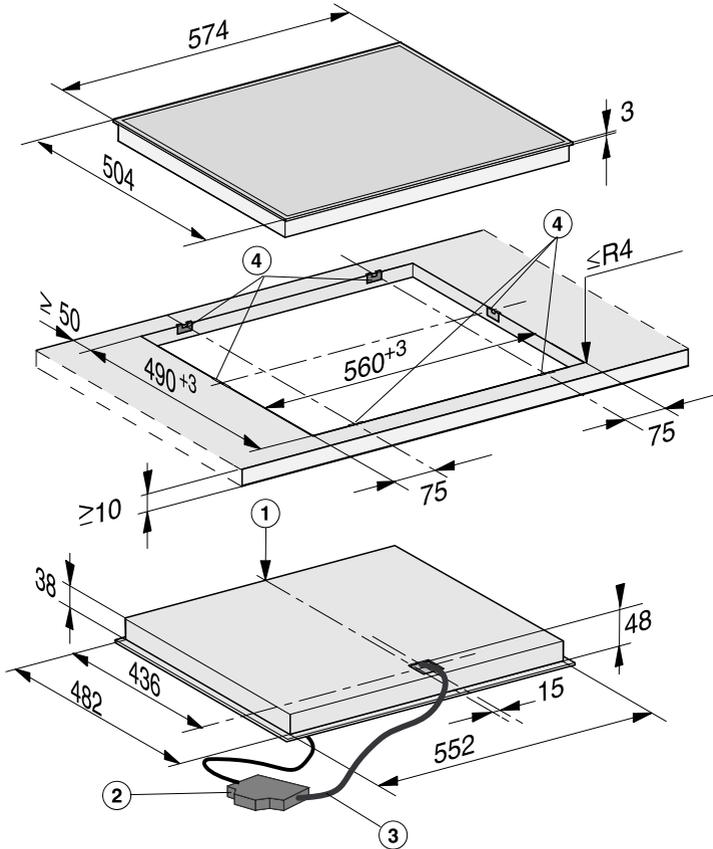
# Installation

## KM 6522 FR



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble de raccordement au réseau L = 1.440 mm
- ③ Ressorts de serrage

## KM 6527 FR



- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble de raccordement au réseau L = 1.440 mm
- ③ Faisceau de câbles, L = 1.550 mm
- ④ Ressorts de serrage

# Installation

## Encastrement standard

### Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « 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 thermorésistant.

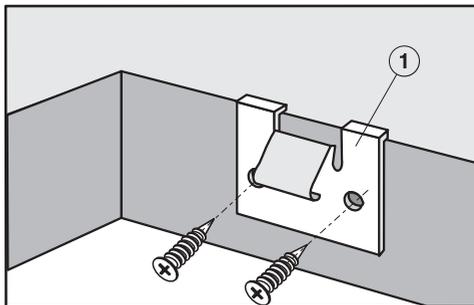
Veillez à ne pas faire couler de produit sur le plan de travail.

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.

## Fixer les ressorts de serrage

Les positions précises des ressorts de serrage sont indiquées dans le croquis de la table de cuisson correspondante.

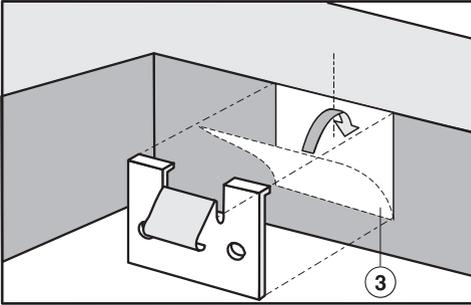
### Plan de travail en bois



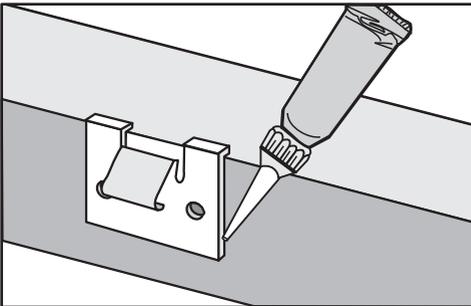
- Placez les ressorts de serrage ① sur les positions indiquées dans le croquis de la table de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

## Plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les ressorts de serrage, vous avez besoin d'un ruban adhésif puissant double-face (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ③ sur les positions indiquées dans le croquis de la table de cuisson 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.

## Pose de la table de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation de la table de cuisson par la découpe.
- Posez la table 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 et vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après enclenchement.

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ( $\leq R4$ ) à l'aide d'une scie sauteuse.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre la table de cuisson et le plan de travail.

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.

La table de cuisson peut uniquement être soulevée à l'aide d'un outil spécial.



## 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 de la table de cuisson par la découpe.
- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.

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

- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique.
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Injectez le mastic à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson.

 Dommages liés à un produit d'étanchéité non adapté.

Un produit d'étanchéité pour 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

---

## Branchement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes 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 (décharge électrique, par exemple).

Faites raccorder la table de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

L'électricien habilité doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement 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 caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Consultez le schéma électrique afin de connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de la table de cuisson.

## Dispositifs de coupure

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

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

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

### Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

### Fusibles à vis automatiques

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

### Disjoncteurs automatiques

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

### Disjoncteur différentiel

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

## Câble d'alimentation électrique

La table de cuisson doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre table de cuisson et la puissance de raccordement correspondante.

## Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

En raison d'un raccordement inapproprié, il peut y avoir un risque d'électrocution.

Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

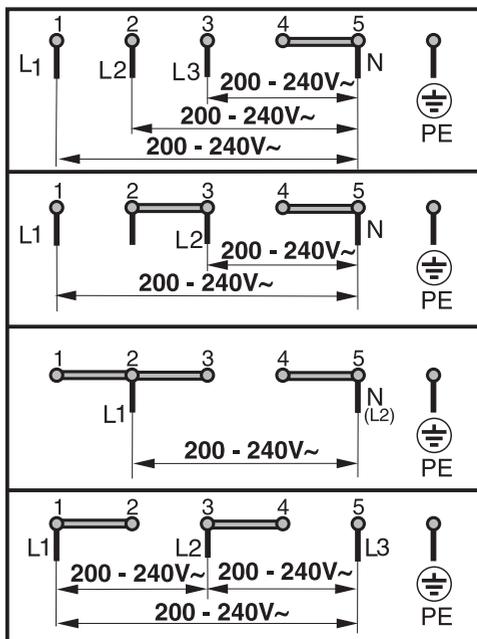
Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F avec une section adaptée. Le câble d'alimentation est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

# Installation

## Schéma électrique

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

Respectez les directives locales, nationales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution 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<br>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<br>2. = Ø 160 mm<br>3. = Ø 120 / Ø 210 mm<br>4. = Ø 145 mm<br>5. =<br>6. = |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )  | 1. = 190,9 Wh/kg<br>2. = 175,9 Wh/kg<br>3. = 187,7 Wh/kg<br>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

| 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<br>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<br>2. = Ø 145 mm<br>3. = Ø 170 / 170x265 mm<br>4. = Ø 180 mm<br>5. =<br>6. = |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )  | 1. = 188,6 Wh/kg<br>2. = 190,3 Wh/kg<br>3. = 174,9 Wh/kg<br>4. = 179,5 Wh/kg                       |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )   | 183,3 Wh/kg  |

# Fiches de données de produits

## 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<br>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<br>2. = Ø 180 mm<br>3. = Ø 160 mm<br>4. =<br>5. =<br>6. = |
| Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )  | 1. = 175,6 Wh/kg<br>2. = 191,1 Wh/kg<br>3. = 177,0 Wh/kg                                |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )   | 181,2 Wh/kg   |





## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

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



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

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