

Mode d'emploi et instructions de montage

Plans de cuisson électriques



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

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde.....	6
Développement durable et protection de l'environnement.....	13
Installation	15
Consignes de sécurité pour le montage	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..	16
Distances de sécurité	17
Dimensions d'encastrement pour encastrement standard.....	22
KM 6520 FR.....	22
KM 6521 FR.....	23
KM 6522 FR.....	24
KM 6527 FR	25
Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan	26
KM 6520 FL	26
KM 6523 FL.....	27
Encastrement standard du plan de cuisson	28
Préparation du plan de travail pour montage standard	28
Encastrement standard du plan de cuisson	29
Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan.....	29
Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan.....	29
Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan	29
Raccordement électrique.....	30
Découvrir	33
Votre plan de cuisson	33
KM 6520 FR, KM 6520 FL	33
KM 6521 FR.....	34
KM 6522 FR.....	35
KM 6523 FL.....	36
KM 6527 FR	37
Éléments de commande et indicateurs	37
Caractéristiques des zones de cuisson.....	38
Principe de fonctionnement	40

Fonctions spéciales.....	40
Extension des zones de cuisson.....	40
Stop & Go.....	40
Début de cuisson automatique	40
Minuteur.....	41
Verrouillage de la mise en marche.....	41
Verrouillage	41
Fonction de rappel.....	41
Réglages.....	41
Mode démonstration	41
Indicateur de chaleur résiduelle.....	41
Sécurité Oubli.....	41
Sécurité anti-surchauffe	42
Données du plan de cuisson.....	42
Accessoires en option	42
Mise en service	44
Déballage du plan de cuisson.....	44
Premier nettoyage du plan de cuisson	44
Première mise en service du plan de cuisson	44
Utilisation.....	45
Consignes de sécurité pour l'utilisation	45
Allumage du plan de cuisson	45
Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson	46
Niveaux de puissance du plan de cuisson	46
Réglage du niveau de puissance.....	46
Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires.....	46
Modification du niveau de puissance	46
Extension des zones de cuisson	46
Activation de l'extension des zones de cuisson	46
Désactivation de l'extension des zones de cuisson.....	47
Activation/Désactivation de Stop & Go	47
Début de cuisson automatique	47
Activation du début de cuisson automatique.....	47
Désactivation du début de cuisson automatique	48

Contenu

Minuteur	48
Réglage des durées de minuterie	48
Réglage de la minuterie.....	48
Modification de la minuterie	48
Suppression de la minuterie.....	48
Réglage de la durée de désactivation	48
Modification de la durée de désactivation	49
Suppression de la durée de désactivation	49
Réglage de plusieurs durées de désactivation	49
Affichage des durées de désactivation.....	49
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur.....	49
Verrouillage de la mise en marche	50
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	50
Désactivation du verrouillage de la mise en marche	50
Verrouillage.....	50
Activation du verrouillage	50
Désactivation du verrouillage.....	51
Activation de la fonction de rappel	51
Données du plan de cuisson.....	51
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication	51
Affichage de la version du logiciel	51
Activation/Désactivation du mode démonstration	52
Plage de réglage	53
Données destinées aux instituts de contrôle.....	53
Bon à savoir	55
Fonctionnement des plans de cuisson électriques.....	55
Récipients de cuisson.....	55
Adaptation des réglages.....	57
Nettoyage et entretien	60
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	60
Intervalle de nettoyage	60
Nettoyage des surfaces vitrocéramiques	60
Produits de lavage à ne pas utiliser	61
Correction des problèmes	62
Messages sur les afficheurs/l'écran	62
Comportement inattendu	63
Résultat peu satisfaisant.....	63
Problèmes généraux ou anomalies techniques	64
Service après-vente.....	65
Contact en cas d'anomalies.....	65

Plaque signalétique	65
Garantie	65
Caractéristiques techniques	66
Caractéristiques techniques	66
Fiches de données de produits	66

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du plan de cuisson jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le plan de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche. Lorsque le plan de cuisson est en fonctionnement, activez le verrouillage pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit être impérativement respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.

► Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.

Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

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

► N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex bateaux).

► N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre plan de cuisson pourrait s'en trouver entravé.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.

- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
 - déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-le dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

► Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.

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

► Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.

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

► Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.
- Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.
- En déposant des objets chauds sur les touches sensibles, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles et les afficheurs.
- Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- Faire chauffer les casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou la batterie de cuisine. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.

Consignes de sécurité et mises en garde

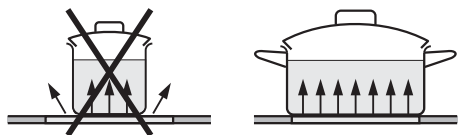
- Les récipients en plastique ou en film d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou de film d'aluminium.
- Le cadre du plan de cuisson, et sur les tables de cuisson à facettes le bord du plan et cuisson et les éléments de commande peuvent devenir brûlants en raison des facteurs suivants : durée d'utilisation, niveau(x) de puissance élevé(s), grands récipients de cuisson et nombre de zones de cuisson allumées.
- Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", paragraphe "Nettoyage de la surface vitrocéramique").
- La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celle-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

Nettoyage et entretien

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

Conseils pour économiser l'énergie en cuisinant

- Veillez à ce que le fond de la casserole ou de la poêle corresponde à la taille de la zone de cuisson ou soit légèrement plus grand. Ainsi, la chaleur n'est pas diffusée inutilement.



- Si possible, recouvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Si la cuisson dure longtemps, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Cela permet d'exploiter la chaleur résiduelle.
- Réduisez le temps de cuisson en utilisant un autocuiseur.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des

critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de col-

Développement durable et protection de l'environnement

lecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Consignes de sécurité pour le montage

⚠ Dommages dus à un encastrement non conforme.

Un montage non conforme peut endommager le plan de cuisson.

Faites monter le plan de cuisson exclusivement par un technicien qualifié.

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.

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

⚠ Dommages dus à des chutes d'objets.

Le plan de cuisson peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

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

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

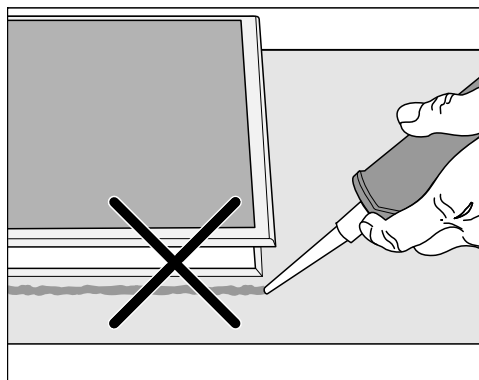
► Assurez-vous qu'une fois le plan de cuisson encastré, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être touché.

► Après l'installation du plan de cuisson, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) ni être soumis à des contraintes mécaniques.

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

► Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard



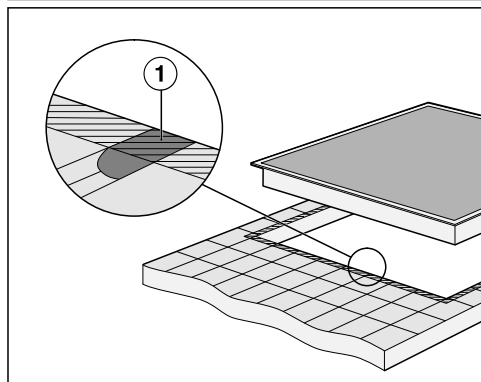
Installation

⚠ Dommages dus à un encastrément incorrect.

Si un produit d'étanchéité pour joint a été appliqué entre le plan de travail et le plan de cuisson, ce dernier risque d'être endommagé en cas de démontage.

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

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



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

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

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

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrément à fleur de plan

⚠ Dommages dus à un produit d'étanchéité inadapté.

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

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité à base de silicone résistant à la température (min. 160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

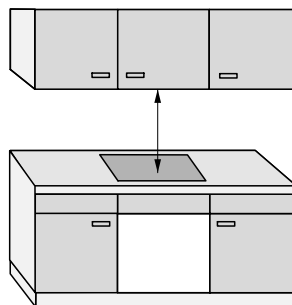
► La largeur libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage pour le montage à fleur de plan") afin de garantir un accès libre au plan de cuisson par le bas et pouvoir démonter le boîtier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

► Un plan de cuisson à fleur de plan est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou un plan carrelé. Pour des plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant s'ils se prêtent au montage d'un plan de cuisson à fleur de plan.

- Plans de travail en pierre naturelle : Le plan de cuisson est directement installé dans l'évidement.
- Plans de travail en bois massif, carrelés : Le plan de cuisson est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



Entre le plan de cuisson et une hotte placée au-dessus :

- la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte doit être respectée
- lorsque plusieurs appareils sont installés sous une hotte et que des distances de sécurité différentes sont indiquées pour chacun d'eux, c'est la distance de sécurité requise la plus grande qui doit être respectée

Si des matériaux facilement inflammables (par ex. une étagère) sont montés au-dessus du plan de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 600 mm.

Installation

Distance de sécurité derrière et sur le côté du plan de cuisson

Les distances minimales suivantes doivent être respectées par rapport à un meuble haut ou un mur :

- **à l'arrière** ① de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail :

50 mm

et

- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :

50 mm

(KM 6521/6522/6523/6527) /

70 mm (KM 6520) et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm

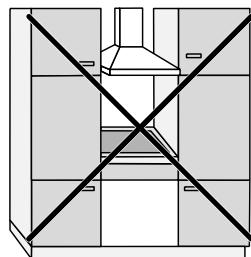
ou

- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. meuble haut) ou un mur :

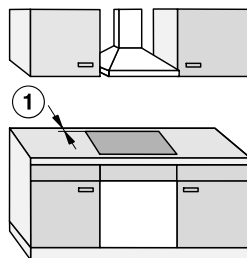
50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm

(KM 6527) / 100 mm

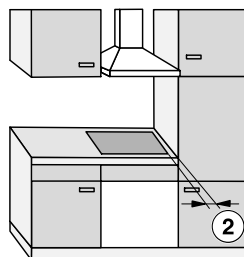
(KM 6521/6523) et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm



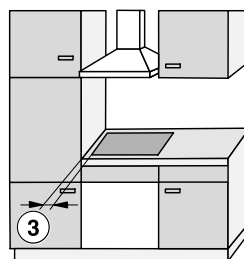
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Tablette

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

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

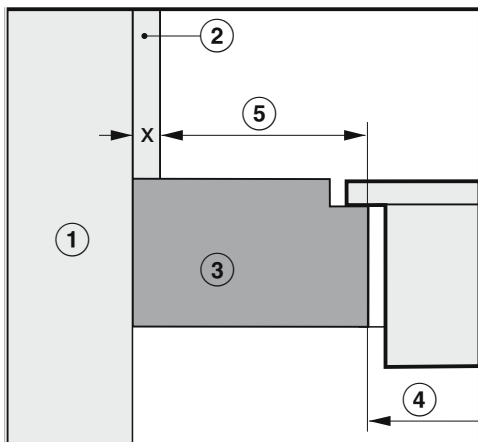
Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour passer le câble d'alimentation électrique. Si le plan de cuisson est équipé d'un boîtier de raccordement au réseau, prévoyez un espace d'au moins 30 mm.

Installation

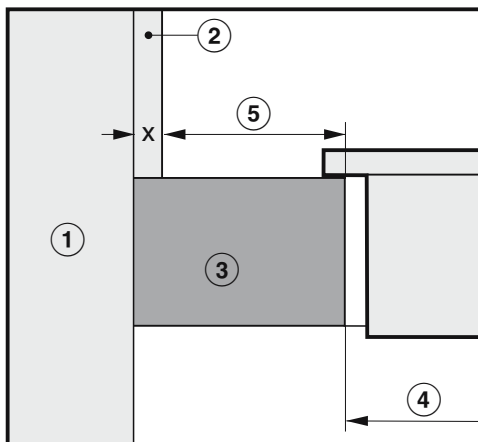
Distance de sécurité avec la crédence

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. Des températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

Encastrement à fleur de plan



Encastrement standard



- ① Mur
- ② Dimension x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale en cas de
matériaux **inflammables** (par ex. bois)
matériaux **non inflammables** (par ex. métal, pierre naturelle, carreaux de céramique)

Matériau	Côté		Côté opposé	
	Inflam- mable	Non inflammable	Inflam- mable	Non inflammable
Arrière	50 mm	50 mm - dimension x	—	—
Droite	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - dimen- sion x	300 mm	300 mm - dimen- sion x
Gauche	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - dimension x	300 mm	300 mm - dimen- sion x

Voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”

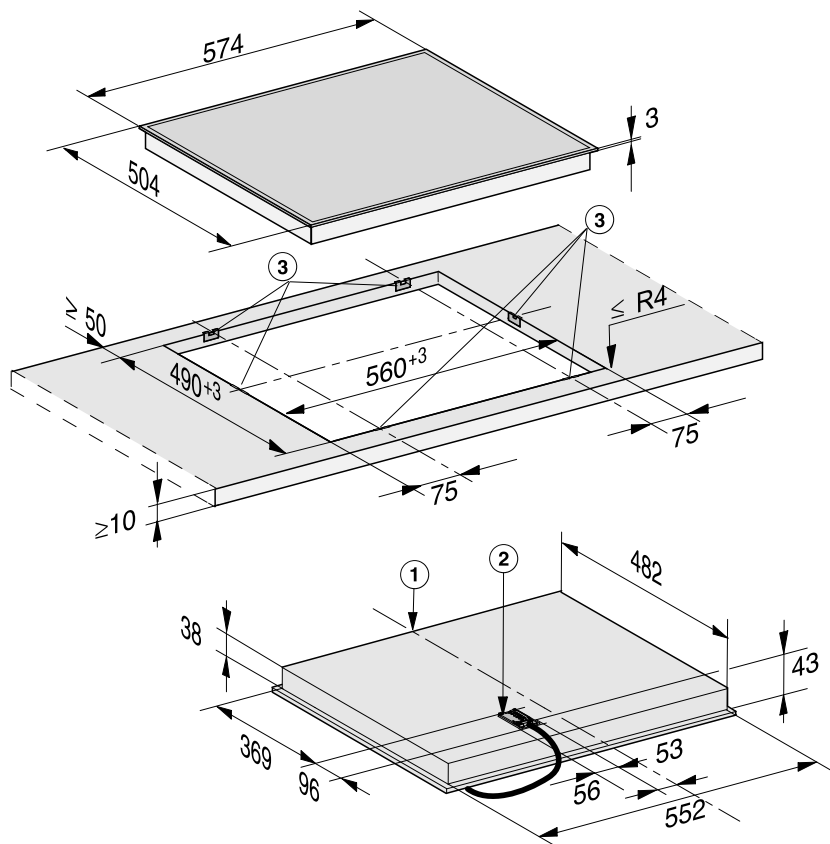
Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm

50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement standard

KM 6520 FR

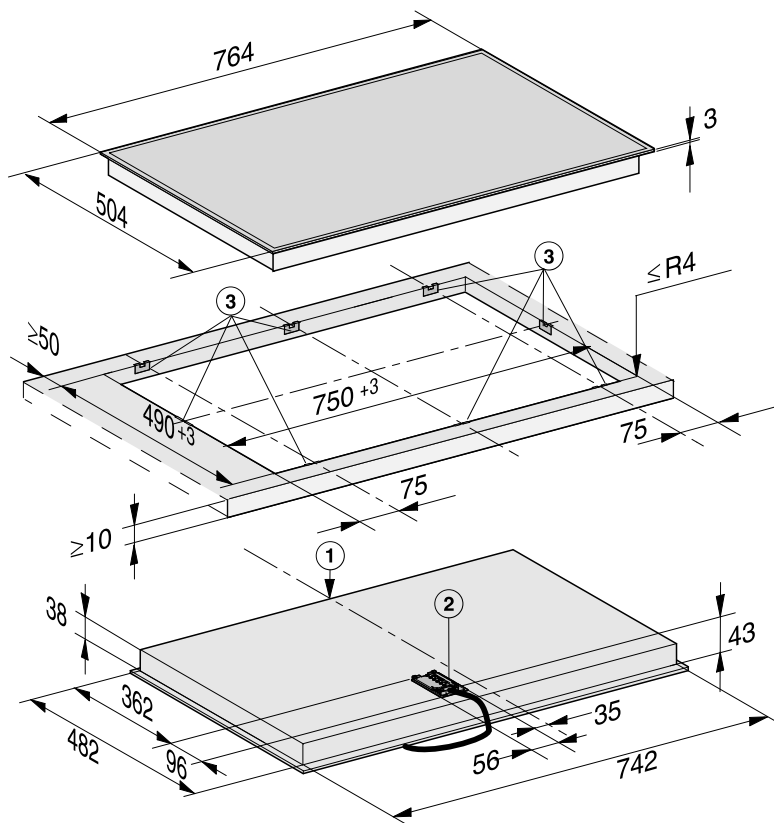


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

Installation

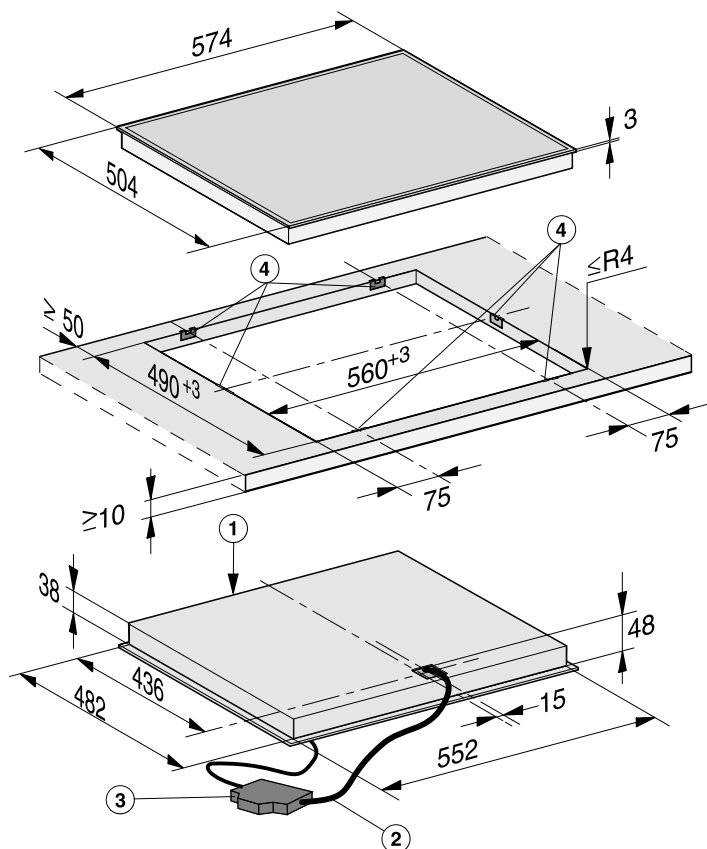
KM 6522 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

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

KM 6527 FR



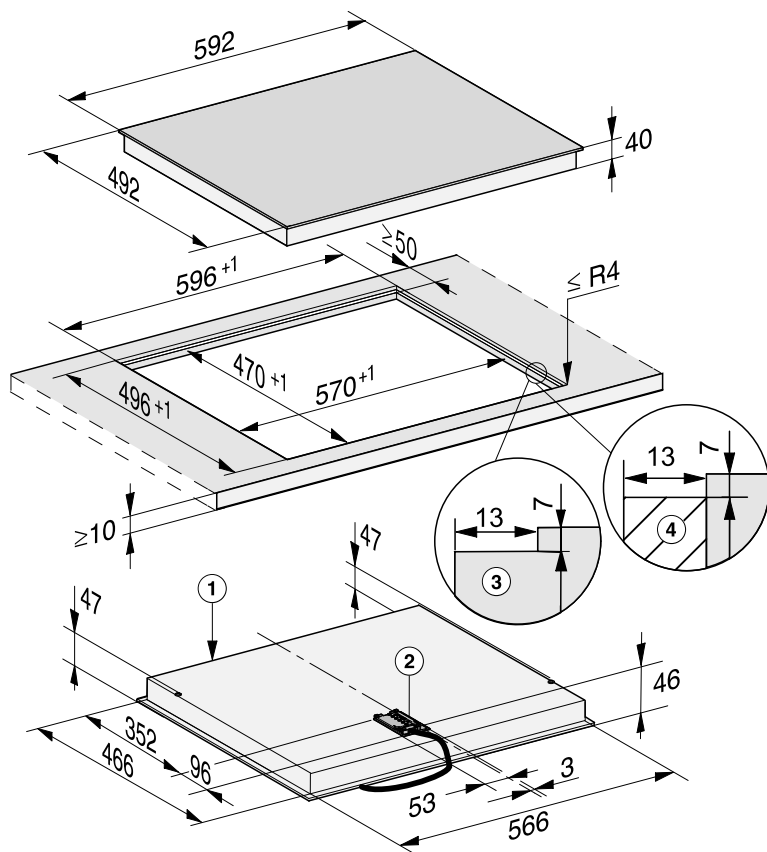
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Câble de raccordement, L = 1.440 mm
- ③ Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement et boîtier de raccordement L = 1.440 mm
- ④ Ressorts de serrage

Installation

Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

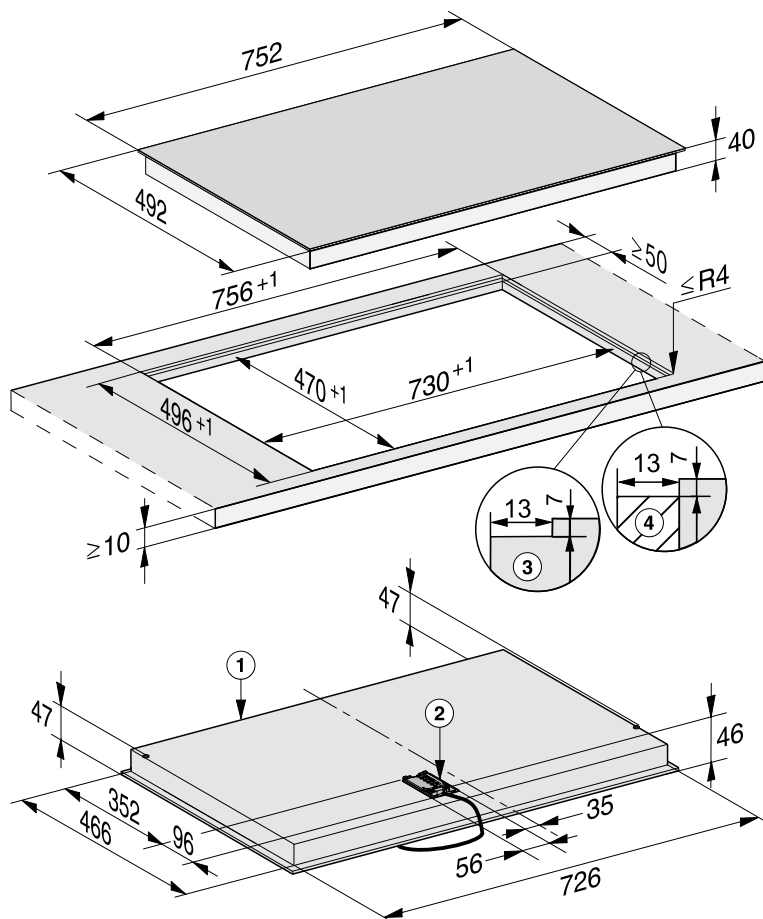
KM 6520 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.440 mm
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

KM 6523 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 1.440 mm
- ③ Contour biseauté des plans de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Installation

Encastrement standard du plan de cuisson

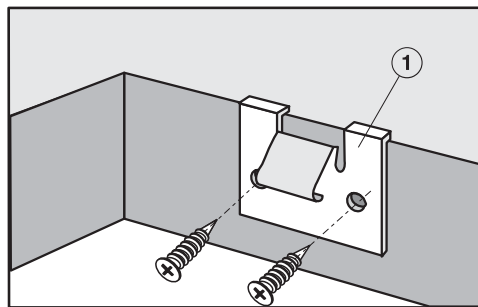
Préparation du plan de travail pour montage standard

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

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

Fixation des ressorts de serrage sur les plans de travail en bois

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

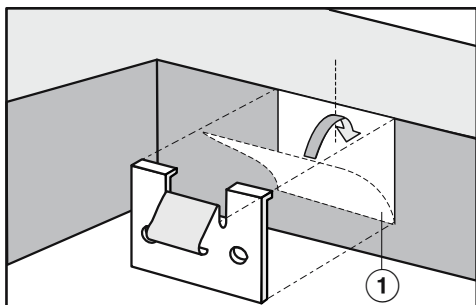


- Positionnez les ressorts de serrage ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois 3,5 x 25 mm fournies.

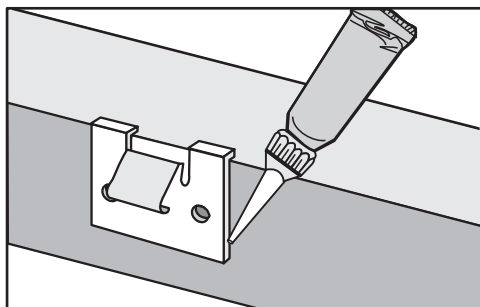
Fixation des ressorts de serrage sur les plans de travail en pierre naturelle

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

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



- Collez le ruban adhésif double-face ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson, sur le bord supérieur de la découpe.
- Placez 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.

Encastrement standard du plan de cuisson

Après l'encastrement, le plan de cuisson ne peut être extrait qu'à l'aide d'un outil spécial.

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

- Faites passer le câble d'alimentation électrique du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au milieu de la découpe. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint repose bien sur le plan de travail.
- Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon au niveau des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.
- Appuyez sur le bord du plan de cuisson de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne.

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

- Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Installation", section "Distances de sécurité").
- Réalisez la découpe du plan de travail.
- Plan de travail en bois massif/carrelé :
Fixez les taquets en bois 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir chapitre "Installation", section "Dimensions d'encastrement pour encastrement à fleur de plan").

Encastrement du plan de cuisson à fleur de plan

- Faites passer le câble d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.


Le joint entre la plaque vitrocéramique et le plan de travail est d'au moins 2 mm de large.

Le joint est nécessaire pour que le plan de cuisson puisse être bien étanche.

- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez du silicone thermorésistant (160 °C minimum) entre le plan de cuisson et le plan de travail sur le joint.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

La protection contre le contact des éléments sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.


Disjoncteur différentiel

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

Disjoncteurs

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

Mise hors tension

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Une remise sous tension pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

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

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

Fusibles

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur de protection contre les courants de défaut

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

Câble de raccordement au réseau

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

Remplacer le cordon d'alimentation



Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

Schéma de raccordement

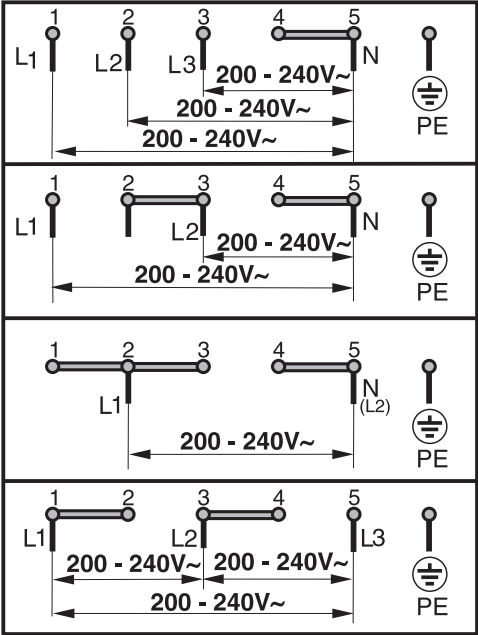
Toutes les possibilités de raccordement ne sont pas assurées sur le site d'installation.

Respectez les prescriptions nationales et les recommandations du fournisseur d'électricité.

La charge maximale par conducteur extérieur raccordé est de 3.650 W.

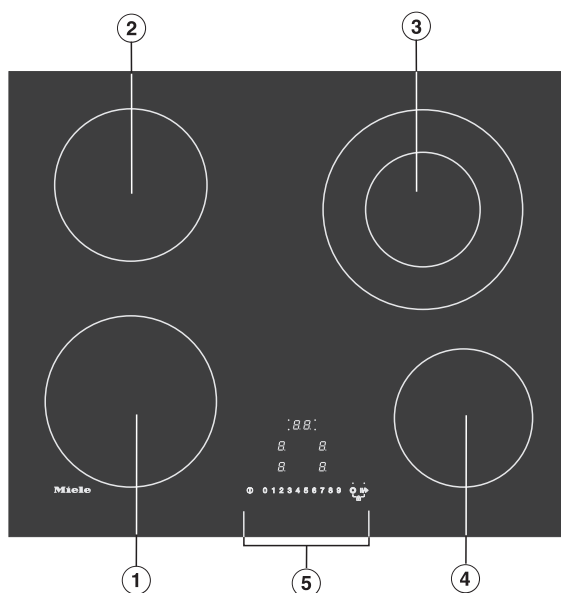
Pour le raccordement du plan de cuisson, les 3 conducteurs extérieurs sont nécessaires. D'autres appareils peuvent être raccordés aux conducteurs extérieurs.

Installation

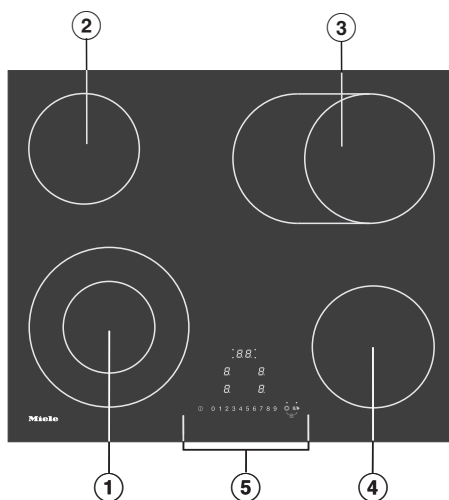


Votre plan de cuisson

KM 6520 FR, KM 6520 FL

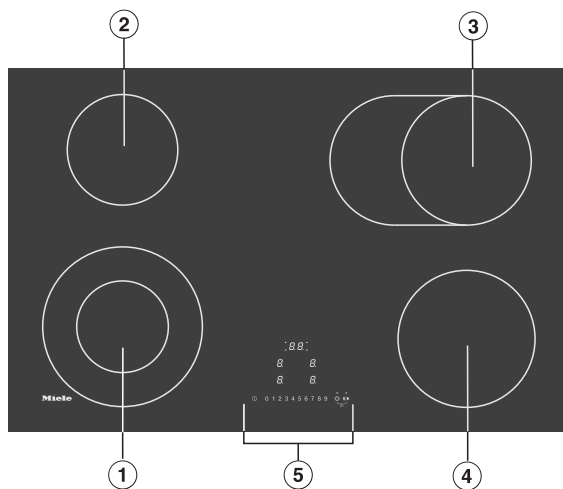


- ① Zone de cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage



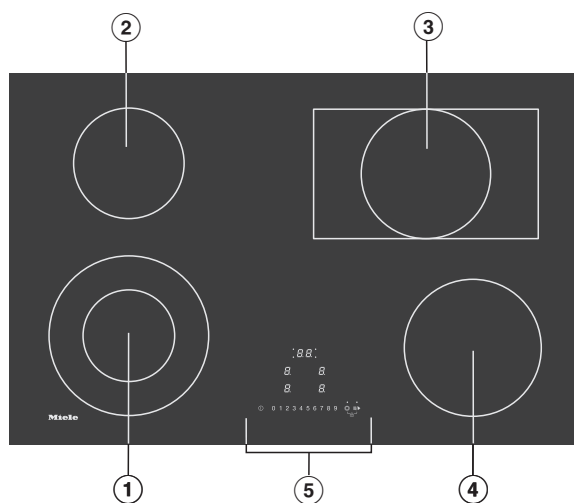
- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôti/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

KM 6522 FR



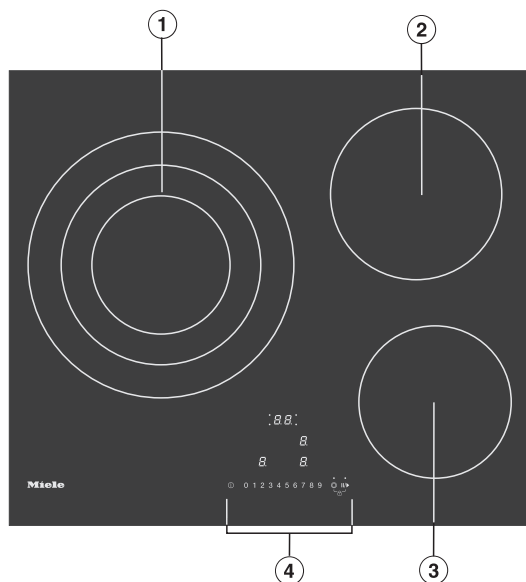
- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

KM 6523 FL



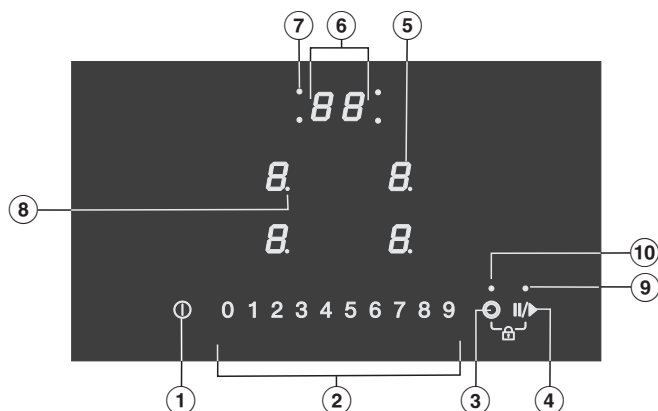
- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de rôti/cuisson à circuit simple
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage

KM 6527 FR



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

Éléments de commande et indicateurs



Découvrir

- ① Touche sensitive Marche/Arrêt du plan de cuisson
- ② Touches sensibles de la rangée de chiffres
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ③ Touche sensitive Extension des zones de cuisson
- ④ Touche sensitive Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ⑤ Touche sensitive de sélection et d'affichage de la zone de cuisson
 - 0** Zone de cuisson opérationnelle
 - 1 à 9** Niveau de puissance
 - =** Chaleur résiduelle
 - R** Début de cuisson automatique
- ⑥ Affichage minuteur
 - 00 à 99** Temps en minutes
 - LC** Le verrouillage de la mise en marche/verrouillage est activé
 - dE** Le mode démonstration est activé
- ⑦ Témoin lumineux d'affectation des zones de cuisson pour l'arrêt automatique
L'arrêt automatique pour la zone de cuisson est activé
- ⑧ Affichage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires
- ⑨ Affichage Stop & Go
Fonction Stop & Go activée
- ⑩ Témoin lumineux d'extension des zones de cuisson
L'extension des zones de cuisson est activée.

Caractéristiques des zones de cuisson

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

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

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

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

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

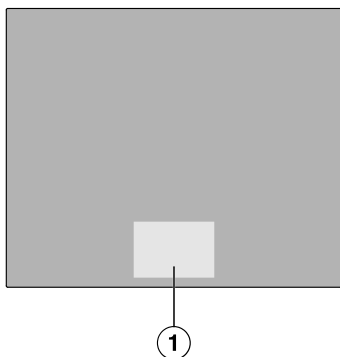
Découvrir

Principe de fonctionnement

Plan de cuisson éteint

Si vous éteignez le plan de cuisson, seuls restent visibles les symboles sérigraphiés des touches sensibles et de la rangée de chiffres. Si vous allumez le plan de cuisson, toutes les autres touches sensibles s'allument.

Commande



- ① Emplacement des touches sensibles et affichages

Votre table de cuisson en vitrocéramique est équipée de touches sensibles qui réagissent au contact du doigt. Chaque réaction des touches sensibles est signalée par un signal sonore. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensitive Marche/Arrêt ① un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.

Sélection d'une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Pour sélectionner une zone de cuisson, effleurez l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Après avoir effleu-

ré l'affichage de la zone de cuisson, il se met à clignoter.

Tant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, la zone de cuisson est sélectionnée et vous pouvez effectuer des réglages sur la zone de cuisson.

Exception : Si une seule zone de cuisson fonctionne, vous pouvez effectuer les réglages sans sélection préalable.

Fonctions spéciales

Extension des zones de cuisson

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

Stop & Go

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

Lorsque la fonction est désactivée, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

Remarque : Utilisez cette fonction lorsque vous devez nettoyer rapidement le panneau de commande ou lorsqu'il y a un risque de débordement.

Début de cuisson automatique

Si le début de cuisson automatique est activé, la puissance de chauffe est automatiquement la plus élevée (puissance de début de cuisson) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (niveau de poursuite de cuisson).

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour 2 fonctions :

- pour régler une minuterie ;
- pour enclencher l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

Vous pouvez régler une alarme pour des opérations indépendante du plan de cuisson.

Arrêt automatique

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

Verrouillage de la mise en marche

Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, le plan de cuisson ne peut pas être allumé.

Verrouillage

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

Fonction de rappel

Si le plan de cuisson a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, vous pouvez restaurer tous les réglages avec cette fonction. Le plan de cuisson doit être rallumé dans les 10 secondes suivant la désactivation.

Réglages

Vous pouvez adapter les réglages du plan de cuisson à vos besoins personnels.

Mode démonstration

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Sécurité Oubli

Les touches sensibles sont recouvertes

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

Lorsque les objets gênants ou les salissures sont éliminé(e)s, le symbole *F* apparaît et le plan de cuisson est à nouveau prêt à fonctionner.

Découvrir

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. Si vous éteignez et rallumez la zone de cuisson, elle est à nouveau opérationnelle.

Vous pouvez adapter la sécurité Oubli en modifiant le niveau de sécurité (voir chapitre "Adaptation des réglages").

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

¹ Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre "Plages de réglage").

² Réglage d'usine

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe. Cette fonction arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant qu'elle ne surchauffe. Dès que la zone de cuisson a refroidi, le chauffage se réenclenche automatiquement.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé à vide.
- Le fond du récipient de cuisson ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le récipient de cuisson ne conduit pas bien la chaleur.

Données du plan de cuisson

Vous pouvez afficher la référence du modèle, le numéro de fabrication et la version du logiciel de votre plan de cuisson.

Accessoires en option

Batterie de cuisine

Miele propose un vaste choix de récipients de cuisine. Ils sont parfaitement adaptés aux appareils Miele, en termes de fonction et de dimensions. Vous trouverez des informations détaillées sur le site Internet Miele.

Produit de nettoyage et d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

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

Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Mise en service

Déballage du plan de cuisson

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

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant la première utilisation, nettoyez votre plan de cuisson avec un chiffon humide.
- Séchez le plan de cuisson.

Première mise en service du plan de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation du plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître.

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation

⚠ Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

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

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

⚠ Un récipient de cuisson chaude posé sur les touches sensibles et l'affichage peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Les touches sensibles ne réagissent pas.
Cela entraîne des actions involontaires.

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").

Ne déposez pas de récipient de cuisson chaud sur les touches sensibles et l'affichage.

Si des récipients de cuisson très chauds restent sur la zone de cuisson désactivée pendant une période prolongée, la zone de cuisson peut encore être chaude même si l'indicateur de chaleur résiduelle n'est plus allumé.

Faites preuve de prudence lorsque vous touchez la zone de cuisson, même lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Allumage du plan de cuisson

■ Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

Utilisation

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

Arrêt du plan de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt du plan de cuisson

- Pour éteindre le plan de cuisson, et donc toutes les zones de cuisson, effleurez la touche sensitive ①.

Arrêt de la zone de cuisson

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

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

- Effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres.

Niveaux de puissance du plan de cuisson

Réglage du niveau de puissance

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

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

- Sur la rangée de chiffres, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

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

Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

Les niveaux intermédiaires sont activés (voir chapitre "Adaptation des réglages").

- 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 à côté du chiffre.

Modification du niveau de puissance

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

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




- Sur la rangée de chiffres, effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Extension des zones de cuisson

Activation de l'extension des zones de cuisson

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

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

- Pendant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ,  ou  (selon le modèle).




Le voyant lumineux de l'extension de la zone de cuisson s'allume.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Désactivation de l'extension des zones de cuisson

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

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

- Pendant que l'affichage de la zone de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ,  ou  (selon le modèle) plusieurs fois jusqu'à ce que le témoin lumineux de l'extension des zones de cuisson s'éteigne.

Activation/Désactivation de Stop & Go

Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance ni le réglage du minuteur. Le plan de cuisson peut uniquement être désactivé. La minuterie, les délais de désactivation, les durées de Booster et les durées pour un début de cuisson automatique continuent de s'écouler.

Si vous ne désactivez pas la fonction dans un délai d'1 heure, le plan de cuisson se met hors tension.

- Effleurez la touche sensitive .

Début de cuisson automatique

La durée de début de cuisson dépend du niveau de poursuite de cuisson sélectionné :

Niveau de poursuite de cuisson ¹	Durée de saisie [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	—

¹ Les niveaux de puissance suivis d'un point sont des niveaux intermédiaires (voir chapitre "Plages de réglage").

Activation du début de cuisson automatique

- Effleurez brièvement l'affichage de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive correspondante à la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce

Utilisation

qu'un signal sonore retentisse et que dans l'affichage de la zone de cuisson *H* s'allume.

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

Désactivation du début de cuisson automatique

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

ou

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Minuteur

Réglage des durées de minuterie

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

Les temps sont saisis à l'aide de la série de chiffres.

- Réglez les durées dans l'ordre suivant : dizaines de minutes, unités de minutes.

Exemple :

59 minutes = saisie : 5-9

80 minutes = saisie : 8-0

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

Réglage de la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez 10 secondes, la minuterie démarre.

Modification de la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée (voir chapitre "Minuteur", section "Réglage des durées de minuterie").

Si vous patientez 10 secondes, la minuterie démarre.

Suppression de la minuterie

- Effleurez l'affichage du minuteur.
- Effleurez le 0 sur la rangée de chiffres.

Réglage de la durée de désactivation

Lorsque la durée de fonctionnement maximale est atteinte, la zone de cuisson est désactivée. Indépendamment d'un délai de désactivation réglé (voir chapitre "Découvrir", section "Sécurité Oubli").

Un niveau de puissance est réglé pour la zone de cuisson souhaitée.

- Effleurez plusieurs fois l'afficheur du minuteur jusqu'à ce que le témoin lumineux de l'affectation de cette zone de cuisson clignote.

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

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

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous patientez 10 secondes, le décompte de la durée de désactivation démarre.

Le témoin lumineux de la zone de cuisson reste allumé en continu.

Modification de la durée de désactivation

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


L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous patientez 10 secondes, le décompte de la durée de désactivation démarre.

Le témoin lumineux de la zone de cuisson reste allumé en continu.

Suppression de la durée de désactivation

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

L'affichage du minuteur clignote.

- Effleurez le  sur la rangée de chiffres.

Réglage de plusieurs durées de désactivation

- Afin de régler une durée de désactivation pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit dans le chapitre "Utilisation", section "Réglage de la durée de désactivation".

Si vous sélectionnez plusieurs durées de désactivation différentes, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux restent allumés en continu.

Affichage des durées de désactivation


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

Le temps restant **arrondi** s'affiche pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

Réglage de la minuterie en plus des durées de désactivation

Une ou plusieurs durées de désactivation sont paramétrées.

- Effleurez plusieurs fois l'afficheur du minuteur jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées restent allumés en continu et que  clignote sur l'affichage du minuteur.
- Pour régler l'heure, procédez comme décrit au chapitre "Utilisation", section "Réglage de la minuterie".

Utilisation

Réglage des durées de désactivation en plus de la minuterie

Un minuterie est réglée.

- Effleurez plusieurs fois l’affichage du minuteur jusqu’à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Pour régler l’heure, procédez comme décrit au chapitre “Utilisation”, section “Réglage de la durée de désactivation”.

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

Affichage des temps restants qui s’écoulent en arrière-plan

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

- Effleurez l’affichage du minuteur jusqu’à ce que
 - le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique)
 - l’indicateur du minuteur clignote (fonction minuterie)

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensibles sont verrouillées. Si une minuterie est réglée, elle continue de s’écouler.

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

L’affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, **LC** apparaît sur l’affichage du minuteur. Le verrouillage de la mise en marche est activé.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé et qu’une touche sensitive non autorisée est effleurée, **LC** s’affiche pendant quelques secondes sur l’affichage du minuteur et un signal retentit.

Les réglages peuvent être adaptés pour que le verrouillage de la mise en marche s’active automatiquement 5 minutes après l’arrêt du plan de cuisson (voir chapitre “Adaptation des réglages”).

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

LC s’affiche brièvement sur l’affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Lorsque le temps est écoulé, le verrouillage de la mise en marche est désactivé.



Verrouillage

Activation du verrouillage

Si le verrouillage est activé :

- les zones de cuisson et le plan de cuisson peuvent seulement être arrêtés



- si une minuterie est réglée, elle peut être modifiée

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

L'affichage du minuteur décompte les secondes. Une fois le temps écoulé, **LL** apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage est activé.

Si le verrouillage est activé et qu'une touche sensitive non autorisée est effleurée, **LL** s'affiche pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur et un signal retentit.

Désactivation du verrouillage

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

LL s'affiche brièvement sur l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le décompte écoulé, le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel

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

Tous les paramètres précédents sont restaurés.

Données du plan de cuisson

Affichage de la référence du modèle/ numéro de fabrication

Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

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

Exemple : **12 34** (référence du modèle KM 1234) – **1 23 45 67 89** (numéro de fabrication)

Affichage de la version du logiciel

Aucun récipient de cuisson ne se trouve sur le plan de cuisson.

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Des chiffres clignotent alternativement sur l'affichage du minuteur :

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

Utilisation

Activation/Désactivation du mode démonstration

- Mettez le plan de cuisson sous tension.
- Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur la rangée de chiffres.

Ce qui suit clignote pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur :

- dE en alternance avec $0n$ (mode démonstration activé)

ou

- dE en alternance avec $0F$ (mode démonstration désactivé)

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

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

Ces données sont des valeurs indicatives. Elles se fondent sur des portions normales pour 4 personnes. Si le récipient de cuisson est haut, si la cuisson se fait sans couvercle et pour de plus grandes quantités, sélectionner une plage de réglage supérieure. Si de petites quantités sont préparées, sélectionner une plage de réglage inférieure.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

En usine, 9 niveaux de puissance sont programmés, sans niveaux intermédiaires. Pour les tests selon la norme, configurez les 9 niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires (voir chapitre "Adaptation des réglages").

Plage de réglage

Plat testé	Ø Fond du plat de cuisson (mm)	Cou- vercle	Plage de réglage	
			Préchauf- fage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	non	—	1–2
Crêpes	180 (fond sandwich)	non	9	5.–7.
Cuire des frites surgelées	Conformément à la norme	non	9	9

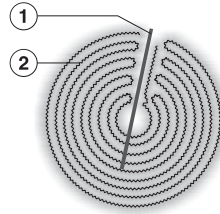
Fonctionnement des plans de cuisson électriques

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe et les zones de cuisson à circuit double et les zones de rôtissage de 2 rubans de chauffe. Selon le modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un anneau.

Lorsqu'un niveau de puissance est activé, le chauffage s'allume. Le ruban de chauffe est visible à travers la vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. La régulation électronique de la puissance de chauffe fait que le chauffage s'allume et s'éteint afin de maintenir une puissance de chauffage constante. Ce comportement est appelé "intermittence".

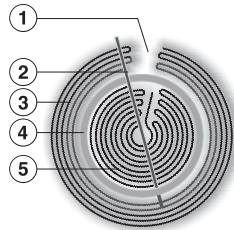
Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe qui empêche la plaque vitrocéramique de surchauffer, voir chapitre "Découvrir", section "Protection anti-surchauffe".

Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

Zone de cuisson à circuit double



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

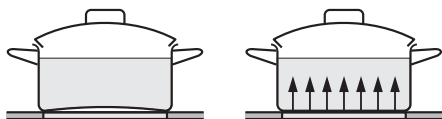
Récipients de cuisson

Récipients de cuisson les mieux adaptés

Les casseroles et poêles en métal à fond épais sont les mieux adaptées. Le fond est légèrement bombé vers l'intérieur lorsqu'il est froid.

Bon à savoir

Lorsque le récipient de cuisson est chauffé, le fond se dilate et le récipient repose à plat sur la zone de cuisson. Cela permet une transmission optimale de la chaleur.



froid

chaud

Récipients de cuisson moins adaptés

Les récipients de cuisson en verre, céramique ou grès sont moins adaptés. Ces matériaux n'assurent pas une bonne diffusion de la chaleur.

Récipients de cuisson non adaptés

Les récipients de cuisson en plastique ou en papier aluminium ne sont pas adaptés. Ces matériaux fondent à haute température.

Conseils concernant les récipients de cuisson

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient de cuisson de diamètre adapté (voir chapitre "Découvrir", section "Caractéristiques des zones de cuisson").
- Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.

- Soulevez votre récipient de cuisson avant de le déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. Les rayures provoquées par des mouvements de va-et-vient du récipient de cuisson n'entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. Ces rayures sont des traces d'usure normales et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre du fond (en général plus petit).
- Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (par ex. lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe).
- 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 produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Accès aux réglages

Le plan de cuisson est désactivé.

- Effleurez les touches sensibles ① et II/► jusqu'à ce que l'affichage du minuteur indique **PC** et que 2 affichages de zone de cuisson s'allument.

P (programme) et **C** (code) et 2 indicateurs de zone de cuisson apparaissent sur l'affichage du minuteur.

Le programme s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson de gauche, et le code s'affiche sur celui de droite.

Réglage des paramètres

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

Un point se met à clignoter à côté du chiffre.

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

Réglage du code

À partir de la phase 10 du programme, les chiffres s'affichent par alternance : 1 alterne avec 0.

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

Un point se met à clignoter à côté du chiffre.

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

Enregistrement des réglages

- Effleurez la touche sensible ① jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Adaptation des réglages

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
1	Mode démonstration	0	Mode démonstration désactivé
		1	Mode de démonstration activé ³
3	Réglages d'usine	0	Réglages d'usine non restaurés
		1	Réglages d'usine restaurés
4	Plage de réglage des niveaux de puissance du plan de cuisson	0	9 niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
		1	9 niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster ⁴
6	Signal de validation en cas d'actionnement d'une touche sensible	0	désactivé ⁵
		1	silencieux
		2	moyen
		3	fort
7	Signal sonore du minuteur	0	désactivé
		1	silencieux
		2	moyen
		3	fort
8	Verrouillage de la mise en marche	0	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		1	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
9	Durée de fonctionnement maximale	0	Niveau de sécurité 0
		1	Niveau de sécurité 1
		2	Niveau de sécurité 2

Paramètre ¹		Code	Réglages ²
12	Vitesse de réaction des touches sensibles	0	lente
		1	normal
		2	rapide


¹ Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

² Le code réglé en usine apparaît en gras.

- ³ Après la mise sous tension du plan de cuisson, dE apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur.
- ⁴ Dans le texte et les tableaux, les niveaux intermédiaires sont représentés par un point après le chiffre pour faciliter la compréhension.
- ⁵ Le bip de validation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Après la cuisson, l'ensemble des parties du plan de cuisson peuvent être très chaudes.

Éteignez le plan de cuisson.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de lavage non appropriés ou réchauffez des résidus de détergents adaptés sur le plan de cuisson. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le plan de cuisson.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

► N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

Intervalle de nettoyage

- Avant chaque utilisation :
Nettoyez l'ensemble du plan de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation :
Nettoyez tout le plan de cuisson.
- 1 fois par semaine :
Pour éviter que les résidus de produits nettoyants ne brûlent, nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en vente libre", section "Produits de nettoyage et d'entretien") ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique disponible dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

Nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Élimination des salissures dues au sucre, au plastique ou au papier aluminium

- Si du sucre, du plastique ou du papier aluminium se trouve sur la surface vitrocéramique, éteignez le plan de cuisson.
- Grattez **immédiatement** et minutieusement ces substances, c'est-à-dire lorsqu'elles sont chaudes, avec un racloir.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué ci-après.

Élimination des salissures légères

- Nettoyez l'ensemble de la surface vitrocéramique avec un chiffon doux et humide et du liquide vaisselle dilué. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit de lavage.

- de brosses abrasives
- de gommes de nettoyage
- d'éponges

Élimination des salissures tenaces

- Éliminez le plus gros des salissures à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un racloir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option", section "Produits de nettoyage et d'entretien") ou produit nettoyant spécial vitrocéramique disponible dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Fin du nettoyage

- Retirez tous les résidus de produit de lavage à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la surface vitrocéramique après chaque nettoyage.

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniac, d'acide ou de chlore
- de détachant ou de produit antirouille
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour lave-vaisselle
- de décapant four en bombe

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des pannes et anomalies. 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.

Sur www.miele.be/fr/support/customer-assistance, vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>LC</i> apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage de la mise en marche").
	Le verrouillage est activé. ■ Désactivez le verrouillage (voir chapitre "Utilisation", section "Désactivation du verrouillage").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement sur l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	Le plan de cuisson est en mode démonstration. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OF</i> .
<i>F</i> clignote dans l'affichage du minuteur et le plan de cuisson s'arrête automatiquement.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Présentation", section "Sécurité Oubli").

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
Le chauffage d'une zone de cuisson s'allume et s'éteint.	Cette "intermittence" du chauffage est normale. Elle est causée par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre "Bon à savoir", section "Fonctionnement des plans de cuisson électriques"). Si le chauffage fonctionne par intermittence au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Découvrir", section "Sécurité anti-surchauffe").
Une zone de cuisson ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez le plan de cuisson ou la zone de cuisson (voir chapitre "Découvrir", section "Sécurité Oubli").
	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Laissez le plan de cuisson refroidir. ■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre "Découvrir", section "Sécurité anti-surchauffe"). ■ Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne. ■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Un ou plusieurs témoins de chaleur résiduelle clignotent.	L'alimentation électrique a été interrompue pendant le fonctionnement ou lorsqu'il y avait de la chaleur résiduelle.

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse. ■ Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit un meilleur thermo-conducteur.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout.	Le récipient de cuisson ne conduit pas bien la chaleur. ■ Utilisez un autre récipient qui conduit mieux la chaleur.
	La casserole est trop grande par rapport à la zone de cuisson. ■ Utilisez une casserole plus petite.
	L'extension des zones de cuisson n'est pas activée. ■ Activez l'extension des zones de cuisson.

Problèmes généraux ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas alimenté. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une anomalie technique s'est peut-être produite. ■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné ou – en désactivant le disjoncteur différentiel (disjoncteur de protection pour le courant résiduel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien qualifié ou au service après-vente.
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique ou voir chapitre "Utilisation", section "Données du plan de cuisson".

Plaque signalétique

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Consommation en mode arrêt	≤ 0,5 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode arrêt	10 Min.

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 6521
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	186,2 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

Caractéristiques techniques

MIELE	
Identification du modèle	KM 6523
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	186,2 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

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

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

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