

Mode d'emploi et instructions de montage

Tables de cuisson électriques



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégez et évitez de détériorer votre équipement.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Développement durable et protection de l'environnement.....	13
Installation	15
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement standard.....	15
Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan ..	16
Distances de sécurité	17
Cotes d'encastrement pour encastrement standard	22
KM 6520 FR.....	22
KM 6521 FR.....	23
KM 6522 FR.....	24
KM 6527 FR	25
Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan.....	26
KM 6520 FL	26
KM 6523 FL.....	27
Encastrement standard de la table de cuisson	28
Préparation du plan de travail pour encastrement standard	28
Encastrement standard de la table de cuisson	29
Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson	29
Préparation du plan de travail pour encastrement à fleur de plan.....	29
Encastrement de la table de cuisson à fleur de plan	29
Raccordement électrique.....	30
Prise en main	32
Votre table de cuisson	32
KM 6520 FR, KM 6520 FL.....	32
KM 6521 FR.....	33
KM 6522 FR	34
KM 6523 FL.....	35
KM 6527 FR	36
Éléments de commande et indicateurs	36
Caractéristiques des zones de cuisson.....	37
Principe de commande.....	40

Table des matières

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 expo.....	41
Indicateur de chaleur résiduelle.....	41
Sécurité Oubli.....	41
Sécurité anti-surchauffe	42
Données de la table de cuisson.....	42
Accessoires	42
Mise en service	43
Déballer la table de cuisson.....	43
Premier nettoyage de la table de cuisson.....	43
Première mise en service de la table de cuisson.....	43
Utilisation	44
Consignes de sécurité pour l'utilisation	44
Mise en marche de la table de cuisson.....	44
Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson	45
Niveaux de puissance de la table de cuisson.....	45
Réglage du niveau de puissance.....	45
Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires.....	45
Modifier le niveau de puissance	45
Extension des zones de cuisson	45
Activation de l'extension des zones de cuisson	45
Désactivation de l'extension des zones de cuisson.....	46
Activation/Désactivation de la fonction Stop & Go.....	46
Début de cuisson automatique	46
Activer le début de cuisson automatique.....	47
Désactiver le début de cuisson automatique	47

Table des matières

Minuteur	47
Réglage des durées de minuterie	47
Réglage du minuteur	47
Modification du minuteur	47
Suppression du minuteur	47
Réglage de la durée de désactivation	47
Modification de la durée de désactivation	48
Suppression de la durée de désactivation	48
Réglage de plusieurs durées de désactivation	48
Affichage des durées de désactivation.....	48
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur.....	48
Verrouillage de la mise en marche	49
Activation du verrouillage de la mise en marche.....	49
Désactivation du verrouillage de la mise en marche	49
Verrouillage.....	50
Activation du verrouillage	50
Désactivation du verrouillage.....	50
Activation de la fonction de rappel	50
Données de la table de cuisson	50
Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication.....	50
Affichage de la version du logiciel	50
Activation/Désactivation du mode expo.....	51
Plage de réglage	52
Données à l'intention des organismes de contrôle	52
Bon à savoir	54
Principe de fonctionnement des tables de cuisson électriques.....	54
Récipients de cuisson.....	54
Ajuster les réglages	56
Nettoyage et entretien.....	59
Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	59
Fréquence de nettoyage.....	59
Nettoyage des surfaces en vitrocéramique.....	59
Produits de lavage à ne pas utiliser	60
Correction des problèmes	61
Messages sur les affichages/à l'écran.....	61
Comportement inattendu	62
Résultat insatisfaisant	62
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	63
Service après-vente.....	64
Contact en cas d'anomalies.....	64

Table des matières

Plaque signalétique	64
Garantie	64
Caractéristiques techniques	65
Caractéristiques techniques.....	65
Fiches techniques produit.....	65

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre concernant l'installation de l'appareil 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.

Veuillez conserver ce document 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 cette table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre usage 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.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de la table de cuisson. Ne les laissez jamais jouer avec la table de cuisson.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. 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 la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures et d'ébouillantage. Tournez la poignée de vos récipients de cuisson 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 (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout allumage involontaire de la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des opérations 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre table de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche une table de cuisson endommagée.
- ▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Seul son raccordement à une prise de terre conforme garantit le fonctionnement de la table de cuisson en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique de la table 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 professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.
- ▶ Afin de garantir son bon fonctionnement, n'utilisez la table de cuisson que si elle est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex bateaux).
- ▶ 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 le boîtier de la table de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les droits à la garantie sont perdus si la table de cuisson n'est pas réparée 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.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une horloge programmable externe ni avec 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 électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre table de cuisson du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - la prise (si elle est présente) est débranchée. Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas la table de cuisson si vous constatez que la plaque vitrocéramique est endommagée, par ex si elle présente des craquelures, fissures. Éteignez la table de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ouvrez toujours cette dernière lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. 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

- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.
- ▶ 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 !
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson.
Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.
- ▶ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne. Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ 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.
- ▶ Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson. Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. N'utilisez pas la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Si la table de cuisson est recouverte, le matériau qui la recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais la table de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 !
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur la table de cuisson chaude. Pour toutes les manipulations sur la table de cuisson chaude, portez des gants ou maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas la table de cuisson brûlante. La gaine isolante du câble d'alimentation électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par ex. du nettoyage des légumes, peuvent provoquer des rayures s'ils se retrouvent sous le fond du récipient de cuisson. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond du récipient de cuisson soient propres avant de placer le récipient sur la table.
- ▶ La chute d'objets (même légers, comme une salière) peut provoquer des fissures ou des cassures dans la plaque vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensitives et les affichages peuvent endommager les électroniques sous-jacentes. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensitives et les affichages.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils fondent et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Éteignez immédiatement la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit nettoyant spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Faire chauffer des casseroles à vide peut endommager la plaque vitrocéramique et/ou le récipient de cuisson. Ne laissez pas la table vitrocéramique sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les casseroles et poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique. Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse exclusivement.
- ▶ Soulevez vos récipients de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures.
- ▶ 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 »).
- ▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Eliminez-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.

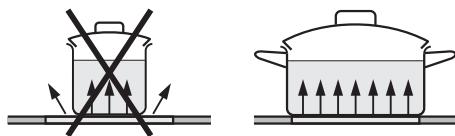
Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour la table de cuisson.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre table de cuisson pour les pièces détachées nécessaires au maintien de son état de fonctionnement.

Développement durable et protection de l'environnement

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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent 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. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances

- 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.
- En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Cela permet d'exploiter la chaleur résiduelle.
- Réduisez le temps de cuisson en utilisant un autocuiseur.

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 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 per-

Développement durable et protection de l'environnement

sonnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

⚠ Dommages liés à un encastrement incorrect.

La table de cuisson peut être endommagée suite à un encastrement incorrect.

Faites appel à un technicien qualifié pour encastrer la table de cuisson.

⚠ Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement inappropriate au réseau électrique peut créer un risque d'électrocution.

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

⚠ 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.

► La table de cuisson ne doit pas être encastrée au-dessus d'appareils de froid, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

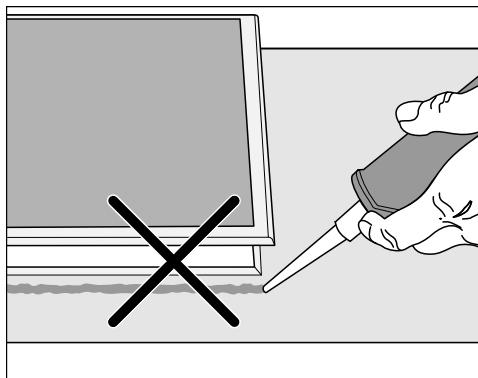
► Assurez-vous qu'une fois la table de cuisson encastrée, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être touché.

► Après l'encastrement de la table 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.

► Les feuilles de placage du plan de travail doivent être traitées avec une colle thermo-réfractaire (100 °C) pour éviter qu'elles ne se décollent ou se déforment. 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



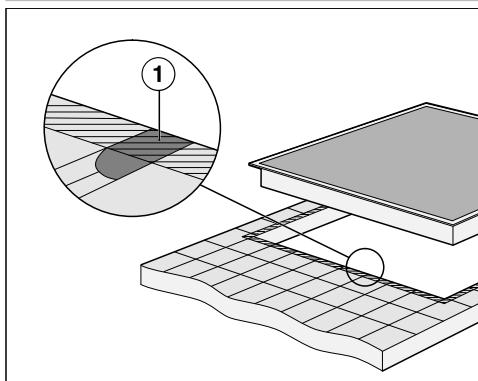
Installation

⚠ Dommages liés à un montage incorrect.

En cas d'utilisation d'un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et la table de cuisson, cette dernière risque d'être endommagée 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 pourtour de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.



► 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.

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. Toujours remplacer le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Consignes de sécurité supplémentaires pour encastrement à fleur de plan

⚠ 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 à base de silicium résistant à la température (min.160 °C) conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

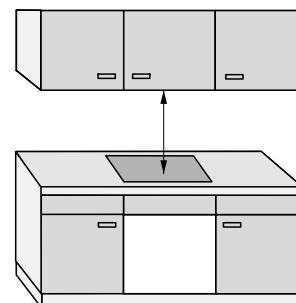
► La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan ») afin de garantir, après l'encastrement, un accès libre à la table de cuisson par le bas afin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

► Une table de cuisson à fleur de plan est uniquement conçue pour être encastrée dans des plans de travail en pierre naturelle (granite, marbre), en bois massif ou carrelés. Pour les plans de travail constitués d'autres matériaux, veuillez demander au fabricant concerné s'ils se prêtent au montage d'une table de cuisson à fleur de plan.

- Plans de travail en pierre naturelle : la table de cuisson est directement insérée dans l'évierement.
- Bois massif, plans de travail carrelés : la table de cuisson est fixée dans la découpe avec des tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus côté client et ne font pas partie des éléments fournis.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



Entre la table 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 de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 600 mm.

Installation

Distance de sécurité derrière et sur le côté de la table de cuisson

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

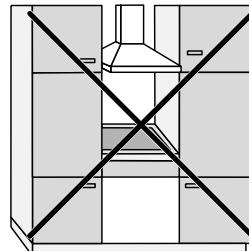
- **à droite** ② entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. un meuble haut) ou un mur :

50 mm

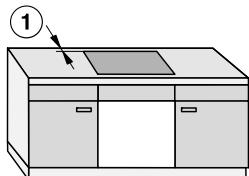
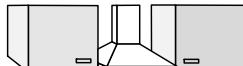
(KM 6521/6522/6523/6527) /
70 mm (KM 6520) et sur le côté opposé une distance minimale de
300 mm

ou

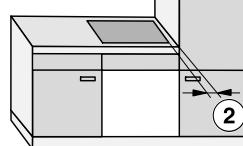
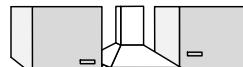
- **à gauche** ③ entre la découpe du plan de travail et un meuble adjacent (par ex. un meuble haut) ou un mur :
50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm



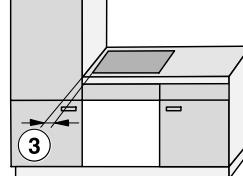
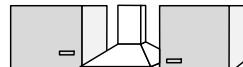
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Tablette

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.

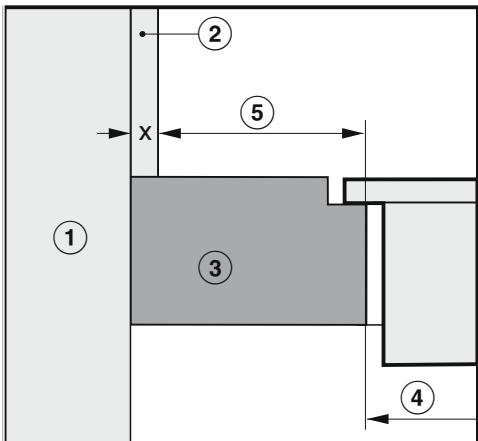
Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour passer le cordon d'alimentation. 30 mm doit être prévue pour le passage du câble électrique.

Installation

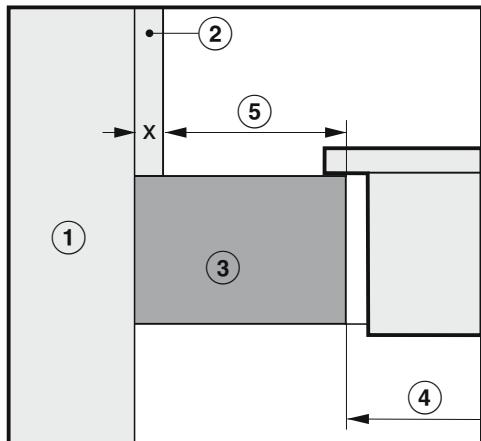
Distance de sécurité avec la crédence

Si une crédence est posée, une distance minimale doit être respectée entre la découpe du plan de travail et la crédence. Les températures élevées peuvent altérer 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 céra-
mique)

Matériaux	Côté		Côté opposé	
	Inflammable	Non inflammable	Inflammable	Non inflammable
Arrière	50 mm	50 mm - dimension x	—	—
À 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
À 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 »

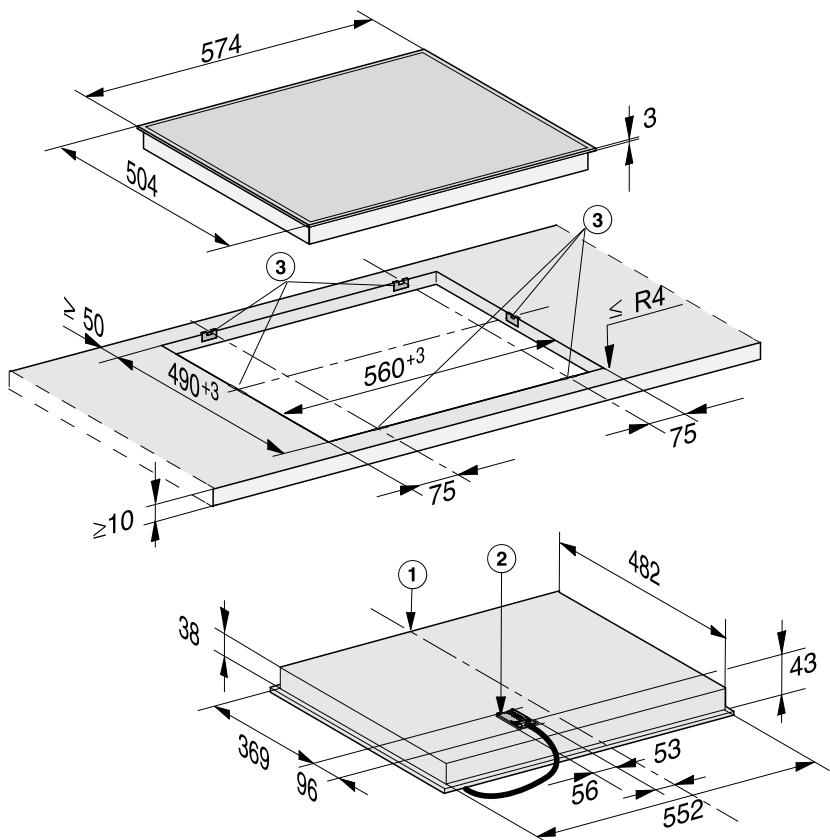
Exemple : épaisseur de la crédence non inflammable 15 mm

50 mm – 15 mm = distance minimale 35 mm

Installation

Cotes d'encastrement pour encastrement standard

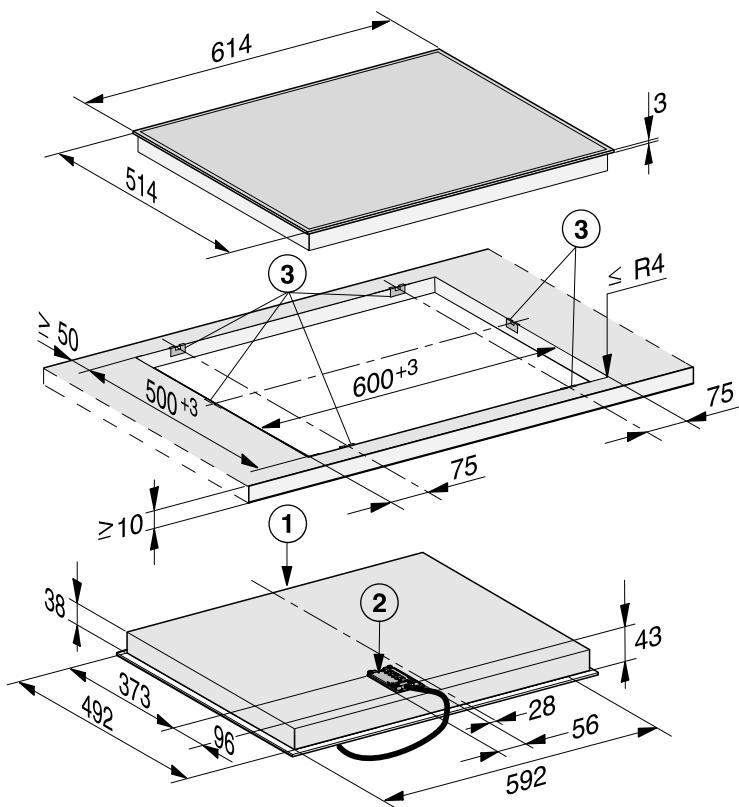
KM 6520 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ③ Câble de raccordement, L = 1 440 mm
- ④ Ressorts de serrage

KM 6521 FR

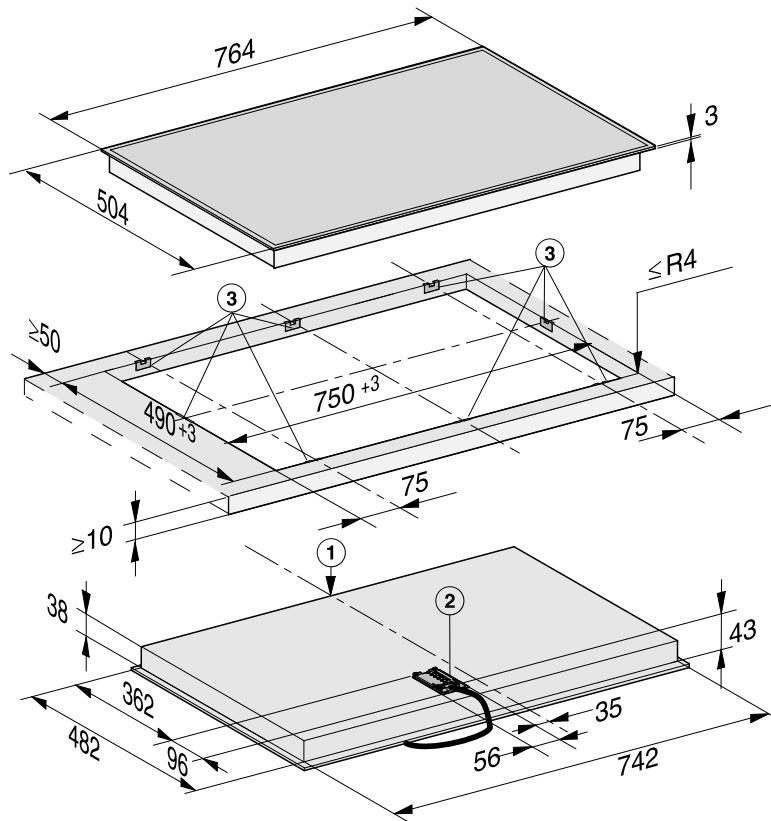


Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ③ Ressorts de serrage

Installation

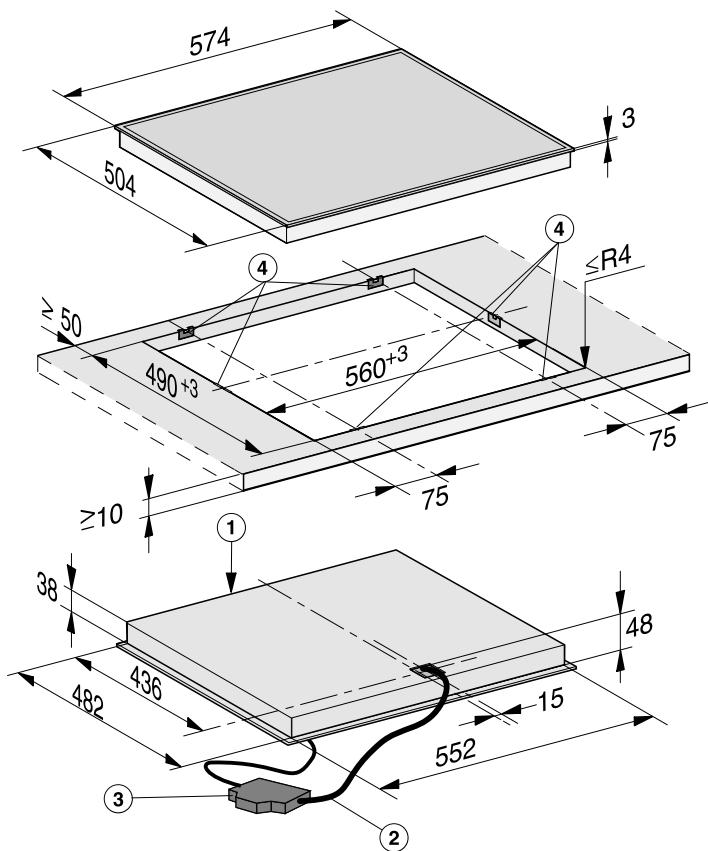
KM 6522 FR



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ③ Ressorts de serrage

KM 6527 FR



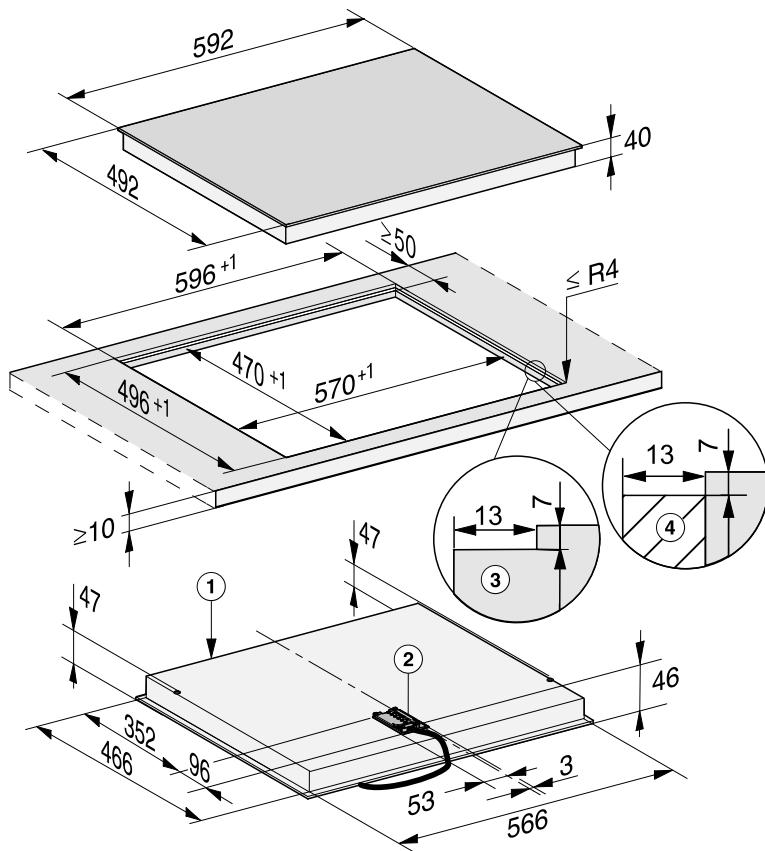
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Câble de raccordement, L = 1 440 mm
- ③ Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique
Câble d'alimentation électrique et boîtier de raccordement L = 1 440 mm
- ④ Ressorts de serrage

Installation

Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan

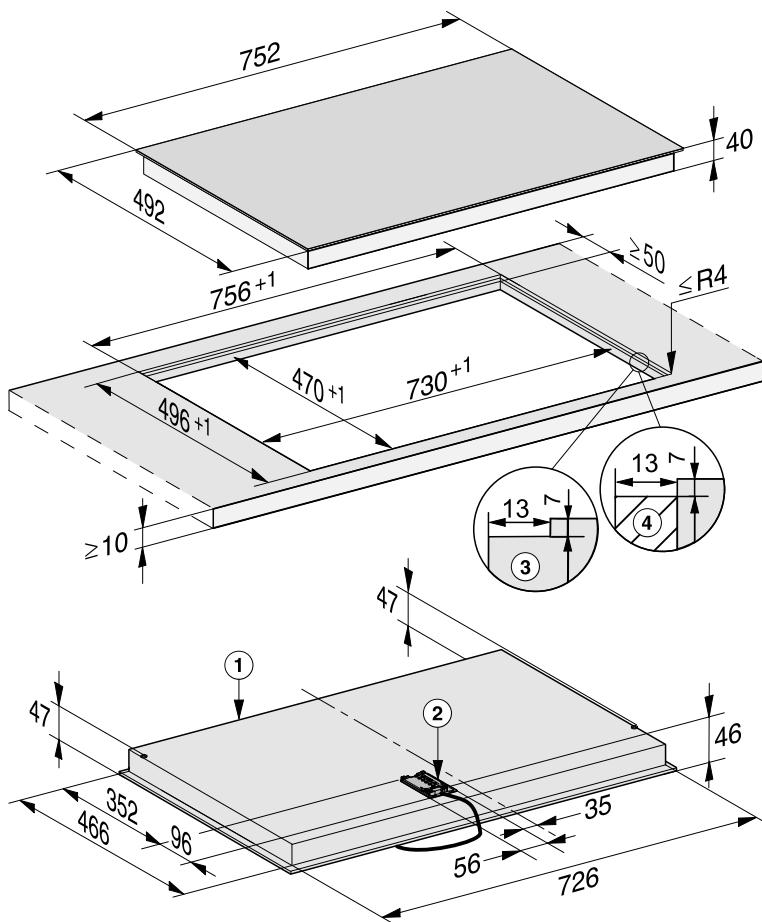
KM 6520 FL



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ① Avant
- ② Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ③ Fraisage en gradin du plan 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 de raccordement au réseau L = 1 440 mm
- ③ Fraisage en gradin du plan de travail en pierre naturelle
- ④ Baguette en bois 13 mm (non fournie)

Installation

Encastrement standard de la table de cuisson

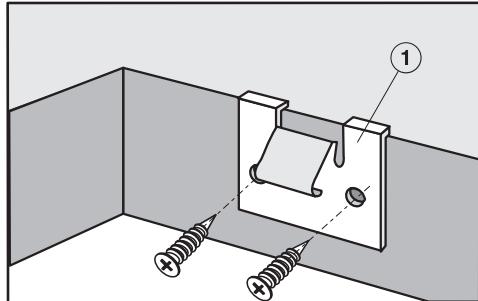
Préparation du plan de travail pour encastrement standard

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

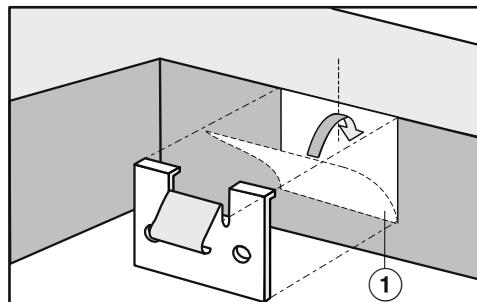


- Placez les ressorts de serrage ① sur les positions indiquées dans le croquis de la table de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① à l'aide des vis à bois fournies 3,5 x 25 mm.

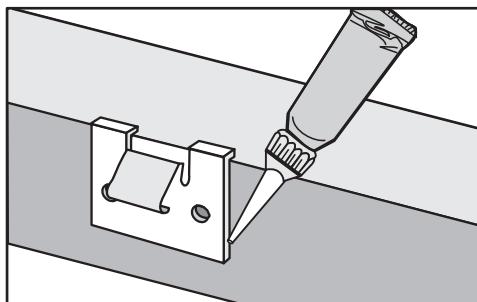
Fixation des ressorts de serrage sur les plans de travail en pierre naturelle

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

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



- Collez le ruban adhésif double-face ① aux positions indiquées sur 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.

Encastrement standard de la table de cuisson

Après l'encastrement, la table de cuisson ne peut être extraite qu'à l'aide d'un outil spécial.

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

- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez la table de cuisson au centre 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, reprendre avec précaution le rayon des angles ($\leq R4$) à l'aide de la scie sauteuse.
- 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 avec le plan de travail, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après enclenchement.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.

Encastrement à fleur de plan de la table de cuisson

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 tasseaux en bois 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement pour encastrement à fleur de plan »).

Encastrement de la table de cuisson à fleur de plan

- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant 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 la table de cuisson puisse être bien étanche.

- Placez la table de cuisson dans la découpe en vérifiant qu'elle est bien centrée.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- Contrôlez le fonctionnement de la table de cuisson.
- Injectez le mastic à base de silicium thermorésistant (minimum 160 °C) dans l'espace vacant du joint entre le plan de travail et la table de cuisson.

Installation

Raccordement électrique

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Des opérations d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des opérations d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un conducteur de protection défectueux ou manquant sur l'installation (par ex. décharge électrique).

Faites appel à un électricien qualifié pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique.

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

La protection contre le contact des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent 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, 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 des organes de protection contre les surcharges de courant et des disjoncteur.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Lors d'opérations de réparation et/ou de maintenance, une remise sous tension peut provoquer une électrocution.

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

Si l'appareil doit être mis hors tension, procéder 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

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

Disjoncteurs de protection contre les courants de défaut

- (Disjoncteurs différentiels) : 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 électrique de type H 05 VV-F (isolation PVC) avec ferrite à rabat de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

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

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

Remplacement du câble d'alimentation secteur

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut présenter un risque d'électrocution.

Faites appel à un électricien qualifié pour remplacer le câble d'alimentation électrique.

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

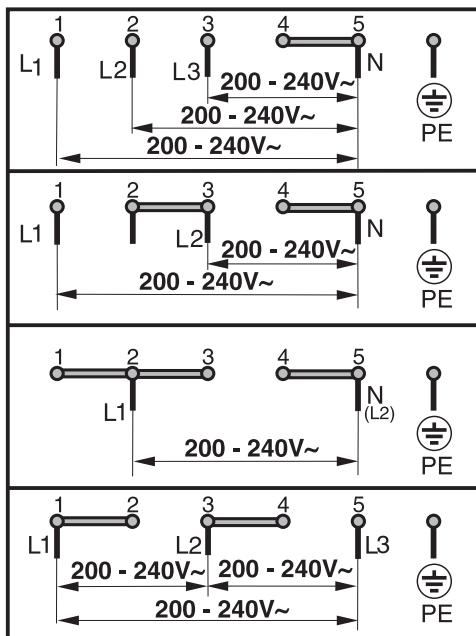
Schéma électrique

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 3650 W.

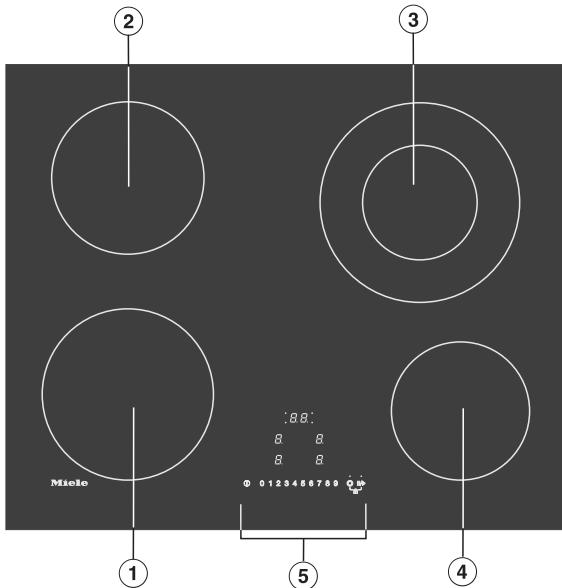
Pour le raccordement de la table de cuisson, les trois conducteurs extérieurs sont nécessaires. Aucun autre appareil ne peut être raccordé aux conducteurs extérieurs.



Prise en main

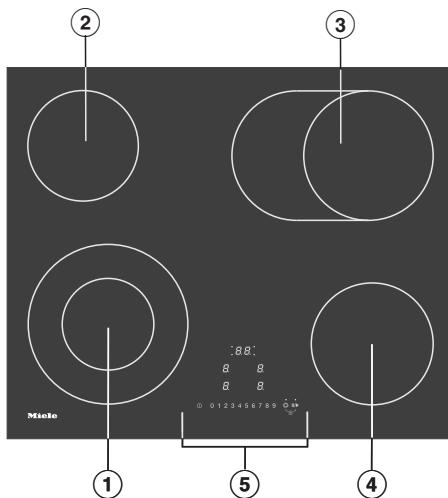
Votre table de cuisson

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 indicateurs

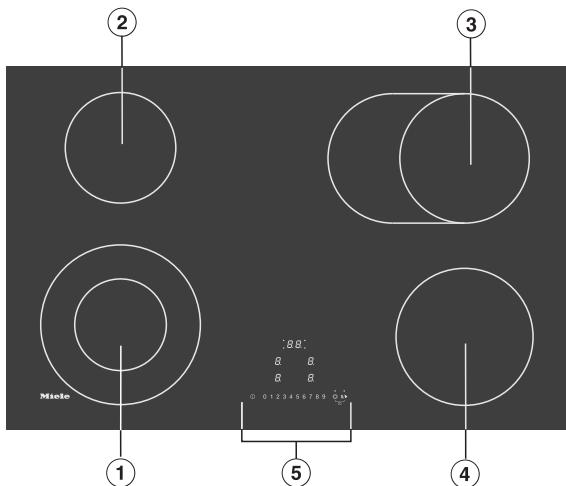
KM 6521 FR



- ① Zone de cuisson à deux circuits
- 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 indicateurs

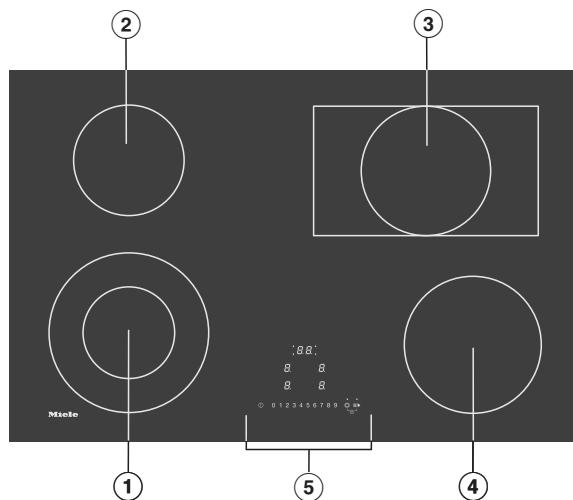
Prise en main

KM 6522 FR



- ① Zone de cuisson à deux circuits
- 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 indicateurs

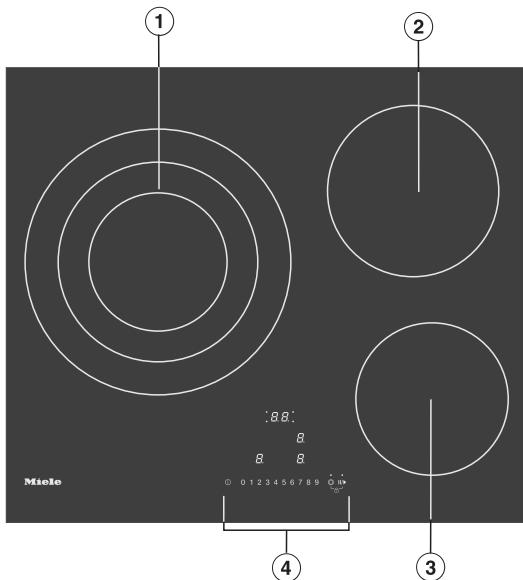
KM 6523 FL



- ① Zone de cuisson à deux circuits
- 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 indicateurs

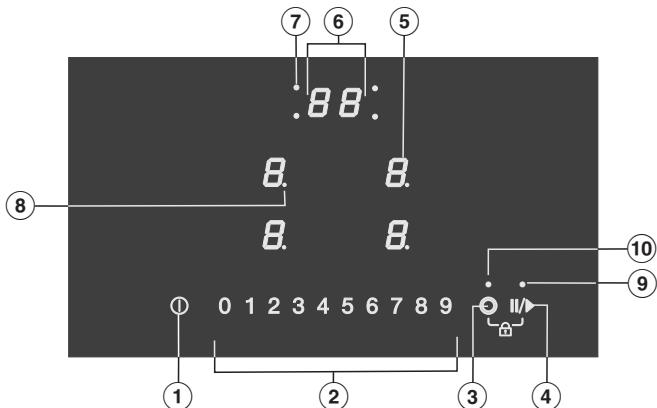
Prise en main

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 indicateurs

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt de la table de cuisson
- ② Touches sensitives 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 un processus de cuisson en cours
- ⑤ Touche sensitive de sélection et affichage de la zone de cuisson
 - 0** Zone de cuisson opérationnelle
 - 1 à 9** Niveau de puissance
 - =** Chaleur résiduelle
 - A** Début de cuisson automatique
- ⑥ Affichage du minuteur
 - 00 à 99** Temps en minutes
 - LC** Le verrouillage de la mise en marche/le verrouillage est activé.
 - dE** Le mode expo est activé
- ⑦ Diode d'affectation des zones de cuisson Arrêt automatique
 - L'arrêt automatique pour la zone de cuisson est activé
- ⑧ Affichage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires
- ⑨ Diode Stop&Go
 - Fonction Stop & Go activée
- ⑩ Témoin lumineux d'extension de zone 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 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

Prise en main

KM 6521 FR		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 230 V
①	12,0/21,0	1 200/2200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x26,5	1 500/2 400
④	16,0	1 500
		Total : 7 300

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 6523 FL		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en watts à 230 V
①	12,0/21,0	1 200/2200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x29,0	1 500/2 600
④	18,0	1 800
		Total : 7 800

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

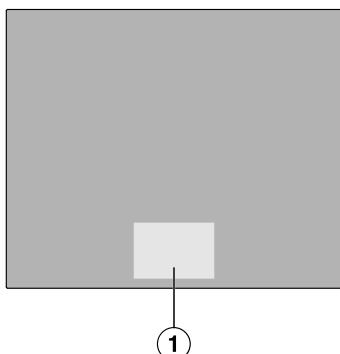
Prise en main

Principe de commande

Table de cuisson éteinte

Lorsque la table de cuisson est éteinte, seuls les symboles imprimés sur les touches sensitives et la série de chiffres sont visibles. Si la table de cuisson est allumée, d'autres touches sensitives s'allument.

Commande



- ① Emplacement des touches sensitives et affichages

La table de cuisson en vitrocéramique est équipée de touches sensitives qui réagissent au contact du doigt. L'activation de chaque touche sensitive est confirmée par un signal sonore. Pour des raisons de sécurité, il faut appuyer plus longtemps sur la touche sensitive Marche/Arrêt ① que sur les autres touches, lors de la mise sous tension.

Sélectionner une zone de cuisson

Si vous souhaitez effectuer des réglages sur une zone de cuisson, celle-ci doit être sélectionnée.

Effleurez l'affichage correspondant pour sélectionner une zone de cuisson. L'affichage correspondant se met alors à cli-

gnoter.

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 est en service, les réglages peuvent être effectués sans sélection.

Fonctions spéciales

Extension des zones de cuisson

Si vous activez une zone de cuisson à deux ou à trois circuits, 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, les niveaux de puissance de toutes les zones de cuisson activées sont réduits à 1. Si la fonction Stop & Go est désactivée, les zones de cuisson basculent sur le niveau de puissance précédent.

Conseil : Utilisez cette fonction si vous devez nettoyer rapidement les éléments de commande sales ou s'il y a un risque de débordement.

Début de cuisson automatique

Quand la fonction de début de cuisson automatique est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite au niveau de puissance réglé (niveau de poursuite de cuisson).

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé pour deux fonctions :

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

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

Fonction Minuterie

Vous pouvez régler une minuterie pour les opérations indépendantes de la table de cuisson.

Arrêt automatique

Il est possible de 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.

Verrouillage de la mise en marche

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

Verrouillage

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

Fonction de rappel

Si la table de cuisson a été désactivée par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. La table de cuisson doit être rallumée 10 secondes après sa désactivation.

Réglages

Vous pouvez ajuster les réglages de la table de cuisson en fonction de vos besoins personnels.

Mode expo

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois toutes les zones arrêtées.

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.

Sécurité Oubli

Touches sensitives recouvertes

Dès que quelque-chose, ne serait-ce qu'un doigt ou un aliment qui déborde, recouvre une touche sensitive 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 sensitive 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 fonction 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

Prise en main

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.

Vous pouvez adapter la Sécurité Oubli en modifiant le niveau de sécurité (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Niveau de puissance ¹	Durée de fonctionnement maximale [h:min]		
	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	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

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. Elle éteint automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant la surchauffe. Dès que la zone de cuisson a refroidi, le chauffage se remet automatiquement en marche.

Causes du déclenchement de la sécurité anti-surchauffe

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

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson allumée.
- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé alors qu'il est vide.
- Le fond de la casserole ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le récipient de cuisson ne conduit pas bien la chaleur.

Données de la table de cuisson

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

Accessoires

Récipients de cuisson

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

Détergents et produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

Élimine les salissures tenaces et les traces de tartre et d'aluminium.

Chiffon en microfibres

Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Déballer la table de cuisson

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

Premier nettoyage de la table de cuisson

- Essuyez votre table de cuisson avec un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois.
- Séchez la table de cuisson.

Première mise en service de la table de cuisson

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table 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.

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.

Utilisation

Consignes de sécurité pour l'utilisation

 Risque d'incendie dû à des aliments surchauffés.

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

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne.

 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.

 Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensitives et les affichages peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Les touches sensitives ne réagissent pas.

Des actions involontaires se produisent.

La table de cuisson s'éteint d'elle-même (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).

Gardez les touches sensitives et les champs d'affichage propres, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients de cuisson chauds dessus.

Mise en marche de la table de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ①.

Toutes les autres touches sensitives 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.

Arrêt de la table de cuisson/de la zone de cuisson

Arrêt de la table de cuisson

- Pour arrêter la table de cuisson et par conséquent toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche sensible ①.

Arrêt d'une 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 de la table de cuisson

Réglage du niveau de puissance

- Placez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez l'affichage correspondant de la zone de cuisson.

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

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

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

Réglage du niveau de puissance – niveaux intermédiaires

Les niveaux intermédiaires sont activés (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

- Effleurer la rangée de chiffres entre les touches sensitives.

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

Modifier le niveau de puissance

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

L'affichage correspondant se met alors 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 souhaitée.

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

- Pendant que l'affichage des zones de cuisson clignote, effleurez la touche sensitive ②, ③ ou ④ (selon modèle).

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

- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Utilisation

Désactivation de l'extension des zones de cuisson

- Effleurez brièvement l'affichage de 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 voyant de l'extension des zones de cuisson s'éteigne.

Activation/Désactivation de la fonction Stop & Go

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance ni le réglage du minutier, la table de cuisson peut uniquement être arrêtée. La minuterie, les délais de désactivation, les durées de Booster et les durées de phase de saisie continuent de s'écouler.

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

- Effleurez la touche sensitive .

Début de cuisson automatique

La durée de saisie 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 »).

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.

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.

Minuteur

Réglage des durées de minuterie

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

Les temps sont saisis à l'aide de la rangée 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 du minuteur

- 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 dix secondes, le minuteur démarre.

Modification du minuteur

- 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 dix secondes, le minuteur démarre.

Suppression du minuteur

- Effleurez l'affichage du minuteur.
- Effleurez le *Ø* 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 « Prise en main », section « Sécurité Oubli »).

Utilisation

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

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

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

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

- Réglez la durée souhaitée.

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

Le voyant de la zone de cuisson s'allume en permanence.

Modification de la durée de désactivation

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

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

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

Le voyant de la zone de cuisson s'allume en permanence.

Suppression de la durée de désactivation

- Effleurez plusieurs fois la touche sensible  jusqu'à ce que le voyant 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 « Régler la durée de désactivation ».

Si vous sélectionnez plusieurs durées de désactivation différentes, le temps restant le plus court s'affiche et le voyant correspondant clignote. Les autres voyants sont allumés en continu.

Affichage des durées de désactivation

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

Le temps restant **arrondi** est affiché pour la zone de cuisson souhaitée.

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

Réglage du minuteur en plus des durées de désactivation

Une ou plusieurs durées de désactivation sont paramétrées.

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que les voyants 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 du minuteur ».

Réglage des durées de désactivation en plus du minuteur

Un minuteur est réglé.

- Effleurez plusieurs fois l'affichage du minuteur jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Pour régler l'heure, procédez comme décrit au chapitre « Utilisation », section « Régler la durée de désactivation ».

Peu après la dernière saisie, l'affichage du minuteur passe à la fonction dont le temps restant est le plus court.

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

Toutes les zones de cuisson activées et le minuteur 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 voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote (arrêt automatique) ;
 - l'affichage du minuteur clignote (fonction minuteur).

Verrouillage de la mise en marche

Activation du verrouillage de la mise en marche

Toutes les touches sensitives sont verrouillées. Le temps du minuteur réglé continue de s'écouler.

- Effleurez la touche sensitive ① pendant six secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Une fois le temps écoulé, *LC* apparaît dans 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 sensible non autorisée est effleurée, *LC* s'affiche pendant quelques secondes dans 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 cinq minutes après l'arrêt de la table de cuisson (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Désactivation du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche sensitive ① pendant six secondes.

LC apparaît brièvement sur l'affichage du minuteur, puis les secondes sont décomptées. Une fois le temps écoulé, le verrouillage de la mise en marche est désactivé.

Utilisation

Verrouillage

Activation du verrouillage

Si le verrouillage est activé :

- les zones de cuisson et la table de cuisson peuvent seulement être éteintes ;
 - un minuteur réglé peut être modifié.
- Effleurez et maintenez le doigt simultanément sur les touches sensitives **◎** et **II/▶** pendant six secondes.

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

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

Désactivation du verrouillage

- Effleurez et maintenez le doigt simultanément sur les touches sensitives **◎** et **II/▶** pendant six secondes.

LC apparaît brièvement sur l'affichage du minuteur, puis les secondes sont décomptées. Une fois ce temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Activation de la fonction de rappel

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

Tous les paramètres précédents sont restaurés.

Données de la table de cuisson

Affichage de la référence du modèle/numéro de fabrication

Aucun récipient ne se trouve sur la table de cuisson.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensitives 0 et 4 pendant six 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 ne se trouve sur la table de cuisson.

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

Des chiffres clignotent alternativement sur l'affichage du minuteur :

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

Activation/Désactivation du mode expo

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

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

- *dE* en alternance avec *Dn* (mode expo activé)
ou
- *dE* en alternance avec *DF* (mode expo désactivé)

Plage de réglage

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés sur la table 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 « Ajuster les réglages »).

	Niveaux de puissance d'usine (neuf 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 de 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 dorner 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 Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, viande panée, saucisses à rôtir, œufs sur le plat, crêpes, etc.	4–6 6–7	4–5. 6–7.
Cuisson des croquettes de pomme de terre, pancakes, etc.	7–8	7–8.
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Rôtir de grandes quantités de viande 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 quatre 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.

Données à l'intention des organismes de contrôle

Plats tests selon EN 60350-2

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés, sans niveaux intermédiaires. Pour les tests selon la norme, configurez les neuf niveaux de puissance avec des niveaux intermédiaires (voir chapitre « Ajuster les réglages »).

Plage de réglage

Plat test	∅ Fond du récipient de cuisson (mm)	Couvercle	Plage de réglage	
			Préchauffage	Cuisson
Chauffer de l'huile	150	Non	—	1–2
Crêpes	180 (fond sandwich)	Non	9	5.–7.
Frire des frites surgelées	Conformément à la norme	Non	9	9

Bon à savoir

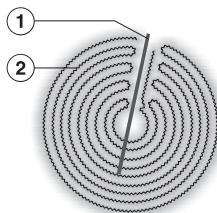
Principe de fonctionnement des tables de cuisson électriques

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 rôtissage de deux rubans de chauffe. Selon le modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un cercle.

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 commandée électroniquement. La régulation électrique 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 ».

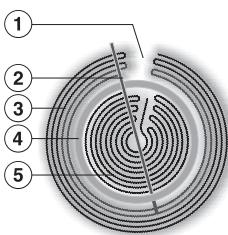
Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe qui empêche la plaque vitrocéramique de surchauffer, voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité anti-surchauffe ».

Zone de cuisson à un circuit



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

Zone de cuisson à deux circuits



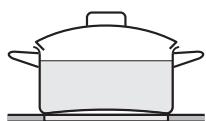
- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

Récipients de cuisson

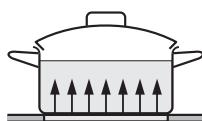
Batterie de cuisine la mieux adaptée

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

Lorsque la batterie de cuisine est chauffée, le fond se dilate et la batterie de cuisine repose à plat sur la zone de cuisson. De cette manière, la chaleur est transmise de manière optimale.



Froid



Chaud

Batterie de cuisine moins adaptée

Les batteries de cuisine en verre, céramique ou en grès sont moins adaptées. Ces matériaux n'assurent pas une bonne diffusion de la chaleur.

Batteries de cuisine non adaptées

Les batteries de cuisine en plastique ou en papier aluminium ne sont pas adaptées. Ces matériaux fondent à haute température.

Conseils sur les batteries de cuisine

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient de cuisson de diamètre adapté (voir chapitre « Prise en main », 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 qui se produisent lorsque les ustensiles de cuisson sont poussés d'avant en arrière ne gênent pas le fonctionnement de la table de cuisson. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune 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 (en général plus petit) du fond.
- Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (par ex. lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe).
- Des batteries de cuisine 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 »).

Ajuster les réglages

Accès aux réglages

La table de cuisson est éteinte.

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

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

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.

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 l'étape de programmation 10, les chiffres s'affichent par alternance : 1 clignote en alternance 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 sensitive ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ajuster les réglages

Paramètre ¹		Code ²	Réglages
1	Mode démonstration	0	Mode démonstration désactivé
		1	Mode de démonstration activé ³
3	Réglage d'usine	0	Pas de réinitialisation des réglages d'usine
		1	Réinitialisation des réglages d'usine
4	Plage de réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson	0	Neuf niveaux de puissance sans niveaux intermédiaires + Booster
		1	Neuf niveaux de puissance avec niveaux intermédiaires + Booster ⁴
6	Bip de validation à l'effleurement d'une touche sensible	0	Désactivé ⁵
		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

Paramètre ¹		Code ²	Réglages
12	Vitesse de réaction des touches sensitives	0	Lente
		1	Normale
		2	Rapide

¹ Les programmes ne figurant pas dans cette liste ne sont pas attribués.

² Le code réglé en usine apparaît en gras.

Ajuster les réglages

- ³ Après la mise sous tension de la table 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 touches de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.

Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Une fois la cuisson terminée, toutes les parties de la table de cuisson peuvent être très chaudes.

Éteignez la table de cuisson. Laissez refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés ou si des résidus de produits de nettoyage appropriés sont chauffés sur la table de cuisson, les surfaces risquent de se décolorer ou de changer d'aspect. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer votre appareil.

Fréquence de nettoyage

- Avant chaque utilisation : Nettoyez toute la table de cuisson et le fond de la batterie de cuisine.
- Après chaque utilisation : Nettoyez toute la table de cuisson.
- Une 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 option », section « Détergents et produits d'entretien ») ou un produit nettoyant spécial vitrocéramique disponible dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Nettoyage des surfaces en vitrocéramique

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 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 ci-après.

Élimination des salissures légères

- Nettoyez toute la surface vitrocéramique avec un chiffon doux et humide et du liquide vaisselle dilué. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Nettoyage et entretien

Élimination des dépôts incrustés

- Enlevez le plus gros des résidus avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre « Accessoires », section « Détergents et produits d'entretien ») ou avec un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Fin du nettoyage

- Éliminez toujours tous les résidus de produit de lavage avec 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 produit de lavage à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détachant ou de produit antirouille,
- de détergent abrasif, par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produits de lavage pour lave-vaiselle,
- de décapant four et gril en aérosol,
- de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage.
- d'éponge.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et pannes. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de contacter le service après-vente.

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



Messages sur les affichages/à l'écran

Problème	Cause et solution
Après la mise sous tension de la table de cuisson, <i>LE</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 « Désactiver le verrouillage de la mise en marche »).
Après la mise sous tension de la table de cuisson, <i>dE</i> apparaît brièvement sur l'affichage du minuteur. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	La table de cuisson se trouve en mode expo. ■ Appuyez simultanément sur les touches sensitives 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>DF</i> .
Dans l'affichage du minuteur (Timer), <i>F</i> clignote et la table de cuisson s'éteint automatiquement.	Quelque chose, par exemple un doigt, un aliment qui a débordé ou un objet, recouvre une ou plusieurs touches sensitives. ■ Nettoyez le bandeau de commande ou enlevez les objets gênants (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité oubli »).

Correction des problèmes

Comportement inattendu

Problème	Cause et solution
Le chauffage d'une zone de cuisson s'enclenche et se déclenche.	Cette « intermittence » de chauffage est normale. Elle est causée par la régulation électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre « Bon à savoir », section « Principe de fonctionnement »). Si le chauffage fonctionne par intermittence au niveau de puissance maximal, la sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité anti-surchauffe »).
Une zone de cuisson ou toute la table de cuisson s'arrête automatiquement.	<p>Cette zone de cuisson est restée trop longtemps allumée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez la table de cuisson ou la zone de cuisson (voir chapitre « Prise en main », section « Sécurité Oubli »). <p>La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Laissez la table de cuisson refroidir.■ Éliminez les causes de la surchauffe (voir chapitre « Prise en main » section « Sécurité anti-surchauffe »).■ Vérifiez que la table de cuisson fonctionne correctement.■ Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Une ou plusieurs températures résiduelles restent allumées.	Il y a eu une coupure de courant pendant le fonctionnement ou la phase de Maintien au chaud.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et solution
Le début de cuisson automatique est activé, mais le contenu du récipient de cuisson n'arrive pas à ébullition.	Une grande quantité d'aliment est chauffée. <ul style="list-style-type: none">■ Commencez à cuisiner au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement. Le matériau du récipient de cuisson utilisé véhicule mal la chaleur. <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez un autre récipient qui conduit mieux la chaleur.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Le contenu du récipient de cuisson chauffe à peine ou ne chauffe pas.	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 d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à enclencher la table de cuisson ou les zones de cuisson.	<p>La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).</p> <p>Il doit y avoir un problème technique.</p> <p>■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :</p> <ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » ou– en arrêtant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). <p>■ 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.</p>
Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, 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.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

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.

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

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Vous trouverez ces deux informations sur la plaque signalétique ou au chapitre « Utilisation », section « Afficher les données de la table de cuisson ».

Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique fournie dans l'encadré ci-dessous. Vérifiez que la référence du modèle de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Consommation en mode arrêt	$\leq 0,5 \text{ W}$
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	10 Min.

Fiches techniques produit

Les fiches techniques produit des modèles décrits dans ces instructions d'utilisation et de montage sont jointes ci-dessous.

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	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	
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	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	
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 _{plaqué 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	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	
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 _{plaqué 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 _{plaqué 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 _{plaqué électrique})	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
E-mail : contact@miele-support.fr

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

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon
31000 Toulouse

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>

Siège en Allemagne :

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



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Miele

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

fr-FR

M.-Nr. 11 006 121 / 01 / 002