

Mode d'emploi et instructions de montage

Table de cuisson à induction ProLine



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	15
Description de l'appareil	16
Table de cuisson.....	16
CS 1212-1	16
CS 1221-1	17
CS 1222.....	18
Éléments de commande et d'affichage.....	19
Caractéristiques de la zone de cuisson	20
Première mise en service	21
Nettoyer un domino ProLine pour la première fois.....	21
Première mise en service d'un domino ProLine.....	21
Principe de fonctionnement	22
Bruits	22
Gestion de la puissance	23
Récipients de cuisson	24
Conseils d'économie d'énergie	26
Niveaux de puissance	27
Utilisation	28
Boutons de commande.....	28
Mise en marche	28
Arrêt.....	28
Indicateur de chaleur résiduelle	28
Début de cuisson automatique	29
Booster	30
Fonction maintien au chaud	31
Dispositifs de sécurité	32
Verrouillage de la mise en marche	32
Sécurité oubli	32
Sécurité anti-surchauffe	33
Nettoyage et entretien	34
Nettoyer le bandeau de commande/ le cadre en inox	35
Nettoyer les boutons de commande.....	35
Nettoyer la surface vitrocéramique	36

Table des matières

En cas d'anomalie	37
Messages dans les affichages/ à l'écran	37
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	39
Accessoires en option	40
Service après vente	41
Contact en cas d'anomalies.....	41
Plaque signalétique	41
Garantie.....	41
Installation	42
Consignes de sécurité pour le montage	42
Distances de sécurité	43
Instructions d'encastrement.....	47
Cotes d'encastrement	48
CS 1212-1	48
CS 1221-1, CS 1222	49
Découpe du plan de travail pour plusieurs dominos ProLine	50
Montage	52
Raccordement électrique	56
Fiches de données de produits	57

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la table de cuisson en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

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

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

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une table de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de brûlures. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table de cuisson pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures ! Tournez la poignée de vos ustensiles vers le plan de travail afin d'empêcher les enfants de tirer dessus et de s'ébouillanter.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel de la table de cuisson.

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Une table de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.
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 exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de cette table de cuisson n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre table de cuisson ne soit endommagée.
Comparez les données avant de brancher votre table de cuisson et interrogez un électricien en cas de doute.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre table de cuisson : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'utilisez la table de cuisson que lorsque celle-ci est encastrée.
- ▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la table de cuisson.
N'ouvrez jamais la carrosserie de la table de cuisson.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la table de cuisson par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre table de cuisson au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Une fois éteinte, la table de cuisson reste très chaude. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que l'affichage de chaleur résiduelle soit éteint !
- ▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de prendre feu. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des huiles et graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez la table de cuisson. Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ! Surveillez toujours les cuissons courtes.
- ▶ Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte aspirante ! Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu.
- ▶ Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosols (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de prendre feu à proximité de la table de cuisson (tiroir sous la table de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Ne faites jamais réchauffer un plat de cuisson à vide.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais la table de cuisson pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ! Quand elle est en service, la table de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour d'elle. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé mais en cas de doute, nous vous conseillons de vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le champ électromagnétique de la table de cuisson peut perturber le fonctionnement de certains objets, comme les cartes de crédit, les dispositifs de stockage de données ou les calculatrices par exemple. Tenez ces objets éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous la table de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive de l'appareil.
- ▶ La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour la table de cuisson.
- ▶ Si un tiroir est installé sous la zone de cuisson encastrée, ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier, serviettes, etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le moteur de ventilation ou perturber le refroidissement.
- ▶ Ne faites pas chauffer 2 casseroles en même temps sur une seule zone de cuisson ou sur une zone rôtisserie.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.
- ▶ Lors du montage de plusieurs dominos ProLine :
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- ▶ Si votre table de cuisson a été encastrée au-dessus d'un four à pyrolyse, ne faites pas fonctionner la table de cuisson en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe de la table de cuisson (voir chapitre correspondant).
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre domino ProLine.

Votre contribution à la protection de l'environnement

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 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.

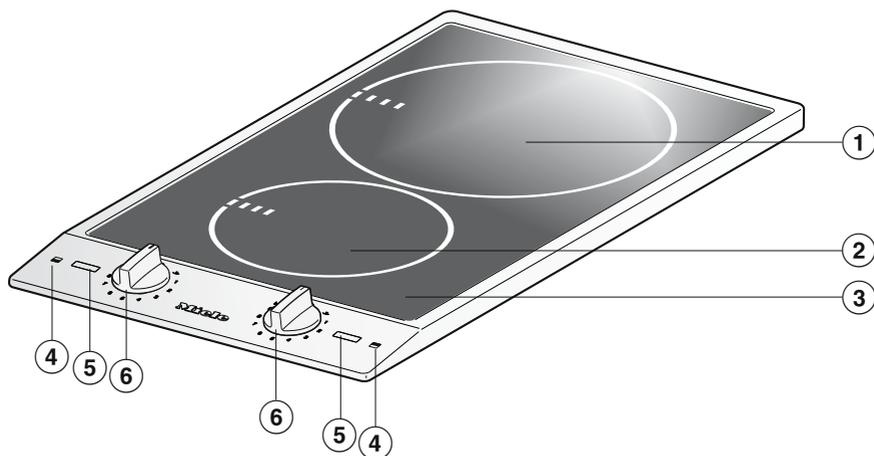


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

Description de l'appareil

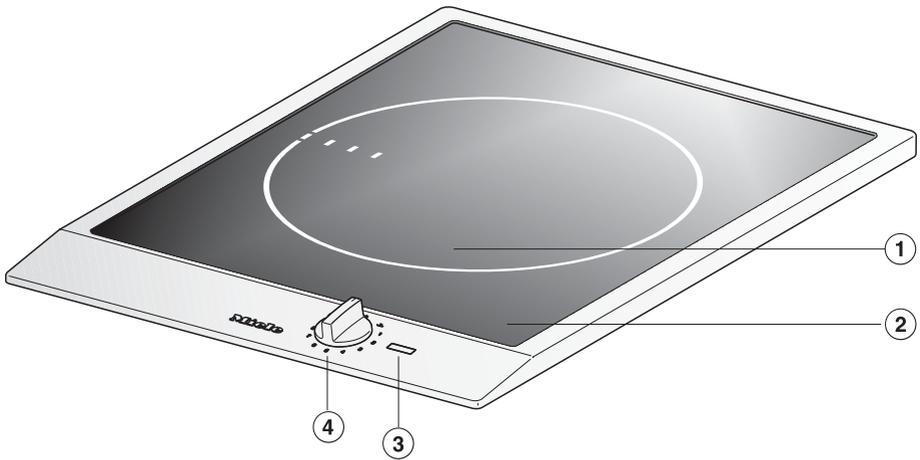
Table de cuisson

CS 1212-1



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Affichage des zones de cuisson
- ④ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑤ Éléments d'affichage
- ⑥ Boutons de commande

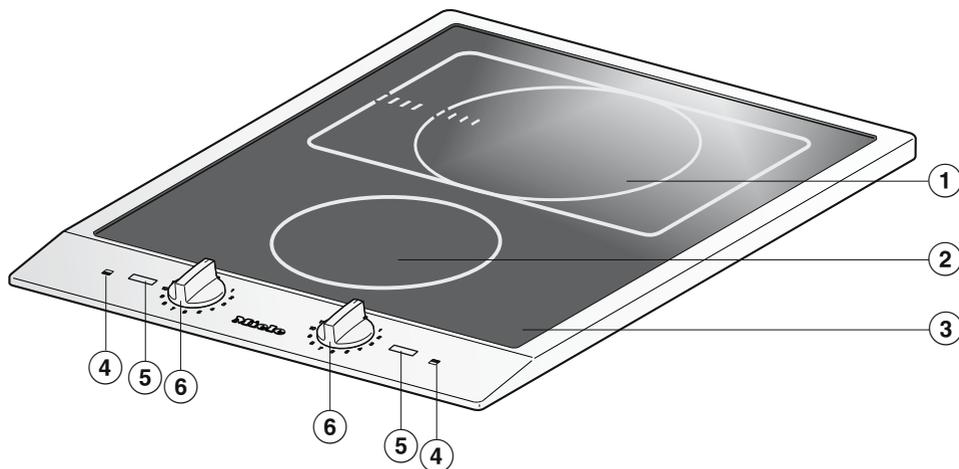
CS 1221-1



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Affichage des zones de cuisson
- ③ Éléments d'affichage
- ④ Boutons de commande

Description de l'appareil

CS 1222



- ① Zone de rôtissage avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Affichage des zones de cuisson
- ④ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑤ Éléments d'affichage
- ⑥ Boutons de commande

Éléments de commande et d'affichage

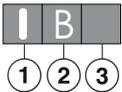
Symboles de bouton de commande

Symbole	Description
0	Zone de cuisson éteinte
	Niveau de maintien au chaud
1-9	Niveaux de puissance
B I	Booster à 1 niveau
B I/II	TwinBooster à 2 niveaux

Affichage des zones de cuisson

Symbole	Description
	Récipient absent ou inadapté
<i>R</i>	Mijotage automatique activé
<i>L</i>	Verrouillage de la mise en marche activée
<i>C / O</i>	Sécurité Oubli
<i>H</i>	Sécurité anti-surchauffe
<i>I</i>	Booster/TwinBooster niveau 1 activé
<i>II</i>	TwinBooster niveau 2 activé

Éléments d'affichage



- ① Diode de contrôle chauffage activé
- ② Diode de contrôle Booster
Le Booster est activé
- ③ Diode de contrôle chaleur résiduelle

Description de l'appareil

Caractéristiques de la zone de cuisson

CS 1212-1			
Zone de cuisson	Ø en cm ¹	Puissance en watts à 230 V ²	
①	16–23	normale	2 300
		TwinBooster, niveau 1	3 000
		TwinBooster, niveau 2	3 700
②	10–16	normale	1 400
		Booster	2 200
Total		3 700	

CS 1221-1		
Ø en cm ¹	Puissance en watts à 230 V ²	
18–28	normale	2 600
	TwinBooster, niveau 1	3 000
	TwinBooster, niveau 2	3 700

CS 1222			
Zone de cuisson	Ø en cm ¹	Puissance en watts à 230 V ²	
①	14–20	normale	1 850
		TwinBooster, niveau 1	2 500
		TwinBooster, niveau 2	3 000
	20x30	normale	2 300
		TwinBooster, niveau 1	3 000
		TwinBooster, niveau 2	3 700
②	10–16	normale	1 400
		Booster	2 200
Total		3 700	

¹ Vous pouvez choisir tous les diamètres de récipients dans la limite des dimensions indiquées.

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau des récipients.

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

Nettoyer un domino ProLine pour la première fois

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

Première mise en service d'un domino ProLine

Lors du premier branchement de la table de cuisson ou après une coupure de courant, les éléments d'affichage s'allument pendant env. 1 seconde en guise de test. Une fois que les témoins sont éteints, vous pouvez mettre la table de cuisson en marche.

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, 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.

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

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne qu'avec des casseroles ou poêles à fond magnétisable (voir chapitre « Ustensiles de cuisson »). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole/poêle.

 Risque de brûlure à cause d'objets chauds.

Lorsque la table de cuisson est sous tension, qu'elle est allumée par ménage ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

N'utilisez jamais la zone de cuisson pour poser des objets.

Éteignez les zones de cuisson après utilisation positionnant le bouton de zone de cuisson sur **0**.

Bruits

Quand vous mettez votre table de cuisson à induction en marche, il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants, selon le matériau et la forme du fond du récipient de cuisson :

Si vous avez sélectionné un niveau de puissance élevé, il se peut que vous entendiez un vrombissement. Ce bruit diminue puis disparaît si vous diminuez le niveau de puissance de l'appareil.

Des crépitements peuvent retentir si le fond de vos casseroles contient plusieurs matériaux (fond sandwich).

Des sifflements peuvent se produire si vous posez des casseroles à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre « Utilisation », section « Booster »).

Un clic peut se produire en cas de couplage électronique, surtout à faible puissance.

Un bourdonnement en cas d'activation du ventilateur de refroidissement : ce dernier démarre pour protéger l'électronique de l'appareil en cas d'utilisation intensive de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à entendre le ventilateur après extinction de cette dernière.

Gestion de la puissance

La table de cuisson a une puissance totale maximale qui ne peut être dépassée pour des raisons de sécurité.

La puissance totale maximale possible se trouve au chapitre « Vue d'ensemble », section « Données sur les zones de cuisson ».

Les 2 zones de cuisson sur la table de cuisson sont reliées entre elles. La connexion permet de transférer une puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à une autre zone de cuisson.

Si la puissance est transférée d'une zone de cuisson (A) à l'autre (B), la puissance de la zone de cuisson (A) est réduite.

Lorsqu'une zone de cuisson délivre de la puissance, cela peut avoir les conséquences suivantes :

- Le niveau de puissance est réduit.
- La fonction « Mijotage automatique » est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance sélectionné. Si la puissance n'est pas suffisante, le niveau de puissance est encore réduit.
- Le Booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

Si la zone de cuisson ne fournit plus de puissance, le niveau de puissance peut à nouveau être augmenté.

Lorsque le niveau de puissance est réduit, le niveau de puissance réduit clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec \mathcal{L} .
Si la puissance n'est plus fournie parce que la zone de cuisson connectée a été éteinte, l'indicateur de zone de cuisson \mathcal{D} clignote en alternance avec \mathcal{L} .

Récipients de cuisson

Récipients de cuisson adaptés

- inox à fond magnétique,
- acier émaillé,
- fonte.

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir uniformément la chaleur. Un fond sandwich en inox est parfaitement approprié.

Récipients de cuisson non adaptés.

- inox sans fond magnétique,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou faïence.

Vérifier les récipients de cuisson

Si vous n'êtes pas sûr qu'une casserole/poêle puisse être utilisée avec l'induction, maintenez un aimant au fond de la casserole. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient peut être utilisé avec l'induction.

Affichage : pas de récipient de cuisson / récipient non adapté

⚡ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson quand :

- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit,
- vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson toujours en marche.

Si aucune casserole ou poêle adaptée n'est posée sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Utilisation de la zone de cuisson

- Placez des ustensiles de cuisine adaptés en 3 minutes.

⚡ s'éteint. La cuisson se poursuit avec les réglages précédents.

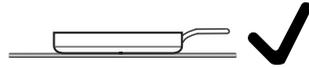
- Si vous utilisez d'autres ustensiles de cuisine et/ou aliments, ajustez les réglages.

N'utiliser pas la zone de cuisson

- Éteignez la zone de cuisson.

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Informations sur les zones de cuisson »). Si la casserole est trop petite, celle-ci n'est pas détectée.
- Placez les récipients de cuisson sur la zone de cuisson correspondante de manière aussi centrale que possible.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et de rayures. 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, les dimensions indiquées sur les emballages de vos casseroles / poêles correspondent souvent au diamètre maximal ou au diamètre du haut de la casserole ou de la poêle, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.



- Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore ou le revêtement s'écaille.

Conseils d'économie d'énergie

- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

Niveaux de puissance

	Plage de réglage
Maintien au chaud	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1-2
Préparer une bouillie à base de lait	2
Chauffage de petites quantités de liquide Cuisson du riz Décongélation de légumes en bloc Cuisson des céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparation des omelettes et des oeufs au plat sans les faire brunir Cuisson des fruits à l'étuvée Cuisson des pâtes	4
Cuire des légumes, du poisson Décongeler et réchauffer des plats surgelés	5
Cuisson douce des œufs au plat (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6
Cuisson de gros volumes (ex. : plats mijotés) Monter des crèmes et des sauces (ex. : sauce hollandaise) Cuisson douce des poissons, escalopes, saucisses (sans surchauffage des graisses de cuisson)	6-7
Cuisson des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7
Faire revenir les viandes à braiser	8
Porter de grandes quantités d'eau à ébullition Lancer la cuisson d'un plat	9

Ces valeurs sont données à titre indicatif uniquement. La puissance de la bobine d'induction varie en fonction du matériau et du diamètre du fond de la casserole/poêle. Les niveaux de puissance sont donc susceptibles de varier légèrement selon le matériel de cuisson utilisé. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre récipient. Pour une nouvelle casserole/poêle dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué.

Utilisation

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

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

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

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

Boutons de commande

Les boutons de commande ont une butée et ne doivent pas être tournés au-delà de **B I** ou **B I/II** sur **0**.

Mise en marche

- Tournez le bouton de commande **vers la droite**, sur le niveau de puissance souhaité.

Le témoin de fonctionnement est allumé. Une fois la température souhaitée atteinte, le témoin de chaleur résiduelle s'allume à son tour.

Arrêt

- Tournez le bouton de commande **vers la gauche** sur **0**.

Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, le témoin de fonctionnement se coupe.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint ensuite dès que la zone de cuisson peut être touchée sans danger.

 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.

Début de cuisson automatique

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

Activer

- Tournez le bouton vers la gauche puis maintenez-le en position, jusqu'à ce que *R* apparaisse dans l'affichage des zones de cuisson.
- Tournez le bouton immédiatement vers la droite, sur la puissance de mijotage sélectionnée.

Le niveau de puissance pour la phase de mijotage doit être sélectionné dans les 5 secondes après activation du début de cuisson automatique.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pour la phase de mijotage pendant env. 10 secondes après activation du début de cuisson automatique.

Si le bouton de commande est maintenu trop longtemps, la sécurité enfants est activée et *L* apparaît dans l'affichage des zones de cuisson.

Pendant le temps de cuisson (voir tableau), *R* s'allume dans l'affichage des zones de cuisson.

Désactiver

- Modifiez le niveau de puissance.

Puissance de poursuite de cuisson	Durée de saisie des aliments [min : s]
1	env. 0:15
2	env. 0:15
3	env. 0:25
4	env. 0:50
5	env. 2:00
6	env. 5:50
7	env. 2:50
8	env. 2:50
9	–

Utilisation

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster (voir chapitre « Description de l'appareil », section « Table de cuisson »).

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir plus rapidement l'eau des pâtes. Ce renforcement de puissance reste actif pendant 10 minutes au maximum.

Lorsque le booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson active peut changer, voir chapitre « Induction », section « Powermanagement (Gestion de l'énergie) ».

Vous pouvez utiliser le Booster sur 1 zone de cuisson au maximum.

À la fin du temps d'activation du Booster, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance **9**.

Activer le Booster

- Tournez le bouton de commande vers la droite en dépassant **9** jusqu'à **B I** puis revenez en arrière jusqu'à **9**.

/ apparaît dans l'affichage des zones de cuisson, dans le dispositif d'affichage B.

Activer TwinBooster

Niveau 1

- Tournez le bouton de commande vers la droite en dépassant **9** jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à **9**.

/ apparaît dans l'affichage des zones de cuisson, dans le dispositif d'affichage B.

Niveau 2

- Tournez le bouton de commande vers la droite en dépassant **9** jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à **9**.
- Tournez de nouveau le bouton de commande en dépassant **9** jusqu'à **B I/II** puis revenez en arrière jusqu'à **9**.

Le symbole // apparaît dans la zone d'affichage.

Désactiver Booster/TwinBooster

- Modifiez le niveau de puissance.

Le symbole du Booster et B s'éteignent.

Fonction maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation, mais pas pour réchauffer des plats froids.

La durée maximum de maintien au chaud est de 2 heures.

- Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les toujours dans la casserole / poêle de cuisson.
- Mélangez régulièrement les aliments solides ou épais (purée, potée).
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit être aussi courte que possible !

Régler la fonction « Maintien au chaud »

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur 5.

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche ne peut être enclenché qu'une fois toutes les zones de cuisson éteintes.

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants pour prévenir toute mise en service intempestive de la table de cuisson.

Si un niveau de puissance est réglé alors que le verrouillage de la mise en marche est activée, *L* s'affiche pendant 3 secondes sur l'affichage des zones de cuisson.

Activer

- Tournez le bouton droit (extérieur) de commande vers la gauche jusqu'en butée, et maintenez-le jusqu'à ce que *L* apparaisse dans l'affichage des zones de cuisson.

Désactiver

- Tournez le bouton droit (extérieur) de commande vers la gauche jusqu'en butée, et maintenez-le jusqu'à ce que *L* s'éteigne.

Sécurité oubli

La sécurité oubli s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et *L* clignote dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec *U*. Cependant vous pouvez de nouveau utiliser cette zone de cuisson normalement si vous l'éteignez puis la rallumez.

Sécurité anti-surchauffe

Les bobines d'induction et les dissipateurs thermiques du système électronique sont équipés d'une sécurité anti-surchauffe. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- La fonction Booster est désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'éteint sans action de votre part. Le symbole *H* apparaît dans la zone d'affichage.
- Les autres zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dissipateur thermique

- La fonction Booster est désactivée.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

Dès que le ventilateur a suffisamment refroidi, les zones de cuisson concernées peuvent être remises en marche comme d'habitude.

- Éteignez la ou les zones de cuisson concernées.

Si la zone de cuisson n'est pas éteinte, l'affichage de la zone de cuisson correspondant \sqsubset clignote en alternance avec \sqsupset .

Dès que le message d'anomalie disparaît, vous pouvez recommencer à utiliser la zone de cuisson comme d'habitude.

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

- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé alors qu'il est vide.
- matière grasse chauffée à un niveau de puissance élevé,
- partie située sous la table de cuisson pas assez ventilée,
- zone de cuisson très chaude réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection anti-surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, contactez le service après-vente.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours le domino ProLine refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez le domino ProLine et ses accessoires après chaque utilisation.
- Séchez le domino ProLine après chaque nettoyage humide afin d'éviter les résidus de calcaire.

Produits à ne pas utiliser

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

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

Nettoyer le bandeau de commande/ le cadre en inox

 Dommages causés par des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre le cadre et le plan de travail peut être endommagée.

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

 Dommages provoqués par des salissures.

L'impression peut être endommagée si les salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) sont laissées longtemps.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

 Dommages provoqués par un nettoyage inapproprié.

L'impression s'effacera si vous utilisez un produit nettoyant pour inox.

N'utilisez pas de produit nettoyant pour inox dans la zone d'impression.

- Nettoyez le cadre et le bandeau de commande avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.

Conseil : Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable pour le nettoyage. Afin d'éviter un nouvel encrassement trop rapide, nous recommandons d'utiliser un produit d'entretien inox. (voir chapitre « Accessoires en option »).

Nettoyer les boutons de commande

- Nettoyez le/ les boutons de commande avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Séchez le/ les boutons de commande avec un chiffon propre.

Nettoyage et entretien

Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages causés par des objets pointus.

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

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

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

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

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

- Enlevez les résidus faciles à nettoyer avec une éponge humide et les dépôts incrustés avec un racloir à vitres.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre « Accessoires en option », section « Détergents et produits d'entretien ») ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur une surface chaude, sous peine de générer des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

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

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont très chaudes pendant la cuisson.

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

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

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Messages dans les affichages/ à l'écran

Problème	Cause et solution
L clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient de cuisson inadapté se trouve sur la zone de cuisson. Le récipient approprié a été retiré de la zone de cuisson ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre « Récipients de cuisson »).
Dès que vous allumez une zone de cuisson, l'affichage L reste éclairé pendant quelques secondes.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité enfants »).
Dès que vous allumez la zone de cuisson, l'affichage d reste éclairé pendant quelques secondes. La zone de cuisson n'est pas chaude.	Le mode démonstration est activé. ■ Tournez le bouton droit (extérieur) 2 fois brièvement vers la gauche jusqu'en butée puis une nouvelle fois et maintenez-le pendant env. 3 secondes.
H apparaît dans la zone d'affichage.	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Dans l'affichage de la zone de cuisson, \square clignote en alternance avec \square. La zone de cuisson s'est éteinte automatiquement.	<p>Aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson depuis plus de 3 minutes, ou le récipient n'est pas adapté.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez un récipient de cuisson approprié (voir chapitre « Récipients de cuisson »), ou éteignez la zone de cuisson si vous ne souhaitez pas l'utiliser. <hr/> <p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ». <hr/> <p>TwinBooster niveau II a été activé sur la zone de cuisson associée.</p>
\square clignote dans l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance.	<p>Le niveau de puissance réglé a été réduit car le Booster a été activé sur la zone de cuisson associée (voir chapitre « Fonctionnement », section « Powermanagement »).</p>

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et solution
Les zones de cuisson ne chauffent pas.	<p>La table de cuisson n'est pas alimentée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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>Il doit y avoir un problème technique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tournez les boutons de commande sur 0.■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :<ul style="list-style-type: none">– basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt »– arrêtant le disjoncteur de différentiel.■ 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.
Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.	<p>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.</p>

Accessoires en option

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

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

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

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

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

Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Produit spécial inox, 250 ml

Élimination facile de traces d'eau, taches et empreintes digitales. Permet aux surfaces de rester propres plus longtemps

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.

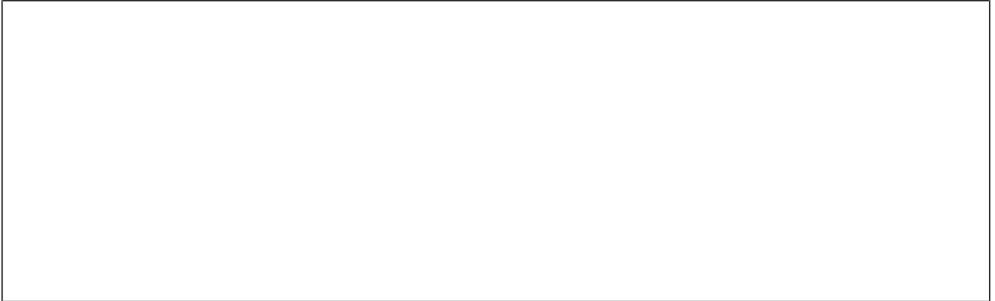
Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

Installation

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

Le domino ProLine peut être endommagé en raison d'un montage incorrect. Faites installer le domino ProLine uniquement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.

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

Faites raccorder le domino ProLine au réseau électrique uniquement par un électricien qualifié.

 Dommages liés à la chute d'objets.

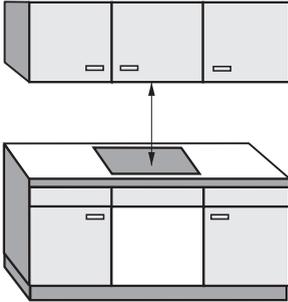
Le domino ProLine peut être endommagé lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.

Installez le domino ProLine uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Le domino ProLine ne doit pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Ce domino ProLine ne peut être encastré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ Après installation du domino ProLine, le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation du domino ProLine, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus du domino ProLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre le domino ProLine et la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus du domino ProLine, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

Si plusieurs dominos ProLine exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisés sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

Installation

Distance de sécurité latérale / arrière

Le domino ProLine doit être installé de préférence en laissant un espace généreux à droite et à gauche.

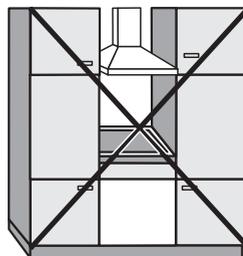
À l'arrière du domino ProLine, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

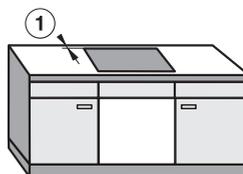
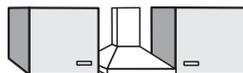
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

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

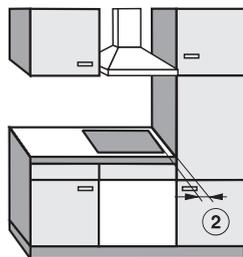
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :



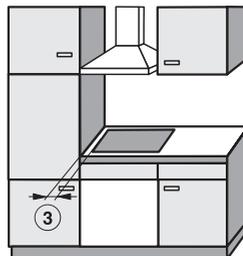
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

Distance minimale sous le domino ProLine

Pour garantir une ventilation adéquate du domino ProLine, il est indispensable d'assurer une distance minimale sous l'appareil entre celui-ci et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre le bord inférieur du domino ProLine et

- l'arête supérieure du four doit être de : 40 mm
- Arête supérieure de la tablette : 40 mm
- Arête supérieure du tiroir : 40 mm

Tablette

Il n'est pas nécessaire d'installer une tablette sous le domino ProLine, mais ce n'est pas interdit.



Vue latérale

- ① avant
- ② Espace avant
- ③ Espace arrière

Pour une **aération** du domino ProLine, nous recommandons un espace ② de 20 mm à l'avant entre l'armoire et la tablette.

Un espace ③ de 10 mm est nécessaire à l'arrière entre l'armoire et la tablette pour **passer le câble d'alimentation**.

Installation

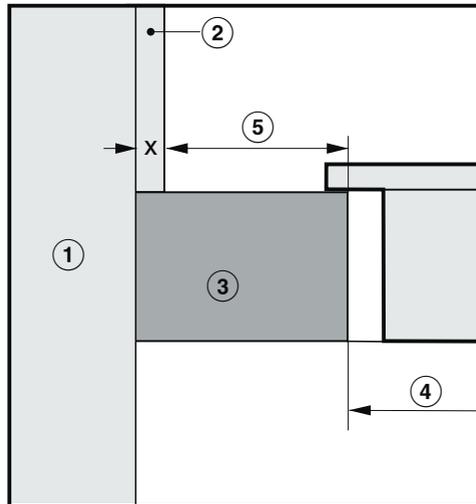
Distance de sécurité avec la crédence de niche

Lorsqu'une crédence de niche est posée, la distance minimale entre la découpe du plan de travail et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire les matériaux.

Pour une crédence en matériau inflammable (par ex. en bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de niche doit être de 50 mm.

Si la crédence est réalisée dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

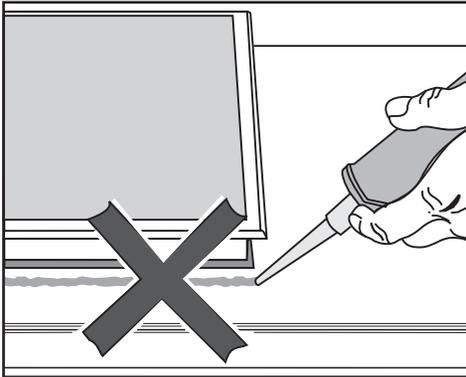
Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$



- ① Mur
- ② Crédence de niche, dimension x = épaisseur de la crédence de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale
 - pour les matériaux **inflammables** 50 mm
 - pour les matériaux **inflammables** 50 mm – dimension x

Instructions d'encastrement

Joint entre le domino ProLine et le plan de travail



 Dommages liés à un montage incorrect.

Si vous utilisez un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le domino ProLine, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

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

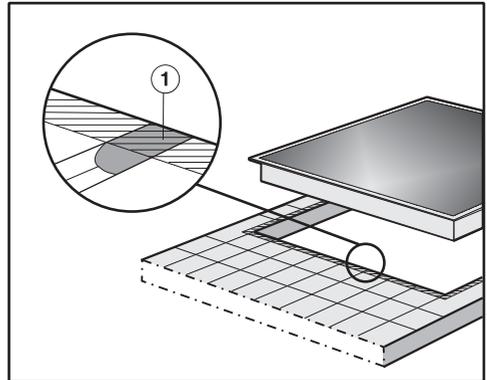
Le joint sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Joint d'étanchéité

Si le domino ProLine est démontée lors d'opérations de service, le joint d'étanchéité sous le bord du domino ProLine peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter la table.

Plan de travail carrelé



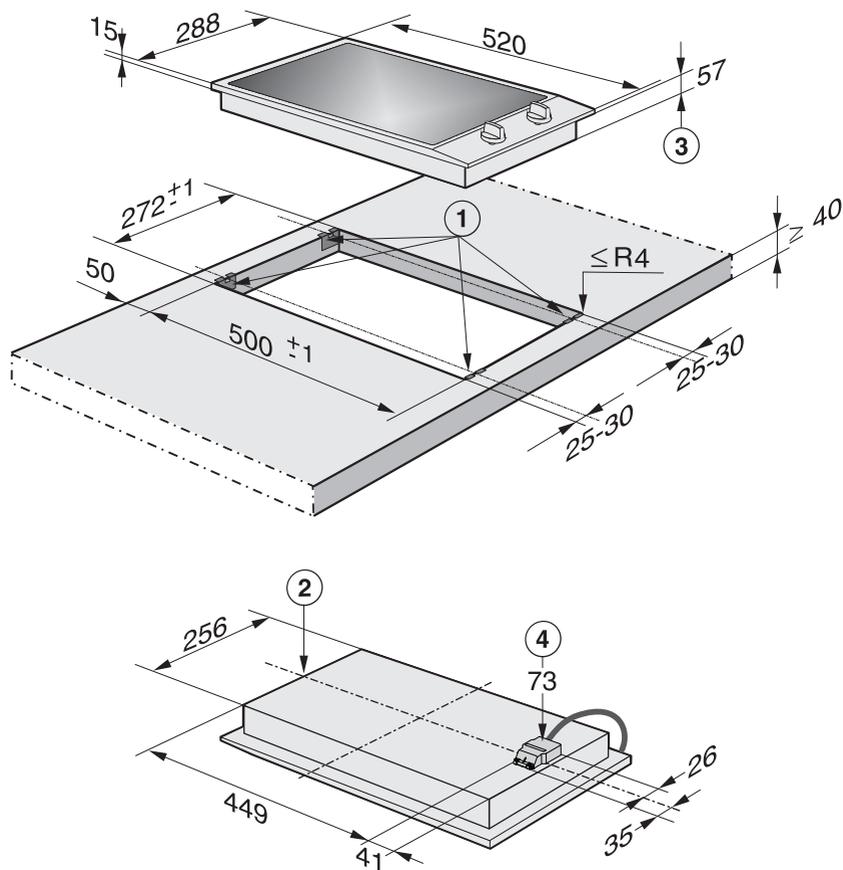
La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du domino ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le domino ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

Installation

Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

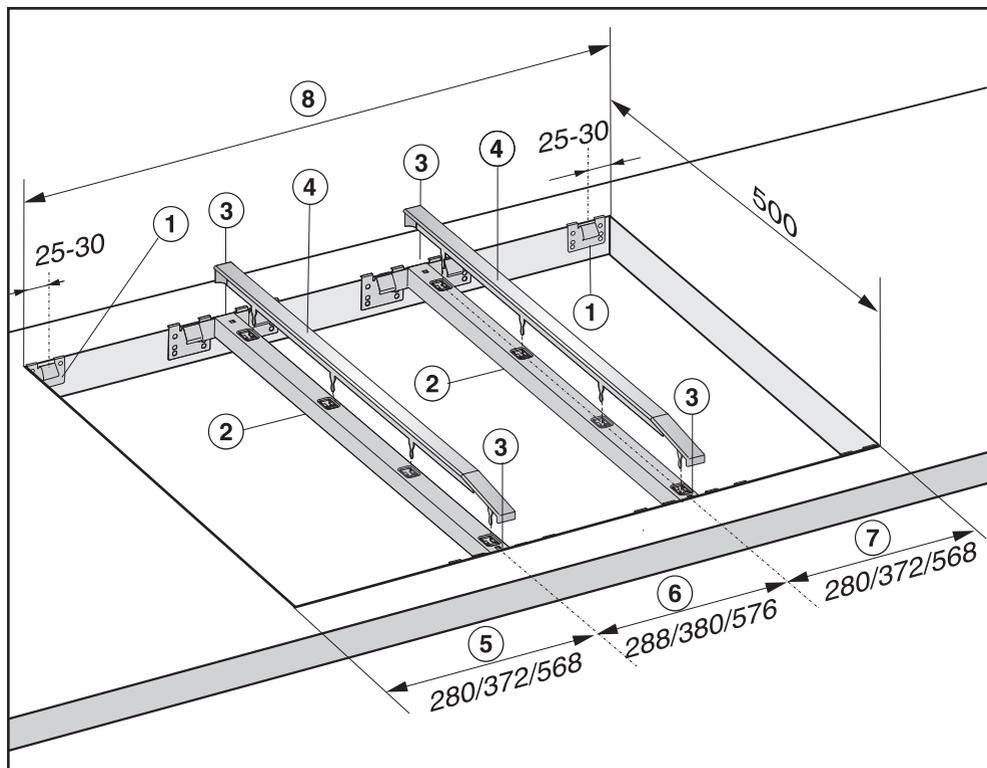
CS 1212-1



- ① Ressorts de serrage
- ② Avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2 000 mm

Installation

Découpe du plan de travail pour plusieurs dominos ProLine



Exemple : 3 dominos ProLine

- ① Ressorts de serrage
- ② Barrettes de jonction
- ③ Espace entre la baguette et le plan de travail
- ④ Cache
- ⑤ Largeur de domino ProLine moins 8 mm
- ⑥ Largeur de domino ProLine
- ⑦ Largeur de domino ProLine moins 8 mm
- ⑧ Découpe du plan de travail

Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des dominos ProLine occupent à chaque fois sur les côtés extérieurs droit et gauche 8 mm du plan de travail.

- Ajoutez les largeurs des dominos ProLine et soustrayez 16 mm du total.

Exemple :

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

Les dominos ProLine ont en fonction du modèle une largeur de 288 mm, 380 mm ou 576 mm (voir chapitre « Installation », section « Cotes d'encastrement »).

Barrettes de jonction

Lorsque plusieurs dominos ProLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque domino. La position respective de la barrette de jonction dépend de la largeur du domino ProLine.

Encastrement avec domino hotte

Respectez le mode d'emploi et les instructions de montage « Hotte de table avec domino ProLine » pour la taille de la découpe du plan de travail et l'installation des barrettes de jonction.

Installation

Montage

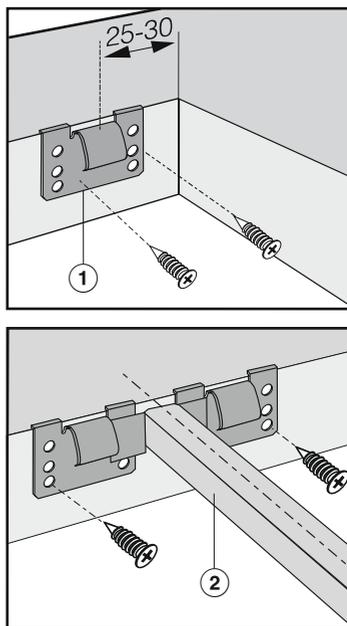
Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma sous « Cotes d'encastrement » ou en fonction de vos calculs (voir chapitre « Installation », section « Encastrement de plusieurs dominos Pro-Line »). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre « Installation », section « Distances de sécurité »).
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Assurez-vous de ne pas faire couler de produit sur le plan de travail.

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

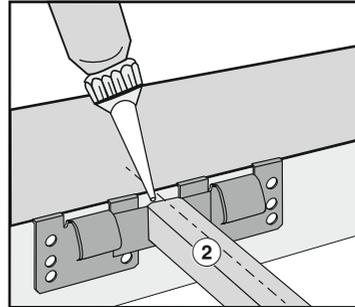
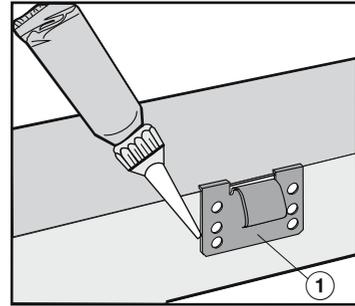
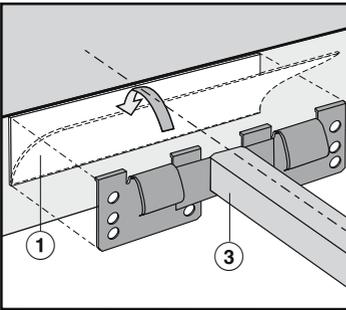
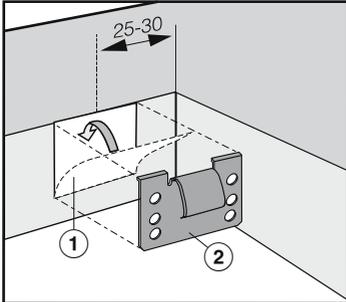
Fixer les ressorts de serrage et les barrettes de jonction – Plan de travail en bois



- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② avec les vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

Fixer les ressorts de serrage et les barrettes de jonction – Plan de travail en pierre naturelle

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



- Collez le ruban adhésif ① sur les positions indiquées dans le croquis de la table de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage ② ou les barrettes de jonction ③ sur le bord supérieur de la découpe et exercer une forte pression.

- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des ressorts de serrage ① ou des barrettes de jonction ② avec du silicone.
- Remplissez l'espace ⑤ entre les baguettes ② et le plan de travail avec du silicone.

Installation

Encastrement avec domino hotte

Respectez le mode d'emploi et les instructions de montage « Hotte de table avec dominos ProLine » pour la mise en place du ventilateur de table et du domino ProLine.

Installation du domino ProLine

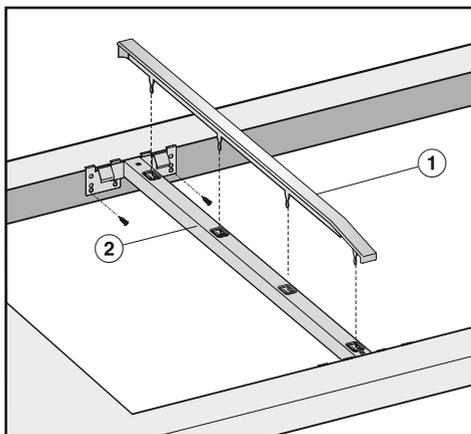
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez le domino ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du domino ProLine de manière uniforme avec les deux mains et vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche 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.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier en plus le domino ProLine.

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

Encastrer plusieurs dominos ProLine

- Une fois en place, poussez le domino ProLine vers le côté jusqu'à ce que les trous de la barrette de jonction soient visibles.



- Enclenchez le cache ① dans les trous de la barrette de jonction ② qui sont prévus à cet effet.
- Placez le prochain domino ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit ci-avant.

Raccordement du domino ProLine

- Raccordez le/ les domino(s) ProLine sur le réseau électrique.
- Vérifiez que le domino ProLine fonctionne correctement.

Soulever le domino ProLine

Si le domino ProLine n'est pas accessible du bas, vous aurez besoin d'un outil spécial pour le retirer.

- Si le domino ProLine est accessible depuis le bas, repoussez-le du bas. Commencez par soulever la partie arrière.

Installation

Raccordement électrique

Le domino ProLine est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez le domino ProLine de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement du domino ProLine sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du domino ProLine.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

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 exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Fiches de données de produits

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1212-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
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 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 168,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	177,1 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1221-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	1
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 180-300 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 170,3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	170,3 Wh/kg

Fiches de données de produits

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1222
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
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 100-160 mm 2. = Ø 200 / 200x300 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 188,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	187,0 Wh/kg

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CS 1212-1, CS 1221-1, CS 1222