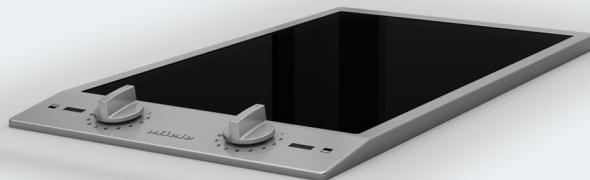


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Plan de cuisson électrique 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.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Aperçu</b> .....	16
Plan de cuisson .....	16
CS 1112.....	16
CS 1122.....	17
CS 1134.....	18
Indicateurs.....	18
Caractéristiques des zones de cuisson.....	19
<b>Première mise en marche</b> .....	20
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois.....	20
Première mise en service d'un élément ProLine .....	20
<b>Mode de fonctionnement</b> .....	21
<b>Récipients de cuisson</b> .....	22
<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....	23
<b>Plages de réglage</b> .....	24
<b>Commande</b> .....	25
Bouton de commande.....	25
Mise en marche .....	25
Arrêt.....	25
Indicateur de chaleur résiduelle .....	25
Mise en circuit .....	26
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	27
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	28
Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox.....	29
Nettoyer les boutons.....	29
Nettoyer la surface vitrocéramique .....	30
<b>Que faire si ...</b> .....	31
<b>Accessoires en option</b> .....	32
<b>Service après-vente</b> .....	33
Contact en cas d'anomalies.....	33
Plaque signalétique.....	33
Garantie.....	33

<b>Installation</b> .....	34
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	34
Distances de sécurité.....	35
Instructions d'encastrement.....	39
Dimensions d'encastrement.....	40
CS 1112.....	40
CS 1122.....	41
CS 1134.....	42
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine.....	43
Installation .....	45
Raccordement électrique CS 1112, CS 1122 .....	49
Raccordement électrique CS 1134 .....	50
<b>Fiches de données de produits</b> .....	53

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

### Utilisation conforme

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Enfants dans le foyer

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

## Sécurité technique

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

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

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

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

► La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

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

Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que s'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).
- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.  
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Les droits à la garantie sont supprimés si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ 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 four à vapeur au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Le plan de cuisson doit être complètement déconnecté du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Pour vous en assurer :
- déconnectez les fusibles de l'installation électrique ou
  - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débranchez la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- Risque d'électrocution. N'allumez pas le plan de cuisson si vous constatez que le plateau vitrocéramique est endommagé (craquelures, fissures). Éteignez-le dès que vous soupçonnez une anomalie. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. Ne recouvrez jamais le plan de cuisson, par ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au plan de cuisson. N'utilisez pas le plan de cuisson comme desserte. Éteignez le plan de cuisson après chaque utilisation !
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble ne touche pas le plan de cuisson brûlant. La gaine isolante du câble électrique risque d'être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.
- ▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
- ▶ Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- ▶ Les récipients en plastique ou en film d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou de film d'aluminium.
- ▶ Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", paragraphe "Nettoyage de la surface vitrocéramique").
- ▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Les éliminer aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celle-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- ▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si vous installez plusieurs éléments ProLine :

Des objets chauds peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes au niveau de la barrette de jonction.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le plan de cuisson.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum 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 élément ProLine.

## Mise au rebut de l'emballage

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

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

## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



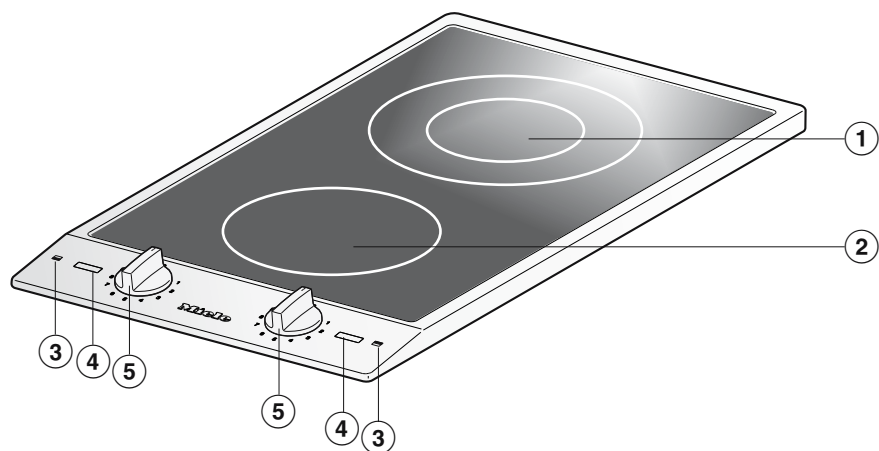
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

# Aperçu

---

## Plan de cuisson

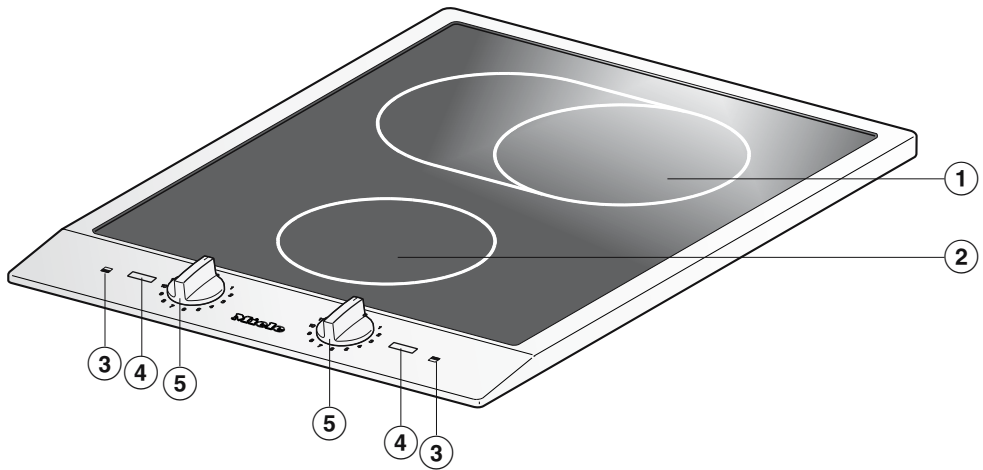
CS 1112



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Symboles pour l'affectation des boutons
- ④ Indicateurs
- ⑤ Bouton de commande



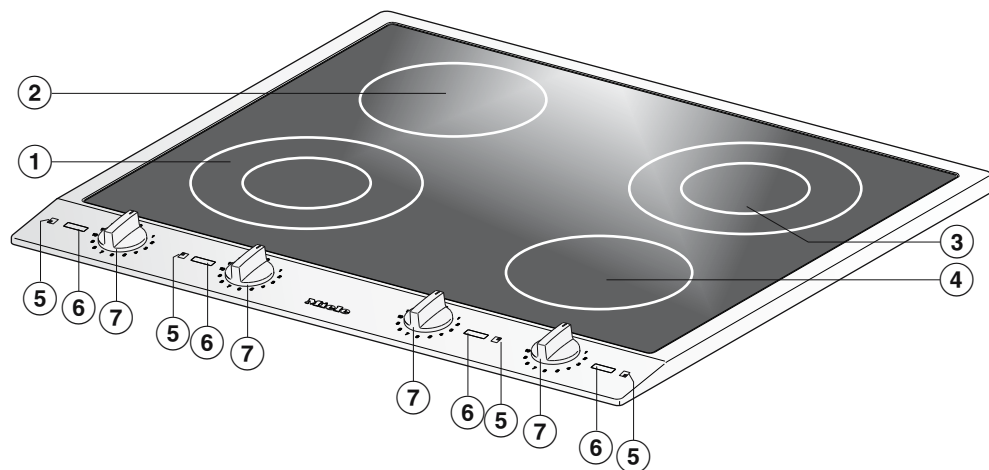
CS 1122



- ① Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Symboles pour l'affectation des boutons
- ④ Indicateurs
- ⑤ Bouton de commande

# Aperçu

CS 1134



- ① Zone de cuisson à circuit double
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à circuit double
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑥ Indicateurs
- ⑦ Bouton de commande

## Indicateurs



- ① Témoign lumineux de chauffage allumé
- ② Témoign lumineux d'activation  
Un autre circuit de chauffage est activé.
- ③ Témoign lumineux de chaleur résiduelle

## Caractéristiques des zones de cuisson

CS 1112		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	10,0/18,0	700/1.800
②	14,5	1.200
		Total : 3.000

CS 1122		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	18,0/ 18,0 x 26,5	1.500/ 2.400
②	14,5	1.200
		Total : 3.600

CS 1134		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	10,0/18,0	700/1.800
②	14,5	1.200
③	10,0/18,0	700/1.800
④	14,5	1.200
		Total : 6.000

## Première mise en marche

---

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

### **Nettoyer un élément ProLine pour la première fois**

- Avant la première utilisation, essuyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

### **Première mise en service d'un élément ProLine**

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.

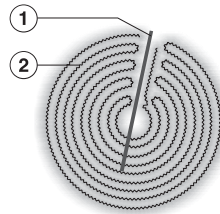
L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

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

Chaque zone de cuisson dispose d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne) qui empêche la surchauffe de la plaque vitrocéramique (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe").

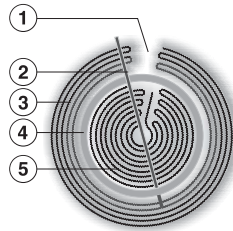
Si un niveau de puissance est réglé, le chauffage se met en marche et le ruban de chauffe est visible à travers la plaque vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance réglé et est régulée électroniquement. Ainsi se détermine la "synchronisation" d'une zone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

## Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

## Zone de cuisson à circuit double

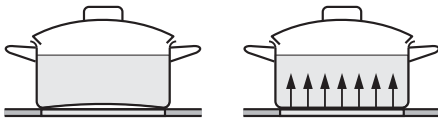


- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

# Récipients de cuisson

---

Les récipients **les plus appropriés** sont des casseroles ou poêles en métal à fond épais légèrement bombés vers l'intérieur à l'état froid. Sous l'effet de la chaleur, le fond se dilate et repose à plat sur la zone de cuisson, favorisant ainsi une transmission optimale de la chaleur.



Froid

Chaud

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

Les récipients **inappropriés** sont la vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium, car elle fond sous l'effet de températures élevées.

Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre "Nettoyage et entretien", paragraphe "Nettoyage de la surface vitrocéramique").

Les propriétés du fond de la casserole peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple).

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

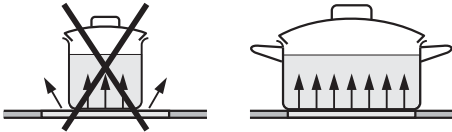
(voir chapitre "Présentation", paragraphe "Informations sur les zones de cuisson").

- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer la plaque vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c'est le diamètre (en général plus petit) du fond.

## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- Assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle coïncide avec celui de la zone de cuisson ou qu'il est légèrement supérieur pour éviter une déperdition de chaleur.




- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
- En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson de 5 à 10 minutes avant l'écoulement du temps de cuisson pour mettre à profit la chaleur résiduelle.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

## Plages de réglage

	Plage de réglage
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparation de yaourt	1-2
Émulsionner des sauces composées uniquement de jaune d'œuf et de beurre Réchauffer de petites quantités de liquide Maintenir au chaud de plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1-3
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Émulsionner des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou hollandaise Cuisson de bouillies Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Cuire à l'étuvée des fruits	3-5
Décongeler des surgelés Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson Faire gonfler des pâtes, des légumes secs Faire gonfler des céréales	4-6
Saisir et faire mijoter de grandes quantités	7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir, œufs au plat, etc.	8-9
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes, etc.	9-11
Cuire des grands volumes d'eau Cuire à feu vif	11-12

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




 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

## Bouton de commande

Le plan de cuisson est équipé de différents boutons de commande :

- Les boutons de commande munis du symbole  ont une butée. Ils ne peuvent pas être tournés au-delà de la butée en position **0**.
- Les boutons de commande sans symbole n'ont pas de butée. Ils sont rotatifs à 360°.

## Mise en marche

Si vous réglez le niveau de puissance sur **12**, assurez-vous que le repère du bouton de commande est exactement sur **12**.

- Tournez le bouton de commande **avec la butée** vers la droite, sur le niveau de puissance souhaité.
- Tournez le bouton de commande **sans la butée** vers la droite ou la gauche, sur le niveau de puissance souhaité.

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

## Arrêt


- Tournez le bouton de commande **avec butée** vers la gauche sur **0**.
- Tournez le bouton **sans butée** vers la droite ou la gauche sur **0**.

Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, le témoin de fonctionnement s'éteint.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint seulement quand les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

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

# Commande

---

## Mise en circuit

Les zones de cuisson à double circuit et les zones de rôtissage ont un deuxième circuit de chauffe que vous pouvez activer.

### Activer le circuit de chauffe

- Tournez le bouton de commande vers la **droite**, au-delà de **12** et jusqu'en butée.
- Tournez le bouton de commande **vers la gauche**, sur le niveau de puissance souhaité.

### Désactiver le circuit de chauffe

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

## Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température interne), qui arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant qu'elle ne surchauffe.


Dès que la zone de cuisson a refroidi, le chauffage se réenclenche automatiquement.

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

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient installé est chauffé à vide.
- Le fond du récipient de cuisson ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.

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


## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirer immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours l'élément ProLine refroidir avant de le nettoyer.


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

### Détergents à ne pas utiliser

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


- de produit vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anticalcaires,
- de détachant et de produit antirouille
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle
- de décapant four en bombe
- de produit à vitres
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage

## Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox


 Dommages dus à 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 le nettoyage.

 Dommages liés à des salissures. Des salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages liés à un nettoyage non conforme.

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

N'utilisez pas de produit nettoyant inox sur les zones d'impression.

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


**Remarque :** Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser un produit spécial inox pour éviter un nouvel encrassement trop rapide. (voir le chapitre "Accessoires en option").

## Nettoyer les boutons

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

# Nettoyage et entretien

## Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages dus à des objets pointus.

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

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

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

Le liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.

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


- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option", paragraphe "Produits de nettoyage et d'entretien") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas ce produit sur la surface vitrocéramique chaude, faute de quoi des tâches

peuvent apparaître. Veuillez suivre les instructions du fabricant du détergent.

- Nettoyez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon doux et séchez ensuite la surface vitrocéramique.

Des résidus de produits nettoyant peuvent brûler lors des prochains processus de cuisson et endommager la vitrocéramique. Veuillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

- Éliminez les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson brûlantes.

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la surface vitrocéramique chaude à l'aide d'un grattoir.

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

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

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

Problème	Cause et solution
<p><b>Les zones de cuisson ne sont pas chaudes.</b></p>	<p>Le plan de cuisson n'est pas alimenté.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le SAV Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).</li> </ul> <hr/> <p>Une anomalie technique s'est peut-être produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez les boutons de commande sur <b>0</b>.</li> <li>■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– coupant l'interrupteur du fusible correspondant ou en dévissant complètement le fusible,</li> <li>– coupant le disjoncteur différentiel.</li> </ul> </li> <li>■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le plan de cuisson en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.</li> </ul>
<p><b>Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.</b></p>	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un plan de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.</p>
<p><b>Une zone de cuisson s'éteint automatiquement.</b></p>	<p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".</li> </ul>
<p><b>Délai trop long avant l'ébullition du contenu du récipient de cuisson.</b></p>	<p>Entre <b>12</b> et <b>0</b>, le plan de cuisson chauffe à puissance réduite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si le repère du bouton de commande est positionné sur le niveau de puissance <b>12</b>.</li> </ul>

## Accessoires en option

---

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

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

### **Produit de nettoyage 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

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

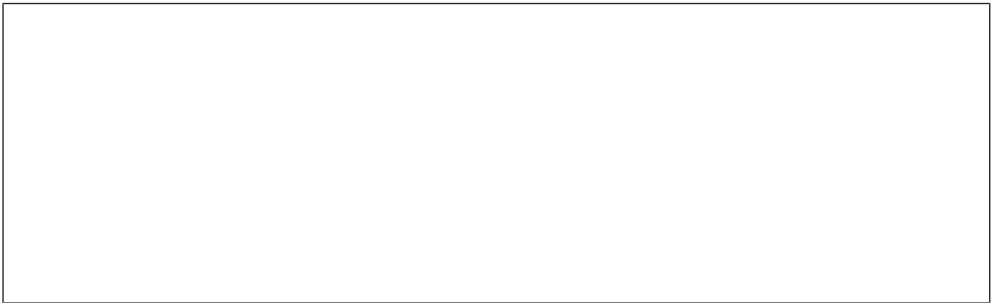
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

## Plaque signalétique

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



## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement



⚠ Dommages dus à un montage non conforme.

Un montage non conforme peut endommager l'élément ProLine.

Seul un technicien qualifié est habilité à installer l'élément ProLine.



⚠ Dommages dus à des chutes d'objets.

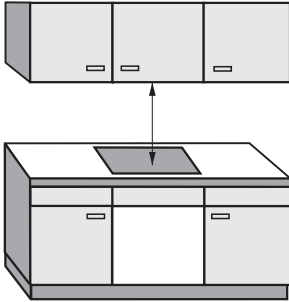
L'élément ProLine peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

Installez l'élément ProLine après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ L'élément ProLine ne doit pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Après installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique 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 de l'élément ProLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre l'élément 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 de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être d'environ 600 mm minimum.

Si plusieurs éléments 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

L'élément ProLine doit être installé de préférence en laissant un espace généreux à droite et à gauche.

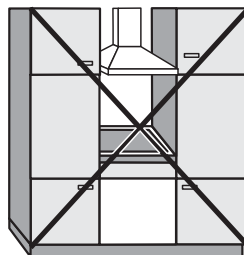
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

Sur un côté de l'élément 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.

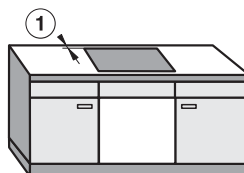
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :  
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
50 mm.

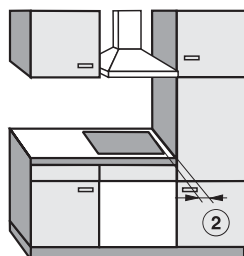
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
50 mm.



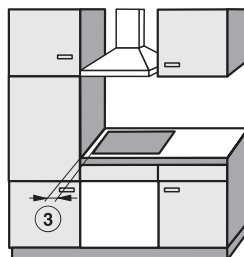
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

## Distance minimale sous l'élément ProLine

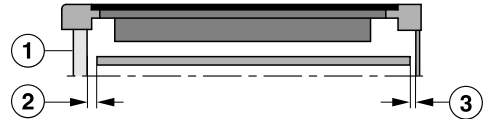
Pour garantir une ventilation adéquate de l'élément ProLine, il est indispensable d'assurer une distance minimale sous l'élément ProLine par rapport à un four, une tablette ou un tiroir.

Distance minimale entre le bord inférieur de l'élément ProLine et

- le bord supérieur du four : 40 mm
- le bord supérieur de la tablette : 40 mm
- le bord supérieur du tiroir : 40 mm

## Tablette

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



Vue latérale

- ① Avant
- ② Espace à l'avant
- ③ Espace à l'arrière

Pour l'**aération** de l'élément ProLine, nous recommandons un espace ② de 20 mm à l'avant entre le meuble et la tablette.

Un espace ③ de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour la **pose du câble d'alimentation électrique** entre le meuble et la tablette.

# Installation

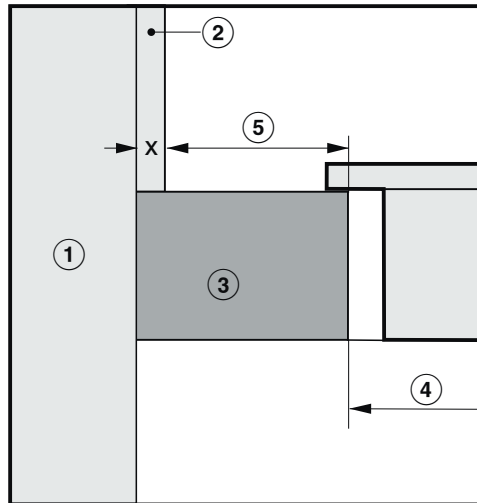
## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

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

Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si 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 la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

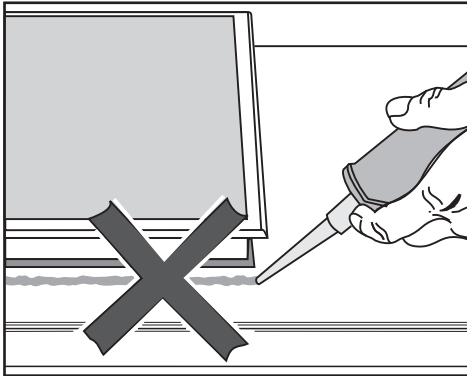
Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$



- ① Mur
- ② Revêtement de niche dimension  $x = \text{épaisseur du revêtement de niche}$
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de  $50 \text{ mm} - \text{dimension } x$

## Instructions d'encastrement

### Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



⚠ Dommages dus à un montage incorrect.

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

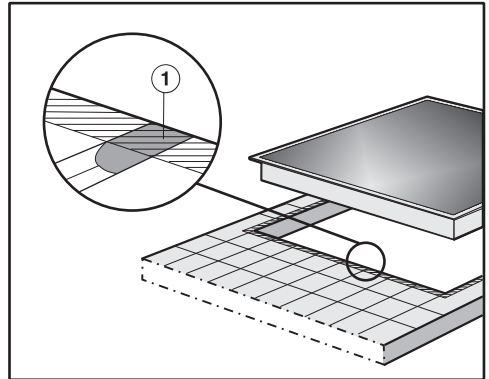
N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément ProLine.

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

### Joint d'étanchéité

Si l'élément ProLine est démonté lors d'opérations d'entretien, le joint d'étanchéité sous le bord de l'élément ProLine peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

### Plan de travail carrelé



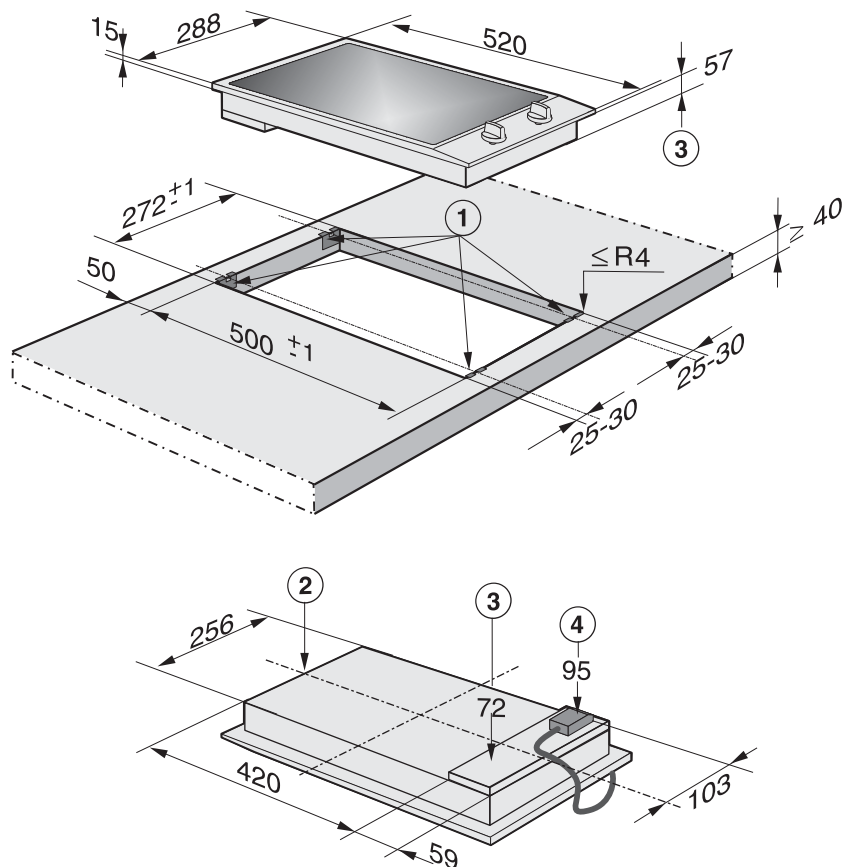
La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

# Installation

## Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

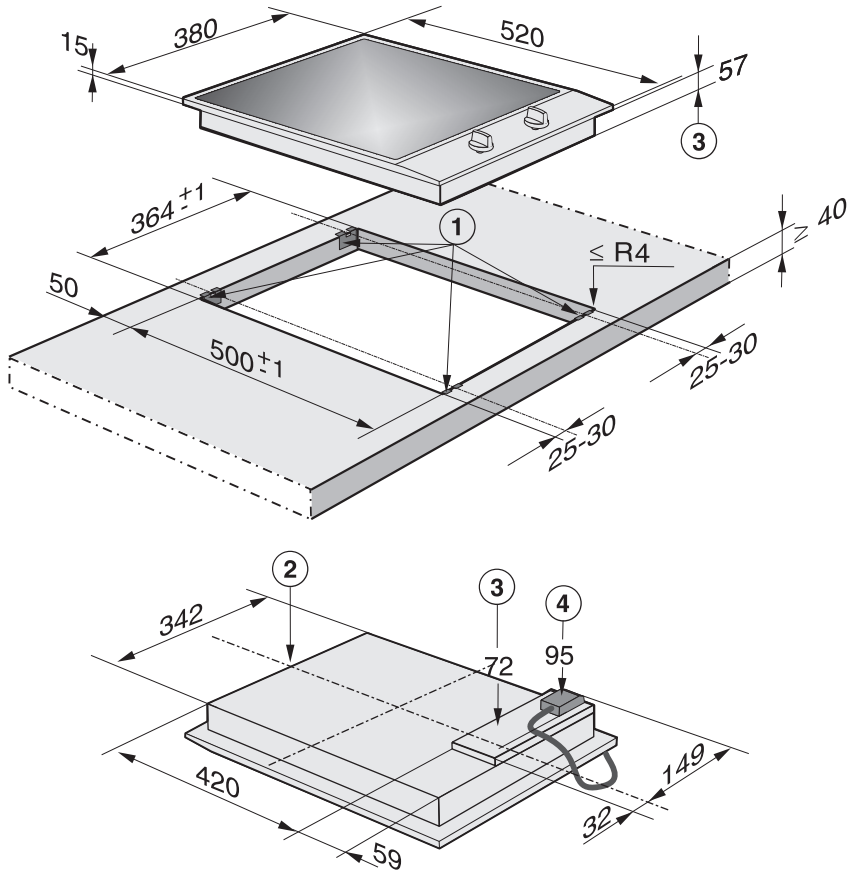
### CS 1112



- 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



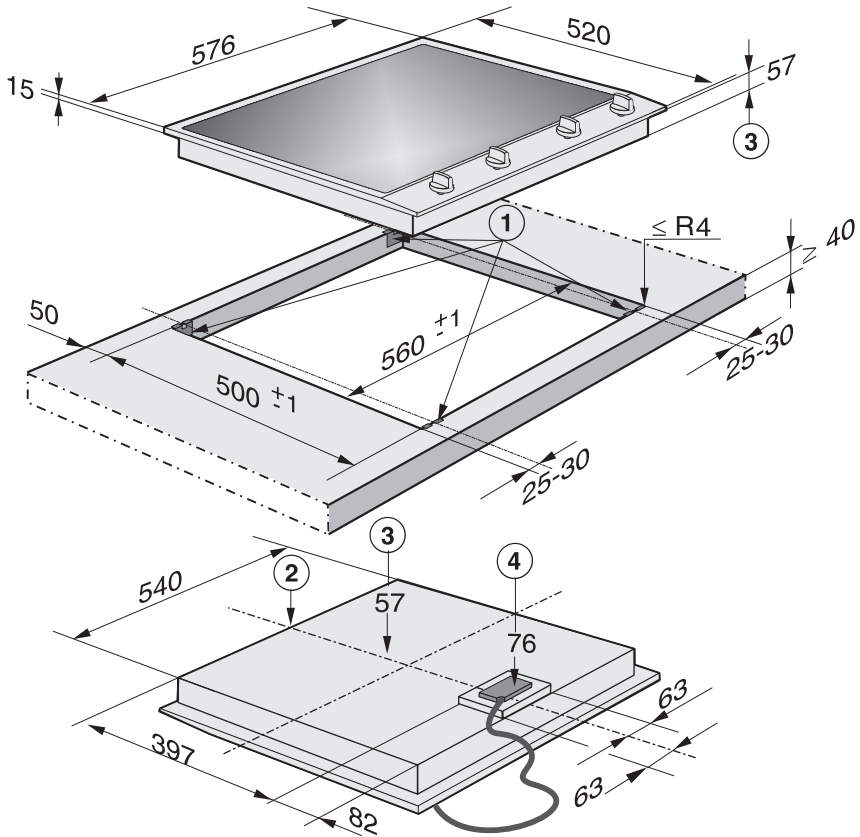
CS 1122



- 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

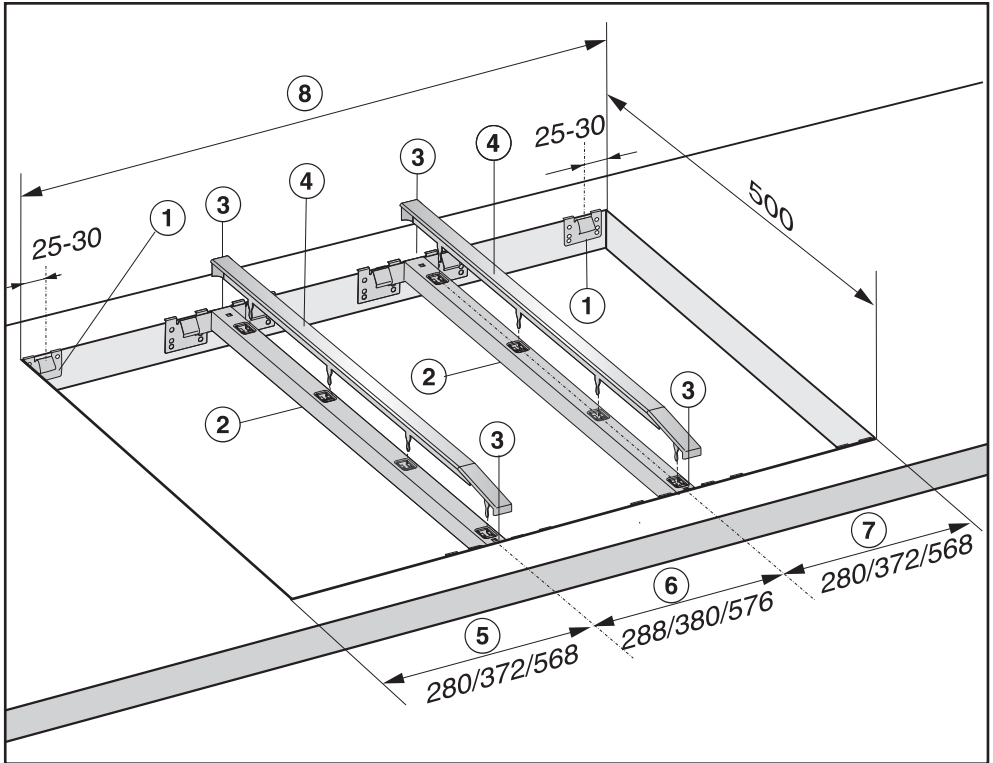
# Installation

CS 1134



- 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

## Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine



Exemple : 3 éléments ProLine

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

# Installation

---

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent sur chaque côté extérieur, droit et gauche, 8 mm du plan de travail.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et déduisez 16 mm du total.

Exemple :

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

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

## Barres d'écartement

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position correspondante de la barrette de jonction est en fonction de la largeur de l'élément ProLine.

## Installation avec hotte de plan de travail

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

## Installation

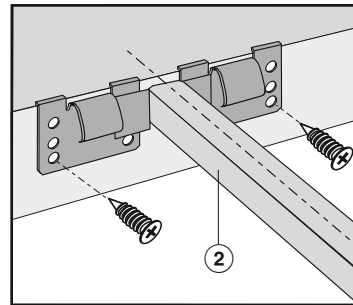
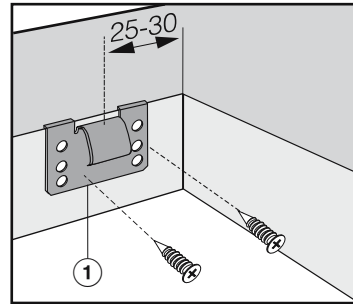
### Préparer le plan de travail

- Réalisez la découpe dans le plan de travail comme indiqué dans le croquis sous “Cotes d’encastrement” ou comme calculé (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Pour éviter tout gonflement dû à l’humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau utilisé doit être thermorésistant.

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

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

### Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois

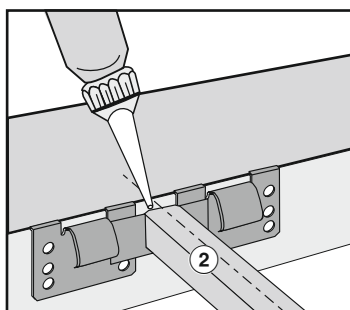
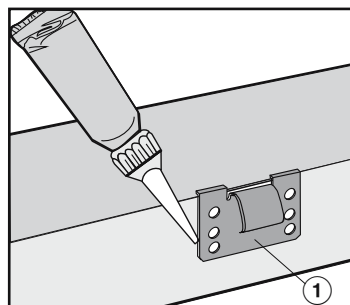
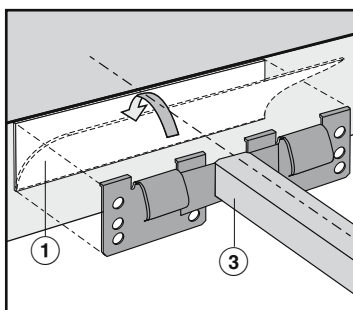
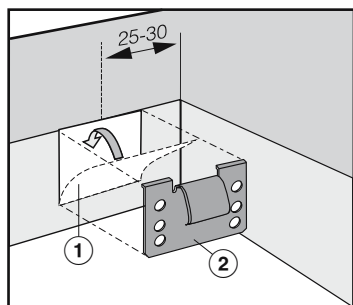


- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② avec les vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

# Installation

## Fixation des ressorts de serrage et des 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 aux emplacements indiqués dans les illustrations du plan 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 exercez une forte pression.

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

## Installation avec hotte de plan de travail

Respectez le mode d'emploi et les instructions de montage "Hotte de plan de travail avec éléments ProLine" pour la mise en place de la hotte de plan de travail et des éléments ProLine.

## Mise en place d'un élément ProLine

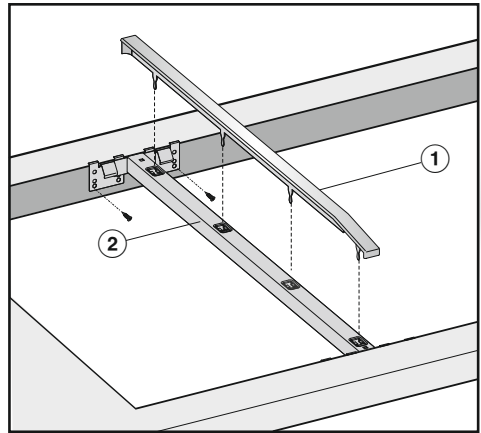
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour renforcer l'étanchéité de l'élément ProLine.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.

## Mise en place de plusieurs éléments ProLine

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



- Encliquez le cache ① dans les trous de la barrette de jonction ② prévus à cet effet.
- Placez l'élément ProLine suivant (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit ci-dessus.

# Installation

---

## Raccorder un élément ProLine

- Raccordez l'élément ProLine/les éléments ProLine au réseau électrique.
- Vérifiez que chaque élément ProLine fonctionne correctement.

## Soulever un élément ProLine

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


- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en pressant par le bas. Appuyez d'abord sur l'arrière.



## Raccordement électrique CS 1112, CS 1122

L'élément ProLine est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise avec mise à la terre.


Installez l'élément 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 de l'élément 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 à la norme 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 de l'élément 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 technicien qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le présent mode d'emploi ou la plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée et le fusible correspondant. Comparez ces instructions avec les données du raccordement électrique sur site.


En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

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. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire. Les mesures 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.

# Installation

---

## Raccordement électrique CS 1134

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

Faites raccorder l'élément ProLine au réseau électrique par un électricien qualifié.

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

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

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.


## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'élément ProLine.

## Disjoncteurs

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

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et / ou de maintenance peut provoquer une électrocution.

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

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

### Fusibles

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

### Coupe-circuits automatiques à vis

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

### Disjoncteurs encastrables

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

### Disjoncteur différentiel

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


## Raccordement au secteur

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

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

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

## Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

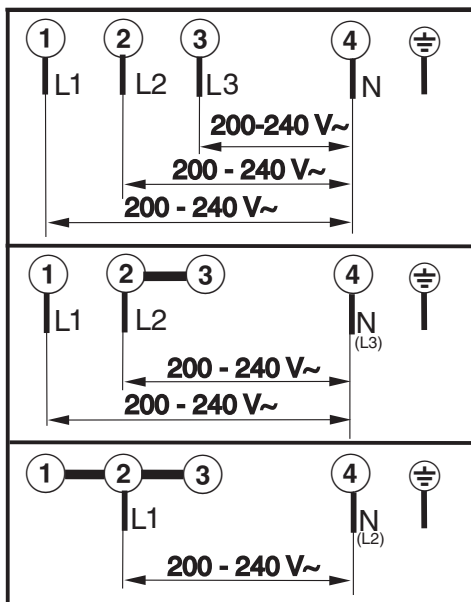
# Installation

## Schéma de raccordement

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

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

## Schéma de raccordement



# 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 1112
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 145 mm 2. = Ø 100-180 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	192,4 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1122
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 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	-

# Fiches de données de produits

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	CS 1134
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 100 / Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	-

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

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

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

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

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

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

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

## **Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CS 1112, CS 1122, CS 1134

fr-BE

M.-Nr. 07 138 270 / 06