

Mode d'emploi et instructions de montage Teppan-Yaki ProLine



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	3
Votre contribution à la protection de l'environnement	12
Schéma descriptif	13
T Teppan Yaki	13
Dispositifs d'affichage	13
Première mise en service	14
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois	14
Première mise en service d'un élément ProLine	14
Commande	15
Boutons de commande	15
Mise en marche	15
Arrêt	15
Indicateur de chaleur résiduelle	15
Conseils de cuisson	16
Nettoyage et entretien	17
Nettoyage du bandeau de commande/cadre inox	18
Nettoyage des boutons de commande	18
Nettoyer la surface de cuisson	19
Que faire si ... ?	20
Accessoires en option	21
Service après-vente	22
Contact en cas d'anomalies	22
Plaque signalétique	22
Garantie	22
Installation	23
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	23
Distances de sécurité	24
Conseils pour l'encastrement	28
Cotes d'encastrement	29
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine	30
Encastrement	32
Raccordement électrique	36
Fiches techniques des produits	37

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce Teppan Yaki répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le Teppan Yaki 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 souligne l'obligation de lire le chapitre pour l'installation du Teppan Yaki et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce Teppan Yaki est destinée à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce Teppan Yaki n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Utilisez le Teppan Yaki exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de vos plats. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ 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 Teppan Yaki en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le Teppan Yaki sans surveillance après avoir reçu les instructions garantissant une manipulation sécurisée. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du Teppan Yaki 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. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le Teppan Yaki sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un Teppan Yaki. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le Teppan Yaki chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés à proximité du Teppan Yaki. Les enfants seraient tentés de grimper sur le Teppan Yaki pour les attraper.
- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un Teppan Yaki endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un Teppan Yaki présentant des dommages.
- ▶ 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 corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique du Teppan Yaki n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du Teppan Yaki doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.
Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le Teppan Yaki au réseau électrique.
- ▶ Le Teppan Yaki ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce Teppan Yaki ne doit pas être utilisé 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 du Teppan Yaki.
N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du Teppan Yaki par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le Teppan Yaki n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec 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 le Teppan Yaki au réseau électrique.
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre Teppan Yaki du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique,
- dévissez entièrement le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique,
- débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

► Risque d'électrocution.

Si le Teppan Yaki est défectueux, ne mettez pas l'appareil en service ou arrêtez-le immédiatement. Déconnectez le Teppan Yaki du réseau électrique. Appelez le SAV.

► Si le Teppan Yaki a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le Teppan Yaki. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le Teppan Yaki, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

- ▶ Le Teppan Yaki chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que les témoins de chaleur résiduelle soient éteints !
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un Teppan Yaki en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le Teppan Yaki pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le Teppan Yaki sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Eteignez le Teppan Yaki.
Étouffez les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas le Teppan Yaki sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ Les sprays, liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles risquent de s'enflammer au contact de la chaleur. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs situés directement sous l'appareil. Si des range-couverts sont placés là, ils doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.
- ▶ Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le Teppan Yaki pour stériliser et chauffer des bocaux ou boîtes de conserve.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne recouvrez jamais votre Teppan Yaki ! 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 le Teppan Yaki avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Lorsque le Teppan Yaki 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. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le Teppan Yaki pour poser des objets. Éteignez le Teppan Yaki après chaque utilisation !
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur le Teppan Yaki chaud. Pour toutes les manipulations sur l'appareil, portez des gants ou des maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur, à proximité du Teppan Yaki, veillez à ce que le fil ne touche pas le Teppan Yaki brûlant. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du câble électrique.
- ▶ Le Teppan Yaki devient très chaud. N'utilisez pas d'ustensiles recouverts d'un revêtement. Même les ustensiles recouverts d'un revêtement résistant à de fortes températures ne sont pas appropriés.
- ▶ Lors du montage de plusieurs éléments ProLine :
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

Nettoyage et entretien

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

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.

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.

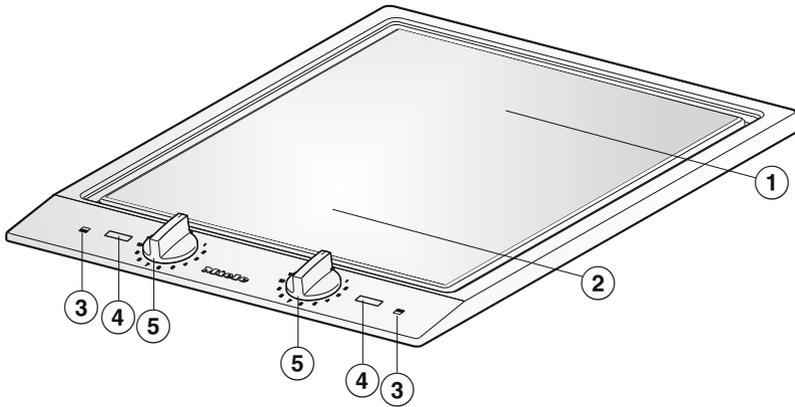
Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. 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 endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Teppan Yaki



- ① Zone arrière du teppan
- ② Zone avant du Teppan
- ③ Symbole pour l'affectation des boutons
- ④ Dispositifs d'affichage
- ⑤ Boutons de commande

Dispositifs d'affichage



- ① Voyant de contrôle de chauffage allumé
- ② Voyant de contrôle de température
N'est allumé que pendant le chauffage
- ③ Voyant de contrôle de chaleur résiduelle

Première mise en service

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Nettoyer un élément ProLine pour la première fois

- Nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et essuyez-les.

Première mise en service d'un élément ProLine

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Le Teppan Yaki est composé de deux zones de Teppan qui peuvent être activées et réglées séparément. Vous pouvez utiliser toute la surface pour y faire cuire de grandes quantités d'aliments. Vous pouvez cuire de petites quantités sur la zone avant et les maintenir au chaud sur la zone arrière à un faible niveau de puissance.

 Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.
Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.
Ne laissez pas le Teppan Yaki sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Boutons de commande

Les boutons de commande ont une butée et ne doivent pas être tournés au-delà de **12** sur **0**.

Mise en marche

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

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

Le voyant de contrôle de température se "synchronise" avec le corps de chauffe du Teppan Yaki, c'est-à-dire qu'il ne s'allume que lorsque celui-ci est en fonctionnement.

Arrêt

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le Teppan Yaki est chaud, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint lorsque le Teppan Yaki peut être touché sans danger.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.
Ne touchez pas les surfaces tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Commande

Conseils de cuisson

Avant chaque utilisation, essuyez le Teppan Yaki avec un chiffon humide afin d'éliminer les particules de poussière ou autres dépôts.

- Préchauffez le Teppan Yaki pendant 8 à 10 minutes. Pour ce faire, réglez le niveau de puissance avec lequel vous souhaitez cuire vos aliments. Pour les plages de réglage 9 à 12, le préchauffage peut être effectué au niveau de puissance 12.
- Le Teppan Yaki doit être suffisamment chaud, surtout pour la viande. Une température trop basse produit trop de jus de viande.
- La cuisson sur le Teppan Yaki ne nécessite que très peu de matière grasse, voire aucune si l'aliment est mariné. Si vous utilisez de la graisse à rôti, déposez-la sur le Teppan Yaki uniquement lorsque le voyant de contrôle de température s'est éteint.
- N'utilisez que des matières grasses ou des huiles prévues pour des températures élevées.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- Tamponnez les aliments humides avec du papier absorbant pour éviter les projections.
- Ne salez la viande qu'en fin de cuisson, elle risquerait sinon de se dessécher.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez le Teppan Yaki.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le Teppan Yaki.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

Retirez 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 les nettoyant, n'utilisez pas

- des détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaires,
- des produits détachants ou anti-rouille,
- des détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- des détergents contenant des solvants,
- des détergents pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four et grill,
- des nettoyants pour le verre,
- des brosses ou des éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des gommes détachantes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du bandeau de commande/cadre inox

 Dommages dus aux 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 dus à des salissures.

Des salissures (par ex. aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages dus à un nettoyage non conforme.

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

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

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

Conseil : 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").

Nettoyage des boutons de commande

- Nettoyez le(s) bouton(s) de commande avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable.
- Essuyez le(s) bouton(s) de commande avec un chiffon propre.

Nettoyer la surface de cuisson

- Éliminez immédiatement le plus gros des salissures avec une spatule.
- Laissez refroidir la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tiède, puis versez dessus un peu d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laissez ramollir les salissures. Nettoyez la surface avec la face abrasive d'une éponge à vaisselle et quelques gouttes du nettoyant spécial inox et vitrocéramique Miele (voir chapitre "Accessoires en option"). Pour finir, passez une éponge humide sur la surface de cuisson humide et séchez avec un chiffon propre.

Rincez toujours à l'eau claire. Vous éliminerez ainsi les résidus de produit de nettoyage qui entreraient sinon en contact avec les aliments lors de la prochaine utilisation.

N'utilisez en aucun cas un produit d'entretien pour l'inox sur la surface de cuisson.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Problème	Cause et dépannage
Le Teppan Yaki ne chauffe pas.	Le Teppan Yaki n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).

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

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Produit spécial inox, 250 ml

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

Chiffon microfibras

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez 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. Vérifiez que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.
Un montage incorrect peut endommager l'élément ProLine.
Faites monter l'élément ProLine exclusivement par un technicien qualifié.

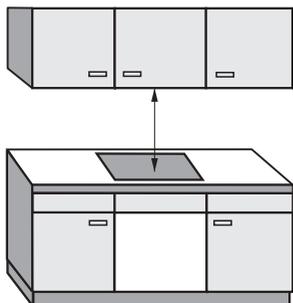
 Dommages dus à la chute d'objets.
L'élément ProLine peut subir des dommages lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.
Installez l'élément ProLine uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ Le Teppan-Yaki ne doit pas être installé directement à côté de la salamandre (CS 1421). Un écart minimal de 150 mm doit être respecté entre le Teppan-Yaki et la salamandre.
- ▶ 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 ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément 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.

Installation

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 (par ex. armoire flottante) au-dessus de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être de 760 mm minimum.

Si plusieurs éléments ProLine avec des distances de sécurité recommandées différentes sont installés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus élevée.

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

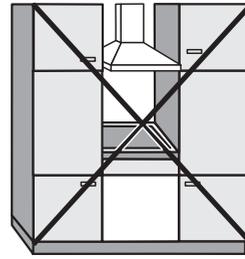
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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.

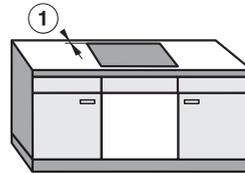
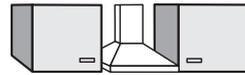
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.

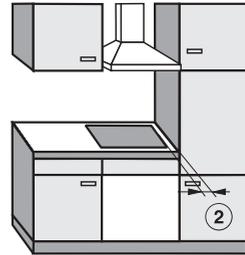
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



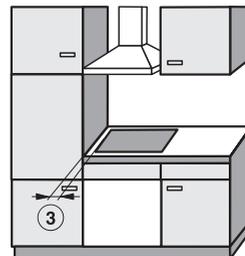
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Installation

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.

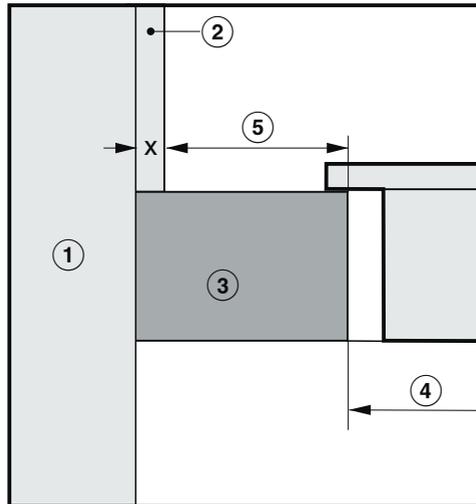
Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé 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 le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

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

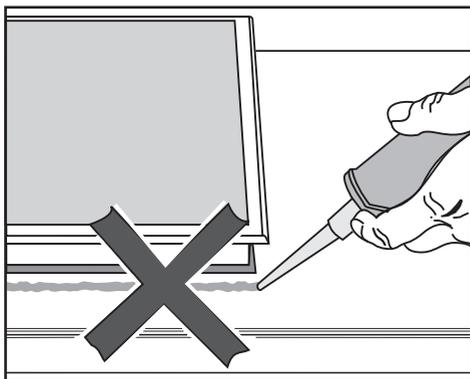


- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - cote x

Installation

Conseils pour l'encastrement

Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



 Dommages dus à un montage incorrect.

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

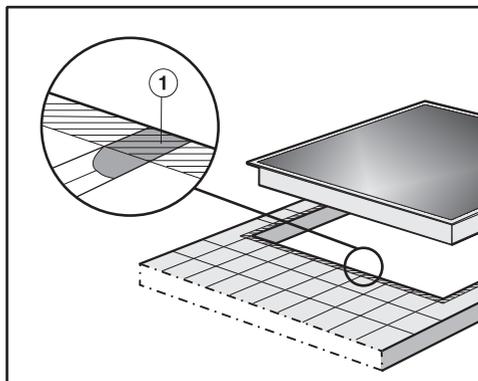
N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre le plan de travail et l'élément ProLine.

La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au 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.

Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent 8 mm vers l'extérieur sur le plan de travail du côté gauche et du côté droit.

- Additionnez les largeurs des éléments 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 éléments 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 éléments ProLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position de la barrette de jonction dépend de la largeur de l'élément ProLine.

Encastrement avec aérateur de table

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

Installation

Encastrement

Préparation du plan de travail

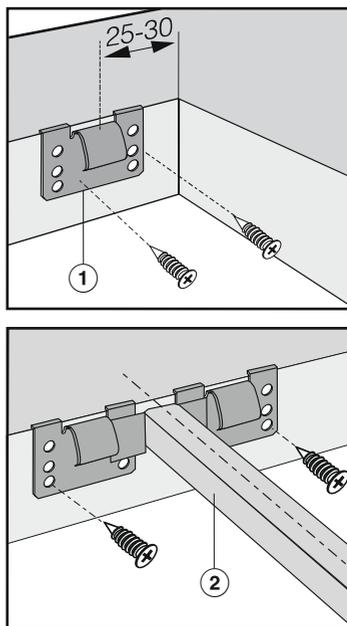
■ Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma sous “Cotes d’encastrement” ou en fonction de vos calculs (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).

■ Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d’un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l’humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce 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.

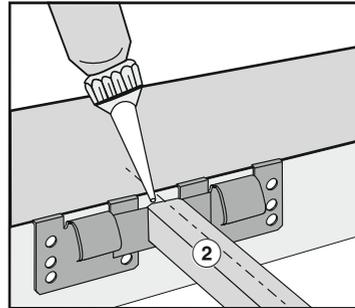
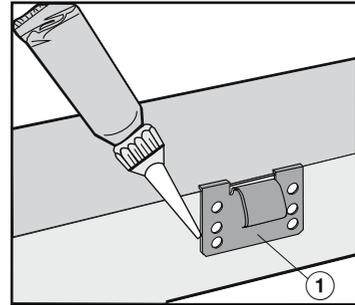
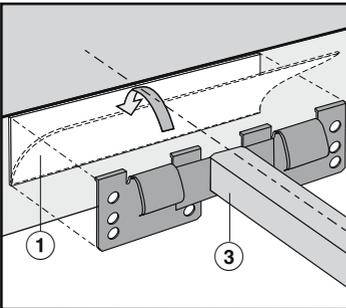
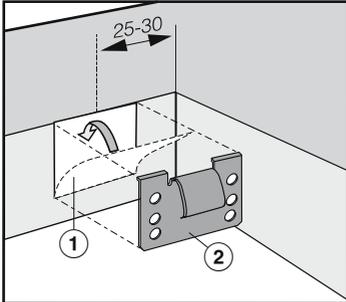
Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois



- 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 à l’aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

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 double-face puissant (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Placez 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.
- Bouchez l'espace ⑤ entre les baguettes ② et le plan de travail à l'aide de silicone.

Installation

Encastrement avec aérateur de table

Respectez le mode d'emploi et les instructions de montage "Aérateur de table avec éléments ProLine" pour la mise en place de l'aérateur de table et des éléments ProLine.

Installation de l'élément ProLine

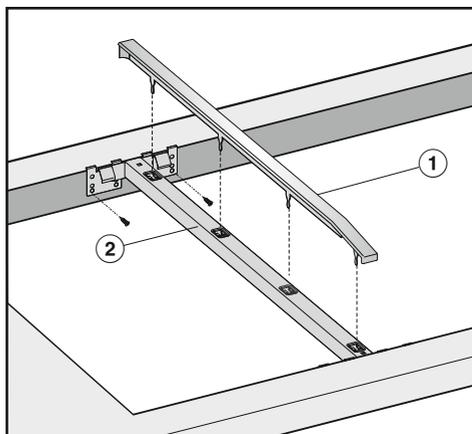
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine avec les deux mains de manière uniforme, jusqu'à ce qu'il 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 (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 l'élément ProLine en place, poussez-le 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 prévus à cet effet.
- Placez l'élément ProLine suivant (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit précédemment.

Raccorder l'élément ProLine

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

Soulever l'élément ProLine

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

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en appuyant dessus par le bas. Commencez par soulever la partie arrière.

Installation

Raccordement électrique

Le domino ProLine est livré de série avec une fiche de raccordement, “prêt à brancher” dans 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 satisfaire aux prescriptions en vigueur.

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 du raccordement 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 corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Les fiches techniques des modèles décrits dans les présents mode d'emploi et 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 1327
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 190x290 mm 2. = 190x290 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 ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	-

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CS 1327

fr-CH

M.-Nr. 09 051 630 / 07