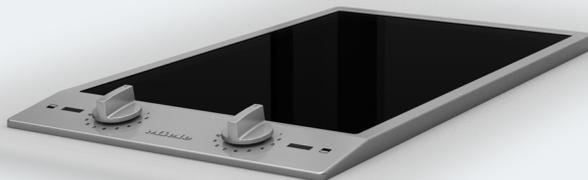


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Plan de cuisson à induction ProLine



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

# 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 1212-1 .....	16
CS 1221-1 .....	17
CS 1222.....	18
Panneau de commande et écran .....	19
Caractéristiques des zones de cuisson.....	20
<b>Première mise en marche</b> .....	21
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois .....	21
Première mise en service d'un élément ProLine .....	21
<b>Mode de fonctionnement</b> .....	22
Bruits .....	22
Gestion de puissance.....	23
<b>Récipients de cuisson</b> .....	24
<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....	26
<b>Plages de réglage</b> .....	27
<b>Commande</b> .....	28
Bouton de commande.....	28
Mise en marche .....	28
Arrêt.....	28
Indicateur de chaleur résiduelle .....	28
Fonction mijotage automatique.....	29
Booster .....	30
Maintien au chaud.....	31
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	32
Verrouillage de la mise en marche .....	32
Arrêt de sécurité.....	32
Sécurité anti-surchauffe .....	33
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	34
Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox.....	35
Nettoyer les boutons .....	35
Nettoyer la surface vitrocéramique .....	36

---

<b>Que faire si ...</b> .....	37
Messages sur les afficheurs/l'écran .....	37
Problèmes généraux ou anomalies techniques.....	39
<b>Accessoires en option</b> .....	40
<b>Service après-vente</b> .....	41
Contact en cas d'anomalies.....	41
Plaque signalétique .....	41
Garantie.....	41
<b>Installation</b> .....	42
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	42
Distances de sécurité .....	43
Instructions d'encastrement.....	47
Dimensions d'encastrement.....	48
CS 1212-1 .....	48
CS 1221-1, CS 1222 .....	49
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine.....	50
Installation .....	52
Raccordement électrique .....	56
<b>Fiches de données de produits</b> .....	57

## 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.
- ▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche.

## 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 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

---

- ▶ Ne posez pas de casserole ou de poêle chaude sur la zone d'affichage de votre table de cuisson : ces objets risquent de détériorer l'électronique qui se situe juste en-dessous.
- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le plan de cuisson chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Lorsque le plan de cuisson a complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ 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.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant 1 minute maximum sans utiliser le Booster.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du plan de cuisson.
- ▶ La plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du plan de cuisson, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson.
- ▶ Si un tiroir se situe sous le plan de cuisson encastré, ne stockez pas d'objets pointus ou petits, des papiers des serviettes etc. dans ce tiroir. Ces objets pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur de refroidissement ou perturber le refroidissement.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément 2 récipients de cuisson sur une zone de cuisson ou une zone de rôtissage.
- ▶ Si les plats ne recouvrent que partiellement la zone de cuisson ou la zone rôtisserie, les poignées peuvent devenir brûlantes. Centrez toujours correctement la casserole / poêle sur la zone de cuisson !
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.
- ▶ 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.
- ▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, évitez d'utiliser l'appareil pendant le processus de pyrolyse, car la protection contre la surchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant) risquerait d'être déclenchée.
- ▶ 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.



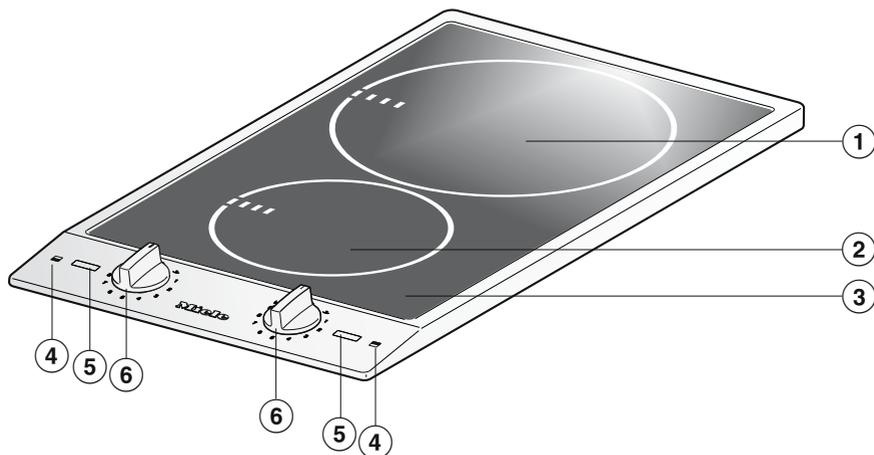
Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère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

---

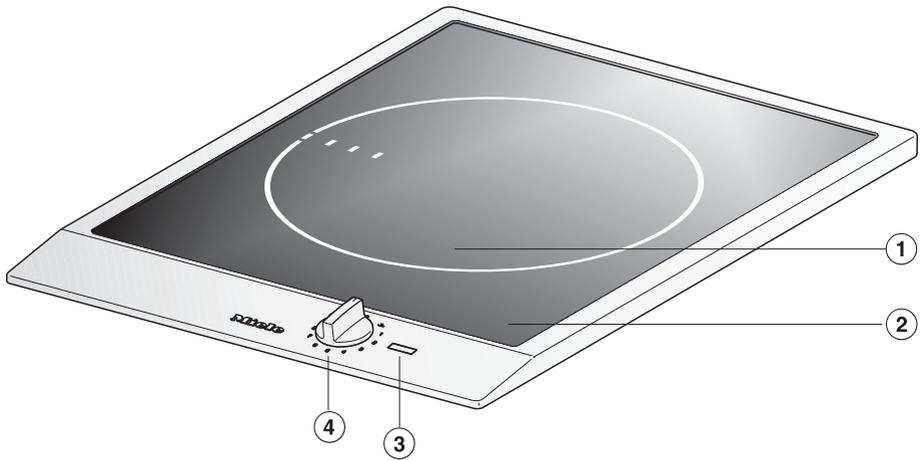
## Plan de cuisson

CS 1212-1



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Affichage des zones de cuisson
- ④ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑤ Indicateurs
- ⑥ Bouton de commande

CS 1221-1

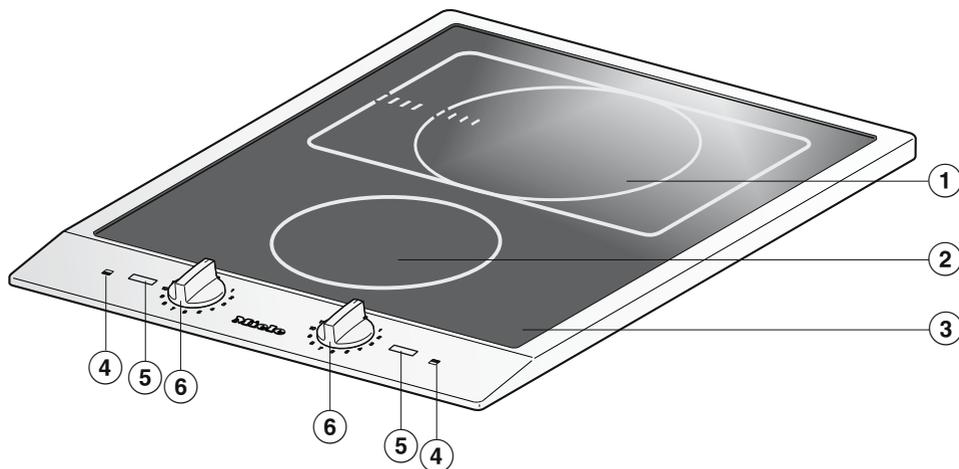


- ① Zone de cuisson avec TwinBooster
- ② Affichage des zones de cuisson
- ③ Indicateurs
- ④ Bouton de commande

# Aperçu

---

CS 1222



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

## Panneau de commande et écran

### Symboles Bouton de commande

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

### Affichage des zones de cuisson

Symbole	Description
	Récipient absent ou inadapté
<i>R</i>	Début de cuisson automatique
<i>L</i>	Verrouillage de la mise en marche activé
<i>C / D</i>	Arrêt de sécurité
<i>H</i>	Sécurité anti-surchauffe
<i>I</i>	Booster/TwinBooster niveau 1 activé
<i>II</i>	TwinBooster niveau 2 activé

### Indicateurs



- ① Témoin lumineux de chauffage allumé
- ② Témoin lumineux du Booster  
Le Booster est activé
- ③ Témoin lumineux de chaleur résiduelle

# Aperçu

## Caractéristiques des zones de cuisson

CS 1212-1			
Zone de cuisson	Ø en cm <sup>1</sup>	Puissance en Watt à 230 V <sup>2</sup>	
①	16–23	normal	2.300
		TwinBooster, niveau 1	3.000
		TwinBooster, niveau 2	3.700
②	10–16	normal	1.400
		Booster	2.200
Total		3.700	

CS 1221-1		
Ø en cm <sup>1</sup>	Puissance en Watt à 230 V <sup>2</sup>	
18–28	normal	2.600
	TwinBooster, niveau 1	3.000
	TwinBooster, niveau 2	3.700

CS 1222			
Zone de cuisson	Ø en cm <sup>1</sup>	Puissance en Watt à 230 V <sup>2</sup>	
①	14–20	normal	1.850
		TwinBooster, niveau 1	2.500
		TwinBooster, niveau 2	3.000
	20 x 30	normal	2.300
		TwinBooster, niveau 1	3.000
		TwinBooster, niveau 2	3.700
②	10–16	normal	1.400
		Booster	2.200
Total		3.700	

<sup>1</sup> Dans la plage indiquée, vous pouvez utiliser un récipient de cuisson de n'importe quel diamètre de base.

<sup>2</sup> La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et du matériau du récipient de cuisson.

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

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

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

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

Lors du premier branchement du plan de cuisson ou après une coupure de courant, les indicateurs s'allument pendant env. 1 seconde en guise de test. Une fois que les indicateurs sont éteints, vous pouvez mettre le plan de cuisson en marche.

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

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.

Veillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

## Mode de fonctionnement

---

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

L'induction ne fonctionne que si vous utilisez des récipients dont le fond est magnétisable (voir chapitre "Récipients de cuisson"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient de cuisson.

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Lorsque le plan de cuisson 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.

N'utilisez pas le plan de cuisson pour y poser des objets.

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

### Bruits

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

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

Les zones de cuisson peuvent produire un crépitement si le récipient de cuisson est pourvu d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich, par ex.).

Des sifflements peuvent se produire si on pose des casseroles à fond multi-matériaux, comme les fonds sandwich, sur des zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Commande", paragraphe "Booster").

Un cliquetis peut se faire entendre lorsque s'opèrent les connexions électroniques, surtout si le niveau de puissance est peu élevé.

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

## Gestion de puissance

Le plan de cuisson dispose d'une puissance totale maximale, qui ne peut pas être dépassée pour des raisons de sécurité.

La puissance totale maximale possible est indiquée dans le chapitre "Aperçu", section "Caractéristiques des zones de cuisson".

Les deux zones de cuisson sur le plan de cuisson sont associées l'une à l'autre. La connexion permet de transférer la puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à l'autre.

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

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

- Le niveau de puissance est réduit.
- La fonction début de cuisson automatique est désactivée. La cuisson se poursuit sur le niveau de puissance réglé. Si la puissance n'est pas atteinte, le niveau de puissance est réduit.
- Le Booster est désactivé.
- La zone de cuisson est désactivée.

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

Lorsque le niveau de puissance est réduit, le niveau de puissance réduit clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec  $\mathcal{L}$ .  
Quand la puissance n'est plus transmise car la zone de cuisson associée est arrêtée,  $\mathcal{D}$  clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec  $\mathcal{L}$ .

# Récipients de cuisson

---

## Récipient de cuisson adapté

- en acier inoxydable avec base métallique magnétisable,
- en acier émaillé,
- en fonte.

Les propriétés du fond du récipient peuvent influencer l'uniformité de la cuisson (lorsque vous souhaitez faire dorer une crêpe, par exemple). Le fond du récipient doit répartir la chaleur de manière homogène. Un fond sandwich en inox est bien adapté.

## Récipients de cuisson non adaptés

- en acier inoxydable sans base métallique magnétisable,
- en aluminium, en cuivre,
- en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

## Contrôler le récipient de cuisson

Si vous n'êtes pas certain que votre casserole convient à l'induction, prenez un aimant et approchez-le du fond du récipient. En règle générale, si l'aimant reste collé, le récipient de cuisson peut être utilisé avec l'induction.

## Affichage pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

☒ apparaît dans l'affichage des zones de cuisson quand :

- aucun récipient de cuisson adapté n'a été posé sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit,
- le récipient de cuisson a été retiré de la zone de cuisson toujours en marche.

Si aucun récipient de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

## Utilisation de la zone de cuisson

- Placer un récipient de cuisson adapté dans les 3 minutes.

☒ s'éteint. La cuisson se poursuit avec les réglages effectués auparavant.

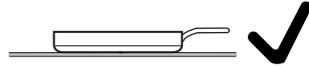
- Si vous utilisez un autre récipient de cuisson et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.

## Arrêt de l'utilisation de la zone de cuisson

- Arrêtez la zone de cuisson.

## Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, section “Informations sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
  - Positionnez le récipient sur la zone de cuisson correspondante/si possible au milieu de la zone 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 le récipient pour le déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière du récipient n’entravent pas le fonctionnement du plan de cuisson. De telles rayures sont des traces d’usure normales et ne peuvent faire l’objet d’une réclamation.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal, mais ce qui importe, c’est le diamètre (en général plus petit) du fond.



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

## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- 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 consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- 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.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

## Plages de réglage

	Plage de réglage
Maintien au chaud	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1–2
Cuire de la bouillie de lait	2
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz Décongeler les légumes en bloc Cuire les céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes/des œufs au plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée Cuire les pâtes	4
Cuire des légumes/du poisson à l'étuvée, Décongeler et réchauffer des produits surgelés	5
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des œufs sur le plat	6
Porter à ébullition de grandes quantités, par ex. de la soupe Monter des crèmes et des sauces, par ex. sabayon ou sauce hollandaise Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses	6–7
Préparer des galettes de pommes de terre, des crêpes	7
Rôtir des viandes en daube	8
Cuire des grands volumes d'eau Cuire à feu vif	9

Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine à induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Pour cette raison, il est possible que le niveau de puissance diffère légèrement pour vos récipients de cuisson. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour vos récipients de cuisson. Pour les nouveaux récipients de cuisson dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le niveau de puissance immédiatement inférieur au niveau indiqué.

# Commande

 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.

Veillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec les plans de cuisson traditionnels.

## Bouton de commande

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

## Mise en marche

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

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

## Arrêt

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

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

## Fonction mijotage automatique

En mode de démarrage de cuisson automatique, la puissance de chauffe est automatiquement la plus élevée (puissance de début de cuisson) et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné (puissance de mijotage). Le temps de cuisson dépend de la puissance de mijotage (voir tableau).

### Activer

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

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

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

Si le bouton de commande des zones de cuisson est maintenu trop longtemps, le verrouillage de la mise en marche s'active et *L* apparaît dans l'affichage des zones de cuisson.

Pendant la phase de démarrage (voir tableau), *R* s'allume dans l'affichage des zones de cuisson.

### Désactiver

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

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

# Commande

---

## Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster (voir chapitre "Aperçu", section "Plan de cuisson").

Le Booster renforce la puissance pour que vous puissiez réchauffer rapidement de grandes quantités, par ex., de l'eau pour préparer des pâtes. L'augmentation de la puissance dure 10 minutes maximum.

Lorsque le Booster est activé, le paramètre de la zone de cuisson active peut changer, voir chapitre "Induction", section "Gestion de puissance".

Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour 1 zone de cuisson au maximum.

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

## Activer le Booster

- En passant par la position **9**, tournez légèrement le bouton de commande vers la droite sur la position **B I** puis revenez en position **9**.

/ apparaît dans l'affichage des zones de cuisson, dans l'indicateur B.

## Activer TwinBooster

### Niveau 1

- En dépassant la position **9**, tournez légèrement le bouton de commande vers la droite sur la position **B I/II** puis revenez en position **9**.

/ apparaît dans l'affichage des zones de cuisson, dans l'indicateur B.

### Niveau 2

- En dépassant la position **9**, tournez légèrement le bouton de commande vers la droite sur la position **B I/II** puis revenez en position **9**.
- En dépassant à nouveau la position **9**, tournez légèrement le bouton de commande sur la position **B I/II** puis revenez en position **9**.

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

## Désactiver Booster/TwinBooster

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Le symbole du Booster et B s'éteignent.

## Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir à température les plats chauds juste après leur préparation, et non à réchauffer des plats refroidis.

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

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

## Régler la fonction Maintien au chaud

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

# Dispositifs de sécurité

---

## Verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche ne peut être enclenché qu'après extinction de toutes les zones de cuisson.

Le plan de cuisson est équipé d'un verrouillage de la mise en marche pour prévenir toute mise en service intempestive des zones de cuisson.

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

### Activer

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

### Désactiver

- Tournez le bouton de commande droit (extérieur) vers la gauche jusqu'en butée, maintenez-le jusqu'à extinction de *L*.

## Arrêt de sécurité

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

## Sécurité anti-surchauffe

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

### Bobine à induction

- Si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le symbole *H* apparaît dans la zone d'affichage.
- Les autres zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

### Ventilateur

- Si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Ce n'est que lorsque le refroidisseur a suffisamment refroidi que vous pouvez remettre les zones de cuisson concernées en service.

- Arrêtez la(les) zone(s) de cuisson concernée(s).

Lorsque la zone de cuisson n'est pas éteinte,  et  clignotent en alternance dans l'affichage de la zone de cuisson concernée.

Vous pouvez à nouveau utiliser normalement la zone de cuisson une fois que le message d'erreur disparaît.

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

- Le récipient installé est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- La partie située sous le plan de cuisson n'est pas assez ventilée.
- Une zone de cuisson très chaude est réactivée après une panne de courant.

Si la sécurité anti-surchauffe se remet en marche malgré l'élimination de toutes les causes possibles, adressez-vous au SAV.

## 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.

### Messages sur les afficheurs/l'écran

Problème	Cause et solution
<b>U</b> clignote dans l'affichage des zones de cuisson.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient inadapté se trouve sur la zone de cuisson. Un récipient adapté a été retiré de la zone de cuisson. ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre "Récipients de cuisson").
<b>Dès qu'une zone de cuisson est enclenchée, L apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage.</b>	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de mise en marche (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Verrouillage de la mise en marche").
<b>Dès que la zone de cuisson est enclenchée, d apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage. La zone de cuisson ne chauffe pas.</b>	Le mode démonstration est activé. ■ Tournez le bouton de commande droit (extérieur) 2 fois brièvement vers la gauche jusqu'en butée puis une nouvelle fois et maintenez-le pendant env. 3 secondes.
<b>H apparaît dans l'affichage des zones de cuisson.</b>	La sécurité anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité anti-surchauffe".

## Que faire si ...

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

**Problèmes généraux ou anomalies techniques**

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> <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. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.</p>

## 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.

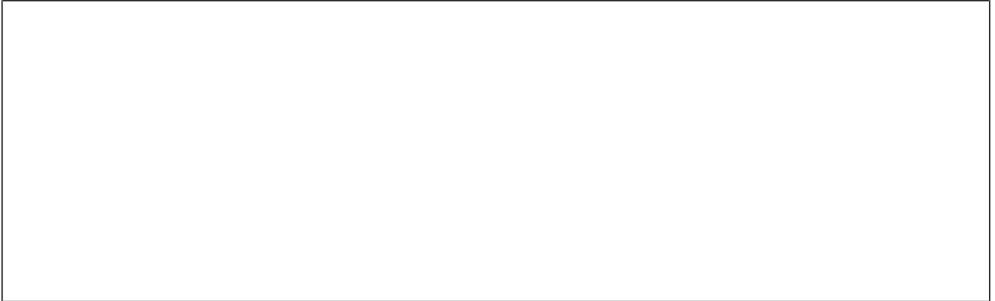
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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.

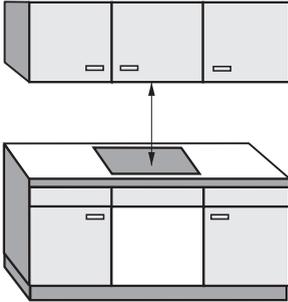
 Risque d'électrocution lié à la tension réseau.  
Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.  
Faites raccorder l'élément ProLine au réseau électrique exclusivement par un électricien qualifié.

 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.
- ▶ Cet élément ProLine ne peut être encastré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ 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 500 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.

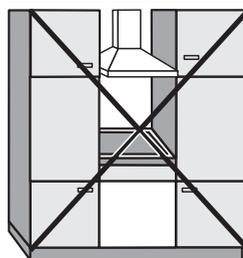
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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.

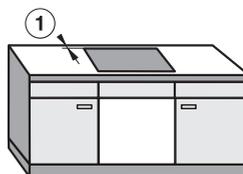
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :  
50 mm.

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 :  
40 mm.

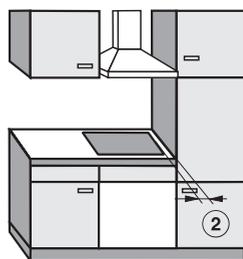
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
40 mm.



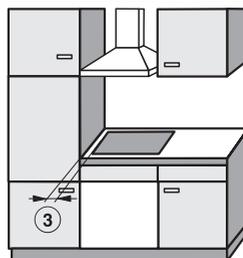
Interdit



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

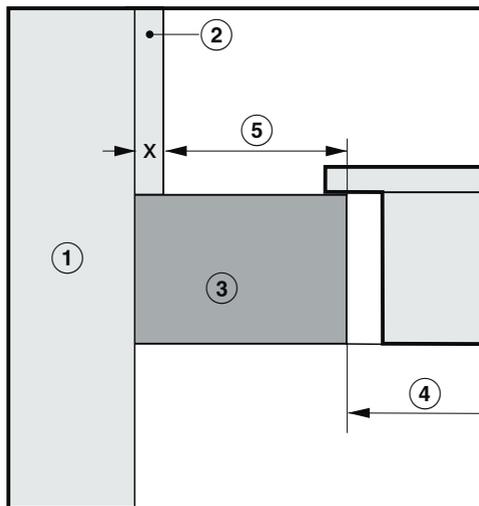
## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

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.

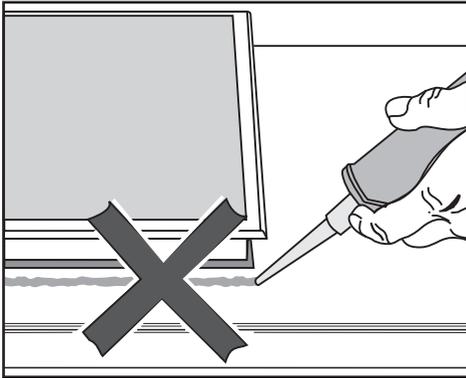
Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$



- ① Mur
- ② Revêtement de niche dimension  $x$  = 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 – 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.

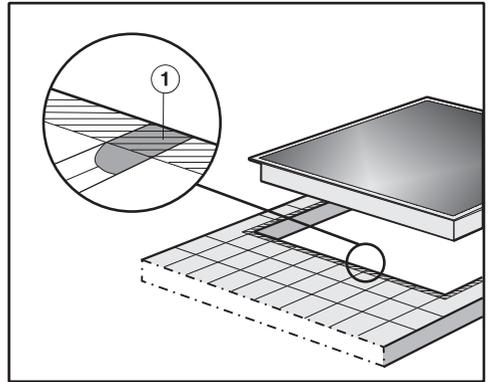
N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément ProLine.

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



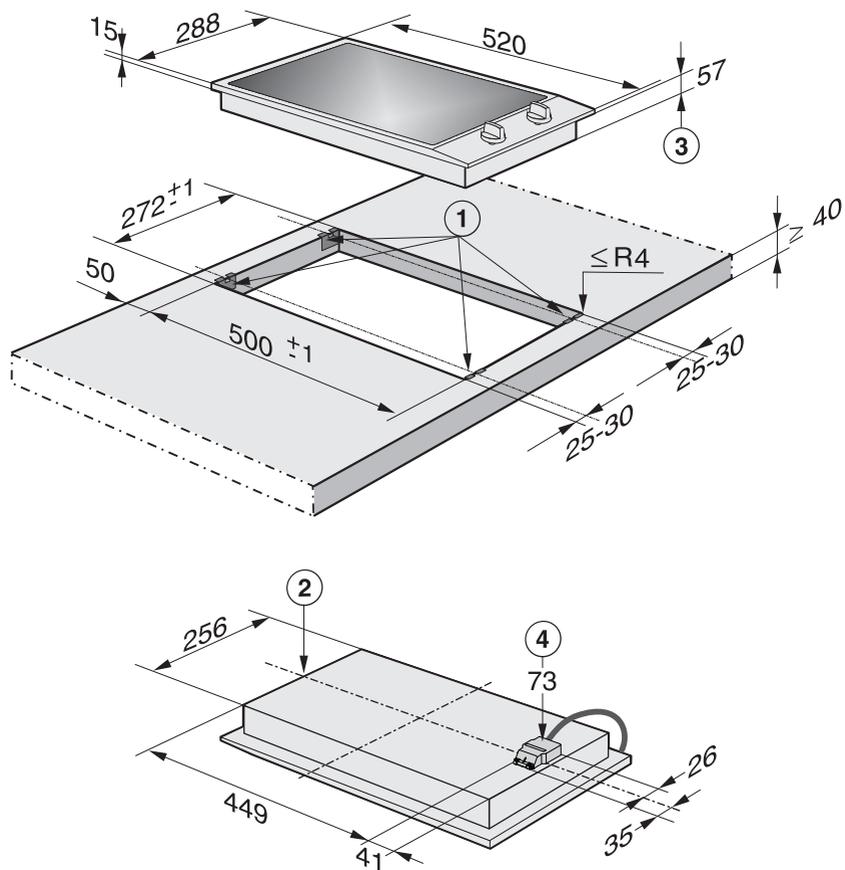
La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

# Installation

## Dimensions d'encastrement

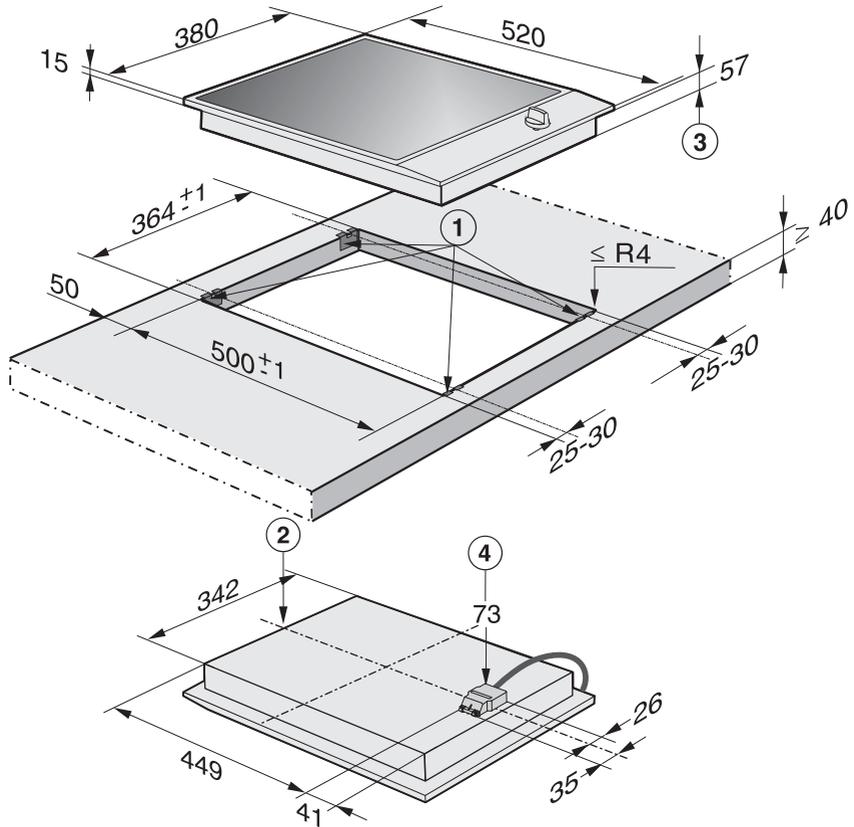
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### CS 1212-1



- ① Ressorts de serrage
- ② avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 2.000 mm

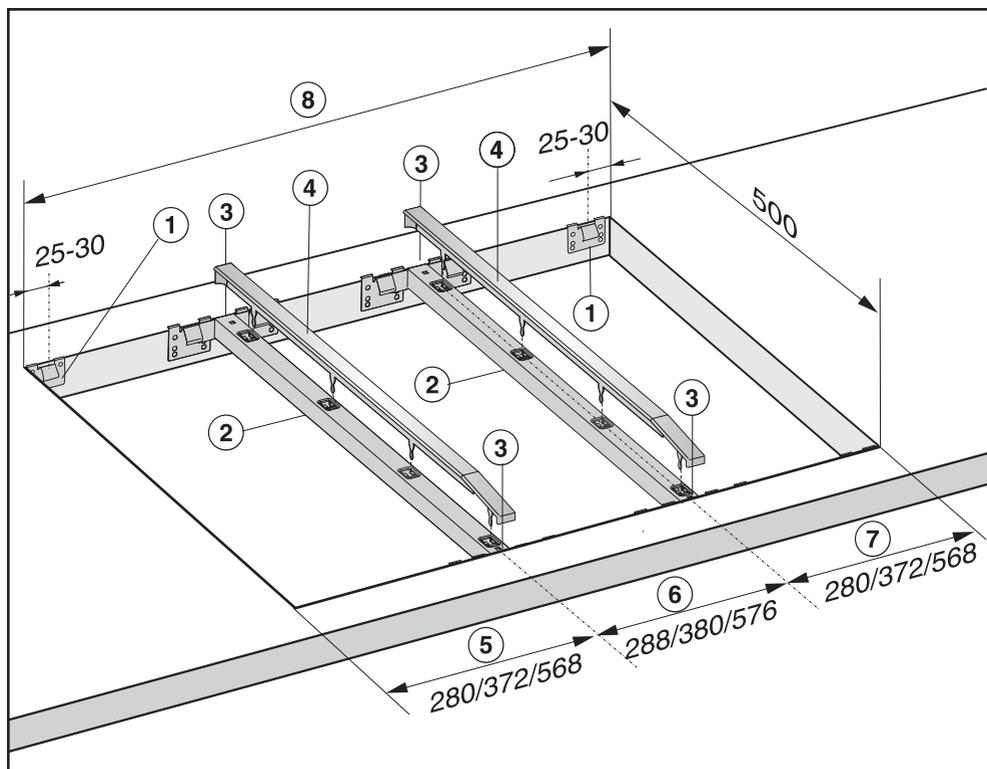
## CS 1221-1, CS 1222



- ① Ressorts de serrage
- ② avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 2.000 mm

# Installation

## Découpe du plan de travail pour plusieurs 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

## 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

## Installation

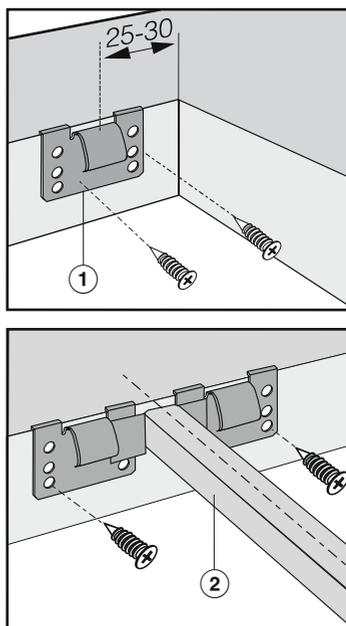
### Préparer le plan de travail

- 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.

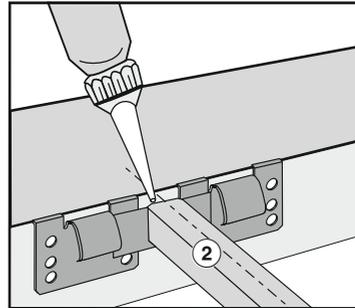
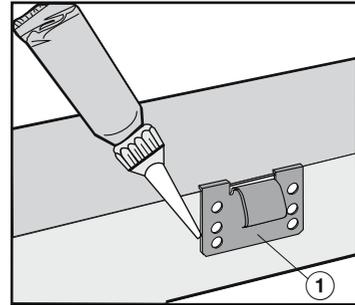
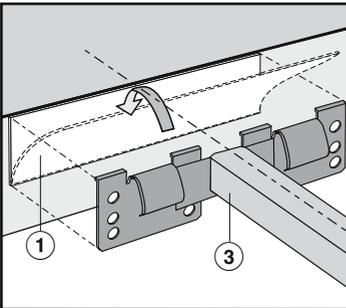
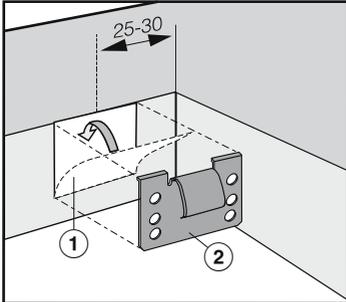
### Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois



- 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.

## 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

## 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

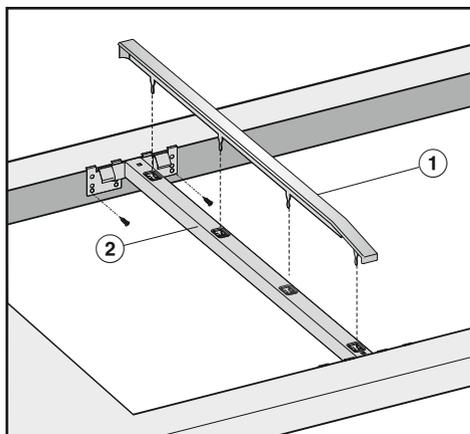
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.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

## 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.

# Installation

## Raccordement électrique

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

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

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

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

L'installation électrique doit être conforme 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 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 qualifié.

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.

# Fiches de données de produits

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

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1212-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 168,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	177,1 Wh/kg

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

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

# Fiches de données de produits

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	CS 1222
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 200 / 200x300 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 188,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	187,0 Wh/kg

## **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 1212-1, CS 1221-1, CS 1222