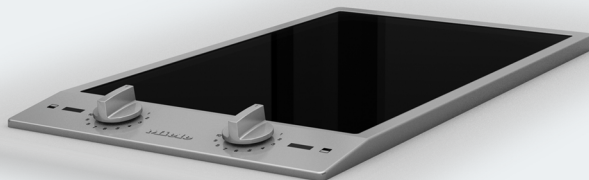


Mode d'emploi et instructions de montage

Plan de cuisson à induction 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	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	15
Schéma descriptif	16
Table de cuisson.....	16
Éléments de commande et d'affichage.....	17
Données des zones de cuisson	18
Première mise en service	19
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois.....	19
Première mise en service d'un élément ProLine	19
Fonctionnement	20
Bruits	20
Powermanagement (gestion de puissance)	21
Récipients	22
Conseils pour économiser de l'énergie	24
Plages de réglage	25
Commande	26
Boutons de commande.....	26
Mise en marche	26
Arrêt.....	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Saisie automatique.....	27
Booster	28
Maintien au chaud.....	29
Dispositifs de sécurité	30
Verrouillage de la mise en marche	30
Désactivation de sécurité	30
Sécurité anti-surchauffe	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage du bandeau de commande/cadre inox.....	33
Nettoyage des boutons de commande.....	33
Nettoyage de la surface vitrocéramique.....	34
Que faire si ... ?	35
Messages dans les affichages/à l'écran	35
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	37

Table des matières

Accessoires en option	38
Service après-vente	39
Contact en cas d'anomalies	39
Plaque signalétique	39
Garantie	39
Installation	40
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	40
Distances de sécurité	41
Conseils pour l'encastrement	45
Cotes d'encastrement	46
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine	47
Encastrement	49
Raccordement électrique	53
Fiches techniques des produits	56

Prescriptions 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.

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 propriétaire futur éventuel de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser 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. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du plan de cuisson à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ 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. Les enfants seraient tentés de grimper sur la table 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. 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.
- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

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 plan de cuisson endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique 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 de ce plan de cuisson n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente 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 plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique (voir chapitre "Installation", section "Raccordement 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

- ▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :
 - désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
 - dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
 - débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur 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 plan de cuisson dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique. Appelez le service après-vente.

- ▶ Si le plan de cuisson est encastrée derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. La chaleur et l'humidité s'accumulent 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.
- ▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil 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.
- ▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.
- ▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent adhérer. Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.
- ▶ Les objets chauds posés sur les affichages des zones de cuisson peuvent endommager l'électronique en-dessous de celles-ci. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau des affichages des zones de cuisson.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- ▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ 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.
- ▶ Le 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 2 récipients simultanément sur une même zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Si votre récipient ne couvre que partiellement une zone de cuisson ou de rôtissage, il se peut que la poignée devienne brûlante. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson ou de rôtissage.
- ▶ Si vous utilisez un disque relais induction pour récipient de cuisson, les générateurs d'induction peuvent être endommagés ou même détruits. N'utilisez pas de disques relais induction.
- ▶ Lors du montage de plusieurs 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces 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

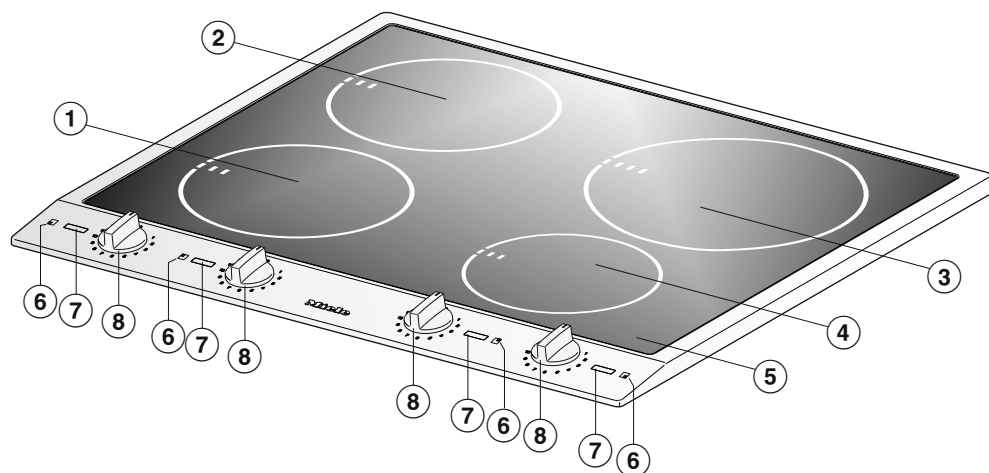
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les 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.

Schéma descriptif


Table de cuisson










- ① Zone de cuisson avec Booster
- ② Zone de cuisson avec Booster
- ③ Zone de cuisson avec TwinBooster
- ④ Zone de cuisson avec Booster
- ⑤ Affichage des zones de cuisson
- ⑥ Symbole pour l'affectation des boutons
- ⑦ Dispositifs d'affichage
- ⑧ Boutons de commande

Éléments de commande et d'affichage

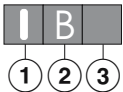
Symboles des boutons de commande

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

Affichage des zones de cuisson

Symbole	Description
	Récipient de cuisson absent ou inadapté
	Saisie automatique activée
	Verrouillage de la mise en service activé
	Arrêt de sécurité
	Sécurité anti-surchauffe
	Booster/TwinBooster niveau un activé
	TwinBooster niveau deux activé

Dispositifs d'affichage



- ① Voyant de contrôle de chauffage allumé
- ② Voyant de contrôle Booster
Le booster est activé
- ③ Voyant de contrôle de chaleur résiduelle

Schéma descriptif

Données des zones de cuisson

Zone de cuisson	Ø en cm ¹	Puissance en watts à 230 V ²	
①	14–19	normale Booster	1'850 3'000
②	14–19	normale Booster	1'850 3'000
③	16–23	normale TwinBooster, niveau un TwinBooster, niveau deux	2'300 3'000 3'700
④	10–16	normale Booster	1'400 2'200
		Total	7'400

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

² La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient.

- 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

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et 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 témoins sont éteints, vous pouvez mettre le plan de cuisson en marche.

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. Le chauffage des bobines d'induction émet également une odeur lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître.


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

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Fonctionnement

Une bobine à induction se trouve 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"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

 Risque de brûlure à cause d'objets brûlants.

Différents facteurs tels que le plan de cuisson déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.

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

Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en positionnant le bouton de commande sur **0**.

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans le récipient de cuisson, selon le matériau et la fabrication du fond du récipient :

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

un crépitement lors de l'emploi d'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple),

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

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement à puissance réduite,

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 de refroidissement après extinction de ce dernier.

Powermanagement (gestion de puissance)

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

Deux zones de cuisson peuvent être associées l'une à l'autre sur le plan de cuisson. La connexion permet de transférer la puissance supplémentaire d'une zone de cuisson à l'autre.

La puissance totale maximale et les zones de cuisson connectées entre elles figurent dans le chapitre "Présentation", section "Informations sur les zones de cuisson".

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

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

- Le niveau de puissance réglé 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 ζ .

Quand la puissance n'est plus transmise car la zone de cuisson associée est arrêtée, $\bar{\zeta}$ clignote dans l'affichage des zones de cuisson en alternance avec ζ .

Réipients

Réipients de cuisson adaptés

- inox avec fond magnétisable,
- acier émaillé,
- fonte.

La nature du fond du réipient peut influencer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (par ex. le brunissement d'omelettes). Le fond du réipient doit répartir uniformément la chaleur. Un fond sandwich en inox est parfaitement approprié.

Réipients de cuisson non adaptés

- inox avec fond non magnétisable,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou grès.

Vérifier les réipients de cuisson

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

Affichage : pas de réipient de cuisson/réipient non adapté

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

- aucune casserole/poêle adaptée n'a été posée sur la zone de cuisson activée (casserole à fond non magnétisable par exemple),
- le diamètre du fond du réipient de cuisson est trop petit,
- vous enlevez le réipient de cuisson de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

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

Utilisation de la zone de cuisson

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

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

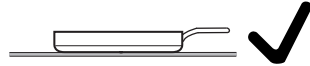
- Si vous utilisez un autre réipient de cuisson et/ou un autre type d'aliment, adaptez les réglages.

Arrêt de l'utilisation de la zone de cuisson

- Éteignez la zone de cuisson.

Conseils

- Pour utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre “Présentation”, section “Informations sur les zones de cuisson”). Si la casserole est trop petite, celle-ci n’est pas détectée.
 - Positionnez le récipient de cuisson 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 les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries et les rayures. Les rayures provoquées par les mouvements d’avant en arrière du récipient de cuisson 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


- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

Plages de réglage

	Plage de réglage
Maintien au chaud	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1–2
Faire cuire de la bouillie au lait	2
Faire chauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz Décongeler des légumes surgelés en bloc Faire gonfler des 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 au 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, viandes panées, saucisses	6–7
Cuire des galettes de pomme de terre, crêpes, blinis	7
Faire revenir des plats à l'étuvée	8
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	9

Les données sont des valeurs indicatives. La puissance de la bobine d'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. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quels réglages sont les plus appropriés pour vos récipients. 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 le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Boutons de commande

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

Mise en marche

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

Le témoin de fonctionnement s'allume. 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**.

Une fois que toutes les zones de cuisson sont désactivées, le témoin de fonctionnement s'éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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 témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

Saisie automatique

Quand la fonction “Mijotage automatique” est activée, la zone de cuisson atteint très vite sa puissance maximale (phase de saisie) pour redescendre ensuite à la puissance de mijotage que vous avez sélectionnée (phase de mijotage). Le temps de mijotage dépend de la puissance de mijotage sélectionnée (voir tableau).

Activer

- Tournez le bouton de commande vers la gauche et maintenez-le jusqu’à ce que *R* apparaisse dans l’affichage de la zone de cuisson.
- Tournez le régulateur immédiatement vers la droite sur le niveau souhaité pour la poursuite de la cuisson.

Niveau de poursuite de la cuisson	Durée de saisie [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	–

Le niveau de puissance pour la phase de poursuite de la cuisson doit être sélectionné dans les 5 secondes après activation de la saisie automatique. Vous pouvez modifier le niveau de puissance de la phase de poursuite de la cuisson pendant env. 10 secondes après l’activation du début de cuisson automatique.

Si vous maintenez le bouton de commande trop longtemps, le verrouillage de la mise en marche s’active et *L* apparaît dans l’affichage de la zone de cuisson.

Pendant la saisie (voir tableau), *R* s’allume dans la zone d’affichage de la zone de cuisson.

Désactiver

- Réglez un autre niveau de puissance.

Commande

Booster

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

Le Booster augmente la puissance de cuisson pour chauffer rapidement les gros volumes. Il permet par exemple de faire bouillir l'eau des pâtes beaucoup plus vite que d'ordinaire. Ce stimulateur de la puissance de cuisson reste activé pendant 10 minutes au 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 le booster pour un maximum de deux zones de cuisson simultanément.

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 le dispositif d'affichage 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 le dispositif d'affichage 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 la position **9**, tournez à nouveau légèrement le bouton de commande vers la droite sur la position **B I/II** puis revenez en position **9**.

// apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.

Désactiver Booster/TwinBooster

- Réglez 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 la température des plats chauds juste après leur préparation, mais pas à réchauffer des plats froids.

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 le niveau de maintien au chaud

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

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche

Le verrouillage de la mise en marche ne peut être activé que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient mises en marche par mégarde, le plan de cuisson a été équipé d'un dispositif de verrouillage de la mise en marche.

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'à la butée et maintenez-le jusqu'à ce que *L* apparaisse à l'écran.

Désactiver

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

Désactivation de sécurité

La désactivation de sécurité s'active 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 des zones 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 blocs de refroidissement du système électro-thermique sont équipés d'une protection thermique. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que ces éléments ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. *H* apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Les autres zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Bloc de refroidissement

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.

Les zones de cuisson concernées ne peuvent être de nouveau utilisées comme à l'accoutumée qu'une fois que le bloc de refroidissement a suffisamment refroidi.

- Éteignez la ou les zones de cuisson concernées.

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


Vous pouvez de nouveau utiliser la zone de cuisson comme à l'accoutumée dès que le message d'anomalie s'est éteint.

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- Le dessous du plan de cuisson n'est pas suffisamment ventilé.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection antisurchauffe réagit de nouveau après élimination des causes de la surchauffe, contactez le 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.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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


- produit vaisselle,
- détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- détergents anti-calcaire,
- produits détachants ou antirouille,
- détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- détergents contenant des solvants,
- nettoyants pour lave-vaisselle,
- décapants pour four et gril,
- nettoyants pour le verre,
- brosses ou éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif,
- éponges efface-taches.

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.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la surface vitrocéramique

 Dommages dus aux 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 n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus. De plus, une pellicule invisible se forme sur la plaque vitrocéramique et entraîne une décoloration de celle-ci, qu'il est ensuite impossible d'éliminer.

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


- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 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 pour vitrocéramique et acier inoxydable que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait

des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

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

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

- Faites disparaître les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches métallisées) avec le produit nettoyant 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 les restes de sucre, de plastique ou de papier aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

- Si **du sucre, du plastique ou du papier aluminium** se déposent sur la surface vitrocéramique chaude, commencez par éteindre le plan de cuisson.
- Puis raclez **aussitôt** avec un racloir à verre pendant que la surface est encore chaude.
- Après complet refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique comme expliqué précédemment.

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.

Messages dans les affichages/à l'écran

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

Que faire si ... ?

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

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
Les zones de cuisson ne chauffent pas.	<p>Le plan de cuisson n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tournez les boutons de commande sur 0.■ Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique pendant une minute environ :<ul style="list-style-type: none">– en coupant le(s) disjoncteur(s) correspondant(s) ou en dévissant complètement le(s) coupe-circuit(s) à fusible, ou– en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel).■ Si, après avoir réactivé ou revissé le(s) disjoncteur(s) ou le disjoncteur de 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.
Un nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation du 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. 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.</p>

Accessoires en option

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.

Chiffon microfibras

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

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

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.

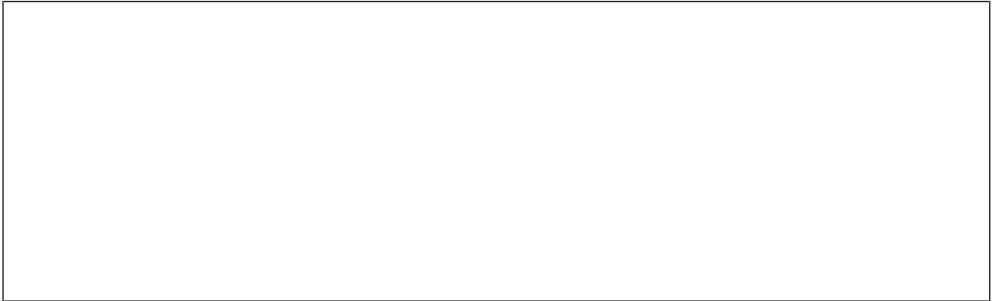
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

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.

Installation

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.

 Risque d'électrocution dû 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 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.
- ▶ 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 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.

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 500 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.

Installation

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.

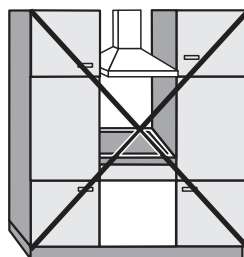
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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.

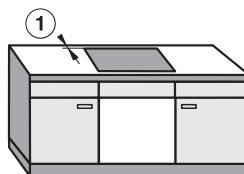
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

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 :
40 mm.

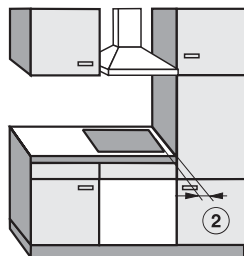
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
40 mm.



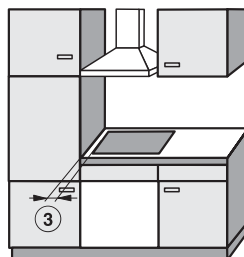
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance minimale sous l'élément ProLine

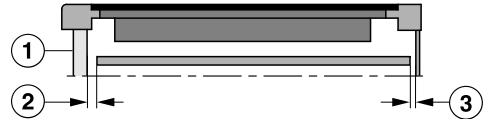
Pour garantir une ventilation adéquate de l'élément ProLine, il est indispensable d'assurer une distance minimale sous l'élément ProLine par rapport à un four, une tablette ou un tiroir.

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 de la niche

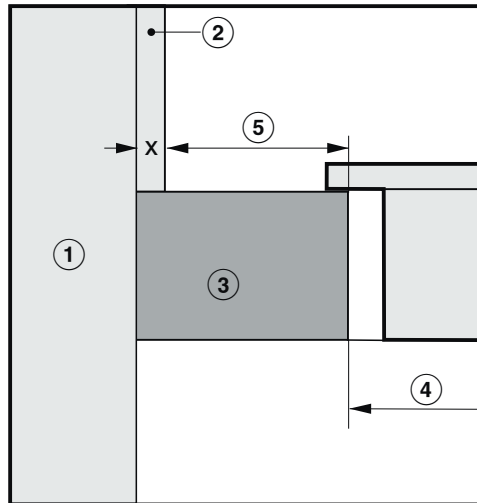
Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

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

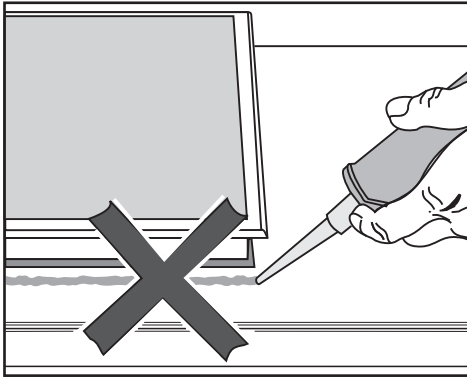
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$



- 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 $50 \text{ mm} - \text{cote } x$

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.

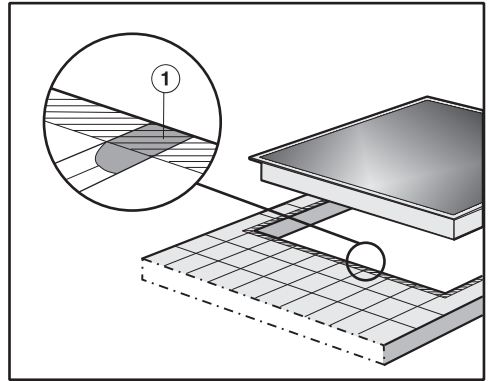
N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre le plan de travail et l'élément ProLine.

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

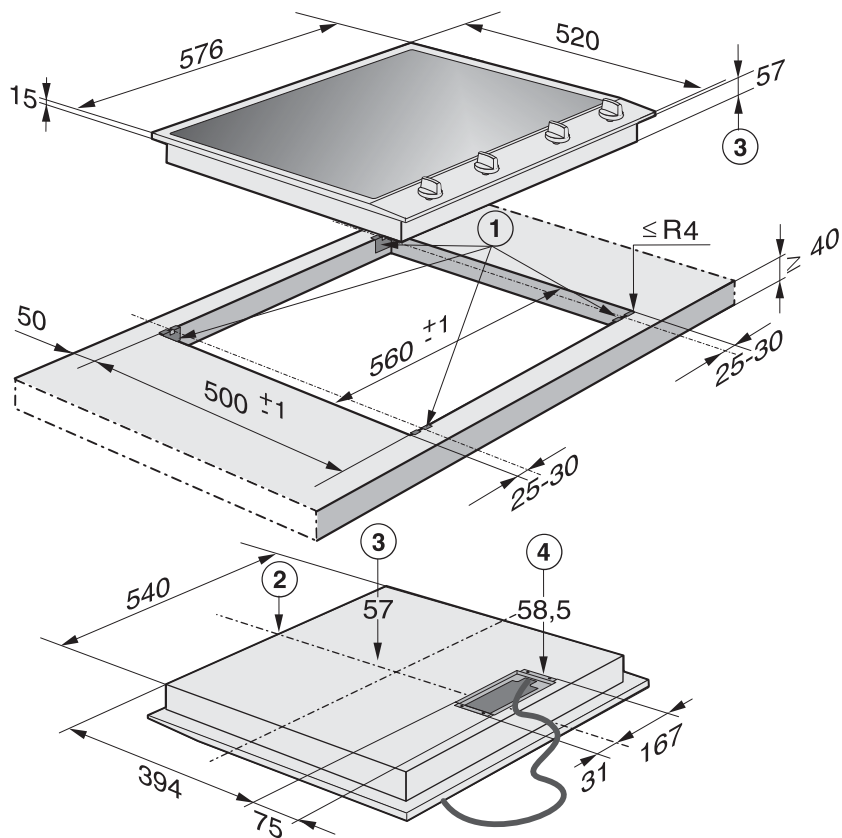


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

Installation

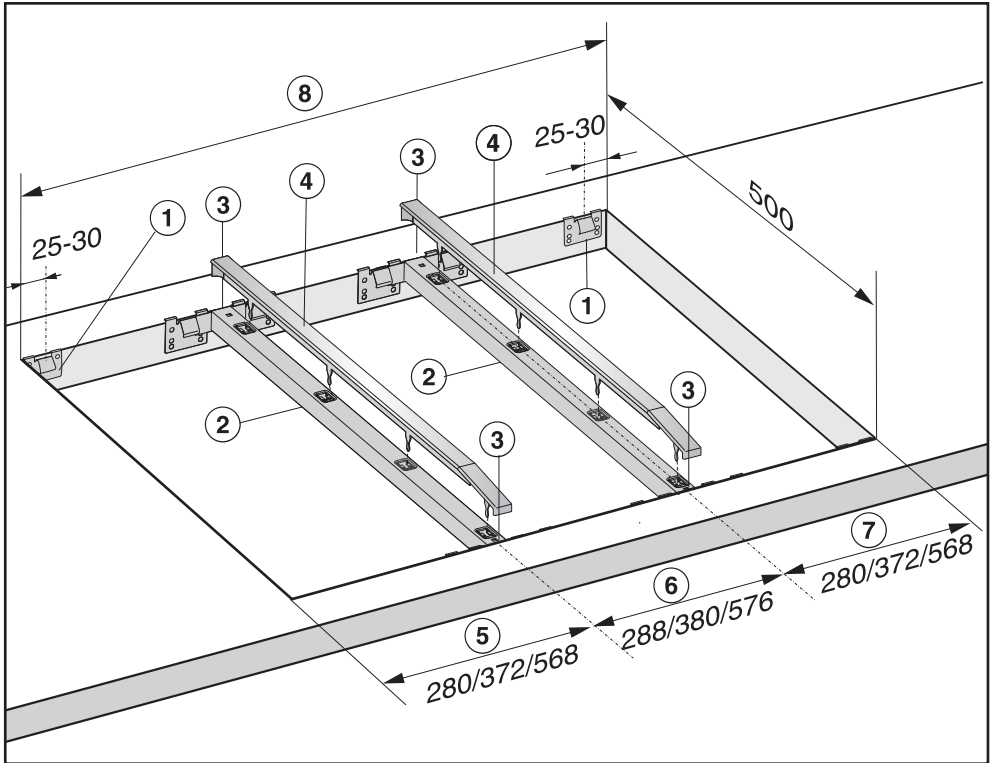
Cotes d'encastrement

Toutes les cotes sont en mm.



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

Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine



Exemple : trois éléments ProLine

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

Installation

Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent 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

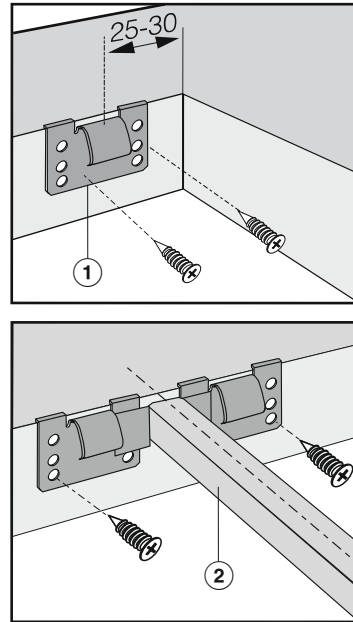
Préparation du plan de travail

- 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

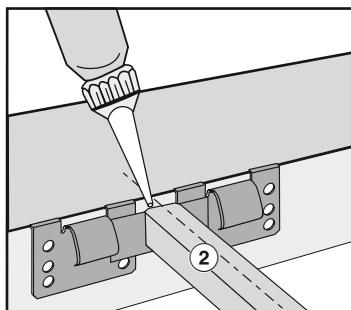
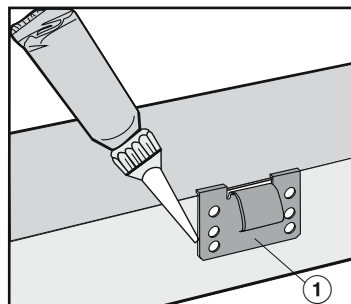
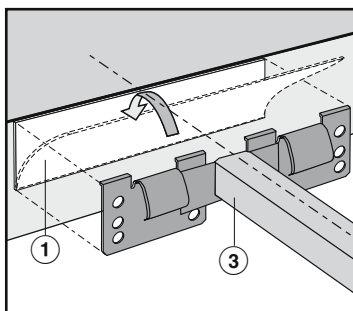
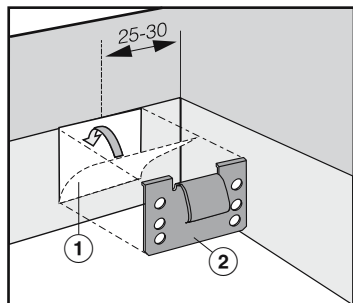


- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② à l’aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

Installation

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

Pour fixer les ressorts de serrage ou les barrettes de jonction, vous avez besoin d'un ruban adhésif 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 de l'élément ProLine

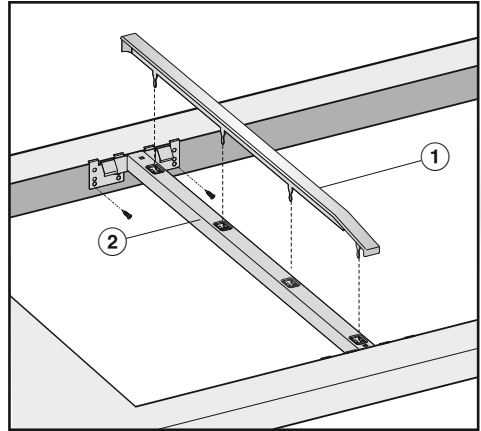
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine avec les deux mains de manière uniforme, jusqu'à ce qu'il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

Installation

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.

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

Faites raccorder le plan de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.

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

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage.

Puissance totale


voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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

Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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


Câble d'alimentation secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé au réseau électrique conformément au schéma de branchement par un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F (isolation PVC) présentant une section transversale appropriée.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de branchement admissible pour votre plan de cuisson et la puissance correspondante figurent sur la plaque signalétique.

Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

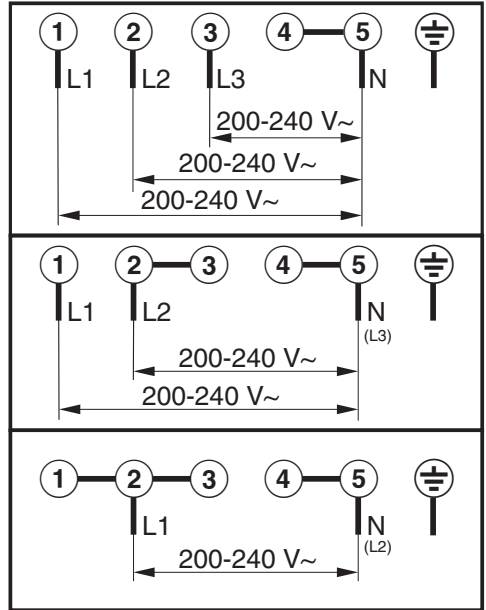
Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

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

Schéma de raccordement

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

Respectez les directives locales, nationales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.



Fiches techniques des produits

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 1234-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 160-230 mm 4. = Ø 100-160 mm 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 168,9 Wh/kg 4. = 185,2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$)	177,1 Wh/kg

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 1234-1

fr-CH

M.-Nr. 07 938 640 / 08