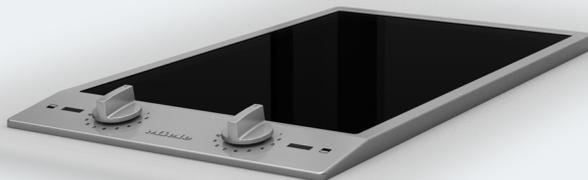


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Table de cuisson électrique ProLine



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Description de l'appareil</b> .....	16
Table de cuisson.....	16
CS 1112.....	16
CS 1122.....	17
CS 1134.....	18
Éléments d'affichage.....	18
Caractéristiques de la zone de cuisson .....	19
<b>Première mise en service</b> .....	20
Nettoyer un domino ProLine pour la première fois.....	20
Première mise en service d'un domino ProLine.....	20
<b>Principe de fonctionnement</b> .....	21
<b>Ustensiles de cuisson</b> .....	22
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	23
<b>Niveaux de puissance</b> .....	24
<b>Utilisation</b> .....	25
Boutons de commande.....	25
Mise en marche .....	25
Arrêt.....	25
Indicateur de chaleur résiduelle .....	25
Activation des foyers.....	26
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	27
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	28
Nettoyer le bandeau de commande/ le cadre en inox .....	29
Nettoyer les boutons de commande.....	29
Nettoyer la surface vitrocéramique .....	30
<b>En cas d'anomalie</b> .....	31
<b>Accessoires en option</b> .....	33
<b>Service après vente</b> .....	34
Contact en cas d'anomalies.....	34
Plaque signalétique .....	34
Garantie.....	34

# Table des matières

---

<b>Installation</b> .....	35
Consignes de sécurité pour le montage .....	35
Distances de sécurité.....	36
Instructions d'encastrement.....	40
Cotes d'encastrement .....	41
CS 1112.....	41
CS 1122.....	42
CS 1134.....	43
Découpe du plan de travail pour plusieurs dominos ProLine .....	44
Montage .....	46
Raccordement électrique CS 1112, CS 1122 .....	50
Raccordement électrique CS 1134 .....	51
<b>Fiches de données de produits</b> .....	54

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

## Utilisation conforme

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

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

## Sécurité technique

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre la table de cuisson, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Vous risquez d'endommager le plateau vitrocéramique de votre table de cuisson si vous y laissez des casseroles vides. Une table de cuisson en marche ne doit jamais rester sans surveillance !
- ▶ Utilisez des casseroles et des poêles à fond lisse exclusivement. Les casseroles et les poêles à fond rugueux risquent de rayer le plateau vitrocéramique.
- ▶ Pour éviter rayures et frottements, soulevez vos ustensiles de cuisson avant de les déplacer.
- ▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.
- ▶ Des récipients de cuisson en aluminium ou avec un fond en aluminium peuvent entraîner la formation de taches à reflet métallique. Ces tâches s'éliminent avec un nettoyant spécial inox et vitrocéramique (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyer la surface vitrocéramique »).
- ▶ La présence prolongée de salissures peut entraîner leur combustion et, le cas échéant, l'impossibilité de les enlever. Éliminez-les aussi rapidement que possible et lorsque vous posez un récipient sur le plan de cuisson, assurez-vous que le dessous de celui-ci est propre, exempt de graisse et sec.
- ▶ Ne préparez jamais d'aliments directement sur la surface vitrocéramique. Utilisez toujours une vaisselle adaptée.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Lors du montage de plusieurs dominos ProLine :  
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

► La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre domino ProLine.



## Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

## Votre ancien appareil

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



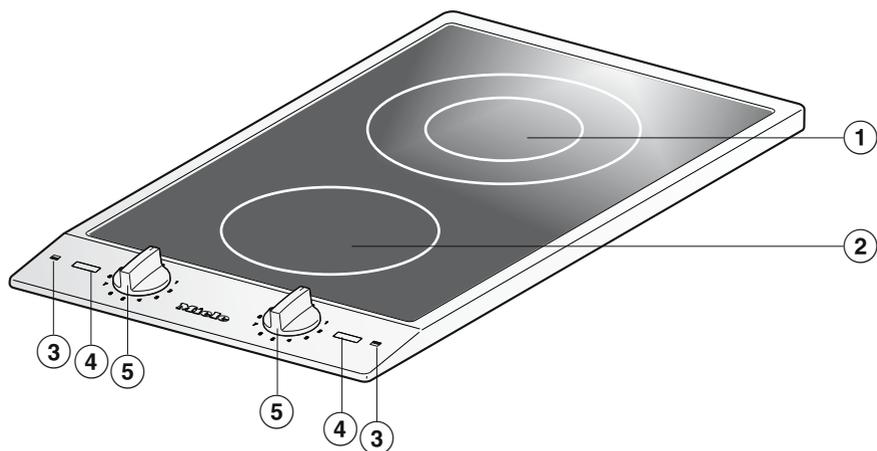
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

# Description de l'appareil

---

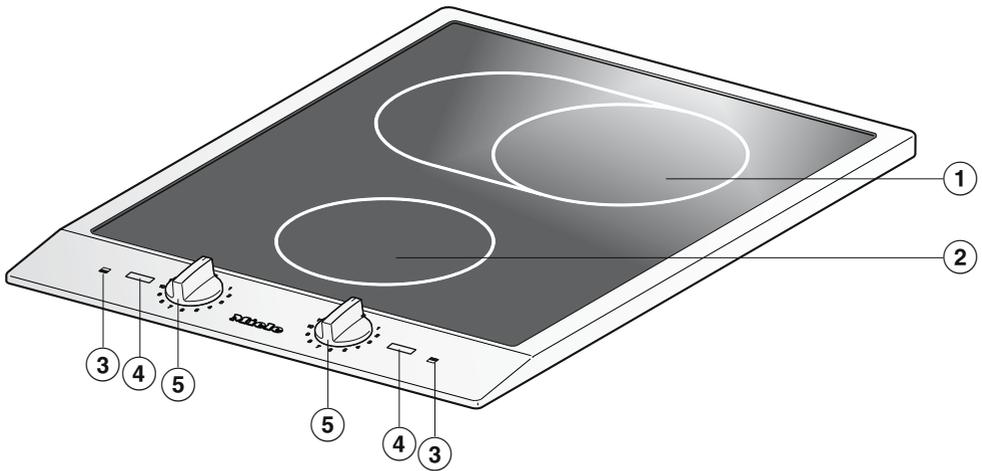
## Table de cuisson

CS 1112



- ① Zone de cuisson à deux circuits
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Symboles pour l'affectation des boutons
- ④ Éléments d'affichage
- ⑤ Boutons de commande

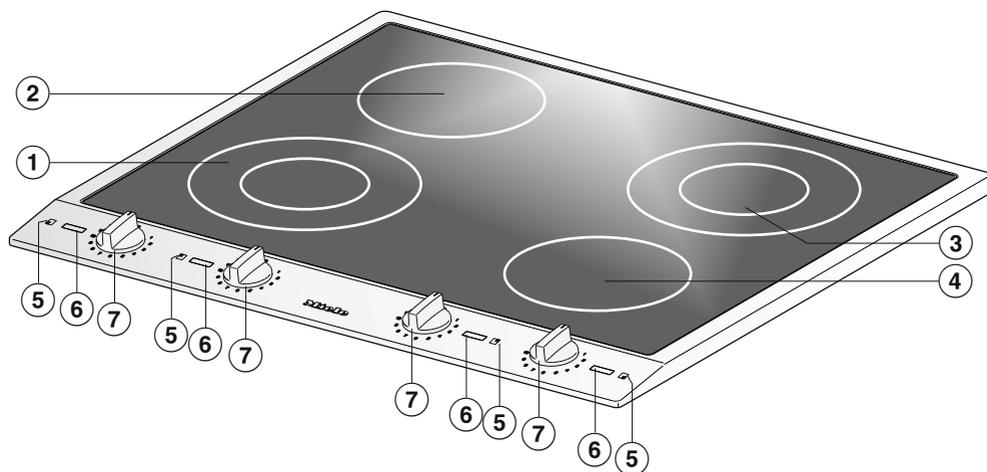
CS 1122



- ① Zone de rôtissage/cuisson à circuit simple
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Symboles pour l'affectation des boutons
- ④ Éléments d'affichage
- ⑤ Boutons de commande

# Description de l'appareil

CS 1134



- ① Zone de cuisson à deux circuits
- ② Zone de cuisson à circuit simple
- ③ Zone de cuisson à deux circuits
- ④ Zone de cuisson à circuit simple
- ⑤ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑥ Éléments d'affichage
- ⑦ Boutons de commande

## Éléments d'affichage



- ① Diode de contrôle chauffage activé
- ② Diode de contrôle activation des foyers  
Un autre circuit de chauffe est activé.
- ③ Diode de contrôle chaleur résiduelle

# Description de l'appareil

## Caractéristiques de la zone de cuisson

CS 1112		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	10,0/18,0	700/1 800
②	14,5	1 200
		Total : 3 000

CS 1122		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	18,0/ 18,0 x 26,5	1 500/ 2 400
②	14,5	1 200
		Total : 3 600

CS 1134		
Zone de cuisson	Ø en cm	Puissance en Watt à 230 V
①	10,0/18,0	700/1 800
②	14,5	1 200
③	10,0/18,0	700/1 800
④	14,5	1 200
		Total : 6 000

## Première mise en service

---

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

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

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

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

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.

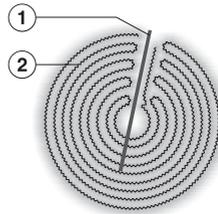
Cette odeur et la fumée qui peut se dégager n'indiquent pas une anomalie de fonctionnement ou un mauvais branchement et ne sont pas nocives pour la santé.

# Principe de fonctionnement

Les zones de cuisson à circuit simple sont équipées d'un ruban de chauffe, les zones de cuisson à double circuit et les zones de rôtiage de deux rubans de chauffe. En fonction du modèle, les rubans de chauffe peuvent être séparés par un cercle.

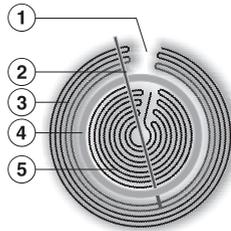
Chaque zone de cuisson est dotée d'une protection antisurchauffe (limiteur de température intérieure) qui prévient une surchauffe de la vitrocéramique (voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Protection antisurchauffe »). Si un degré de puissance est réglé, le chauffage est allumé et le ruban de chauffe est visible à travers la vitrocéramique. La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du degré de puissance réglé et est commandée électroniquement. Ainsi se détermine la "synchronisation" d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

## Zone de cuisson à circuit simple



- ① Sécurité anti-surchauffe
- ② Ruban de chauffe

## Zone de cuisson à deux circuits

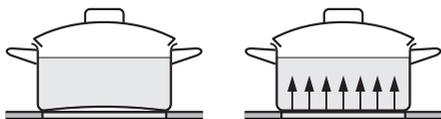


- ① Pour raisons techniques, pas une anomalie
- ② Sécurité anti-surchauffe
- ③ Ruban de chauffe extérieur
- ④ Anneau d'isolation
- ⑤ Ruban de chauffe intérieur

## Ustensiles de cuisson

---

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



froide

chaude

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

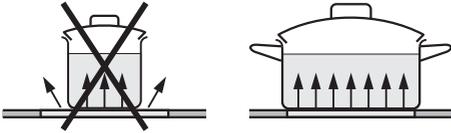
La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium **n'est pas appropriée**, car elle fond sous l'effet de températures élevées.

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

La qualité du fond de la casserole/poêle peut influencer sur l'homogénéité de la cuisson (lorsque vous souhaitez brunir une crêpe, par exemple).

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

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



- Si possible, couvrez toujours vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Ajoutez très peu d'eau pendant la cuisson.
- Après avoir poussé le niveau de puissance pour faire saisir vos aliments, pensez à le baisser à temps.
- En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez la zone de cuisson de 5 à 10 minutes avant l'écoulement du temps de cuisson pour mettre à profit la chaleur résiduelle.
- Gagnez du temps en utilisant une cocotte-minute.

## Niveaux de puissance

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

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

 Risque d'incendie par suite de surchauffe.

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

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

## Boutons de commande

La table de cuisson est équipée de différents boutons de commande :

- Les boutons de commande portant le symbole  possèdent une butée. Ils ne peuvent pas être tournés au-delà de la butée en position **0**.
- Les boutons de commande sans le symbole ne possèdent aucune butée. Ils peuvent être tournés à 360°.

## Mise en marche

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

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

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

## Arrêt

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

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

# Utilisation

---

## Activation des foyers

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

### Activer le circuit de chauffe

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

### Désactiver le circuit de chauffe

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

## Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe (limiteur de température intérieure). Elle éteint automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant la surchauffe. Dès que la zone de cuisson est refroidie, le chauffage se remet automatiquement en marche.

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

- Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson activée.
- Le récipient de cuisson mis en place est chauffé alors qu'il est vide.
- Le fond de la casserole ne repose pas à plat sur la zone de cuisson.
- Le matériau des ustensiles de cuisson utilisés véhicule mal la chaleur.

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

## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson restent très chaudes après la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Retirez immédiatement les restes de détergent.

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

Laissez toujours le domino ProLine refroidir avant de le nettoyer.

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

### Produits à ne pas utiliser

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

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

## Nettoyer le bandeau de commande/ le cadre en inox

 Dommages causés par des objets pointus.

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

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

 Dommages provoqués par des salissures.

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

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

 Dommages provoqués par un nettoyage inapproprié.

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

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

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

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

## Nettoyer les boutons de commande

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

# Nettoyage et entretien

## Nettoyer la surface vitrocéramique

 Dommages causés par des objets pointus.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Risque de brûlure à cause de zones de cuisson chaudes.

Les zones de cuisson sont très chaudes pendant la cuisson.

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

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

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

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Problème	Cause et solution
<b>Les zones de cuisson ne chauffent pas.</b>	La table de cuisson n'est pas alimentée. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il doit y avoir un problème technique. ■ Tournez les boutons de commande sur <b>0</b> . ■ Débranchez la table de cuisson du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur « Arrêt » – arrêtant le disjoncteur de différentiel. ■ Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre la table de cuisson en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<b>Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</b>	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation de la table de cuisson, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.
<b>Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.</b>	La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre « Dispositifs de sécurité », section « Sécurité anti-surchauffe ».

## En cas d'anomalie

---

Problème	Cause et solution
<b>Délai trop long avant l'ébullition du contenu du récipient de cuisson.</b>	Entre <b>12</b> et <b>0</b> , la table de cuisson chauffe à puissance réduite. ■ Vérifiez si le repère du bouton de commande est positionné sur le niveau de puissance <b>12</b> .

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

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

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

### **Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml**

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

### **Chiffon microfibre**

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

### **Produit spécial inox, 250 ml**

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

## Service après vente

---

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

### Plaque signalétique

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



### Garantie

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

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

## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

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

 Dommages liés à la chute d'objets.

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

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

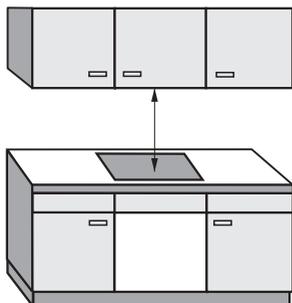
- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Le domino ProLine ne doit pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur,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

# Installation

---

## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus du domino ProLine



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

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

## Distance de sécurité latérale / arrière

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

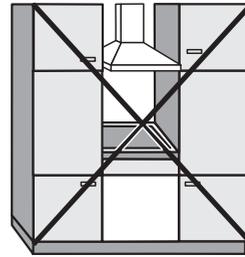
À l'arrière du domino ProLine, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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

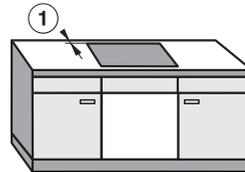
① Distance minimum **à l'arrière** de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail : 50 mm.

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

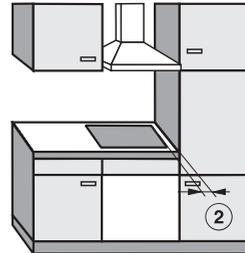
③ Distance minimum **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :



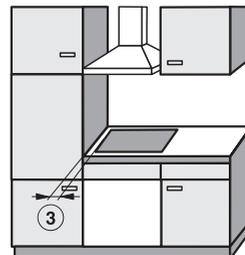
Interdit !



Fortement recommandé !



Déconseillé !



Déconseillé !

# Installation

## Distance minimale sous le domino ProLine

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

La distance minimale entre le bord inférieur du domino ProLine et

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

## Tablette

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



Vue latérale

- ① avant
- ② Espace avant
- ③ Espace arrière

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

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

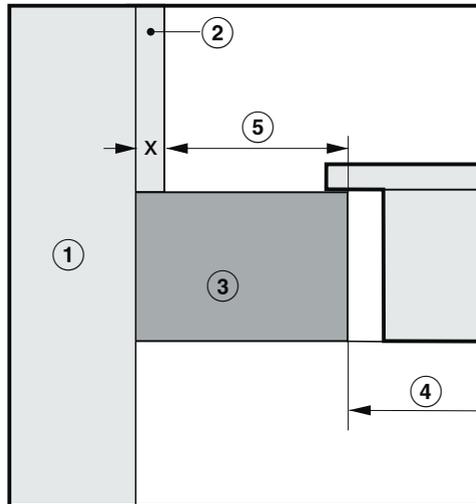
## Distance de sécurité avec la crédence de niche

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

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

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

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

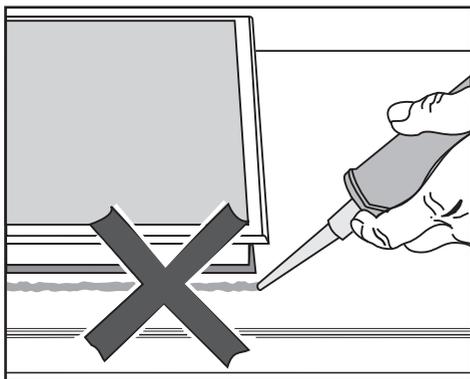


- ① Mur
- ② Crédence de niche, dimension  $x$  = épaisseur de la crédence de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale
  - pour les matériaux **inflammables** 50 mm
  - pour les matériaux **ininflammables** 50 mm – dimension  $x$

# Installation

## Instructions d'encastrement

### Joint entre le domino ProLine et le plan de travail



 Dommages liés à un montage incorrect.

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

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

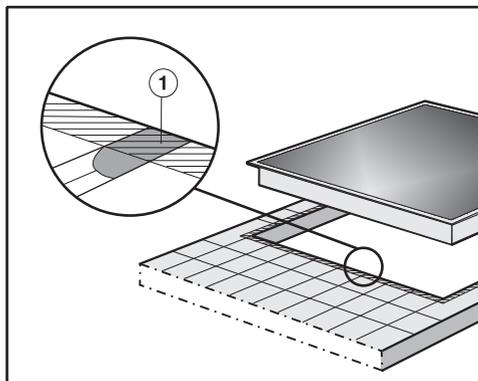
Le joint sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Joint d'étanchéité

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

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

## Plan de travail carrelé

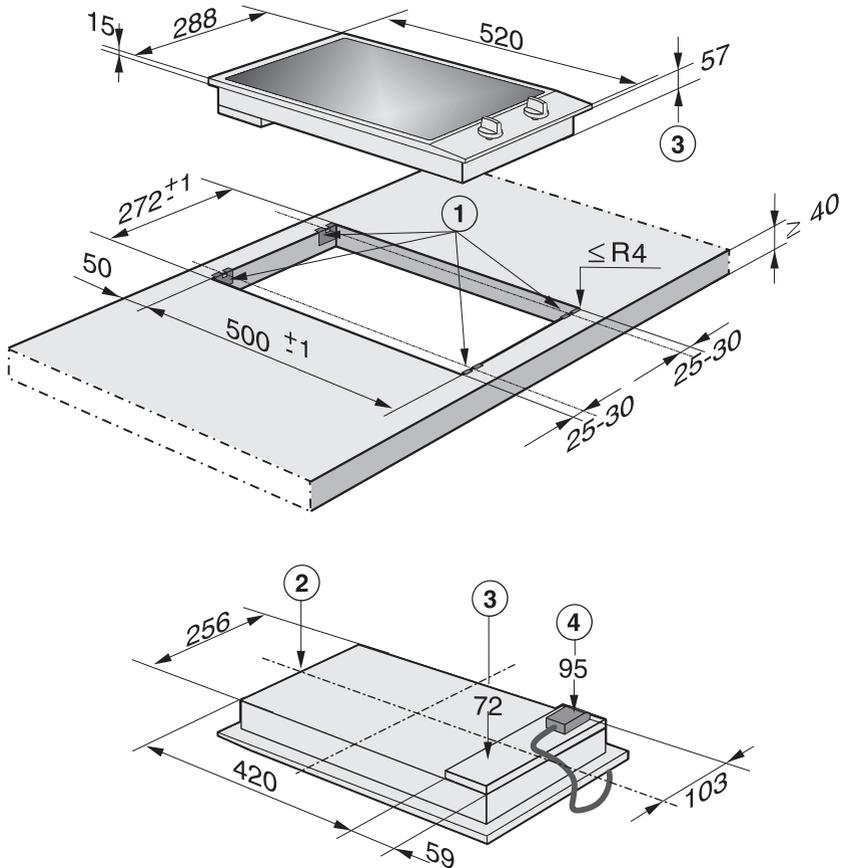


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du domino ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le domino ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

## Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

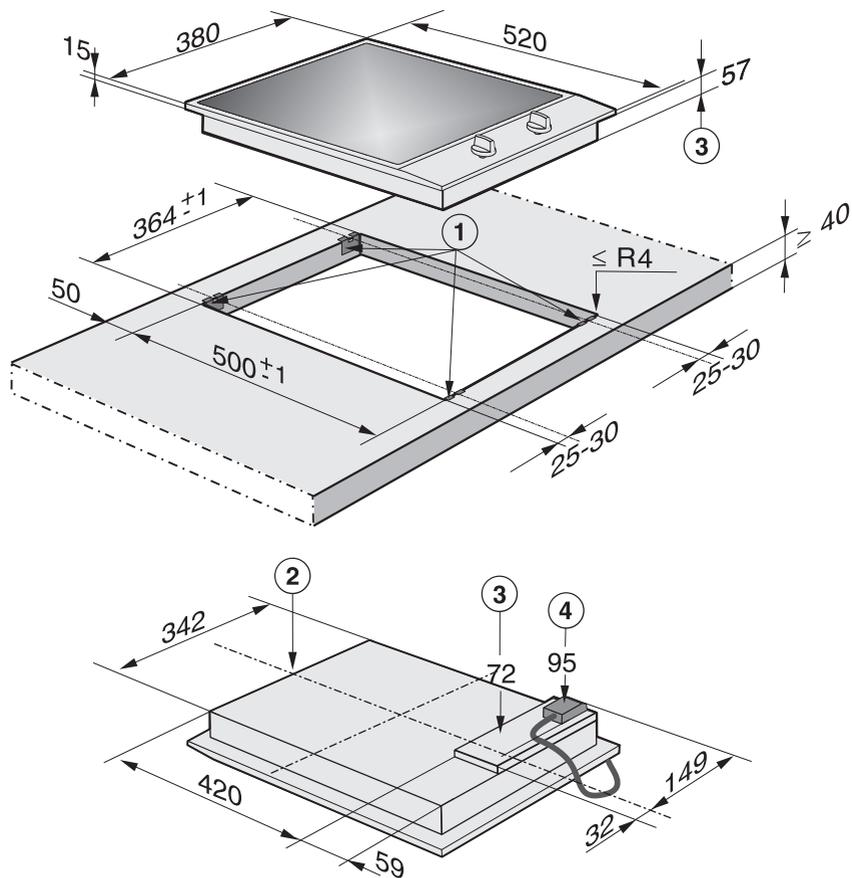
### CS 1112



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

# Installation

CS 1122

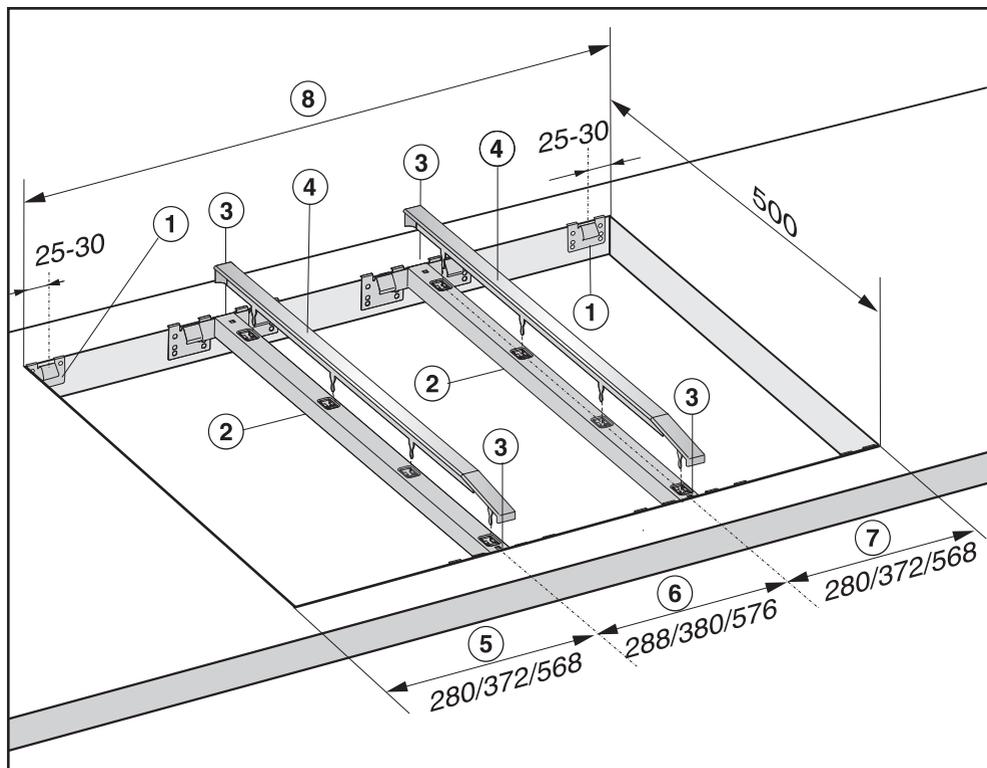


- ① Ressorts de serrage
- ② Avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 2 000 mm



# Installation

## Découpe du plan de travail pour plusieurs dominos ProLine



Exemple : 3 dominos ProLine

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

## Calculer la découpe du plan de travail

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

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

Exemple :

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

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

## Barrettes de jonction

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

## Encastrement avec domino hotte

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

# Installation

## Montage

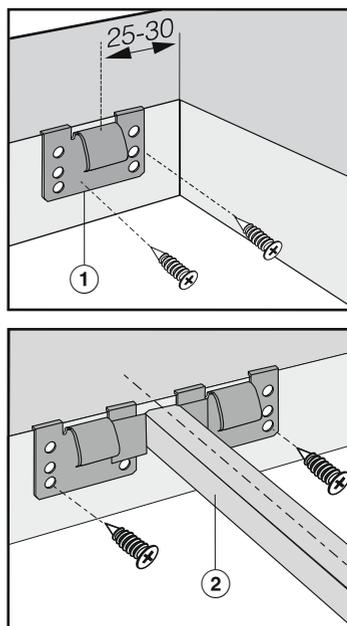
### Préparation du plan de travail

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

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

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

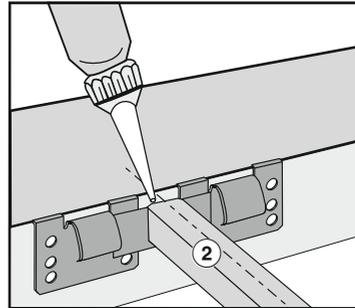
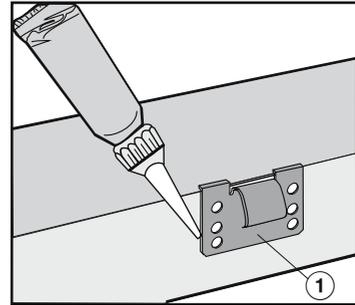
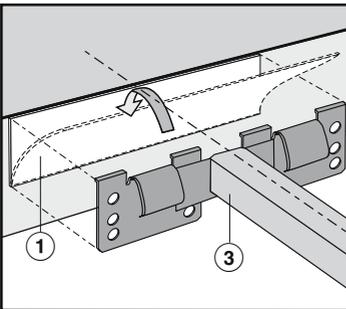
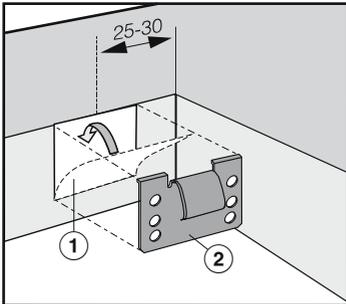
### Fixer les ressorts de serrage et les barrettes de jonction – Plan de travail en bois



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

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

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



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

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

# Installation

## Encastrement avec domino hotte

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

## Installation du domino ProLine

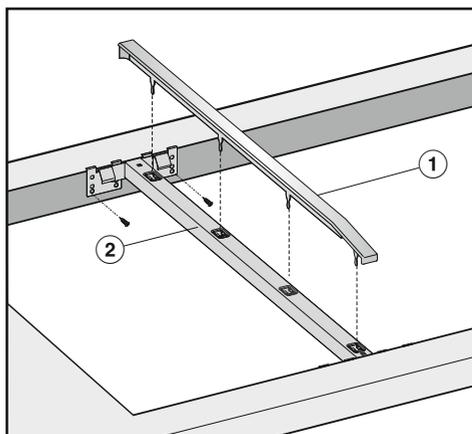
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez le domino ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du domino ProLine de manière uniforme avec les deux mains et vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Pour une parfaite étanchéité avec le plan de travail, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après enclenchement.

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

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

## Encastrer plusieurs dominos ProLine

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



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

## Raccordement du domino ProLine

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

## Soulever le domino ProLine

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

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

# Installation

---

## Raccordement électrique CS 1112, CS 1122

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

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

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

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

L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

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

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

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

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

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

## Raccordement électrique CS 1134

 Dommages liés à un raccordement incorrect.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

La société Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un conducteur de protection défectueux ou manquant sur l'installation (décharge électrique, par exemple).

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

L'électricien qualifié doit connaître précisément et respecter scrupuleusement les directives locales et les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité.

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

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Données de raccordement

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

Consultez le schéma électrique afin de connaître les possibilités de raccordement.

## Disjoncteur différentiel

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

## Dispositifs de coupure

La table de cuisson doit pouvoir être coupée du réseau sur tous les pôles à l'aide d'un dispositif de coupure. En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm ! Les dispositifs de coupure sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

# Installation

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

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

### Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

### Fusibles à vis automatiques

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

### Disjoncteurs automatiques

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

### Disjoncteur différentiel

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

## Câble d'alimentation électrique

La table de cuisson doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation PVC) de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre table de cuisson et la puissance de raccordement correspondante.

## Remplacer le câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

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

Faites remplacer le câble d'alimentation électrique uniquement par un électricien habilité.

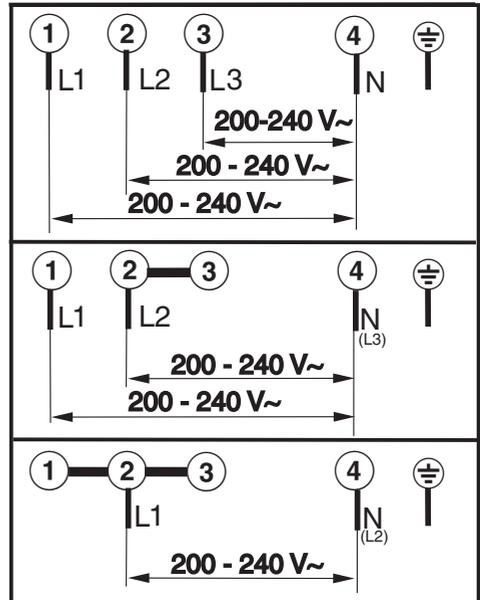
Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, utilisez exclusivement le type de câble H 05 VV-F (isolation PVC) avec une section adaptée. Le câble d'alimentation est disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

## Schéma électrique

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.

## Schéma électrique



## Fiches de données de produits

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

### Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1112
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 100-180 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	192,4 Wh/kg

### Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1122
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ )	-

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

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







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



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



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **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)

**Prenez un rendez-vous au  
Miele Experience Center  
de Bruxelles, Mollem, Anvers  
ou Hasselt**

## **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)

## **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CS 1112, CS 1122, CS 1134

fr-FR

M.-Nr. 07 138 411 / 00