



MARQUE: MIELE

REFERENCE: CS 1212-1 I

CODIC: 3575772



## Notice d'utilisation et de montage



### Domino vitrocéramique à induction

CS 1212-1

CS 1221-1

CS 1222

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur [www.boutique.miele.fr](http://www.boutique.miele.fr)

Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR

# Table des matières

---

<b>Description de l'appareil</b> .....	4
CS 1212-1 .....	4
CS 1221-1 .....	5
CS 1222 .....	6
Ecran .....	7
Caractéristiques des zones de cuisson .....	7
<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> .....	9
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	23
<b>Avant la première utilisation</b> .....	24
<b>Induction</b> .....	25
Principe de fonctionnement .....	25
Bruits .....	26
Ustensiles de cuisson à utiliser .....	27
<b>Commande</b> .....	28
Mise en marche et arrêt .....	28
Voyant de chaleur résiduelle .....	28
Choisir le nombre de niveaux de puissance .....	29
Mijotage automatique .....	30
Fonction Booster .....	31
Fonction de maintien au chaud .....	33
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	34
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	35
Sécurité enfants .....	35
Sécurité "oubli" .....	35
Protection anti-surchauffe .....	36
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	37
<b>Que faire si ...</b> .....	39

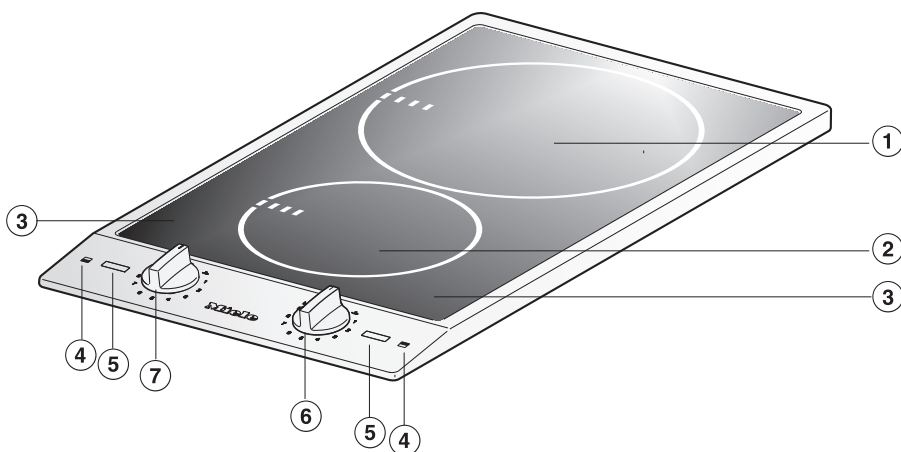
# Table des matières

---

<b>Accessoires en option</b> .....	41
<b>Conseils de sécurité relatifs au montage</b> .....	42
<b>Dimensions des appareils et cotes d'encastrement</b> .....	47
CS 1212-1 .....	47
CS 1222 / CS 1221-1 .....	48
<b>Préparation du plan de travail</b> .....	49
<b>Encastrement de plusieurs appareils</b> .....	50
<b>Montage des ressorts de blocage et des barrettes de jonction</b> .....	53
<b>Mettre en place le/les domino(s)</b> .....	55
<b>Conseils de montage - généralités</b> .....	56
<b>Branchement électrique</b> .....	57
<b>Service après-vente, plaque signalétique</b> .....	59

# Description de l'appareil

## CS 1212-1



① Zone de cuisson avec TwinBooster (BI/II)

② Zone de cuisson avec booster simple (BI)

③ Ecran

④ Symboles indiquant la disposition des zones de cuisson

⑤ Eléments d'affichage

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

⑥ arrière

⑦ Avant

### Eléments d'affichage



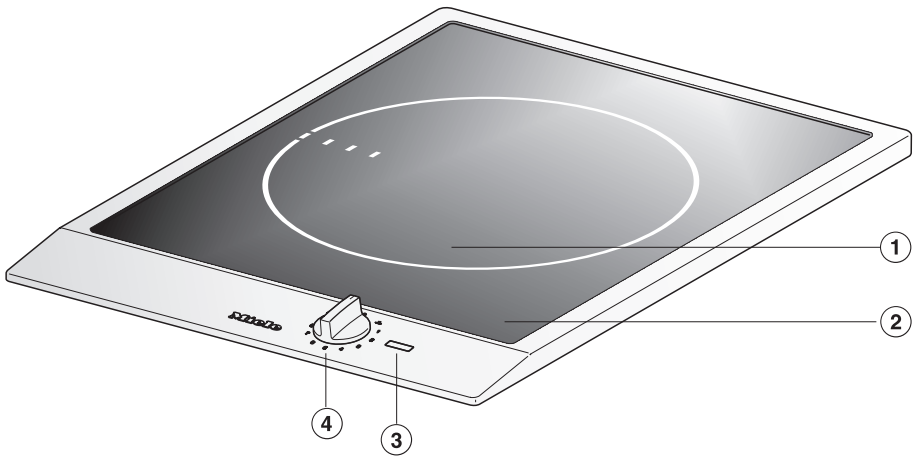
⑫ ⑬ ⑭

⑫ Voyant de fonctionnement

⑬ Témoin de booster

⑭ Voyant de chaleur résiduelle

## CS 1221-1



- ① Zone de cuisson avec TwinBooster (BI/II)
- ② Ecran
- ③ Eléments d'affichage
- ④ Bouton de commande

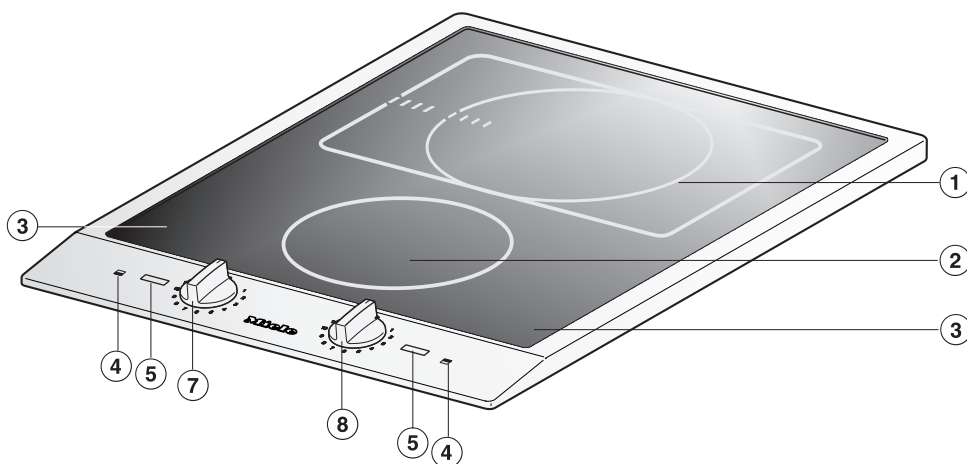
### Eléments d'affichage



- ⑫ Voyant de fonctionnement
- ⑬ Témoin de booster
- ⑭ Voyant de chaleur résiduelle

# Description de l'appareil

## CS 1222



① Zones de cuisson avec TwinBooster (BI/II)

② Zone de cuisson avec booster simple (BI)

③ Ecran

④ Symboles indiquant la disposition des zones de cuisson

⑤ Eléments d'affichage

Bouton de commande pour la zone de cuisson :

⑦ avant

⑧ arrière

### Eléments d'affichage



⑫ ⑬ ⑭

⑫ Voyant de fonctionnement

⑬ Témoin de booster

⑭ Voyant de chaleur résiduelle

# Description de l'appareil

## Ecran

- U = récipient absent ou inadapté  
R = mijotage automatique  
I = booster I  
II = booster II (sur les zones qui en sont équipées)  
L = verrouillage (voir chapitre "Dispositifs de sécurité")

## Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	CS 1212-1		
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**	
avant	10 - 16	normale : avec booster :	1400 2200
arrière	16 - 23	normale : avec booster I : avec booster II :	2300 3000 3700
		Total :	3700

CS 1221-1		
Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**	
18 - 28	normale : avec booster I : avec booster II :	2600 3000 3700

\* Vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel diamètre pourvu qu'il soit compris dans la gamme définie.

\*\* La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.



## Description de l'appareil

Zone de cuisson	CS 1222		
	Ø en cm* minimum à maximum	Puissance en Watts à 230 V**	
avant	10 - 16	normale :	1400
		avec booster :	2200
arrière	14 - 20 /	normale :	1850
		avec booster I :	2500
	avec booster II :	3000	
	20 × 30	normal :	2300
		avec booster I :	3000
avec booster II :		3700	
		Total :	3700

\* Vous pouvez utiliser des casseroles de n'importe quel diamètre pourvu qu'il soit compris dans la gamme définie.

\*\* La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau du récipient.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation non appropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois.

Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez la notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

### Utilisation conforme

► Cette table de cuisson est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► Utilisez la table de cuisson exclusivement dans le cadre domestique pour la préparation et le maintien au chaud de plats.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Cette table de cuisson ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser la table de cuisson en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

### Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Afin que les enfants ne puissent pas enclencher la table de cuisson, utilisez la sécurité enfants.
- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser la table de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi pour écarter tout risque de blessure.
- ▶ Ne rangez aucun objet pouvant intéresser les enfants sur des étagères au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson. Ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Veillez également à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de toucher et renverser casseroles et poêles chaudes. Tournez les poignées de casseroles sur le côté, au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'ébouillantage. Il existe des grilles de protection spéciales pour enfants, en vente dans le commerce. Ceci permet de réduire les risques.
- ▶ Les emballages (sachets, polystyrène, par ex.) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque de suffocation ! Rangez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les aussi vite que possible.

### Sécurité technique

- ▶ Vérifiez avant le montage que la table de cuisson n'est pas abîmée. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.
- ▶ 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. Il est primordial que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute faites vérifier l'installation domestique par un professionnel. Miele ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Avant de brancher la table, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Utilisez uniquement la table de cuisson encastrée afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la table de cuisson.

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 l'appareil.

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par Miele.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, la table de cuisson doit être mise hors tension. L'appareil n'est plus sous tension uniquement si l'une des conditions suivantes sont remplies :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée.

Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

► La réparation de la table de cuisson pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez Miele ou le service après-vente. Le remplacement doit être effectué par un électricien.

► La table de cuisson n'est pas adaptée au fonctionnement avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ne branchez pas cette table de cuisson avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).
- ▶ En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque vitrocéramique, ne faites pas fonctionner la table, arrêtez-la tout de suite. Débranchez-la de l'alimentation électrique. Sinon vous encourez un risque d'électrocution !
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation est enlevée, l'appareil doit être monté et branché par un électricien compétent. Faites appel à un électricien qui respecte les prescriptions nationales et recommandations de la compagnie distributrice d'électricité. Miele ne saurait être tenu responsable des dégâts liés à des erreurs de montage ou de branchement.

### Utilisation et installation

- ▶ Pour les personnes qui ont un stimulateur cardiaque :

l'appareil génère un champ électromagnétique de faible portée à proximité immédiate de la table de cuisson activée. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé.

Veillez cependant vous adresser en cas de doute au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Les objets avec élément magnétique, tels que les cartes de crédit, les disquettes, les calculettes ne doivent pas être placés à proximité de la table de cuisson. Leur fonctionnement pourrait être altéré.

► La table de cuisson chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Lorsque les affichages de chaleur résiduelle s'éteignent, il n'y a plus de danger de brûlure.

► Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant qu'elle fonctionne !

Si vous faites chauffer des casseroles à vide, la vitro-céramique pourrait être abîmée. Dans ce cas, le fabricant se dégage de toute responsabilité.

La graisse ou l'huile surchauffée peuvent prendre feu et occasionner un incendie.

► Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un couvercle de casserole ou un torchon humide.

► Portez des gants ou des maniques thermoisolés pour cuisiner lorsque l'appareil est chaud. Ceux-ci ne doivent être ni trempés ni humides. En effet la chaleur se propage rapidement dans les tissus mouillés. Vous pourriez vous brûler.

► Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent y mettre le feu.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► N'utilisez pas la table de cuisson comme re-  
pose-plats.

Ne posez surtout pas d'objets métalliques tels que  
couteaux, cuillères, fourchettes, etc. Les objets métalli-  
ques risquent de chauffer si l'appareil est en fonction-  
nement, est enclenché par inadvertance ou est encore  
chaud (risque de brûlure).

Les autres objets peuvent en fonction du matériau  
fondre ou prendre feu.

Les couvercles mouillés peuvent restés fixés par effet  
de ventouse.

Arrêtez les zones de cuisson après utilisation !

► En cas d'encastrement de plusieurs tables de cuis-  
son

Ne disposez pas de casseroles ou de poêle vers la  
barrette de jonction car vous pouvez endommager le  
profil d'étanchéité de la barrette de jonction.

► Ne recouvrez jamais la table de cuisson, que ce soit  
par exemple avec une plaque, un torchon ou une  
feuille de protection. En cas de mise en marche par  
inadvertance de la table de cuisson ou de chaleur rési-  
duelle, l'objet déposé peut prendre feu, éclater ou  
fondre.

► N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille  
d'aluminium. Ce matériau fond à température élevée. Il  
y a en outre risque d'incendie.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Ne réchauffez pas de récipient fermé (boîte de conserve par ex.) avec la table de cuisson. La surpression provoquée par le réchauffement pourrait faire exploser le récipient ou la boîte de conserve. Risque de blessure et de brûlure !
- ▶ N'utilisez que des poêles et casseroles avec fond lisse. Les fonds de casserole irréguliers raiant la plaque vitrocéramique.
- ▶ Ne faites jamais chauffer de casserole à vide sauf si le fabricant l'autorise expressément. La montée en température en induction est très rapide, ce qui signifie que la température au fond de la casserole peut très vite atteindre la température d'inflammation des huiles et des graisses.
- ▶ La table de cuisson doit toujours être propre. Le sel, le sucre ou le sable provenant par exemple du nettoyage des légumes peuvent rayer la surface.
- ▶ Ne déposez en aucun cas de casseroles ou poêles chaudes au niveau des affichages. Cela pourrait endommager la platine électronique placée dessous.
- ▶ Prenez garde ne pas laisser tomber des ustensiles de cuisson ou des objets sur la vitrocéramique. Même des objets légers (une salière, par ex.) peuvent provoquer des fissures dans la plaque.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium tombe sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. En refroidissant ils abîmeraient la plaque vitrocéramique.

Attention, risque de brûlure !

Nettoyez ensuite la zone de cuisson une fois refroidie.

► Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un mixeur près de la table de cuisson, vérifiez que le cordon électrique ne touche pas la table de cuisson brûlante. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

► Votre table de cuisson comporte un ventilateur. Si un tiroir est prévu sous l'appareil intégré, vérifiez que le contenu du tiroir est placé à distance suffisante de l'envers de la table de cuisson afin que l'aération soit assurée. Ne pas conserver d'objets pointus ou petits ni de papier dans ce tiroir. Ils pourraient rentrer ou être aspirés dans l'appareil par les fentes d'aération et abîmer le ventilateur ou entraver l'aération.

► S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériaux inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous rangez des objets en métal sous la table de cuisson, ils peuvent chauffer en cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil.
- ▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue le temps nécessaire.
- ▶ N'utilisez surtout pas deux casseroles en même temps sur une seule zone de cuisson.
- ▶ Si l'appareil est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte.  
Fermez la porte du meuble lorsque la table est arrêtée et que les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.
- ▶ Si la table de cuisson est encastrée au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, elle ne doit pas être enclenchée pendant la pyrolyse sans quoi la sécurité antisurchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher (voir chapitre correspondant).
- ▶ Cette table de cuisson ne convient pas à l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

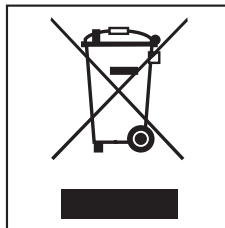
## Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

## Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

## Avant la première utilisation

---

Collez la plaque signalétique jointe à l'appareil à l'endroit précisé au chapitre "Plaque signalétique".

### Premier nettoyage

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Nettoyez la plaque avec un linge humide et séchez-la ensuite.

N'utilisez pas de liquide vaisselle car il pourrait laisser des traces bleuâtres sur la plaque vitrocéramique.

### Mise en service

Au premier enclenchement de la table de cuisson ou après une coupure de courant, tous les éléments de l'affichage s'allument aux fins de test pendant environ 1 s. Dès qu'ils s'éteignent, vous pouvez faire fonctionner l'appareil.

Lorsque la table de cuisson est mise en service pour la première fois, une odeur se dégage et un peu de fumée peut sortir. L'odeur réduit rapidement au fur et à mesure des utilisations et disparaît.

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

Tenez compte du fait qu'une table de cuisson à induction chauffe beaucoup plus rapidement qu'une table de cuisson classique.

## Principe de fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Cette bobine produit un champ magnétique lorsque la zone de cuisson est enclenchée. Celui-ci agit directement sur le fond de la casserole et le réchauffe. La zone de cuisson ne s'échauffe qu'indirectement, par la chaleur que dégage le fond de la casserole.

Les tables de cuisson à induction ne fonctionnent qu'avec les fonds de casseroles à fond magnétisables (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

L'induction tient automatiquement compte de la taille de l'ustensile posé, c'est à dire qu'elle n'est active que sur la surface couverte par la casserole.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas**,

- si elle est enclenchée sans vaisselle ou avec de la vaisselle inadaptée (vaisselle avec fond non magnétisable)
- si le diamètre de la casserole posée est trop petit.
- si le récipient de cuisson est enlevé de la zone de cuisson enclenchée.

Dans ce cas, le symbole  $\mathcal{U}$  clignote à l'écran.

Si dans les trois minutes qui suivent une casserole appropriée est posée,  $\mathcal{U}$  s'éteint et vous pouvez poursuivre comme d'habitude.

Si aucune casserole ou une casserole inadaptée est posée, la zone de cuisson est éteinte automatiquement après 3 minutes. A l'affichage  $\mathcal{U}$  clignote en alternance avec  $\mathcal{L}$ .

Pour faire fonctionner la zone de cuisson, le bouton de commande doit d'abord être tourné sur "0".

Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc. sur la table de cuisson. Ils risquent de chauffer si l'appareil est en fonctionnement, est enclenché par inadvertance ou est encore chaud (risque de brûlure).



# Induction

---

## Bruits

Lors du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, les bruits suivants peuvent résonner, en fonction du matériau et de la forme du fond de la casserole :

- Un bruit sourd en cas de puissance élevée. Il faiblit ou disparaît dès que le niveau de puissance est réduit.
- Des crépitements peuvent retentir lorsqu'un fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich).
- Des sifflements peuvent retentir si plusieurs zones de cuisson reliées entre elles (voir chapitre "Fonction booster") fonctionnent en même temps et que des casseroles à fond composé de matériaux différents (par ex. fond sandwich) y sont posées.
- Un bruit de déclic peut se produire avec les opérations de couplage électronique, en particulier à faible puissance.

Afin d'augmenter la durée de vie de l'électronique, l'appareil est équipé d'un ventilateur. S'il est utilisé de façon intensive, il s'enclenche avec un vrombissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

## Ustensiles de cuisson à utiliser

### Type d'ustensile

Les ustensiles de cuisson **appropriés** sont en :

- inox avec fond magnétisable
- acier émaillé
- fonte

Les ustensiles de cuisson **non appropriés** sont en :

- inox avec fond non magnétisable
- aluminium, cuivre
- verre, céramique, faïence

Si vous n'êtes pas sûr que votre casserole convient à l'induction, prenez un aimant et approchez-le du fond de la casserole. S'il reste accroché au fond de la casserole, celle-ci convient.

Veillez noter que les particularités d'utilisation du fond de la casserole peuvent influencer sur la régularité du résultat de cuisson.

Pour exploiter l'énergie de votre zone de cuisson, vous devez sélectionner la taille du récipient de manière à ce qu'elle soit comprise entre le cercle intérieur et extérieur. Si le récipient est plus petit que le cercle intérieur, il peut arriver que l'induction ne fonctionne pas. La zone de cuisson réagit comme si aucune casserole n'était posée.

Souvent, c'est le diamètre maximal ou le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle qui est indiqué. C'est cependant le diamètre du fond (souvent plus petit) qui importe.

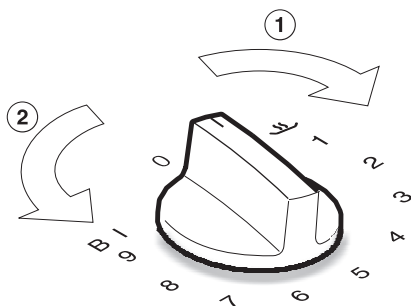
Déposez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.

Si le plat ne repose que partiellement sur la zone de cuisson, les poignées peuvent devenir brûlantes.

# Commande

## Mise en marche et arrêt

Pour **enclencher** une zone de cuisson, tourner le bouton de commande correspondant **vers la droite** ① sur le niveau de puissance souhaité et pour **l'arrêter**, tourner le bouton de commande **vers la gauche** ② sur "0".



Le bouton de commande ne doit **pas** être tourné vers la droite sur "0" en passant sur BI ou BI/II.

Après l'enclenchement d'une zone de cuisson le témoin de fonctionnement s'allume et au bout d'un instant l'affichage de chaleur résiduelle également.

Après l'arrêt de toutes les zones de cuisson le témoin de fonctionnement s'éteint.

## Voyant de chaleur résiduelle

L'affichage de chaleur résiduelle s'éteint lorsque la table de cuisson à induction peut être touchée sans danger.

Tant que l'affichage de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas la table de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

## Choisir le nombre de niveaux de puissance

Type de cuisson	Plage de réglage*
Maintenir au chaud	<u>∞</u>
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 - 2
Cuire de la bouillie au lait	2
Réchauffer de petites quantités de liquide Cuire le riz, Décongeler les légumes en bloc Cuire les céréales	3
Réchauffer des plats liquides ou semi-liquides Préparer des omelettes ou des oeufs sur le plat sans les faire brunir Cuire des fruits à l'étuvée Cuire des pâtes	4
Cuire des légumes, du poisson Décongeler et réchauffer des aliments surgelés	5
Cuire de grandes quantités, par ex plats mijotés Monter des crèmes et des sauces par ex. sauce hollandaise Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) des oeufs au plat	6
Cuire doucement (sans surchauffer la graisse) poisson, escalopes, saucisses Cuire des croquettes de pomme de terre, crêpes, etc.	7
Saisir un plat à braiser	8
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Démarrer une cuisson	9

\* Ces valeurs sont données à titre indicatif.

La puissance de la bobine d'induction varie en fonction de la taille et du matériau du fond de la casserole. Il est donc possible qu'en fonction des ustensiles de cuisson que vous utilisez, les niveaux de puissance varient légèrement. Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

# Commande

## Mijotage automatique

Puissance de mijotage	Démarrage automatique de cuisson en minutes et en secondes (env.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Lorsque le démarrage automatique est activé, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale puis revient à la puissance de mijotage que vous avez sélectionné. La durée du démarrage automatique dépend du niveau de puissance sélectionné pour le mijotage (voir tableau).

En cas de puissance de mijotage élevée, un temps de démarrage de cuisson automatique court suffit, car en général pour ce genre de réglage la casserole est chauffée à vide pour saisir les aliments.

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant le démarrage automatique, celui-ci est interrompu. Elle reprend si le récipient est reposé sur la

zone de cuisson dans les trois minutes qui suivent.

### Activer le démarrage de cuisson automatique

- Tournez le bouton de commande vers la gauche au maximum. Maintenez le bouton dans cette position jusqu'à ce qu'un **A** soit affiché.

Si le bouton est maintenu trop longtemps, un **L** est affiché à l'écran et le verrouillage est activé (voir chapitre "Verrouillage").

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur la puissance de mijotage automatique souhaitée.

Si dans les cinq secondes suivantes aucune puissance de mijotage n'est sélectionnée, le démarrage automatique ne sera pas actif.

La modification de la puissance de mijotage n'est possible que pendant 10 secondes env. après l'activation du démarrage automatique. Une fois ce temps écoulé, toute modification entraîne la désactivation du démarrage automatique.

Un **A** s'affiche pendant le démarrage de cuisson automatique.

## Fonction Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un booster simple (I) ou d'un booster double - twinbooster (I/II) (voir description de l'appareil).

La fonction booster renforce la puissance pour faire chauffer rapidement de grandes quantités, par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes. En cas d'activation du booster I et du booster II, les zones de cuisson travaillent pendant 10 minutes à une puissance très élevée.

La fonction booster ne peut pas être utilisée simultanément sur deux zones de cuisson.

A la fin du temps de booster la plaque retourne automatiquement au niveau de puissance 9.

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant que la fonction booster fonctionne, celle-ci est interrompue. Elle reprend si le récipient est reposé sur la zone de cuisson dans les trois minutes qui suivent.

Le niveau de puissance extrêmement élevé du booster ne peut être atteint qu'en retirant une partie de la puissance à une autre zone de cuisson pendant que le booster fonctionne.

L'enclenchement du booster/twinbooster niveau 1 a pour effet suivant sur la zone de cuisson :

- si le mijotage automatique est activé, il est désactivé
- si sur la deuxième zone de cuisson le niveau de puissance 9 est réglée, la puissance est réduite. A l'affichage le niveau de puissance réduit clignote en alternance avec  $\mathcal{E}$ .

La mise en marche du twinbooster niveau 2 arrête l'autre zone de cuisson. 0 clignote en alternance avec  $\mathcal{E}$  à l'affichage.

# Commande

---

## Activer le booster I

- Tournez le bouton de commande en passant le niveau de puissance 9 sur BI ou BI/II puis retournez sur 9.

*I* s'incrit à l'affichage de la zone de cuisson et **B** apparaît également.

## Enclencher le booster II

- Tournez le bouton de commande en passant le niveau de puissance 9 sur BI/II puis retournez sur 9.

*I* s'incrit à l'affichage de la zone de cuisson et **B** apparaît également.

- Tournez le bouton de commande en passant le niveau de puissance 9 sur BI/II puis retournez sur 9.

*II* est indiqué dans l'affichage de la zone de cuisson.

## Désactiver le booster

Vous pouvez arrêter le booster à tout moment.

- Tournez le bouton de commande en passant par le niveau de puissance 9 sur BI ou BI/II et retournez sur 9, jusqu'à ce que le symbole *I* ou *II* s'éteigne à l'affichage ou réduisez le niveau de puissance.

## Fonction de maintien au chaud

Tous les zones de cuisson ont un niveau de puissance de maintien au chaud.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, la zone de cuisson s'arrête après 2 h de fonctionnement maximum.

Le maintien au chaud sert à maintenir en température les plats juste après leur préparation, donc encore chauds. Elle ne convient pas au réchauffage de plats froids !

## Conseils

Les aliments doivent impérativement être dans un ustensile de cuisson (casserole/poêle). Couvrez l'ustensile avec un couvercle.

Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant que le maintien au chaud est en cours.

La perte des substances nutritives des aliments commence à la cuisson et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud est prolongé, plus ils perdent leurs vertus nutritives. Il est donc conseillé de maintenir au chaud le moins longtemps possible.



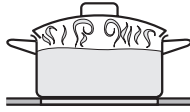
## Conseils d'économie d'énergie

---

- Cuisez vos aliments tant que possible dans des casseroles ou poêles couvertes afin que la chaleur ne se dissipe pas en pure perte.



à découvert



sous un couvercle

- Choisissez une petite casserole pour les petites quantités. Une petite casserole a besoin de moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Cuisez avec peu d'eau.
- Après avoir commencé la cuisson, pensez à réduire le niveau de puissance à temps.
- Le temps de cuisson peut être considérablement réduit en utilisant un autocuiseur.

## Sécurité enfants

Afin que les zones de cuisson ne puissent pas être activées par accident, elles sont équipées d'une sécurité enfants.

La sécurité enfants ne peut être activée que si toutes les zones de cuisson sont désactivées.

La sécurité enfants est activé et désactivée avec le bouton de commande droit.

### Activer

- Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'en butée et tenez-le bien jusqu'à ce que **L** s'affiche.

Ensuite à chaque actionnement du bouton de commande un **L** est affiché.

### Désactiver

- Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'en butée et tenez-le bien jusqu'à ce que **L** s'éteigne et que **D** apparaisse brièvement.

## Sécurité "oubli"

Votre table de cuisson est dotée d'une sécurité oubli.

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement.

A l'affichage **D** clignote en alternance avec **L**.

Pour faire fonctionner la zone de cuisson, le bouton de commande doit d'abord être tourné sur "0".

Le témoin de fonctionnement et la représentation à l'affichage s'éteignent.

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

# Dispositifs de sécurité

---

## Protection anti-surchauffe

Toutes les bobines d'inductance et le ventilateur de l'électronique sont équipés d'une protection anti-surchauffe.

Avant que les bobines d'inductance ou les ventilateurs surchauffent, la protection anti-surchauffe applique l'une des mesures suivantes sur la zone de cuisson concernée ou sur la table de cuisson complète :

- La fonction booster éventuellement activée est interrompue.
- le niveau de puissance réglé est réduit.
- Si une bobine d'induction est concernée, la zone de cuisson concernée s'arrête et *H* s'allume. Il peut arriver que les autres zones de cuisson s'arrêtent peu de temps après.
- Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson concernée sur "0".

La zone de cuisson peut être remise en marche comme d'habitude dès que le *H* a disparu.

Si le bouton de commande n'est pas tourné sur "0", *L* clignote en alternance avec *D* à l'écran. Pour faire fonctionner la zone de cuisson, le bouton de commande doit d'abord être tourné sur "0".

- Si le ventilateur est concerné, l'alimentation en puissance des zones est réduite.

Dès que le ventilateur a suffisamment refroidi, les zones de cuisson fonctionnent de nouveau au niveau de puissance réglé initialement.

- Si la température réaugmente après la réduction de puissance, les zones de cuisson s'arrêtent. Il est possible que d'autres zones de cuisson se désactivent peu après.

A l'affichage *L* clignote en alternance avec *D*.


- Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson concernée sur "0".

Dès que les zones de cuisson ont refroidi, vous pouvez les remettre en marche comme d'habitude.

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

- la casserole chauffée est vide.
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- le fond de la table de cuisson n'est pas suffisamment aéré.

Si la protection contre la surchauffe se déclenche de nouveau bien que ces éventualités soient écartées, appelez le SAV.

 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants et provoquer un court-circuit.

Nettoyez toute la table de cuisson après chaque utilisation. A cet effet, laissez la table de cuisson refroidir. Lorsque vous lavez la table de cuisson à l'eau, essuyez-la ensuite pour éviter les traces de tartre.

### **Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas**

- de liquide vaisselle,
- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, de produit alcalin, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de détachants et de produits anti-rouille,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour gril et fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gommes de nettoyage,
- d'objets pointus  
(pour ne pas abîmer les joints entre le cadre et le plan de travail)

# Nettoyage et entretien

## Vitrocéramique

Ne pas utiliser de liquide vaisselle pour nettoyer la plaque. Le nettoyage avec du liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer toutes les traces et résidus. Une pellicule invisible demeure, qui entraîne une altération de la vitrocéramique. Cette altération chromatique ne peut plus être enlevée ensuite.

Nettoyez régulièrement la table de cuisson avec un produit nettoyant vitrocéramique spécial.

Enlevez toutes les salissures grossières avec une éponge humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour verre.

Nettoyez ensuite la table de cuisson avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou un produit nettoyant pour vitrocéramique du commerce et avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon propre. Ne pas appliquer le produit nettoyant sur une zone encore chaude, ceci pourrait laisser des traces. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

Rincez la table avec une éponge humide puis essuyez-la. Enlevez bien toute trace du produit nettoyant. Dans le cas contraire, les restes calcinés par les cuissons deviennent indélébiles et abîment la vitrocéramique.


Les **taches** de tartre, d'eau ou les restes d'aluminium (taches à reflet métallique) s'enlèvent avec le produit nettoyant vitrocéramique et inox.

Si vous renversez du **sucre** par mégarde ou que vous posez **un objet en plastique ou une feuille d'aluminium** sur la table de cuisson chaude, arrêtez la table de cuisson. Grattez **immédiatement** la zone de cuisson avec un grattoir pour verre, tant qu'elle est chaude. Attention, risque de brûlure ! Finissez de nettoyer la zone de cuisson une fois qu'elle a refroidi comme décrit plus haut.

## Acier inoxydable

Utilisez un détergent spécial inox et verre non abrasif pour le nettoyage (voir "accessoires en option"). Pour éviter une resalissure rapide, nous vous conseillons d'utiliser un produit d'entretien inox (voir chapitre "Accessoires en option"). Versez du produit avec parcimonie puis étalez-le.

N'utilisez pas de produit spécial inox vers **l'impression en relief de la marque Miele**. Sinon celle-ci serait rayée. Nettoyez cette zone uniquement avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

 La réparation des appareils électriques doit être exclusivement effectuée par des techniciens agréés Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

### Que faut-il faire si .

#### **... les zones de cuisson ne chauffent pas ?**

Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Le cas échéant réactivez le fusible.

Si le problème ne peut pas être résolu, tournez le bouton de commande sur "0" et débranchez l'appareil pendant environ 1 minute du réseau.

Si vous ne parvenez toujours pas à mettre en marche l'appareil, demandez à un électricien ou au SAV.

#### **... un clignote à l'écran ?**

Vérifiez si

- la zone de cuisson vide est encore enclenchée par erreur
- la casserole posée convient à l'induction et est suffisamment grande (voir chapitre "Vaisselle à utiliser").

#### **... Si clignote à l'affichage en alternance avec un niveau de puissance ?**

Le niveau de puissance a été réduit car le booster a été enclenché sur la zone de cuisson associée (voir chapitre "Fonction booster").

#### **... Si clignote à l'affichage en alternance avec ?**

La zone de cuisson s'est désactivée car

- le twinbooster II a été enclenché sur la zone de cuisson liée (voir chapitre "Fonction booster").
- Il n'y a pas de casserole ou pas de casserole appropriée sur la zone de cuisson.
- La protection anti-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

#### **... le symbole "" apparaît quelques secondes après la mise en marche d'une zone de cuisson et que la zone de cuisson ne chauffe pas ?**

Le mode de démonstration est activé. Tournez le bouton de commande de droite 2x brièvement (< 1 sec) à fond vers la gauche pour désactiver puis tournez encore une fois et maintenez le bouton tourné vers la gauche pendant env. 3 secondes.

## Que faire si ...

---

### **... un L s'affiche après enclenchement de la zone de cuisson pendant quelques secondes ?**

La sécurité enfants est activée (voir chapitre "Sécurité enfants").

### **... Un H est affiché à l'écran ?**

La protection contre la surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

### **... F 47 et F48 clignotent dans les affichages ?**

Les grilles d'aération sont couvertes ou le ventilateur est défectueux.

Les grilles d'aération ne doivent pas être recouvertes. Enlevez les éventuels objets qui recouvrent les grilles d'aération. Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

### **... D'autres messages de défaut FE.. apparaissent dans les affichages ?**

Un défaut s'est produit au niveau de l'électronique.

Mettez la table de cuisson hors tension pendant environ 1 minute.

Si le problème se reproduit une fois la table de cuisson remise sous tension, contactez le service après-vente.

### **... une ou plusieurs zones de cuisson s'arrêtent automatiquement ?**

La sécurité oubli ou la protection contre la-surchauffe s'est déclenchée (voir chapitres "Sécurité oubli" et "Protection contre la surchauffe").

### **... la fonction booster est automatiquement interrompue prématurément.**

La protection contre la surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

### **... La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude avec le niveau de puissance réglé.**

La protection contre la surchauffe s'est déclenchée (voir chapitre "Protection contre la surchauffe").

### **... le contenu des casseroles chauffe à peine voire pas du tout alors que le démarrage automatique est activé ?**

Ceci peut être lié à

- une grande quantité d'aliments à cuire.
- une mauvaise conduction de chaleur du récipient.

Augmentez la puissance de mijotage ou faites cuire au niveau de puissance le plus élevé puis baissez manuellement.

### **... le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la table ?**

Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la table refroidisse puis s'arrête automatiquement.

## Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Vous pouvez très facilement les commander sur la boutique Internet Miele :



Vous pouvez également vous les procurer aux Pièces détachées et accessoires Miele (voir page arrière du mode d'emploi) et chez votre revendeur Miele.

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



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

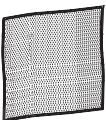
### Produit d'entretien inox 250 ml



Pour enlever facilement les coulures d'eau, les taches et les empreintes de doigts.

Évite une resalissure rapide

### Chiffon microfibras



Enlève les empreintes de doigts et les traces légères



## Conseils de sécurité relatifs au montage

---

Afin d'éviter tout dégât sur l'appareil, celui-ci ne doit être intégré qu'une fois le montage du meuble supérieur et de la hotte effectué.

► Les distances de sécurité indiquées aux pages suivantes doivent être respectées.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

► Les bois de placage des plans de travail doivent être traités avec une colle thermoréfractaire (100 °C) pour éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.

Les fileurs de finition muraux doivent également être thermoréfractaires.

► Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

► Assurez-vous que le cordon d'alimentation de la plaque n'est pas exposé à des contraintes mécaniques après le montage, par exemple à cause d'un tiroir.

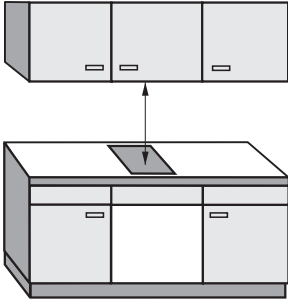
► Il est interdit de monter une table de cuisson au-dessus des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge.

► Le montage au-dessus d'un four Miele n'est possible que si le plan de travail a une épaisseur de 40 mm minimum.

# Conseils de sécurité relatifs au montage

---

## Distance de sécurité par rapport aux meubles supérieurs



La distance de sécurité entre la hotte et la table de cuisson prescrite par le fabricant de la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux inflammables sont montés (porcelaine par exemple) au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Lorsque des distances de sécurité différentes sont recommandées dans la notice de montage/d'utilisation selon le type d'appareil encastrés sous une hotte, par exemple un wok et ou une table de cuisson électrique, choisissez la distance la plus importante.

# Conseils de sécurité relatifs au montage

## Distances de sécurité latérales

Une table de cuisson encastrée peut être entourée d'un côté et à l'arrière de placards ou de cloisons ; en revanche, l'autre côté doit demeurer libre : il ne doit y avoir aucun appareil ou meuble plus haut que la table de cuisson (voir croquis).

En raison du fort dégagement de chaleur, une distance de sécurité de minimum **50 mm** entre la découpe du plan de travail et la paroi arrière doit être respectée.

Entre la découpe du plan de travail et les meubles environnants, par ex. une armoire à droite ou à gauche, la distance de sécurité  $a$  est de

**40 mm** sur CS 1212 / CS 1212-1  
CS 1221 / CS 1221-1  
CS 1234 / CS 1234-1  
CS 1223  
CS 1222

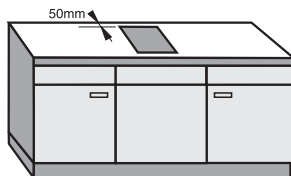
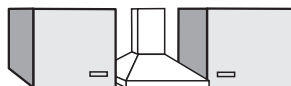
**50 mm** sur CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** sur CS 1012 / CS 1012-1

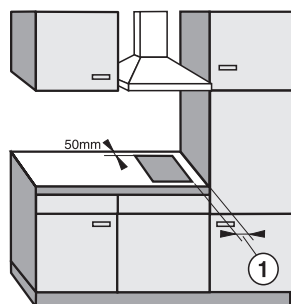
**150 mm** sur CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

**200 mm** sur CS 1034 / CS 1034-1

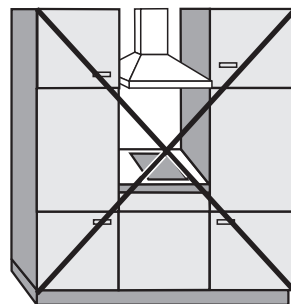
**250 mm** sur CS 1011  
CS 1021.



recommandé



déconseillé



interdit

# Conseils de sécurité relatifs au montage

---

## Distance minimum en dessous

pour garantir la bonne aération de la table de cuisson, il faut respecter une distance de sécurité minimale entre la table et un four, une tablette ou un tiroir.

La distance minimale entre l'arête inférieure de la table de cuisson et

- l'arête supérieure du **four** doit être de **15 mm**.
- l'arête supérieure de la **tablette** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

## Tablette

Le montage d'une tablette sous la table de cuisson n'est pas nécessaire mais autorisé.

Pour poser le câble de raccordement réseau, une fente de 10 mm est nécessaire.

Pour une meilleure aération de la table de cuisson, nous vous conseillons un espace de 20 mm.

# Conseils de sécurité relatifs au montage

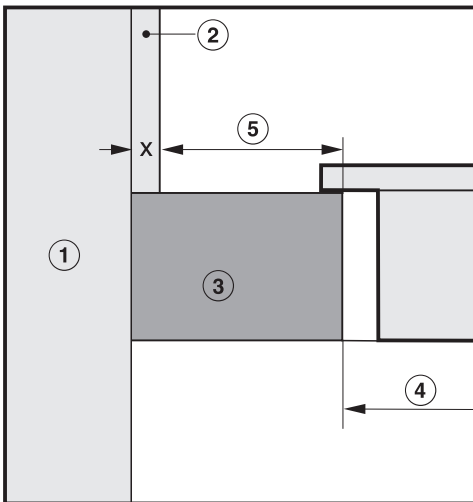
## Distance de sécurité avec la crédence

Lorsqu'une crédence est posée, la distance minimale entre la découpe et la crédence doit être respectée, car les températures élevées peuvent abîmer ou détruire le matériau de la crédence.

En cas de crédence en **matériau inflammable** (par ex. bois) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm.

En cas de crédence en **matériau ininflammable** (par ex. métal, pierre naturelle, carrelage) la distance minimum ⑤ entre la découpe et la crédence doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

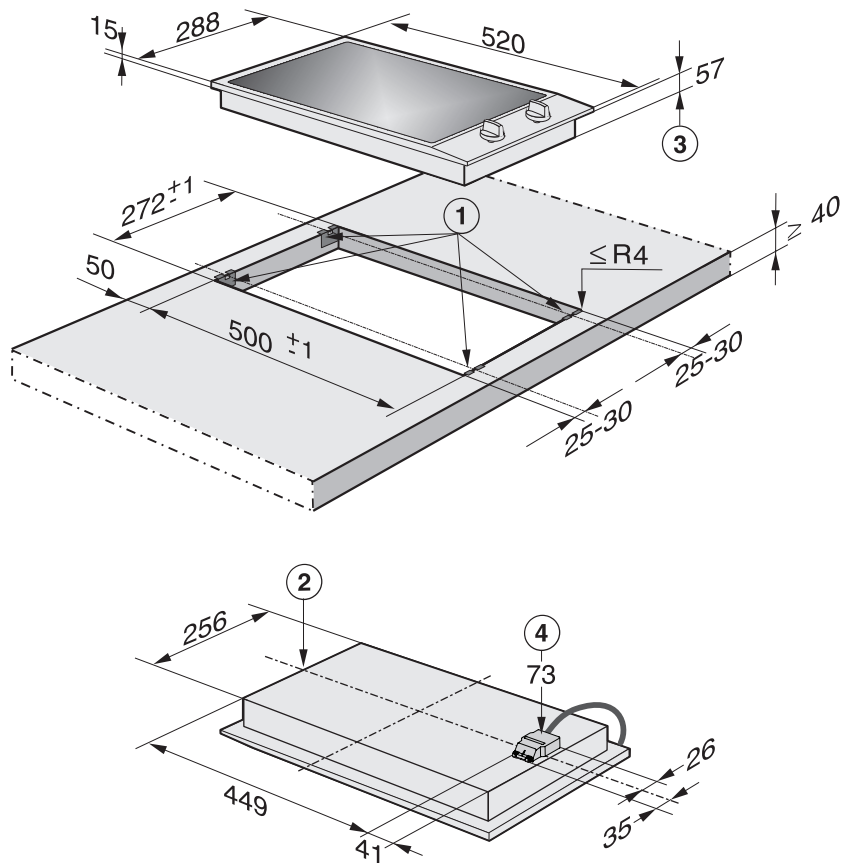
Exemple : épaisseur de la crédence 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimum } 35 \text{ mm}$



- ① Mur
- ② Crédence  
cote x = épaisseur de la crédence
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimum  
en cas de matériau **inflammable** 50 mm  
en cas de matériau **ininflammable** 50 mm - cote x

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

## CS 1212-1



① Ressorts de blocage

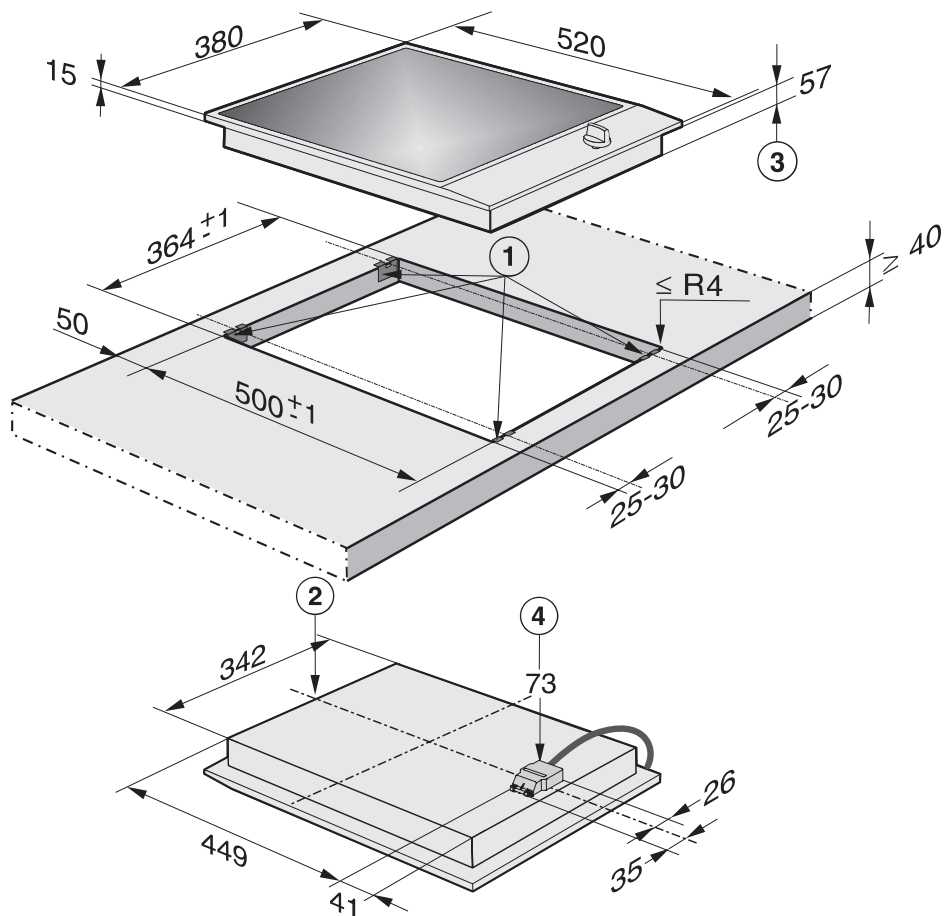
② avant

③ Hauteur d'encastrement

④ Hauteur boîtier raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 2000 mm

# Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

## CS 1222 / CS 1221-1



① Ressorts de blocage

② avant

③ Hauteur d'encastrement

④ Hauteur boîtier raccordement électrique avec cordon d'alimentation, L = 2000 mm

- Effectuez la découpe du plan de travail pour un ou plusieurs dominos, suivant le schéma coté.  
Respectez la **distance minimale** par rapport au **mur arrière** et à gauche ou à droite par rapport à un **mur latéral**.  
Voir le chapitre "Conseils de sécurité relatifs au montage".
- Scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité.  
Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants.

Attention à ne pas répandre ces matériaux sur le dessus du plan de travail.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse.

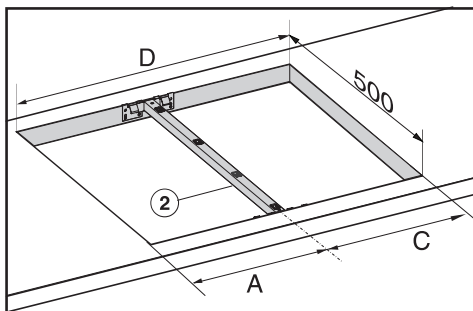


## Encastrement de plusieurs appareils

En cas d'encastrement de plusieurs dominos/tables de cuisson, une barrette de jonction ② doit être montée.

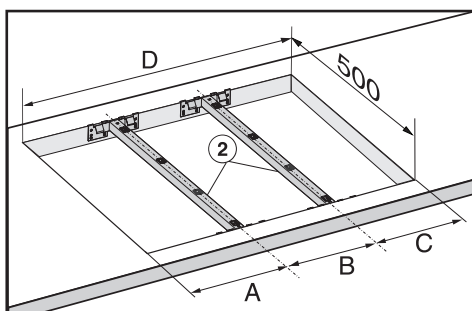
Voir chapitre "Fixation des ressorts de blocage et des barrettes".

### Découpe du plan de travail - deux appareils



En cas d'encastrement de **deux dominos** la largeur de la découpe D correspond à la somme des cotes A et C.

### Découpe du plan de travail - trois appareils



En cas d'encastrement de **trois dominos** la largeur de la découpe D correspond à la somme des cotes A, B et C.

A = largeur appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

B = largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm)

C = largeur appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

D = largeur de la découpe du plan de travail

En cas d'encastrement de **plus de trois tables**, ajouter une cote B (288 mm, 380 mm ou 576 mm) aux cotes A, B ou C pour chaque table ajoutée.

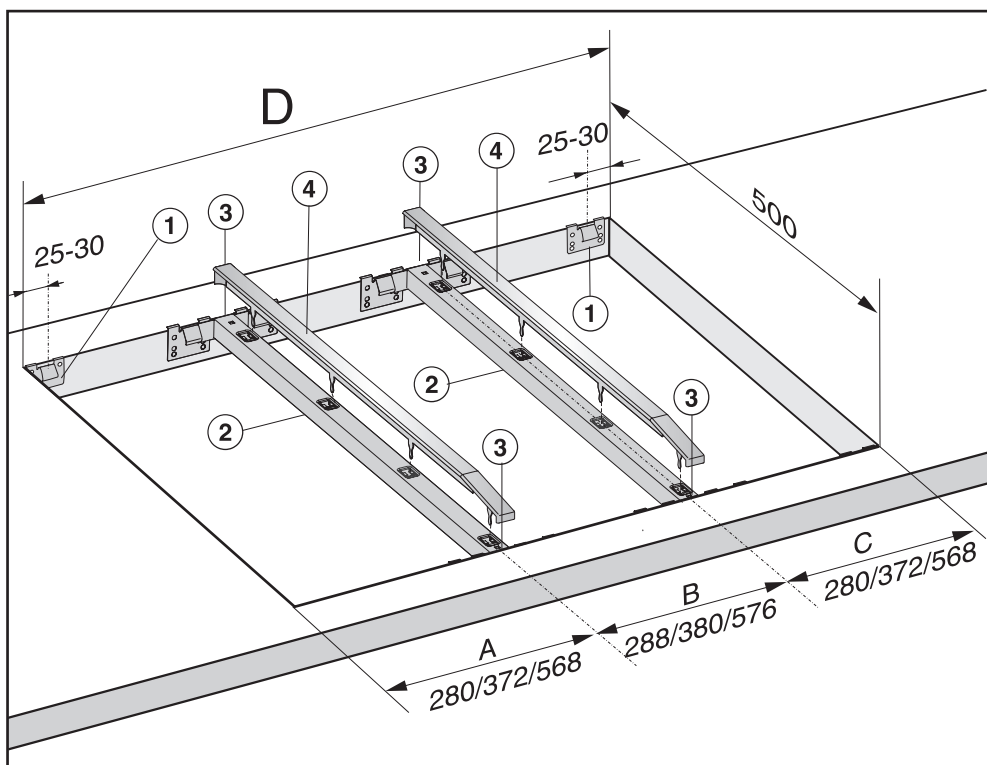
## Encastrement de plusieurs appareils

**Exemples de calcul de la découpe du plan de travail en cas d'encastrement de trois tables de cuisson.**

<b>A</b> Largeur appareil moins 8	<b>B</b> Largeur appareil	<b>C</b> Largeur appareil moins 8	<b>D</b> <b>Découpe du plan de travail</b>
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Dimensions en mm

## Encastrement de plusieurs appareils



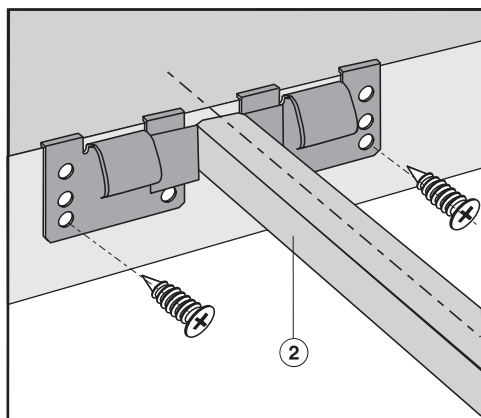
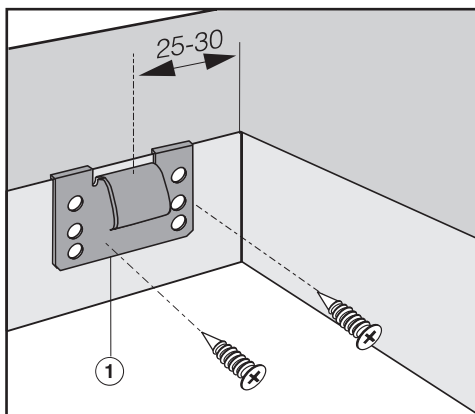
- ① Ressorts de blocage
- ② Barrettes de jonction
- ③ Espace entre la barrette de jonction et le plan de travail
- ④ Couvercle

La fixation des ressorts de blocage ① et des barrettes de jonction ② est représentée dans le croquis pour 3 appareils.

Pour chaque appareil, une barrette de jonction supplémentaire est nécessaire. La position de la barrette de jonction supplémentaire dépend de la largeur **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

# Montage des ressorts de blocage et des barrettes de

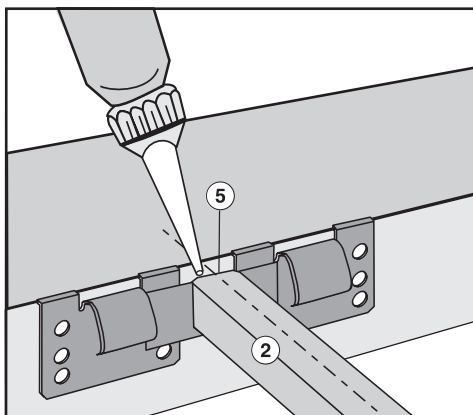
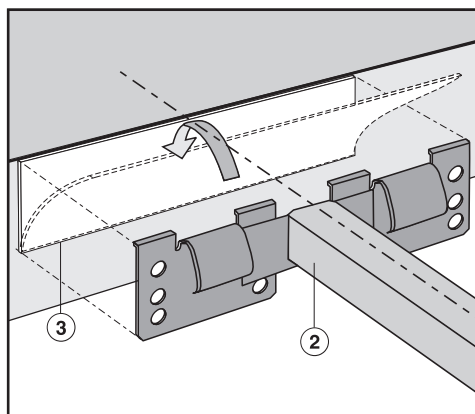
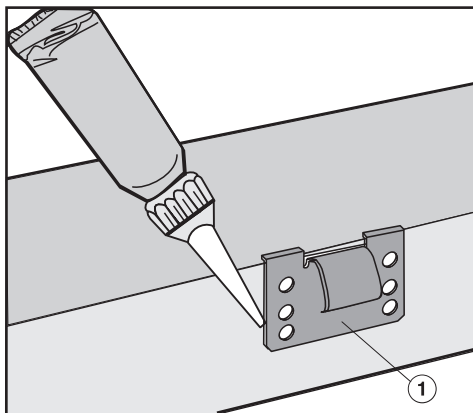
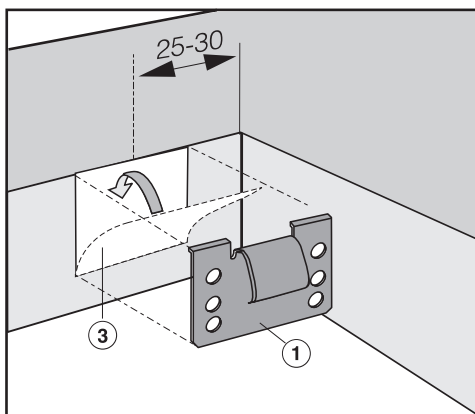
## Plan de travail en bois



- Posez les ressorts de blocage fournis ① et les barrettes de jonction ② aux endroits marqués sur le rebord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de blocage et les barrettes de jonction avec les vis fournies 3,5 x 25 mm.

# Montage des ressorts de blocage et des barrettes de

## Plan de travail en pierre naturelle



Les vis ne sont pas nécessaires pour les plans de travail en pierre naturelle.

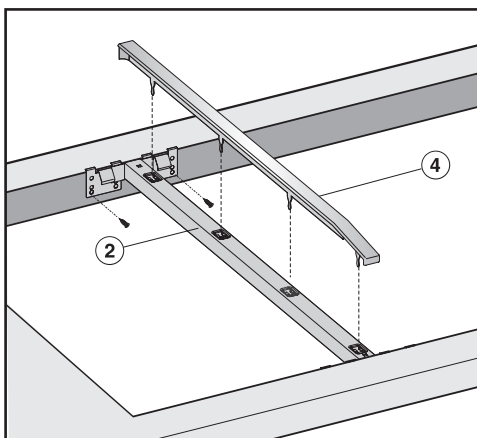
- Positionnez et fixez les ressorts de blocage ① et les barrettes de jonction ② avec une bande adhésive double face fortement adhésive ③.

- Appliquez un cordon de silicone sur les côtés et le bas des ressort de blocage ① et les barrettes de jonction ②.
- Comblez l'espace ⑤ entre les barres de jonction et le plan de travail avec du silicone.

## Mettre en place le/les domino(s)

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe.
- Déposez le domino en l'introduisant par l'avant dans la découpe du plan de travail.
- Abaissez ensuite l'appareil avec les deux mains vers le bas et enclenchez-le dans les ressorts. Vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail. Ceci permet une étanchéité parfaite de tous côtés. **N'utilisez pas de pâte pour joint.**
- Décalez l'appareil encastré sur le côté jusqu'à ce que les trous de la barre de jonction soient visibles.
- Déposez le domino suivant en l'introduisant par l'avant dans la découpe du plan de travail.
- Raccorder l'appareil ou les appareils au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Vérifiez le fonctionnement du ou des domino(s).

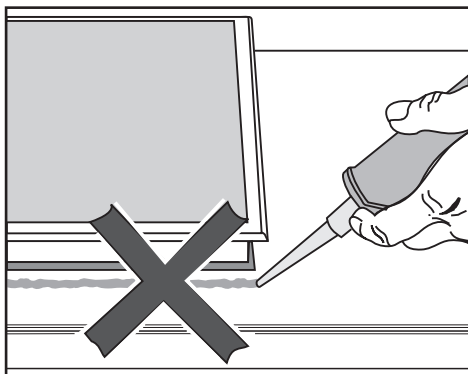
Pour soulever le domino, vous devez disposer d'un outil spécial. Vous pouvez faire sortir le domino par en-dessous. Attention, l'arrière doit être sorti d'abord.



- Insérez l'habillage ④ dans les trous de la barre de jonction ②.

## Conseils de montage - généralités

### Joint entre l'appareil et le plan de travail

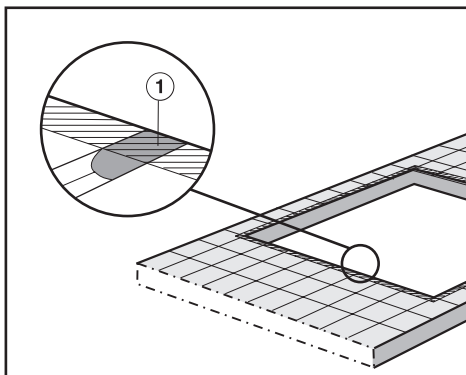


Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson garantit une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre le cadre de la partie supérieure de la table de cuisson et le plan de travail.

La table de cuisson et le plan de travail pourraient sinon être abîmés si la table de cuisson doit être déposée.

### Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée correspondant à la zone sur laquelle repose la table doivent être lisses et égaux afin que le cadre repose bien sur les bords et que le joint d'étanchéité situé sous le rebord de la partie supérieure de la plaque puisse assurer une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

Il est conseillé d'effectuer le raccordement électrique avec une prise. Ceci permet de faciliter le SAV. Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.

Si le raccordement n'est pas réalisé par l'intermédiaire d'une prise, faites appel à un électricien spécialisé qui connaît très précisément les directives locales ainsi que les prescriptions complémentaires de la société locale de distribution d'électricité et les respectera scrupuleusement.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en fixe, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** obligatoires sur la **plaque signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Nous vous rappelons que nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects dus à un montage ou un branchement incorrect.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique).

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

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 16 A avec circuit spécialisé

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.



# Branchement électrique

---

## Comment mettre hors tension

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

- **Fusibles :**  
Extraire entièrement les fusibles de leurs embouts à visser. ou :
- **Disjoncteurs :**  
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche.  
ou :
- **Disjoncteurs à réarmement automatique**  
Basculez le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt)
- **Disjoncteur différentiel**  
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

## Remplacement du cordon d'alimentation

En cas de remplacement du cordon d'alimentation il doit être remplacé par un cordon spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente.

Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par le service après-vente du fabricant ou encore un service après-vente ou un électricien agréé par le fabricant. Vous trouverez les caractéristiques de branchement obligatoires sur la plaque signalétique.

Après déconnexion du disjoncteur, prendre les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

## Service après-vente, plaque signalétique

---

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

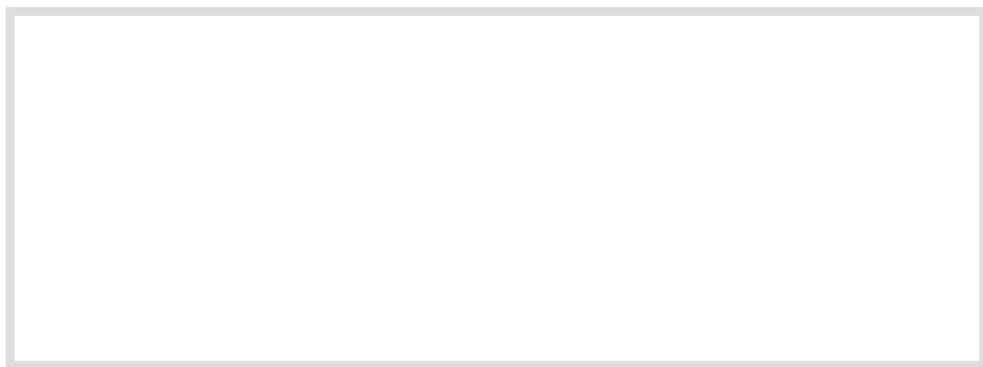
- votre revendeur Miele ou
- la ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant au dos de ce mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site [www.miele.fr](http://www.miele.fr) dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Collez la plaque signalétique dans l'encadré. Vérifiez que la désignation de votre appareil coïncide avec la référence de l'appareil indiquée sur la couverture du mode d'emploi.



## **MIELE France**

### **Siège social**

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray  
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Galerie Miele Paris**

55, Boulevard Malesherbes  
75008 Paris



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



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh