

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Plan de cuisson au gaz ProLine



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

---

Le plan de cuisson peut également être utilisé dans d'autres pays que ceux indiqués sur l'appareil. Les modèles propres à certains pays et le mode de raccordement du plan de cuisson jouent un rôle considérable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous souhaitez utiliser le plan de cuisson dans un autre pays que ceux mentionnés sur l'appareil, veuillez contacter le service après-vente de votre pays.

|  |    |
|--|----|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde .....</b>               | 5  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement .....</b> | 16 |
| <b>Aperçu .....</b>  | 17 |
| Plan de cuisson .....  | 17 |
| Élément d'affichage.....   | 18 |
| Bouton de commande.....  | 18 |
| Brûleur .....  | 19 |
| <b>Première mise en service .....</b>                              | 20 |
| Nettoyer le plan de cuisson une première fois .....                | 20 |
| Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois.....    | 20 |
| <b>Récipients de cuisson .....</b>                                 | 21 |
| <b>Conseils pour économiser de l'énergie .....</b>                 | 22 |
| <b>Commande.....</b>   | 23 |
| Système à allumage rapide .....                                    | 23 |
| Allumer .....  | 23 |
| Régler le feu .....  | 24 |
| Arrêt.....   | 24 |
| Indicateurs de fonctionnement et de chaleur résiduelle .....       | 24 |
| <b>Dispositifs de sécurité .....</b>                               | 25 |
| Sécurité d'allumage.....   | 25 |
| <b>Nettoyage et entretien .....</b>                                | 26 |
| Dépression en inox.....  | 28 |
| Bandeaup de commande/ cadre inox .....                             | 28 |
| Bouton de commande.....  | 28 |
| Support de casserole .....   | 29 |
| Brûleur .....  | 29 |
| <b>En cas d'anomalie .....</b>                                     | 31 |
| <b>Accessoires en option .....</b>                                 | 33 |
| <b>Consignes de sécurité pour l'encastrement.....</b>              | 34 |
| <b>Distances de sécurité .....</b>                                 | 35 |
| <b>Instructions d'encastrement .....</b>                           | 38 |
| <b>Dimensions d'encastrement .....</b>                             | 39 |

# Contenu

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Encastrement de plusieurs éléments ProLine .....</b> | 40 |
| <b>Installation.....</b>                                | 42 |
| <b>Raccordement électrique .....</b>                    | 46 |
| <b>Raccordement au gaz .....</b>                        | 48 |
| <b>Puissance du brûleur .....</b>                       | 51 |
| <b>Adaptation à un autre type de gaz.....</b>           | 52 |
| Tableaux injecteurs.....                                | 52 |
| Changer les injecteurs.....                             | 53 |
| Vérifier le fonctionnement.....                         | 54 |
| <b>Service après-vente .....</b>                        | 55 |
| Contact en cas d'anomalies.....                         | 55 |
| Plaque signalétique .....                               | 55 |
| Garantie .....  | 55 |
| <b>Fiches de données de produits.....</b>               | 56 |

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

Ce plan de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre plan de cuisson en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre plan de cuisson. Respectez ces consignes pour votre protection et vous éviterez d'endommager votre plan de cuisson.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

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

# **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

## **Utilisation conforme**

- ▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou habituel.
- ▶ Il ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.
- ▶ Ce plan de cuisson ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le plan de cuisson en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

# **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

## **Précautions à prendre avec les enfants**

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de le plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le plan de cuisson sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne les laissez pas jouer avec le plan de cuisson.
- ▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez donc à ce que les enfants ne s'en approchent pas jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous éviterez ainsi les risques de brûlure.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

# **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

## **Sécurité technique**

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiées exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un plan de cuisson endommagée représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que le plan de cuisson ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un plan de cuisson présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que votre appareil ne soit endommagé.  
Comparez les données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le plan de cuisson avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du plan de cuisson.  
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Seul un technicien gazier est habilité à effectuer le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz"). Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien pour raccorder votre plan de cuisson au réseau électrique. (voir chapitre "Raccordement électrique").
- ▶ Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial. Voir chapitre « Raccordement électrique ».
- ▶ Le plan de cuisson doit être complètement déconnectée du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'arrivée de gaz doit être fermée. Pour vous en assurer :
  - déclenchez les fusibles de l'installation électrique correspondante, ou
  - dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique, ou
  - débranchez la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
  - fermez l'arrivée du gaz.

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

- ▶ Risque d'électrocution.  
N'allumez pas le plan de cuisson présentant un défaut ou éteignez-la immédiatement. Débranchez le plan de cuisson du secteur et de l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le plan de cuisson a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), fermez-la pendant que vous utilisez le plan de cuisson. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le plan de cuisson, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

# **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

## **Utilisation conforme**

► Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

► Les objets inflammables posés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.

N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce !

► En cas de surchauffe, les graisses de cuisson risquent de s'embraser. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez le plan de cuisson.

Éteignez prudemment les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

► Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisses d'une hotte. Ne faites jamais flamber vos plats sous une hotte.

► Vous risquez de vous brûler quand vous faites réchauffer le contenu de bombes aérosol (graisses de cuisson par exemple) ou des liquides facilement inflammables : ne rangez pas les objets susceptibles de s'embraser à proximité du plan de cuisson (tiroir sous le plan de cuisson par exemple). Le cas échéant, les range-couverts doivent être fabriqués dans un matériau non inflammable.

► Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

► Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les récipients fermés subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des conserves fermées.

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

- ▶ Si vous recourez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud. Ne recourez jamais le plan de cuisson avec un essuie, un film de protection ou un protège-plans de cuisson.
- ▶ Lorsque le plan de cuisson est allumée par mégarde ou qu'elle est encore chaude, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour poser des objets.
- ▶ Le plan de cuisson chaude peut vous brûler. Munissez-vous toujours de gants de cuisine ou de maniques avant toute utilisation de le plan de cuisson. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les tissus humides ou mouillés conduisent plus facilement la chaleur et peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Le tissu doit toujours être tenu éloigné des flammes. Évitez d'utiliser des chiffons, torchons ou autres articles textiles de grandes dimensions.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ La vaisselle en plastique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en feuille d'aluminium.
- ▶ Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.
- ▶ La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager la hotte située au-dessus de le plan de cuisson ou lui faire prendre feu. Ne laissez jamais fonctionner le plan de cuisson au gaz sans récipient de cuisson.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'allumez le plan de cuisson au gaz que lorsque toutes les pièces des brûleurs sont bien montées.
- ▶ Utilisez uniquement des récipients de cuisson dont le diamètre correspond exactement aux dimensions indiquées au chapitre "Utensiles de cuisson à utiliser". Si le diamètre est trop petit, le récipient ne sera pas assez stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz résiduels chauds s'échappant vers l'extérieur peuvent endommager le plan de travail ou la cloison derrière le plan de cuisson gaz s'il s'agit d'un matériau non résistant à la chaleur. Miele ne saurait être tenu responsable des dommages liés au non-respect de ces consignes.
- ▶ Veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du fond du récipient et ne remontent pas sur les côtés.
- ▶ N'utilisez pas de récipient à fond trop mince. En cas de non-respect de cette consigne, le plan de cuisson pourrait être endommagé.
- ▶ Utilisez uniquement les supports de casserole fournis. Le récipient de cuisson ne doit pas être posé directement sur le brûleur.
- ▶ Posez les supports de casserole directement à leur emplacement sans les faire glisser afin d'éviter les rayures.
- ▶ Ne laissez pas d'objets facilement inflammables à proximité de le plan de cuisson.
- ▶ Les projections de graisse et autres restes alimentaires inflammables présents sur le plan de cuisson peuvent prendre feu. Nettoyez-les dès que possible.
- ▶ Les aliments contenant du sel ou des liquides peuvent corroder l'inox. Nettoyez ce type de taches immédiatement.

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

- ▶ L'utilisation d'un plan de cuisson gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des résidus de combustion dans la cuisine. En particulier lorsque le plan de cuisson fonctionne, la cuisine doit être bien aérée : les ouvertures d'aération naturelles doivent être maintenues ouvertes ou un dispositif d'aération mécanique (par ex. une hotte) doit être prévu.
- ▶ Si le plan de cuisson est utilisée de façon intensive et pour une longue période, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, comme une fenêtre ouverte ou une aération plus efficace, par ex. en augmentant le niveau de puissance du dispositif d'aération mécanique existant.
- ▶ N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade tellement grands qu'ils couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager le plan de cuisson.
- ▶ Si le plan de cuisson n'a pas été utilisée pendant une période inhabituellement longue, nettoyez-la soigneusement avant de la réutiliser et faites vérifier son fonctionnement par un professionnel.
- ▶ Si vous installez plusieurs éléments ProLine : Des objets chauds peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes au niveau de la barrette de jonction.

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

### **Nettoyage et entretien**

- La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.  
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

## Recyclage de 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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé 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 également responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

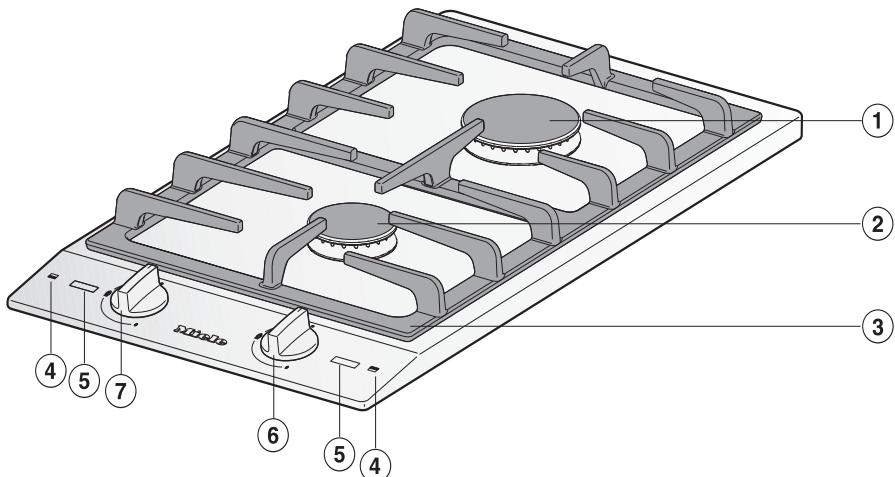
Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- a société Recupel,  
au 02 / 706 86 10,  
site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be)  
ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.



## Plan de cuisson

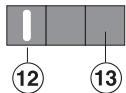


- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ① Brûleur haute puissance                                    | ⑤ Indicateur                   |
| ② Brûleur éco  | Boutons de commande du plan de |
| ③ Support de casseroles                                      | cuisson au gaz                 |
| ④ Symbole pour la mise en place du<br>plan de cuisson au gaz | ⑥ Arrière                      |
|  | ⑦ Avant                        |

# Aperçu

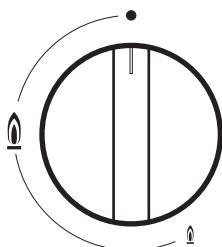
---

## Elément d'affichage



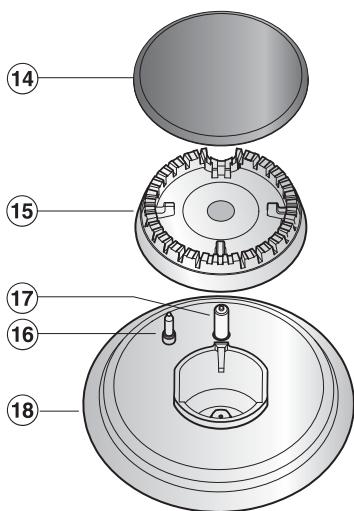
- ⑫ Indicateur de fonctionnement  
⑬ Indicateur de chaleur résiduelle

## Bouton de commande



| Symbole | Description                           |
|---------|---------------------------------------|
| •       | brûleur éteint, arrivée de gaz fermée |
| ◊       | feu fort                              |
| ◊       | feu doux                              |

## Brûleur



- ⑯ Couvercle du brûleur
- ⑮ Tête du brûleur
- ⑯ Thermocouple avec sécurité d'allumage
- ⑰ Électrode d'allumage
- ⑱ Base du brûleur

## Première mise en service

---

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

### Nettoyer le plan de cuisson une première fois

- Nettoyez les parties amovibles du brûleur à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude. Puis séchez les pièces et remontez le brûleur (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez les dépressions en inox à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les.

### Mettre en service le plan de cuisson pour la première fois

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

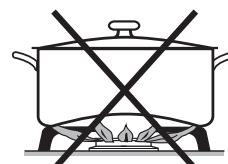
L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défектueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

## Récipients de cuisson

| Ø Récipients de cuisson [cm] |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| Brûleur                      | Fond minimum              |
| Brûleur éco.                 | 10                        |
| Brûleur normal               | 12                        |
| Brûleur fort                 | 14                        |
| Brûleur                      | Partie supérieure maximum |
| Brûleur éco.                 | 20                        |
| Brûleur normal               | 22                        |
| Brûleur fort                 | 24                        |

- Choisissez le récipient de cuisson en fonction du brûleur :  
grand diamètre = grand brûleur  
petit diamètre = petit brûleur
- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Utiliser des casseroles trop grandes peut causer un étalement des flammes susceptible d'endommager le plan de travail environnant ou d'autres appareils. Utiliser des casseroles de la dimension adéquate augmente l'efficacité du processus de cuisson.  
Les casseroles dont le diamètre est inférieur à celui du support à casseroles et celles qui ne sont pas stables sur le support (sans vacillement) représentent un danger et ne doivent pas être utilisées.
- Contrairement aux casseroles utilisées sur un plan de cuisson électrique, le fond des casseroles utilisées sur un plan de cuisson au gaz ne doit pas être plat pour obtenir de bons résultats.

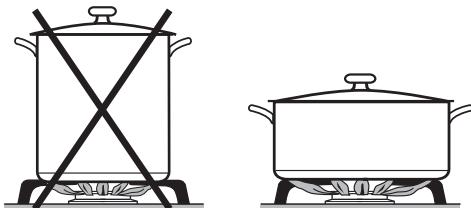
- Lors de l'achat des poêles et casseroles, n'oubliez pas ce n'est généralement pas le diamètre du fond, mais le diamètre supérieur qui est indiqué.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur.
- Préférez des récipients de cuisson à fond épais, car ils répartissent bien la chaleur. Lorsque le fond est mince, les aliments peuvent être surchauffés par endroits. Il faut donc les remuer souvent.
- N'utilisez le récipient de cuisson que sur les supports de casseroles fournis. Il est interdit de poser directement le récipient de cuisson sur le brûleur.
- Placez le récipient de cuisson sur le support de façon à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Un effet de basculement minime peut subsister.
- N'utilisez pas de casserole ou de poêle à fond surélevé.



## Conseils pour économiser de l'énergie

---

- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi de perdre inutilement de la chaleur.



- Choisissez de préférence des casseroles larges et basses, plutôt qu'etroites et hautes. Elles sont plus faciles à chauffer.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, baissez la flamme.
- Gagnez du temps en utilisant une cotte-minute.

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

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

Lorsqu'un bouton de commande est actionné, une étincelle se forme automatiquement sur tous les foyers. Cela est normal et n'indique pas un défaut de l'appareil.

## Système à allumage rapide

Le plan de cuisson est équipé d'un système à allumage rapide avec les caractéristiques suivantes :

- Allumage rapide sans maintenir le bouton de commande.
- Rallumage automatique  
Si la flamme s'éteint à cause d'un courant d'air, etc., le brûleur se rallume automatiquement. Si le rallumage ne se produit pas, l'arrivée de gaz est automatiquement fermée (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité d'allumage").

Le rallumage automatique ne fonctionne pas en cas de coupure de courant.

## Allumer

■ Appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.

■ Enfoncez le bouton de commande pour ouvrir l'arrivée de gaz.

L'électrode d'allumage « clique » et allume le gaz.

■ Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton de commande sur la position •. Aérez la pièce ou attendez au moins 1 minute avant une nouvelle tentative d'allumage.

■ Si le brûleur ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, tournez le bouton de commande sur la position • et reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie".

Lors de la mise en marche, un bref rallumage peut avoir lieu (1 à 2 clics), en cas de courant d'air par exemple.

## Allumage en cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

■ Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.

■ Maintenez la pression sur le bouton et allumez le mélange air-gaz à l'aide d'une allumette.

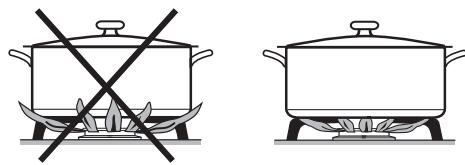
■ Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 à 10 secondes de plus, puis relâchez.

# Commande

## Régler le feu

L'intensité des flammes peut être réglée progressivement entre feu fort et feu doux.

La partie extérieure de la flamme du gaz étant beaucoup plus chaude que le cœur de flamme, les pointes des flammes doivent rester sous le fond de la casserole. Les pointes de flammes qui dépassent transmettent inutilement de la chaleur à l'air, peuvent endommager les poignées de la casserole et augmentent le risque de brûlure.



- Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole.

## Arrêt

- Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position •.

L'arrivée de gaz est fermée, la flamme s'éteint.

## Indicateurs de fonctionnement et de chaleur résiduelle

Le témoin de fonctionnement est éclairé lorsque vous allumez un foyer. Passé quelques instants, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume à son tour. Le témoin de fonctionnement s'éteint lorsque le foyer est désactivé. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que de la chaleur résiduelle est détectée.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle clignote, une anomalie s'est produite (voir le chapitre "En cas d'anomalie").

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Ne touchez pas les surfaces tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

### Sécurité d'allumage

Votre plan de cuisson est équipé d'une sécurité d'allumage. Lorsque la flamme du gaz s'éteint, par exemple en cas de surchauffe des aliments ou en cas de courant d'air suivi d'une vaine tentative de rallumage, l'arrivée de gaz est verrouillée. Une éventuelle fuite de gaz est ainsi évitée. Tournez le bouton de commande sur la position • pour continuer à utiliser le foyer.

## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Au terme de la cuisson, la surface de la zone de cuisson, les supports de casserole et les brûleurs sont chauds.

Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la nettoyer.

Une pression sur le bouton de commande produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton de commande en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le plan de cuisson.

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

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

En cas d'éclaboussure lors de la cuisson, une décoloration peut apparaître sur les pièces des brûleurs.

Nettoyez aussitôt les salissures et les projections de sucre ou de sel.

Laissez toujours l'élément ProLine refroidir avant de le nettoyer.

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

## Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent détartrant,
- de détachant et de produit antirouille,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pierre de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges avec tampon abrasif et de brosses (par ex. éponges à récurer) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gomme de nettoyage.

# Nettoyage et entretien

## Dépression en inox

 Dommages dus à des objets pointus.

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

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

 Dommages dus à des salissures. Des salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'inscription.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages dus à un nettoyage non conforme.

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

N'utilisez pas de produit nettoyant pour inox.

- Nettoyez la dépression en inox avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.
- Séchez la dépression en inox avec un chiffon doux et propre.

## Bandeaup de commande/ cadre inox

- Nettoyez le cadre et le bandeaup de commande à l'aide d'une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau tiède.

Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous vous recommandons d'utiliser un produit d'entretien spécial inox afin que vos surfaces restent propres plus longtemps. (Voir chapitre "Accessoires en option").

Sur les zones d'**impression**, n'utilisez pas de produit nettoyant pour vitrocéramique et inox, ni de nettoyant spécial inox.

Ces produits endommagent les zones avec des impressions.

Nettoyez la zone uniquement avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

## Bouton de commande

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

## Support de casserole

- Retirez les supports de casseroles.
- Nettoyez les supports de casseroles au lave-vaisselle ou avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Ramollissez les saillances tenaces au préalable.
- Séchez soigneusement les supports de casseroles à l'aide d'un chiffon propre.

## Brûleur

Les éléments de brûleur ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

Nettoyez les éléments de brûleur uniquement à la main.

La surface du couvercle de brûleur deviendra plus mate au fil du temps. C'est tout à fait normal et cela ne signifie pas que le matériau est endommagé.

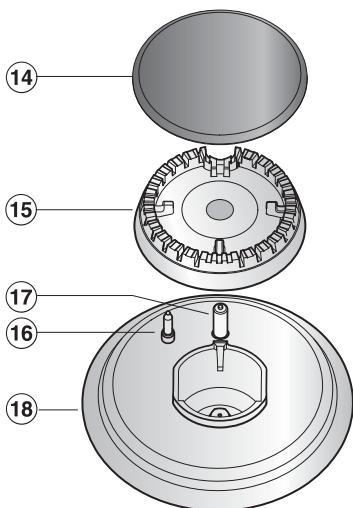
- Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez-les uniquement à la main, à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.
- Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- Essuyez l'électrode d'allumage et le thermocouple avec précaution, à l'aide d'un chiffon bien essoré.

L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon l'étincelle d'allumage ne peut pas se former.

- Pour finir, séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à bien sécher les orifices des flammes.

# Nettoyage et entretien

## Monter le brûleur



- Posez la tête du brûleur ⑯ sur la base ⑰ de sorte que l'électrode d'allumage ⑯ et le thermocouple ⑯ se logent dans les trous de la tête. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez le couvercle du brûleur ⑭ à plat sur la tête ⑯. S'il est bien positionné, le couvercle ne peut pas glisser.

Veuillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans l'ordre correct.

## En cas d'anomalie

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.

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>Lors de la première mise en service ou après une période prolongée de non-utilisation, le brûleur ne s'allume pas.</b> | Présence éventuelle d'air dans la conduite de gaz.<br>■ Répétez le processus d'allumage plusieurs fois si nécessaire.  |
| <b>Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.</b>   | Une anomalie technique est survenue.<br>■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur la position • et interrompez l'alimentation en courant du plan de cuisson pendant quelques secondes. |
|   | Le brûleur n'est pas correctement monté.<br>■ Montez correctement le brûleur.  |
|   | Le robinet de gaz n'est pas ouvert.<br>■ Ouvrez le robinet de gaz.   |
|   | Le brûleur est humide et/ou sale.<br>■ Nettoyez et séchez le brûleur.  |
|   | Les orifices de flammes sont bouchés et/ou humides.<br>■ Nettoyez et séchez les orifices de flammes.   |
| <b>La flamme de gaz s'éteint après l'allumage.</b>  | Les flammes ne touchent pas le thermocouple, il n'est pas assez chaud :<br>Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement.<br>■ Placez correctement les pièces du brûleur.                     |
|   | Le thermocouple est encrassé.<br>■ Éliminez les salissures.  |

## En cas d'anomalie

| Problème  | Cause et solution  |
|---|--|
| <b>La flamme du gaz change.</b>   | <p>Les pièces des brûleurs ne sont pas placées correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Placez correctement les pièces des brûleurs.</li></ul> <p>La tête du brûleur ou les trous du couvercle du brûleur sont encrassés.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Éliminez les salissures.</li></ul>  |
| <b>La flamme du gaz s'éteint pendant le fonctionnement.</b>                   | <p>Les pièces des brûleurs ne sont pas placées correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Placez correctement les pièces des brûleurs.</li></ul>  |
| <b>L'indicateur de fonctionnement/chaleur résiduelle d'un foyer clignote.</b> | <p>Une panne de courant a eu lieu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tournez tous les boutons de commande vers la droite sur la position •. Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser le plan de cuisson normalement.</li></ul>  |
| <b>Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.</b>      | <p>Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Le cas échéant,appelez un électricien qualifié ou le service après-vente.</li></ul> <p>Des résidus d'aliments sont situés entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur.<br/>Le thermocouple est encrassé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez les salissures (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").</li></ul> |

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

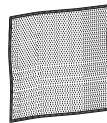
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

### Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium.

### Chiffon microfibre



Pour éliminer les traces de doigt et les salissures légères.

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non conforme.

Un montage non conforme peut endommager l'élément ProLine.

Seul un technicien qualifié est habilité à installer l'élément ProLine.

 Dommages dus à des chutes d'objets.

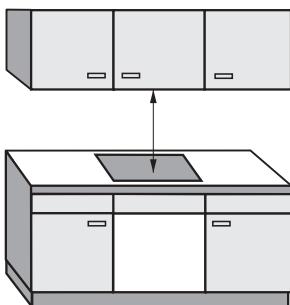
L'élément ProLine peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

Installez l'élément ProLine après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les règles et directives en vigueur dans le pays concerné doivent être respectées pour le lieu d'installation de l'élément ProLine.  
Pour la Belgique: DVGW-TRGI 2008 et les normes NBN.
- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ En raison d'un risque d'embrasement éclair, il ne faut pas installer une cuisinière au gaz directement à côté d'une friteuse. Il faut observer une distance minimum de 288 mm entre l'appareil au gaz et la friteuse.
- ▶ L'élément ProLine ne doit pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique ne doivent pas être en contact avec les parties chauffantes de l'élément ProLine après l'encastrement.
- ▶ Le câble d'alimentation électrique et le câble flexible d'alimentation du gaz ne doivent pas être en contact, après l'installation de l'élément ProLine, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doivent pas être exposés à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

### Distance de sécurité au-dessus de l'élément ProLine



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

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

# Distances de sécurité

## Distance de sécurité latérale/ arrière

Pour l'installation d'un élément ProLine, il peut y avoir des parois ou un mur derrière l'élément Proline ou sur un des côtés (droit **ou** gauche) (voir croquis).

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

50 mm.

②③ Distance minimum **à droite** ou **à gauche** de la découpe du plan de travail jusqu'au meuble adjacent (par ex. une colonne) ou un mur :

**40 mm** CS 1212, CS 1212-1  
CS 1221, CS 1221-1  
CS 1234, CS 1234-1  
CS 1223  
CS 1222

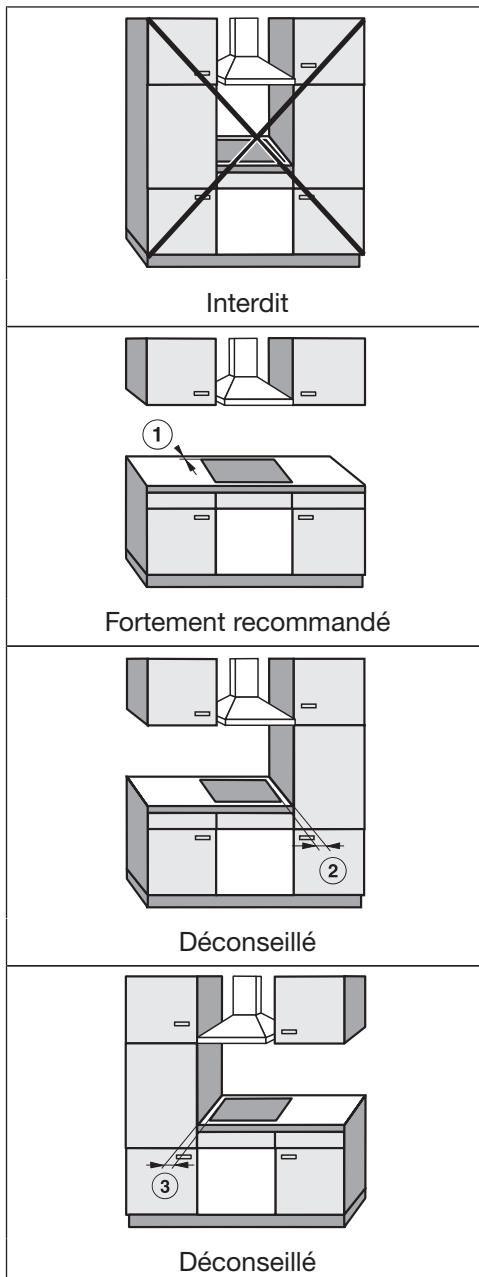
**50 mm** CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** CS 1012, CS 1012-1  
CS 1012-2

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

**200 mm** CS 1034, CS 1034-1

**250 mm** CS 1011, CS 1011-1  
CS 1021, CS 1021-1  
CS 1018 G



## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

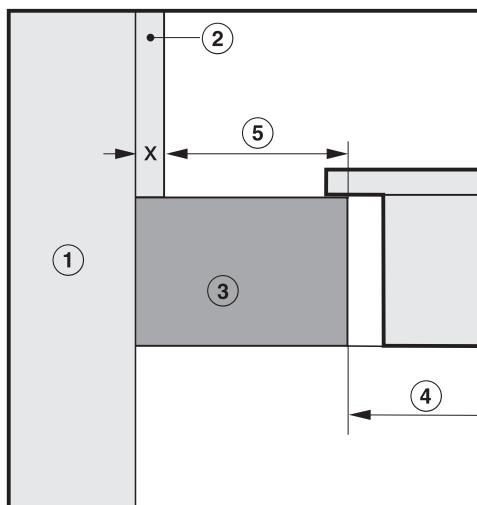
Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de matériaux non inflammables (par exemple, métal, pierre naturelle, carreaux en céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Exemple : épaisseur du revêtement mural 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm.



① Mur

② Dimension x revêtement rural = épaisseur du revêtement mural

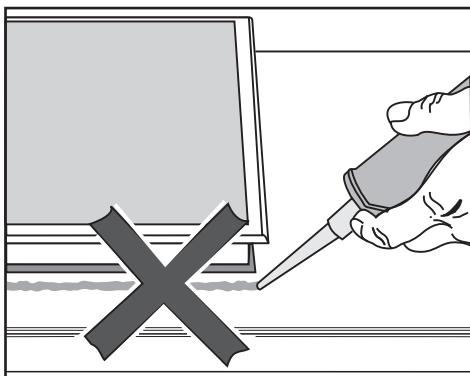
③ Plan de travail

④ Découpe du plan de travail

⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux inflammables et pour les matériaux non inflammables de 50 mm - dimension x.

## Instructions d'encastrement

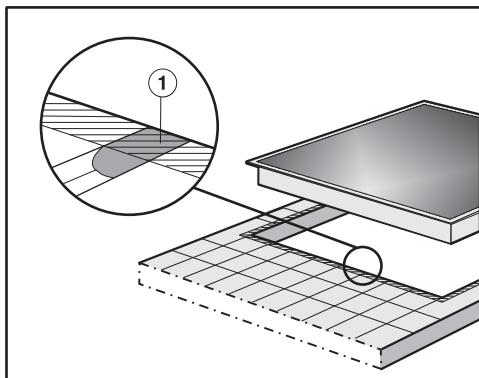
### Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



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

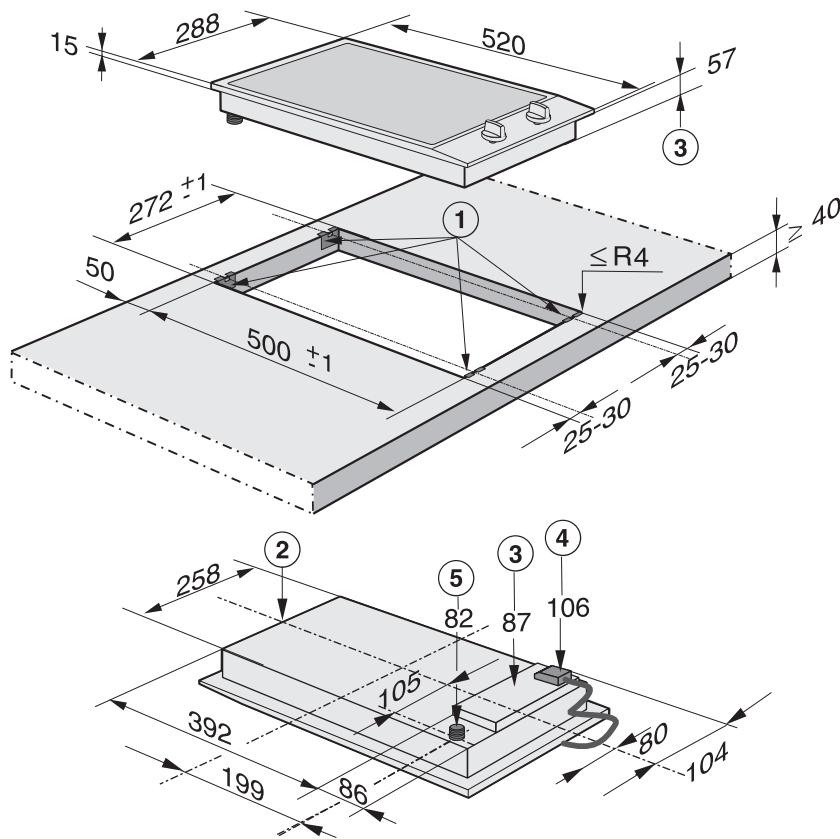
Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Plan de travail carrelé



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

## Dimensions d'encastrement



① Ressorts de serrage

② avant

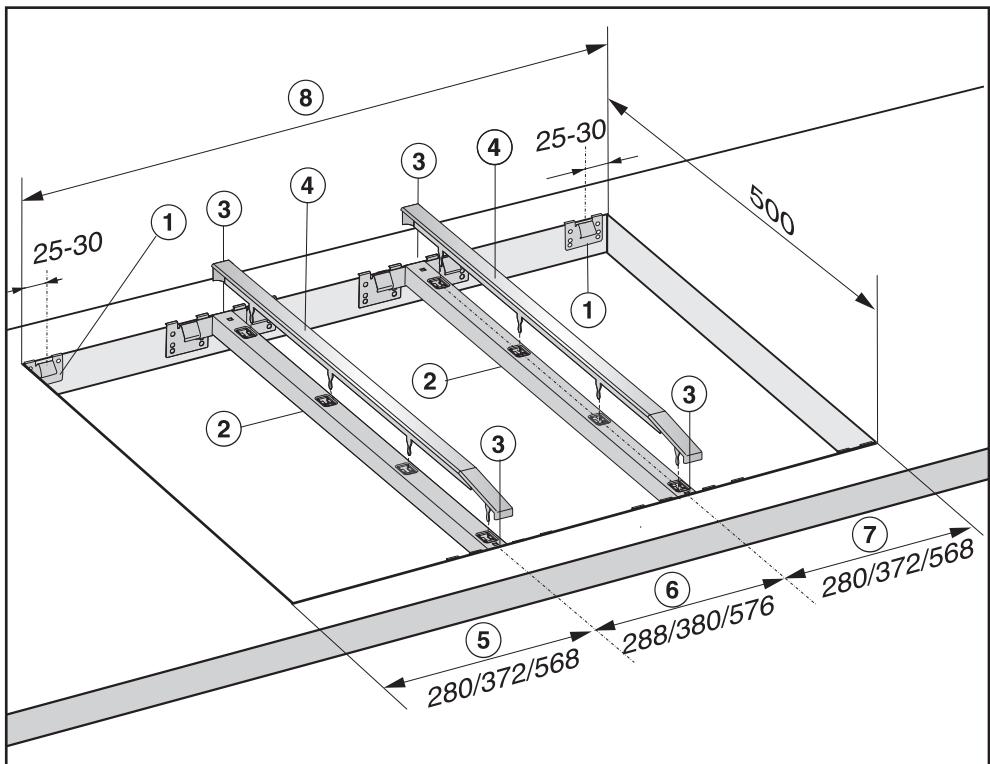
③ Hauteur d'encastrement

④ Hauteur d'encastrement de la fiche de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2.000 mm

⑤ Hauteur d'encastrement du raccordement au gaz R 1/2 – ISO 7-1 (DIN EN 10226)

# Encastrement de plusieurs éléments ProLine

Exemple : 3 éléments ProLine



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

# Encastrement de plusieurs éléments ProLine

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent sur chaque côté extérieur, droit et gauche, 8 mm du plan de travail.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et déduisez 16 mm du total.

Exemple :

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

Les éléments ProLine ont en fonction du modèle une largeur de 288 mm, 380 mm ou 576 mm (voir chapitre “Cotes d'encastrement”).

## Barrettes de jonction

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position correspondante de la barrette de jonction est fonction de la largeur de l'élément ProLine.

# Installation

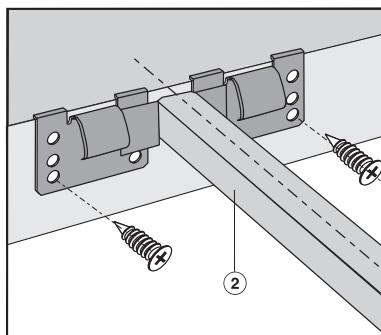
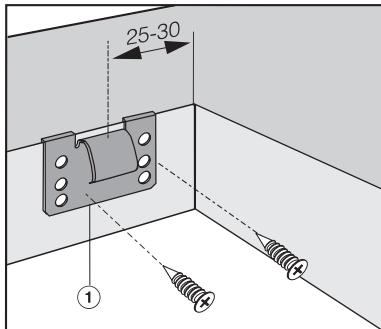
## Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe dans le plan de travail comme indiqué dans le croquis sous "Cotes d'encastrement" ou comme calculé (voir chapitre "Encastrement de plusieurs éléments Pro-Line"). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Distances de sécurité").

### Plan de travail en bois

- 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 silicium ou de la résine. Le matériau du joint doit être résistant aux températures.

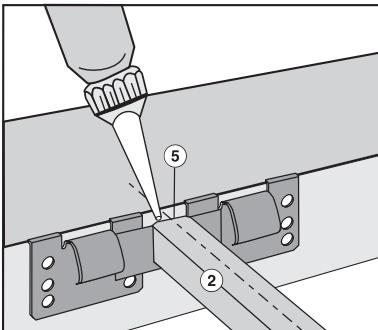
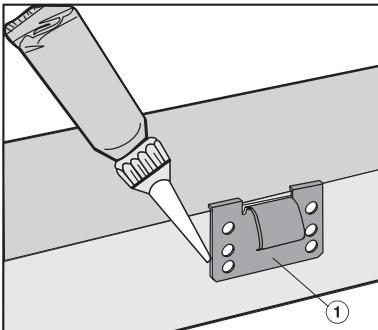
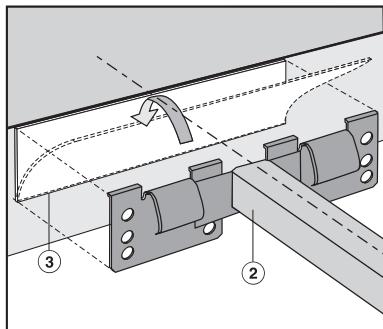
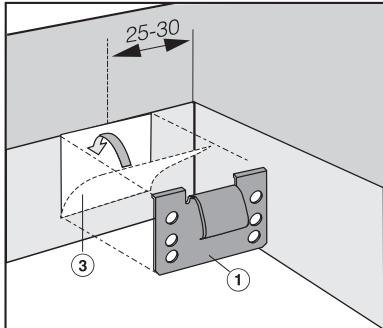
Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.



- 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.

## 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).



- Fixez le ruban adhésif (3) aux emplacements indiqués dans les illustrations sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage (1) ou les barrettes de jonction (2) 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

## Mise en place d'un élément ProLine

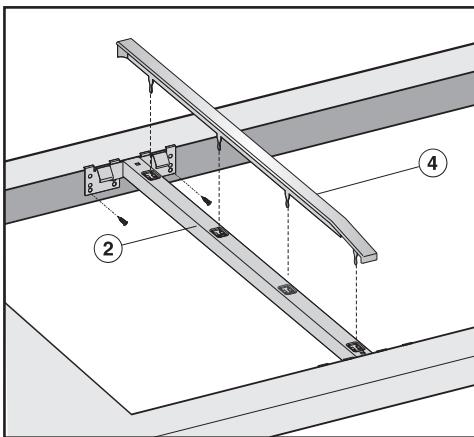
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord l'élément ProLine de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour renforcer l'étanchéité de l'élément ProLine.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.

## Mise en place de plusieurs éléments ProLine

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



- Encliquez le cache ④ dans les trous de la barrette de jonction ② prévus à cet effet.
- Placez l'élément ProLine suivant (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit ci-dessus.

## Raccorder un élément ProLine

- Raccordez l'élément/les éléments ProLine au réseau électrique et à l'arrivée de gaz (voir le chapitre "Raccordement électrique" et "Raccordement au gaz").

## Vérifier le fonctionnement

- Après l'encastrement, vérifiez le comportement au feu en mettant en service tous les brûleurs :
  - En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
  - En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

## Soulever un élément ProLine

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en pressant par le bas. Appuyez d'abord sur l'arrière.
- Si l'élément ProLine n'est pas accessible par le bas, saisissez-le des deux mains par l'arrière et tirez-le vers l'avant puis vers le haut.

# Raccordement électrique

Nous recommandons un raccordement électrique sur prise de l'élément ProLine. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Veillez à ce que la fiche reste bien accessible une fois que l'élément ProLine est encastré.

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou déficiente (par ex. risque d'électrocution) côté installation.

Faites raccorder l'élément ProLine au réseau électrique par un électricien qualifié.

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

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

## Puissance totale

Voir plaque signalétique

## Données de raccordement

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

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger l'élément ProLine en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

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

### Fusibles

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

### Coupe-circuits automatiques à vis

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

### Disjoncteurs encastrables

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

### Disjoncteur différentiel

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

## Remplacer le cordon d'alimentation

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions.

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

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

# Raccordement au gaz

 Risque d'explosion dû à un raccordement non conforme au gaz.  
Si le raccordement au gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire. Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le raccordement au gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

 Risque d'explosion dû à une modification non conforme.  
Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire. Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est possible à l'intérieur ou à l'extérieur du meuble de cuisine. Le robinet d'arrêt doit être accessible et visible, le cas échéant après l'ouverture de la porte du meuble.

Demandez au distributeur de gaz de préciser le type de gaz fourni et comparez ces indications avec celles de la plaque signalétique.

Le plan de cuisson n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation du gaz.

Lors de l'installation et du raccordement, observez les conditions d'installation applicables, particulièrement en ce qui concerne les mesures d'aération appropriées.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est conforme aux règles et directives applicables dans le pays concerné. (Pour la Belgique: DVGW-TRGI 2008 et les normes NBN).

Respectez également les dispositions particulières du distributeur local de gaz concerné ainsi que celles de l'organisme de l'inspection du bâtiment.

 Dommages dus à la chaleur.  
Les raccordements au gaz, le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique peuvent être endommagés par la chaleur lors du fonctionnement du plan de cuisson.

Vérifiez que le flexible du gaz et le câble d'alimentation électrique n'entrent pas en contact avec des zones chaudes du plan de cuisson et que le flexible du gaz et les pièces de raccordement ne sont pas exposés aux gaz résiduels chauds.

 Risque d'explosion dû à des câbles de raccordement endommagés.

Si des flexibles de raccordement sont endommagés, des fuites de gaz peuvent se produire.

Placez les flexibles de raccordement de manière à ce qu'ils ne gênent pas les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ce qu'ils ne soient pas soumis à des charges mécaniques.

Ajustez le plan de cuisson aux normes locales en matière de gaz. Vérifiez l'étanchéité du raccordement au gaz.

# Raccordement au gaz

Le plan de cuisson correspond à la catégorie d'équipement 3 et est adaptée au gaz naturel et au gaz liquide.

Catégorie selon EN 30

## Pour la Belgique

II2E+3+ 20/25, 28–30/37 mbar

Le plan de cuisson est prévu pour gaz naturel ou gaz liquide selon la version correspondant au pays (voir l'autocollant sur l'appareil).

Un kit d'injecteurs spécifique au pays d'installation est fourni pour une adaptation à un autre type de gaz. Si tel n'est pas le cas, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. L'adaptation à un autre type de gaz est décrite dans le chapitre "Adaptation à un autre type de gaz".

## Raccordement au plan de cuisson

Le raccordement au gaz du plan de cuisson est équipé d'un filetage conique  $1\frac{1}{2}$ ". Il existe deux possibilités de raccordement :

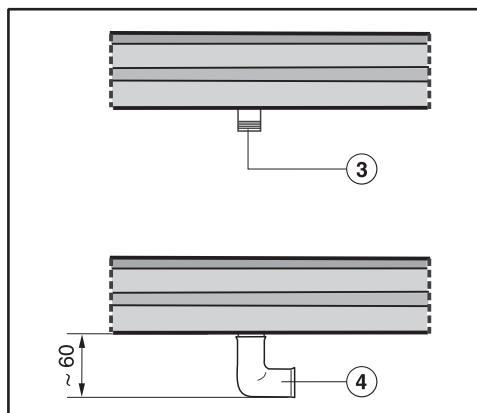
- conduite d'alimentation fixe
- conduite d'alimentation flexible selon DIN 3383 partie 1, longueur maximale 2000 mm

 Risque d'explosion dû à une fuite de gaz.

Un dispositif d'étanchéité non adapté ne garantit pas l'étanchéité nécessaire au raccordement.

Veuillez utiliser un dispositif d'étanchéité adapté.

## Utilisation d'un coude à 90°



③ Raccordement au gaz R  $1\frac{1}{2}$ " - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ coude 90°

La hauteur d'encastrement dans la zone du raccordement au gaz atteint env. 60 mm

## Puissance du brûleur

| Brûleur                 | Type de gaz   | Réglage fort |     | Réglage faible |
|-------------------------|---------------|--------------|-----|----------------|
|                         |               | kW           | g/h | kW             |
| Brûleur normal          | Gaz naturel H | 1,80         | –   | 0,35           |
|                         | Gaz liquide   | 1,80         | 131 | 0,35           |
| Brûleur haute puissance | Gaz naturel H | 3,00         | –   | 0,50           |
|                         | Gaz liquide   | 3,00         | 218 | 0,50           |
| Total                   | Gaz naturel H | 4,80         | –   | –              |
|                         | Gaz liquide   | 4,80         | 349 | –              |

# Adaptation à un autre type de gaz

⚠ Risque d'explosion dû à une modification non conforme.

Si le changement de type de gaz n'est pas exécuté de manière conforme, des fuites de gaz peuvent se produire.

Seul un installateur agréé par le distributeur de gaz est habilité à effectuer le changement de type de gaz. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le site d'installation.

## Tableaux injecteurs

Le marquage des injecteurs se réfère à un diamètre d'alésage de  $\frac{1}{100}$  mm.

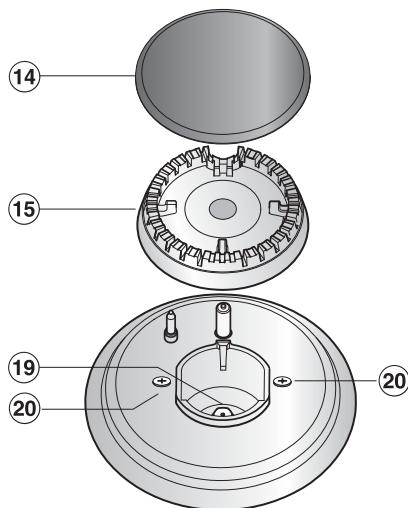
|                      | $\emptyset$         |                             |
|----------------------|---------------------|-----------------------------|
|                      | Injecteur principal | Injecteur de réglage faible |
| <b>Gaz naturel H</b> |                     |                             |
| Brûleur normal       | 1,00                | 0,42                        |
| Brûleur fort         | 1,28                | 0,52                        |
| <b>Gaz liquide</b>   |                     |                             |
| Brûleur normal       | 0,67                | 0,27                        |
| Brûleur fort         | 0,87                | 0,32                        |

# Adaptation à un autre type de gaz

## Changer les injecteurs

- Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique et fermez l'arrivée du gaz.

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, l'injecteur principal **et** l'/les injecteur(s) de réglage faible doivent être changés.



- Retirez le support de casseroles, le couvercle du brûleur (14) et la tête du brûleur (15).

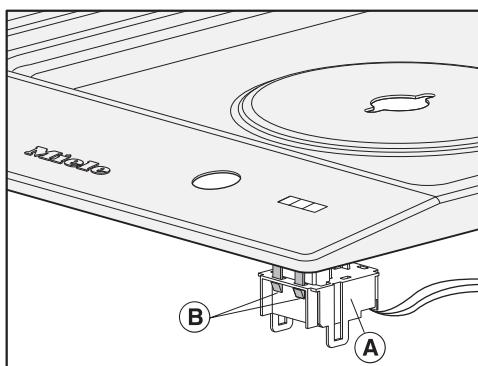
## Changer l'injecteur principal

- Dévissez l'injecteur principal (19) à l'aide d'une clé à douilles (M7).
- Mettez le nouvel injecteur en place (voir tableau des injecteurs) et vissez pour le fixer.

## Changer l'injecteur de réglage faible

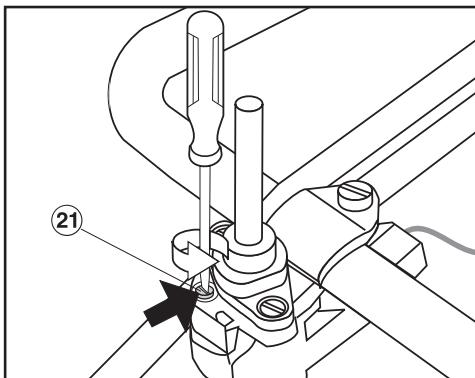
Pour changer l'injecteur de réglage faible, il faut retirer la partie supérieure de l'appareil.

- Retirez les boutons de commande.
- Desserrez les vis (20), et retirez la base du brûleur.



- Retirez la partie supérieure de l'appareil avec précaution. Assurez-vous que l'unité d'éclairage (A) qui se trouve en dessous ne soit pas arrachée. Pour détacher l'unité d'éclairage, appuyez sur les deux crochets (B).

## Adaptation à un autre type de gaz



- Dévissez l'injecteur de réglage faible ② à l'aide d'un petit tournevis.
- Saisissez l'injecteur à l'aide d'une pince à bec fin et sortez-le.
- Mettez le nouvel injecteur (voir tableau des injecteurs) en place et vissez pour le fixer.
- Assurez l'injecteur à l'aide d'un agent de scellage afin de prévenir tout desserrage involontaire.

### Vérifier le fonctionnement

- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces du circuit au gaz.
- Remontez le plan de cuisson.
- Vérifiez le comportement au feu en faisant fonctionner tous les brûleurs :
  - En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton de commande est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
  - En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.
- Collez l'autocollant joint au jeu d'injecteurs par-dessus l'autocollant indiquant le type de gaz.

### Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

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

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

### Plaque signalétique

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



### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

# 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 à gaz domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

| MIELE  |                        |
|--|------------------------|
| Identification du modèle   | CS 1012-2              |
| Nombre de brûleur gaz  |                        |
| Efficacité énergétique par brûleur gaz (EE <sub>brûleur à gaz</sub> )                            | 1. = 57,3<br>2. = 58,8 |
| Efficacité énergétique par table de cuisson gaz par kg (EE <sub>plaque de cuisson au gaz</sub> ) | 58,1                   |





**S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)  
Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)  
Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Allemagne****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

**Miele**

CS 1012-2

fr-BE

M.-Nr. 11 173 800 / 00