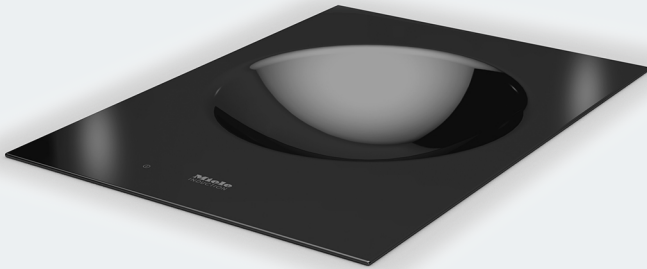


Mode d'emploi et instructions de montage

Wok à induction



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

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	16
Aperçu	17
Wok	17
Panneau de commande/témoins	18
Caractéristiques des zones de cuisson.....	19
Accessoires fournis	20
Première mise en service	21
Nettoyer un élément SmartLine pour la première fois.....	21
Première mise en service d'un élément SmartLine	21
Induction	22
Commande	24
Plages de réglage.....	24
Principe de fonctionnement	24
Mise en marche du wok	25
Réglage du niveau de puissance	25
Arrêter.....	25
Indication de la chaleur résiduelle	25
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue	26
Fonction mijotage automatique.....	27
Booster	28
Maintien au chaud.....	29
Timer	30
Minuterie.....	30
Désactiver automatiquement la zone de cuisson	31
Fonctions supplémentaires	32
Stop&Go	32
Recall.....	32
Protection nettoyage	33
Mode démonstration	33
Afficher les informations de l'élément SmartLine.....	33
Dispositifs de sécurité	34
Sécurité enfants / verrouillage.....	34
Arrêt de sécurité	36
Protection anti-surchauffe	37
Programmation	38

Nettoyage et entretien	41
En cas d'anomalie	43
Accessoires en option	47
Consignes de sécurité pour l'encastrement	48
Distances de sécurité	49
Instructions d'encastrement	53
Encastrement avec cadre.....	53
Encastrement de plusieurs éléments SmartLine.....	55
Combinaison avec un aérateur de table.....	55
Wok à induction à côté d'un aérateur de table	55
Dimensions d'encastrement	56
Encastrement avec cadre.....	56
Encastrement à fleur de plan	57
Découpe du plan de travail pour encastrement avec cadre	58
Découpe du plan de travail pour encastrement à fleur de plan	61
Barrettes de jonction	64
Installation	65
Préparation du plan de travail.....	65
Montage des barrettes de jonction	65
Encastrement de l'élément SmartLine	66
Raccordement électrique	68
Service après-vente	70
Contact en cas d'anomalies.....	70
Plaque signalétique	70
Garantie.....	70

Downloaded from www.vandeborre.be

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.

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce wok est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce wok ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ 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 cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil 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

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le wok sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un wok. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Une fois éteint, le wok reste très chaud. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans les étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Les enfants seraient tentés de grimper sur l'appareil pour les attraper.
- ▶ Risque de brûlures et d'ébouillantage !
Risque de brûlures et d'ébouillantage ! 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 peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfilier sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du wok. Quand vous utilisez le wok, enclenchez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre plan de cuisson si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du four à vapeur ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Avant de brancher le wok, 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.
- ▶ Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à vapeur.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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 du wok. N'ouvrez jamais la carrosserie du wok.

► Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées 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 wok n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

► Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.

► Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation PVC.). Voir chapitre " Raccordement électrique ".

► Débranchez votre four à vapeur avant tout travail d'installation et de maintenance sur ce dernier (installation, maintenance ou réparation). Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
- dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
- débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

► Risque d'électrocution !

En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous au service après-vente.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si le wok est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque le wok est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le wok, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que les témoins de chaleur résiduelle soient éteintes.

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.

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

Essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

► 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.

► La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

► Ne recouvrez jamais votre wok ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais le wok avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Un wok en marche ou sa chaleur résiduelle entraînent un échauffement des objets métalliques placés à proximité qui peuvent provoquer des brûlures. Certains matériaux fondent ou s'embrasent facilement. Les couvercles humides peuvent rester collés au wok. N'utilisez pas le wok comme desserte. Eteignez le wok après chaque utilisation !

► Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson, faute de quoi vous risquez de vous brûler. N'utilisez que des protections parfaitement sèches. Un textile humide ou mouillé est plus thermoconducteur : la vapeur qui s'en dégage risque de vous brûler les mains.

► Si vous utilisez un appareil électrique (par 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.

► Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

► Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Faites attention à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

► En déposant des objets chauds sur les touches sensibles, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensibles et les afficheurs.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur la zone de cuisson chaude, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le plan de cuisson, enfiler des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Lorsque le plan de cuisson est complètement refroidi, utilisez un produit spécial pour vitrocéramiques afin de nettoyer la zone de cuisson.
- ▶ Une poêle wok chauffant à vide risque d'endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le wok sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ En raison de la grande rapidité de chauffage des zones de cuisson à induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !
- ▶ Chauffez les graisses et les huiles pendant une minute maximum sans utiliser le Booster.
- ▶ Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : quand il fonctionne, le plan de cuisson diffuse un champ électromagnétique tout autour de lui. Il est peu probable que le fonctionnement du stimulateur cardiaque en soit perturbé, mais en cas de doute, nous vous conseillons vous renseigner auprès du fabricant du stimulateur cardiaque ou de votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique de la zone de cuisson activée peut affecter le fonctionnement d'objets magnétisés. Les cartes de crédit, les supports de stockage, les calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson en fonctionnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée. Ne rangez pas d'ustensiles métalliques dans le tiroir qui se trouve juste en dessous du plan de cuisson.
- ▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur qui assure le refroidissement de l'appareil. Lorsqu'un tiroir est installé sous la zone de cuisson, veillez à laisser un espace vacant suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil pour que la quantité d'air qui y circule permette de refroidir le plan de cuisson. Ne conservez ni objets pointus ou petits, ni morceaux de papier dans ce tiroir : s'ils sont aspirés et passent à travers les fentes d'aération dans la carrosserie, ils risquent d'endommager le ventilateur ou de gêner l'aération de l'appareil.
- ▶ N'utilisez que le wok fourni avec l'appareil. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser d'autres types de woks - danger d'incendie (voir chapitre "Induction - récipients de cuisson").

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 four.

► Si votre wok a été encastré au-dessus d'un four à pyrolyse, ne faites pas fonctionner le wok en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe du wok (voir chapitre correspondant).

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 électrique et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riaux précieux. Cependant, ils
contiennent aussi des substances
toxiques nécessaires au bon fonction-
nement et à la sécurité des appareils. Si
vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



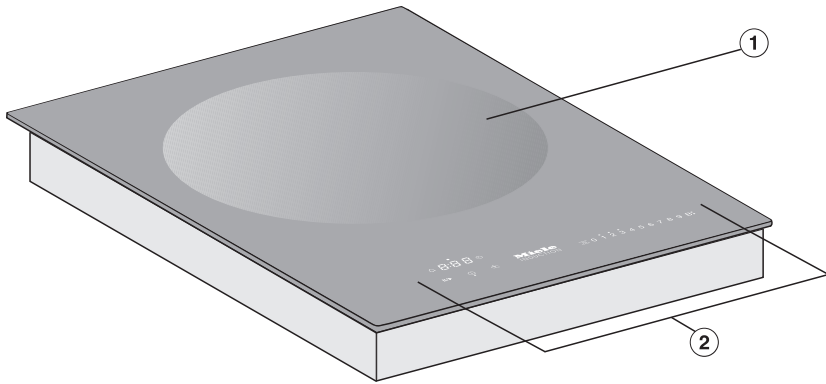
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. 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
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.

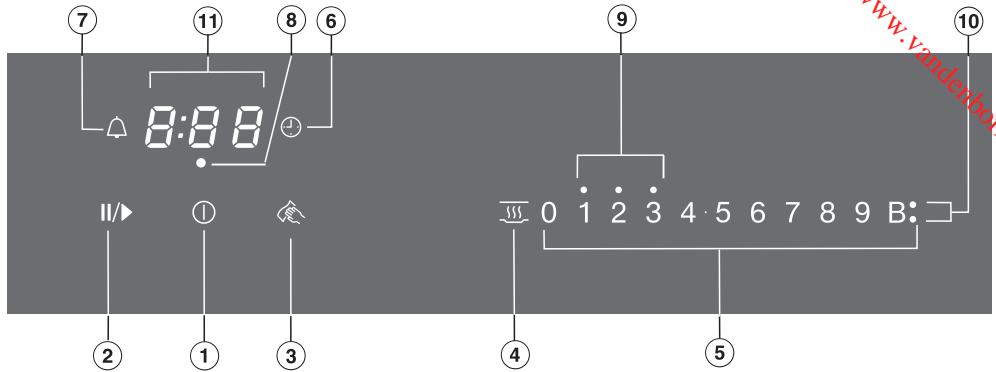
Wok



- ① Plaque creuse pour wok
- ② Éléments de commande/témoins

Aperçu

Panneau de commande/témoins



Touches sensibles

- ① Mise en marche et arrêt du wok
- ② Stop&Go
- ③ Protection nettoyage
- ④ Activer / désactiver le maintien au chaud
- ⑤ Rangée de chiffres
Réglage du niveau de puissance / de la minuterie et de l'heure d'arrêt

- ⑥ Arrêt automatique
- ⑦ Minuterie

Témoins

- ⑧ Arrêt automatique
- ⑨ Chaleur résiduelle
- ⑩ Booster
- ⑪ Affichage du minuteur

0:00 à 9:59 Durée

LOC Sécurité enfants / verrouillage activé(e)

dE Mode de démonstration activé

Caractéristiques des zones de cuisson

Plaque creuse pour wok Ø en cm*	Puissance en watts à 230 V**	
30,0	normal	2 400
	TwinBooster, niveau 1	2 650
	TwinBooster, niveau 2	3 000

Aperçu

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

Poêle wokCSWP 1450



- Veuillez coller la plaque signalétique fournie avec les documents de l'appareil dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Service après-vente, plaque signalétique, garantie".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Nettoyer un élément SmartLine pour la première fois

- Avant d'utiliser votre wok pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Première mise en service d'un élément SmartLine

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

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

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

Induction

Fonctionnement

Une bobine à induction se trouve sous la plaque creuse pour wok. Lorsque le wok est enclenché, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond de la poêle et le fait chauffer. La chaleur dégagée par le fond de la poêle wok réchauffe ensuite indirectement la plaque creuse pour wok.


L'induction ne fonctionne que si la poêle wok fournie avec l'appareil est placée sur celui-ci

Le niveau de puissance réglé clignote sur la rangée de chiffres si

- le wok est allumé sans que la poêle wok soit posée dessus,
- la poêle wok est enlevée alors que l'appareil est allumé.

Si vous posez la poêle wok sur la plaque creuse en l'espace de 3 minutes, le niveau de puissance ne clignote plus et vous pouvez procéder comme à l'accoutumée.

Si vous ne placez pas la poêle wok sur la plaque creuse, le wok s'éteint automatiquement après 3 minutes.

 Lorsque le wok est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.

Risque de brûlure !

N'utilisez jamais le wok pour poser des objets. Éteignez l'appareil après utilisation à l'aide des touches sensibles correspondantes.

Bruits

En cours de fonctionnement, il se peut que vous entendiez certains des bruits suivants dans la poêle wok :


Ronflement en cas de puissance élevée. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque vous réduisez le niveau de puissance.

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

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

Récipients de cuisson

Utilisez **uniquement** la poêle wok fournie avec l'appareil. Ce récipient a été fabriqué spécialement pour cet appareil.

 En cas d'utilisation d'autres poêles woks, la graisse, l'huile ou les aliments risquent de trop chauffer et de prendre feu.

Commande

Plages de réglage

Cuisson	Plage de réglage
Maintenir au chaud, faire fondre du chocolat	1-2
Réchauffer des aliments	3-6
Cuisson rapide de plats chinois typiques	7-9

Principe de fonctionnement

Votre élément SmartLine est équipé de touches sensibles électroniques qui réagissent au contact du doigt. Pour des raisons de sécurité, vous devez appuyer sur la touche sensitive Marche/Arrêt ① un peu plus longtemps que sur les autres touches lors de la mise en marche.

Chaque réaction des touches est signalée par un signal sonore.

Si vous éteignez l'élément SmartLine, seul le symbole sérigraphié des touches sensibles Marche/Arrêt ① reste visible. Si vous activez l'élément SmartLine, les autres touches sensibles s'allument.

Dysfonctionnement provoqué par des touches sensibles sales et/ou couvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Arrêt de sécurité"). Un récipient de cuisson chaud posé sur les touches sensibles/témoins peut endommager les composants électroniques situés en-dessous.

Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres, n'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients de cuisson chauds dessus.



Risque d'incendie !

Ne laissez pas le wok sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement !

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

Mise en marche du wok

- Effleurez la touche sensitive ①.

Les autres touches sensibles s'allument.

Si aucune touche n'est activée, la table de cuisson se met hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Réglage du niveau de puissance

La fonction de reconnaissance de casserole permanente est activée à l'usine (voir chapitre "Programmation"). Lorsque le wok est activé et que vous y placez la poêle wok, toutes les touches sensibles s'allument sur la rangée de chiffres.

- Placez la poêle wok sur l'appareil.
- Effleurez la touche sensitive correspondant au niveau de puissance souhaité.

Arrêter

- Pour désactiver la plaque creuse pour wok, effleurez la touche sensitive 0 sur la rangée de chiffres correspondante.
- Pour désactiver le wok, effleurez la touche sensitive ①.

Indication de la chaleur résiduelle

Lorsque l'élément SmartLine est chaud, le témoin de chaleur résiduelle s'allume après son arrêt. En fonction de la température, un point apparaît respectivement sur les niveaux de puissance 1, 2 et 3.

Les points du témoin de chaleur résiduelle s'éteignent l'un après l'autre au fur et à mesure que l'élément SmartLine refroidit. Le dernier point s'éteint seulement lorsque l'on peut toucher l'élément SmartLine sans danger.



Risque de brûlure !

Ne touchez pas l'élément SmartLine tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé.

Commande

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la chaîne numérique entre les touches sensibles.

Les touches sensibles situées à l'avant et à l'arrière du niveau intermédiaire s'allument avec plus de luminosité que les autres touches.

Exemple :

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7., l'intensité lumineuse de 7 et 8 est plus élevée que celle des autres touches sensibles.

Fonction mijotage automatique

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

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage souhaitée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche sensitive commence à clignoter.

Pendant la durée de début de cuisson automatique (voir tableau), la puissance de mijotage réglée clignote.

Si la plage de niveaux de puissance est étendue (voir chapitre "Programmation") et qu'un niveau de puissance intermédiaire est sélectionné, les touches sensibles avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Si vous modifiez la puissance de mijotage pendant la phase de début de cuisson, vous désactivez le démarrage automatique.

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage réglée, ou
- sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de poursuite de la cuisson	Durée du démarrage de cuisson [min : sec]
1	env. 0 : 15
1.	env. 0 : 15
2	env. 0 : 15
2.	env. 0 : 15
3	env. 0 : 25
3.	env. 0 : 25
4	env. 0 : 50
4.	env. 0 : 50
5	env. 2 : 00
5.	env. 5 : 50
6	env. 5 : 50
6.	env. 2 : 50
7	env. 2 : 50
7.	env. 2 : 50
8	env. 2 : 50
8.	env. 2 : 50
9	—

* Les puissances de poursuite de la cuisson suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre « Programmation »).

Commande

Booster

Le wok est équipé d'un TwinBooster.

Le booster renforce la puissance pendant 15 minutes au maximum.

Lorsque vous activez la fonction booster et

- qu'aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance 9 à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré.
- qu'un niveau de puissance est sélectionné, la puissance repasse automatiquement au niveau de puissance précédemment sélectionné à la fin de la phase de booster ou en cas d'arrêt prématuré.

Activer TwinBooster, niveau 1

- Placez la poêle wok sur l'appareil.
- Réglez le cas échéant un niveau de puissance.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le témoin ● du TwinBooster niveau 1 s'allume.

Activer TwinBooster, niveau 2

- Placez la poêle wok sur l'appareil.
- Réglez le cas échéant un niveau de puissance.
- Effleurez 2 fois la touche sensitive **B**.

Le témoin ● du TwinBooster niveau 2 s'allume.

Désactiver TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les voyants lumineux s'éteignent,

ou

- sélectionnez un autre niveau de puissance.

Maintien au chaud

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

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

- Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles pour maintenir les plats au chaud. Couvrez vos plats de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les plats quand vous utilisez cette fonction.
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès la cuisson et se poursuit pendant le maintien au chaud. Cette perte est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit être aussi courte que possible.

Activer / désactiver le maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive 

Timer

Pour pouvoir utiliser le minuteur, l'élément SmartLine doit être allumé. Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (9:59).

Les durées jusqu'à 59 minutes sont saisies en minutes (00:59), les durées à compter de 60 minutes en heures et en minutes. Les durées sont saisies dans l'ordre suivant : heures, dizaines de minutes, unités de minutes.

Exemple :

59 minutes = 00:59, saisie : 5-9

80 minutes = 1:20, saisie : 1-2-0

Une fois les premiers chiffres saisis, l'affichage du minuteur reste allumé, après avoir saisi le deuxième chiffre, le premier chiffre saute vers la gauche, après avoir saisi le troisième chiffre, le premier et le deuxième sautent vers la gauche.

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le :

- pour régler une minuterie ;
- pour régler l'arrêt automatique d'une zone de cuisson/résistance/surface de cuisson.

Ces fonctions peuvent être utilisées simultanément. Le temps affiché est toujours le plus court, et la touche sensitive \triangle (minuterie) ou le témoin lumineux de l'arrêt automatique clignote.

Si vous souhaitez consulter les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive \triangle ou \odot . Si plusieurs délais de désactivation sont programmés, effleurez la touche sensitive \odot plusieurs fois, jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant clignote.

Minuterie

La minuterie est réglée à l'aide de la chaîne numérique de la zone de cuisson (avant) gauche.

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive \triangle .

L'affichage de la minuterie se met à clignoter.

- Réglez la durée souhaitée.

Modifier la durée de la minuterie

- Effleurez la touche sensitive \triangle .
- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive \triangle jusqu'à ce que 0:00 s'affiche dans l'affichage de la minuterie.

Désactiver automatiquement la zone de cuisson

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson.

Le temps de désactivation est réglé respectivement sur la chaîne numérique de la zone de cuisson qui doit être automatiquement désactivée.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, l'arrêt de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez la touche sensitive \odot .

Le témoin se met à clignoter.

- Réglez la durée souhaitée.
- Si vous souhaitez régler un temps d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs temps d'arrêt différents, le temps restant le plus court s'affiche et le témoin correspondant clignote. Les autres témoins s'allument en continu.

- Si vous souhaitez afficher les autres temps restants, effleurez la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Modifier l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer l'heure d'arrêt

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive \odot jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée clignote.
- Effleurez le 0 de la chaîne numérique.

Fonctions supplémentaires

Stop&Go

L'activation de Stop&Go réduit à 1 le niveau de puissance réglé.

Vous ne pouvez plus modifier ni le niveau de puissance ni le réglage du minuteur, le wok peut uniquement être arrêté. Le décompte de la durée de minuterie, du délai de désactivation, de la phase de booster et du début de cuisson se poursuit.

Une fois la fonction désactivée, l'appareil reviendra au dernier niveau de puissance réglé.

Si vous laissez la fonction Stop&Go activée, le wok s'arrête automatiquement au bout d'1 heure.

Activer / Désactiver

- Effleurez la touche sensitive II/▶.

Recall

Si l'élément SmartLine a été désactivé par erreur pendant le fonctionnement, cette fonction permet de restaurer tous les réglages. L'élément SmartLine doit être rallumé dans un délai de 10 secondes après l'arrêt.


- Rallumez l'élément SmartLine.

Les niveaux de puissance réglés précédemment clignotent.

- Effleurez immédiatement un des niveaux de puissance clignotant.

Le fonctionnement reprend avec les réglages préalablement effectués.

Protection nettoyage


Vous pouvez bloquer les touches sensibles de l'élément SmartLine pendant 20 secondes, pour retirer les sa-lissures par exemple. La touche sensi-tive  n'est pas verrouillée.

Activer

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps est décompté dans l'affichage du minuteur.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que l'affichage du minu-teur s'éteigne.

Mode démonstration

Cette fonction est conçue pour que les revendeurs puissent présenter l'élément SmartLine sans qu'il chauffe.

Activer / Désactiver le mode dé-monstration

- Allumez l'élément SmartLine.
- Effleurez en même temps les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes sur l'une des rangées de chiffres.

Le symbole dE clignote dans l'affichage du minuteur durant quelques secondes en alternance avec On (mode démonstration activé) ou OFF (mode démonstration désactivé).

Afficher les informations de l'élément SmartLine

Vous pouvez faire s'afficher la désigna-tion du modèle et la version du logiciel de votre élément SmartLine. Aucun ré-cipient de cuisson ne doit se trouver sur l'élément SmartLine.

Désignation du modèle

- Allumez l'élément SmartLine.
- Sur une rangée de chiffres quel-conque, effleurez la touche sensi-tive 0.
- Effleurez les touches sensibles 0 et 4 simultanément.

2 chiffres clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur :

12 clignote alternativement avec $34 =$
CS 1234

Versión logiciel

- Allumez l'élément SmartLine.
- Sur une rangée de chiffres quel-conque, effleurez la touche sensi-tive 0.
- Effleurez les touches sensibles 0 et 3 simultanément.

Des chiffres apparaissent dans l'affi-chage du minuteur :

$2:00 =$ version logiciel

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants / verrouillage

La sécurité enfants et le verrouillage sont désactivés en cas de panne de courant.

Votre élément SmartLine est équipé d'une sécurité enfants et d'une fonction de verrouillage destinées à empêcher toute mise en marche intempestive de l'élément, ainsi que toute modification involontaire des réglages.

La **sécurité enfants** est activée lorsque l'élément SmartLine est éteint. Lorsqu'elle est activée, l'élément ne peut pas être allumé, et le minuteur ne peut pas être modifié. La minuterie réglée continue de s'écouler. L'élément SmartLine est programmé de telle sorte que la sécurité enfants doit être activée manuellement. La programmation peut être réglée de telle sorte que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt de l'élément SmartLine, sous réserve qu'aucun verrouillage manuel n'ait été activé (voir chapitre "Programmation").

Le **verrouillage** est activé lorsque l'élément SmartLine est allumé. Lorsqu'il est activé, l'utilisation de l'élément SmartLine n'est possible qu'avec certaines restrictions :

- les niveaux de puissance réglés ne peuvent pas être modifiés.
- la minuterie peut être modifiée.
- l'élément SmartLine peut seulement être éteint.

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé, *LDC* apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.

Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

Le temps est décompté dans l'affichage de la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, le symbole *LDC* apparaît. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive ① pendant 6 secondes.

Le symbole *LDC* apparaît rapidement dans l'affichage de la minuterie et le temps est ensuite décompté. Lorsque le temps est écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ⌚ et II/▶ pendant 6 secondes.

Le temps est décompté dans l'affichage de la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, le symbole *LDC* apparaît. Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage


- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles ⌚ et II/▶ pendant 6 secondes.

Le symbole *LDC* apparaît rapidement dans l'affichage de la minuterie et le temps est ensuite décompté. Après la vidange, le verrouillage est désactivé.

Dispositifs de sécurité

Arrêt de sécurité

Sécurité antidébordement

Dès que quelque chose recouvre une touche sensitive pendant plus de 10 secondes, par exemple un doigt, un aliment qui déborde ou un objet posé, l'élément SmartLine s'arrête instantanément. Le symbole *F* clignote brièvement sur la touche sensitive  et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets ou la salissure sont retirés, *F* s'éteint, et l'élément SmartLine est à nouveau prêt à fonctionner.

En cas de durée de fonctionnement trop longue

L'arrêt de sécurité se déclenche automatiquement si la plaque creuse pour wok chauffe pendant une durée inhabituellement longue. Cette durée dépend du niveau de puissance sélectionné. Si elle est dépassée, la plaque creuse pour wok s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Vous pouvez de nouveau utiliser le wok comme d'habitude.

L'élément SmartLine est programmé en usine sur le niveau de sécurité 0. Vous pouvez si nécessaire régler un niveau de sécurité plus élevé avec une durée de fonctionnement maximale plus courte (voir tableau).

Niveau de puissance*	Durée de fonctionnement maximale [h:min.]		
	Niveau de sécurité		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre "Plages de réglages").

** Réglage d'usine

Protection anti-surchauffe

Toutes les bobines d'induction et le refroidisseur du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsque les bobines d'induction ou les refroidisseurs sont sur le point de surchauffer, l'un des événements suivants se produit :

Bobine à induction

- Si elle était en marche, la fonction Booster est interrompue.
- Le niveau de puissance réglé est réduit.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. *Err* clignote en alternance avec *44* dans l'affichage du timer.

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

Refroidisseur

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

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

La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

- Vous chauffez un récipient de cuisson vide.
- Vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé.
- La face inférieure de plan de cuisson n'est pas assez ventilée.
- Une zone de cuisson chaude est de nouveau activée après une panne de courant.

Si la protection contre la surchauffe se remet en marche bien que vous ayez supprimé toutes les causes possibles, adressez-vous au service après-vente.

Programmation

Vous pouvez adapter la programmation de l'élément SmartLine à vos besoins. Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns à la suite des autres.

Une fois la programmation activée, le symbole \oplus apparaît et PC dans l'affichage du minuteur. Au bout de quelques secondes, $P:01$ (programme 01) et $C:01$ (code) clignotent alternativement dans l'affichage du minuteur.

Modifier la programmation

Sélectionner la programmation

- Lorsque l'élément SmartLine est éteint, effleurez simultanément les touches sensibles \odot et II/\blacktriangleright jusqu'à ce que le symbole \oplus apparaisse et que l'affichage du minuteur indique PC .

Régler le programme

Pour les numéros de programme à deux chiffres, il faut tout d'abord régler le chiffre des dizaines.

- Effleurez la touche sensible \oplus plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité apparaisse sur l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Régler le code

- Effleurez la touche sensible \oplus plusieurs fois jusqu'à ce que le numéro de code souhaité apparaisse sur l'affichage, ou effleurez le chiffre correspondant sur la rangée de chiffres.

Enregistrer les réglages

- Pendant que le programme s'affiche (par ex. : $P:01$), effleurez la touche sensible \odot jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensible II/\blacktriangleright jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programme ¹⁾		Code ²⁾	Réglages
P:01	Mode démonstration	C:00	Mode de démonstration désactivé
		C:01	Mode de démonstration active
P:03	Réglage d'usine	C:00	Réglages d'usine non restaurés
		C:01	Réglages d'usine restaurés
P:04	Nombre de niveaux de puissance	C:00	9 niveaux de puissance
		C:01	17 niveaux de puissance ⁴⁾
P:06	Bip de validation lorsque les touches sensibles sont activées	C:00	désactivé ⁵⁾
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé ⁵⁾
		C:01	faible
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Sécurité enfants	C:00	Activation manuelle uniquement de la sécurité enfants
		C:01	Activation automatique de la sécurité enfants
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2
P:12	Vitesse de réaction des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normale
		C:02	rapide

Programmation

Programme ¹⁾		Code ²⁾	Réglages
P:15	Détection permanente de casserole	C:00	non activée
		C:01	activée

1) Les programmes non proposés ne sont pas attribués.

2) Le code réglé en usine apparaît en gras.

3) Une fois l'élément SmartLine allumé, dE apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage du minuteur.

4) Les niveaux de puissances étendus sont représentés par un point derrière le chiffre dans le texte et les tableaux, afin de faciliter la lecture.

5) Bip de validation de la touche sensitive Marche / Arrêt ne peut pas être désactivé.



Risque de brûlure !

Les zones de cuisson doivent être désactivées. Le wok doit être refroidi.



Risque de blessure !

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

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

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

Toutes les surfaces de l'appareil se rayent facilement.

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

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

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

Produits de nettoyage inadéquats

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

- de produits vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- les détergents abrasifs, comme la poudre et la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four et barbecue ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses dures ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- de gommes anti-salissures.

Nettoyage et entretien

Downloaded from www.miele.com

Dommages dus à des objets pointus !

Ne nettoyez pas la zone entre la plaque vitrocéramique et le plan de travail avec des objets pointus.

Le liquide vaisselle ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus.

Un film transparent qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Il est ensuite impossible d'éliminer cette décoloration.

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

- Éliminez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.
- Nettoyez ensuite la surface vitrocéramique avec un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou un nettoyant vitrocéramique du commerce et séchez avec du papier absorbant ou un chiffon doux. N'appliquez pas ce produit sur la surface vitrocéramique chaude, faute de quoi des tâches peuvent apparaître. Respectez les indications figurant sur l'emballage du produit spécial vitrocéramique.
- Nettoyez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon doux et séchez ensuite la surface vitrocéramique.

Des résidus de produits nettoyant peuvent brûler lors des prochains processus de cuisson et endommager le vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre table de cuisson.

- Éliminez les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

 Risque de brûlure !

Mettez des gants avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la surface vitrocéramique chaude à l'aide d'un grattoir.

- Si du **sucre, du plastique ou du papier aluminium** atteint la surface vitrocéramique, éteignez la table de cuisson.
- Grattez **immédiatement** minutieusement ces substances, c'est-à-dire lorsqu'elles sont chaudes, avec un racloir.
- Nettoyez ensuite la surface vitrocéramique, lorsqu'elle est refroidie, comme décrit précédemment.

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

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

Problème	Cause et solution
<p>L'élément SmartLine ne s'allume pas.</p>	<p>L'élément SmartLine n'est pas alimenté en électricité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Un défaut technique est éventuellement survenu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : <ul style="list-style-type: none"> – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur "Arrêt" ou en dévissant complètement le fusible concerné, – arrêtant le disjoncteur différentiel. ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<p>Lors des premières utilisations du wok, une odeur et de la fumée se dégagent dans la pièce.</p>	<p>Les éléments métalliques du plan de cuisson sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première mise en service, des odeurs et de la fumée sont donc susceptibles de se dégager dans la pièce. La matière des bobines d'induction peut également dégager des odeurs lors des premières heures de la mise en service à cause de la chaleur. L'odeur s'atténue avec chaque utilisation avant de disparaître complètement. L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.</p>
<p>Le niveau de puissance réglé clignote.</p>	<p>La poêle wok n'est pas placée sur l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez la poêle wok sur l'appareil.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Dès que vous allumez l'élément SmartLine ou que vous actionnez une touche sensitive, <i>LDC</i> apparaît quelques secondes sur l'affichage du minuteur.</p>	<p>La sécurité enfants ou le verrouillage est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants ou le verrouillage (voir chapitre "Sécurité enfants / Verrouillage").
<p>L'élément SmartLine s'est éteint automatiquement. Lorsqu'elle est rallumée, <i>F</i> apparaît sur la touche sensitive Marche / Arrêt ①.</p>	<p>Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les salissures ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Arrêt de sécurité").
<p>Une fois l'élément SmartLine allumé, <i>dE</i> apparaît brièvement sur l'affichage du minuteur. L'élément SmartLine ne chauffe pas.</p>	<p>L'élément SmartLine est en mode démonstration.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez simultanément sur les touches sensibles 0 et 2, jusqu'à ce que l'affichage du minuteur <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i>.
<p>La plaque creuse pour wok ou le wok s'éteint automatiquement.</p>	<p>La durée de fonctionnement était trop longue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez la plaque creuse pour wok ou le wok (voir chapitre "Arrêt de sécurité"). <p>La protection anti-surchauffe s'est enclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
<p>Le niveau de puissance Booster est interrompu automatiquement avant le moment prévu.</p>	<p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».
<p>La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance sélectionné.</p>	<p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voir chapitre « Protection contre la surchauffe ».
<p>Un bruit se fait entendre à l'arrêt de l'élément SmartLine.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement tourne jusqu'à ce que l'élément SmartLine ait refroidi, puis s'arrête automatiquement.</p>

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et solution
<p>Les touches sensibles sont trop ou trop peu sensibles.</p>	<p>La sensibilité des touches sensibles est déréglée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous tout d'abord que l'élément SmartLine n'est pas exposé directement à la lumière (solaire ou artificielle) et que l'environnement de l'appareil n'est pas trop sombre. ■ Le cas échéant, retirez tout récipient de cuisson et nettoyez l'élément SmartLine de façon à éliminer tout résidu. Assurez-vous que rien ne couvre l'élément SmartLine et les touches sensibles. ■ Coupez l'alimentation électrique de l'élément SmartLine pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.
<p><i>Err</i> clignote en alternance avec 30 dans l'affichage du minuteur et un signal sonore retentit.</p>	<p>L'élément SmartLine est mal raccordé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Déconnectez l'élément SmartLine du réseau électrique. ■ Contactez le service après-vente.
<p>Dans l'affichage du minuteur clignote 1-chiffre, par ex. 1-0, en alternance avec un nombre comportant 3 chiffres.</p>	<p>Anomalie de zones de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique de l'élément SmartLine pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Err clignote en alternance avec des chiffres dans l'affichage du minuteur	<i>Err44</i> La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. ■ Voir chapitre "Protection anti-surchauffe".
	<i>Err47, Err48 ou Err49</i> Le ventilateur est bloqué ou défectueux. ■ Vérifiez si le ventilateur est bloqué par un objet, par exemple une fourchette, et retirez l'objet. ■ Si le message d'erreur réapparaît, contactez le service après-vente.
	<i>Err</i> et d'autres chiffres Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique de l'élément SmartLine pendant 1 minute environ. ■ Si le problème persiste alors que vous avez rétabli l'alimentation, contactez le service après-vente.

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.

Poêle wokCSWP 1450



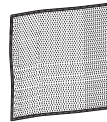
Produit de nettoyage et d'entretien

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.

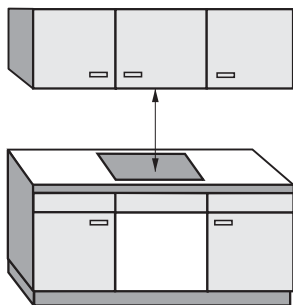
Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'élément SmartLine, celui-ci ne doit être encastéré qu'après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ L'élément SmartLine ne doit pas être encastéré au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Cet élément SmartLine ne peut être encastéré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ Après l'installation de l'élément SmartLine, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Distance de sécurité au-dessus de l'élément SmartLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre l'élément SmartLine et la hotte doit être respectée.

Si des matériaux facilement inflammables (un placard par exemple) sont montés au-dessus de l'élément SmartLine, la distance de sécurité doit être de 600 mm minimum.

Si plusieurs éléments SmartLine 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

L'élément SmartLine doit être installé de préférence en laissant un espace généreux à droite et à gauche.

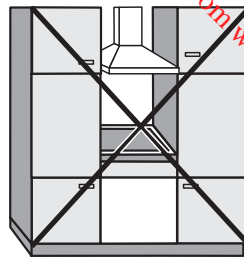
À l'arrière de l'élément SmartLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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

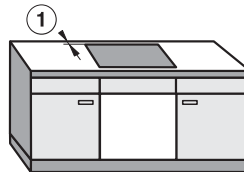
① distance minimale à l'**arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail : 50 mm.

② distance minimale à **droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité : 50 mm.

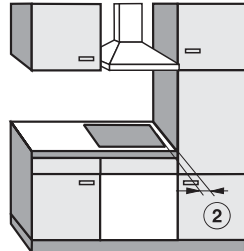
③ distance minimale à **gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité : 50 mm.



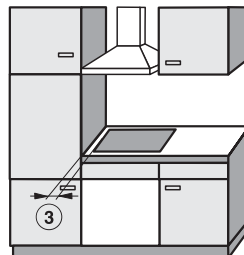
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Distance minimale inférieure

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

La distance minimale entre le bord inférieur de l'élément SmartLine et

- le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.
- le bord supérieur de la **tablette** doit être de **15 mm**.
- le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

Tablette

Il n'est pas nécessaire d'installer une tablette sous l'élément SmartLine, mais ce n'est pas interdit.

Un espace de 10 mm est nécessaire à l'arrière pour passer le câble d'alimentation électrique. Pour une meilleure aération de l'élément SmartLine, nous recommandons un espace de 20 mm.

Distances de sécurité

Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

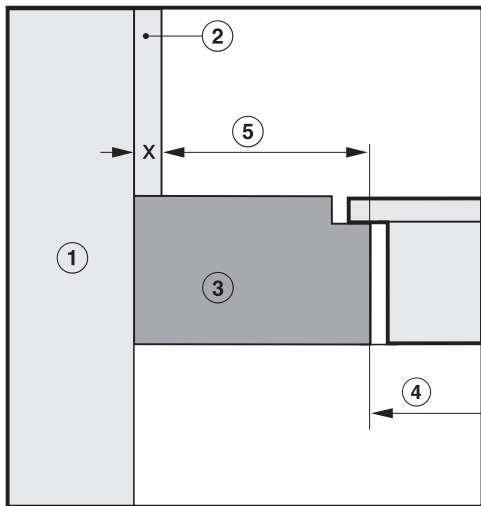
Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

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

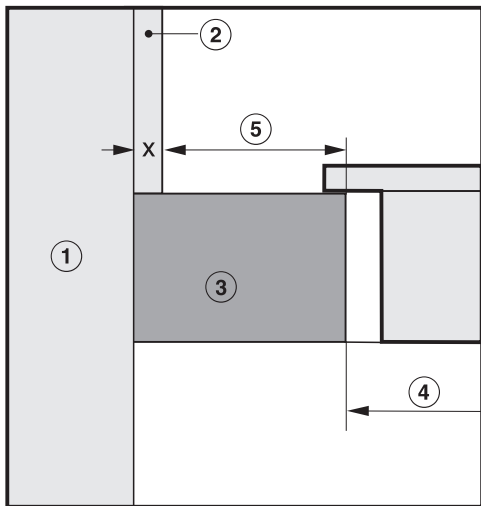
Si la crédence est réalisée dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

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

Encastrement à fleur de plan



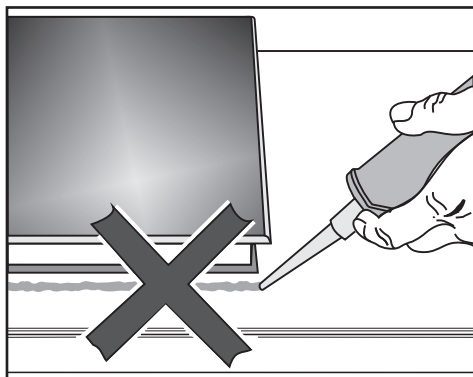
Encastrement avec cadre



- ① Mur
- ② Revêtement de niche dimension $x = \text{épaisseur du revêtement de niche}$
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de $50 \text{ mm} - \text{dimension } x$

Encastrement avec cadre

Joint entre l'élément SmartLine et le plan de travail

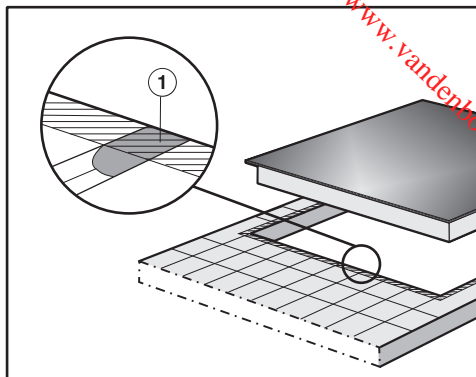


Si vous utilisez un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément SmartLine, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

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

Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de la table de cuisson 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 SmartLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément SmartLine 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.

Instructions d'encastrement

Encastrement à fleur de plan

L'encastrement à fleur de plan n'est possible que dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif ou carrelé. Si votre plan de travail est constitué d'un autre matériau, demandez au fabricant si l'encastrement à fleur de plan est possible.

La largeur accessible du meuble bas doit être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Dimensions de découpe pour encastrement à fleur de plan") pour garantir, après montage, un accès libre à l'élément SmartLine par le bas afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si, une fois l'élément encastré, il n'est plus accessible par en-dessous, il faut retirer le joint afin de pouvoir démonter l'élément.

L'élément SmartLine

- se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle,
- se fixe au moyen de tasseaux en bois dans la découpe d'un plan de travail en bois massif ou carrelé. Les tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Encastrement de plusieurs éléments SmartLine

Les joints entre les différents éléments SmartLine sont injectés avec un produit d'étanchéité à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C). En cas d'encastrement à fleur de plan, il faut de plus injecter les joints entre les éléments SmartLine et le plan de travail avec un produit d'étanchéité à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Les éléments SmartLine doivent être faciles d'accès par le bas après le montage, afin de pouvoir démonter le boîtier en dessous pour la maintenance. Si les éléments SmartLine ne sont pas accessibles par le bas, il faut retirer le joint afin de pouvoir les démonter.

Combinaison avec un aérateur de table

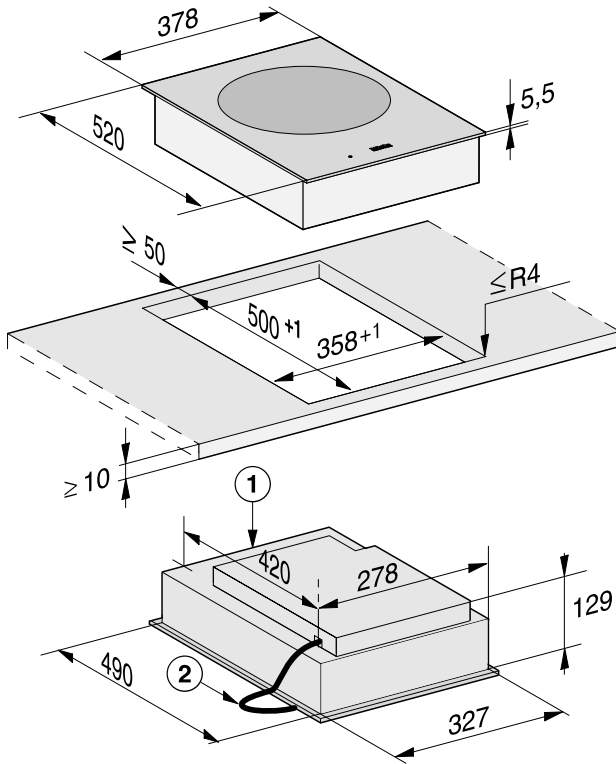
Si l'élément SmartLine est encastré en combinaison avec un aérateur de table, l'aérateur de table doit être installé en premier.

Wok à induction à côté d'un aérateur de table

Le wok à induction peut être encastré uniquement du côté opposé aux raccords de l'aérateur de table.

Dimensions d'encastrement

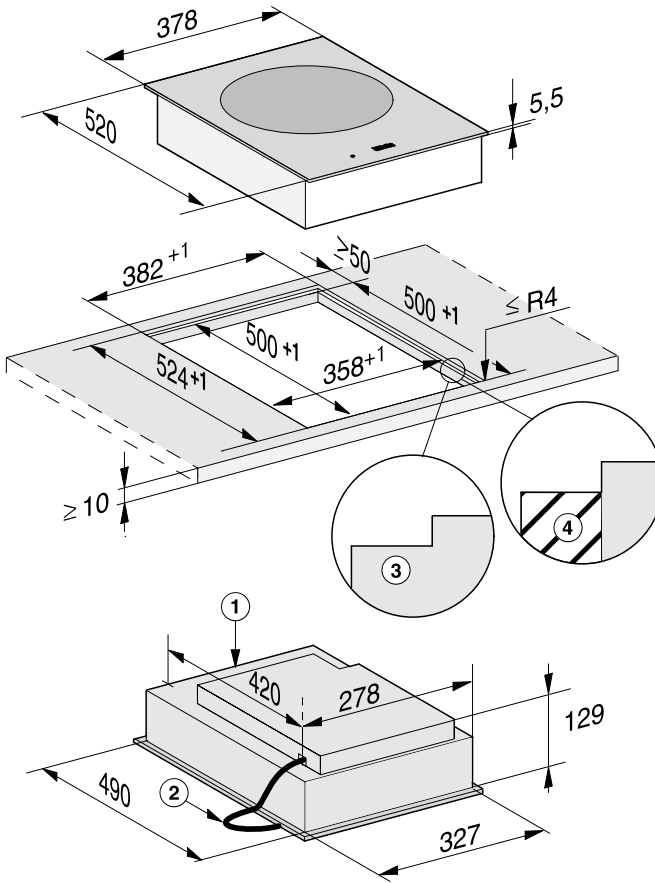
Encastrement avec cadre



① avant

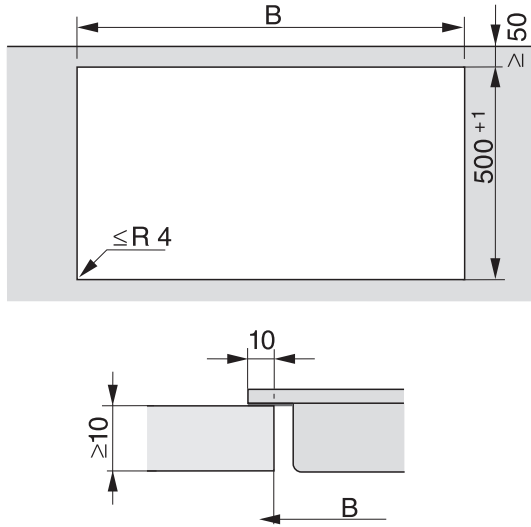
② Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm

Encastrement à fleur de plan



- ① avant
- ② Câble d'alimentation électrique, L = 2 000 mm
- ③ Fraisage en paliers (voir les schémas détaillés au chapitre "Dimensions de découpe pour encastrement à fleur de plan")
- ④ Tasseau en bois de 12 mm (non compris dans la livraison, voir les schémas détaillés au chapitre "Dimensions de découpe pour encastrement à fleur de plan")

Découpe du plan de travail pour encastrement avec cadre



Instructions pour le calcul de la découpe

Les éléments reposent sur le plan de travail sur 10 mm.

Lorsque plusieurs éléments sont encastrés, il faut prévoir un écart de 2 mm entre chaque élément.

Calcul de la dimension de découpe **B**




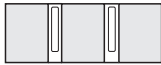



1 élément = largeur de l'élément moins 10 mm à droite, moins 10 mm à gauche

Plusieurs éléments = largeur totale des éléments plus 2 mm d'écart entre les éléments, moins 10 mm à droite, moins 10 mm à gauche.

Quelques exemples sont indiqués ci-après.







Découpe du plan de travail pour encastrement avec cadre

Installation avec aérateur de table

Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm]		Dimension B [mm]
	Éléments de cuisson	Aérateur de table	
	1 x 378	1 x 120	480 ⁺¹
	2 x 378	1 x 120	860 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1 224 ⁺¹
	3 x 378	2 x 120	1 362 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1 604 ⁺¹
	4 x 378	2 x 120	1 742 ⁺¹
	1 x 620	2 x 120	844 ⁺¹

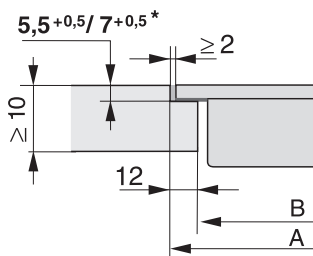
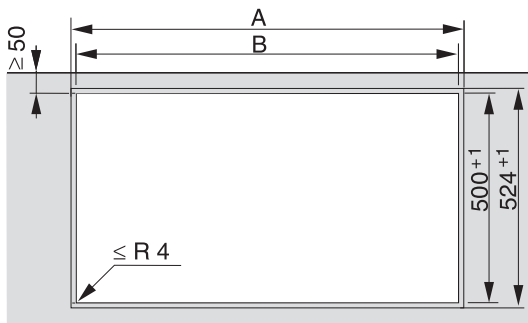
Découpe du plan de travail pour encastrement avec cadre

Encastrement sans aérateur de table

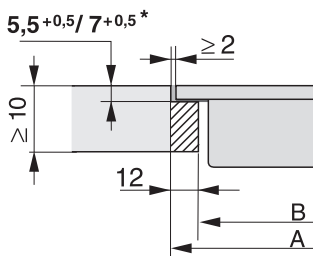
Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm] Éléments de cuisson	Dimension B [mm]
	1 x 378	358 ⁺¹
	2 x 378	738 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	980 ⁺¹
	3 x 378	1 118 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	1 360 ⁺¹
	4 x 378	1 498 ⁺¹

Découpe du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

Downloaded from www.vandenborre.be



Plan de travail en pierre naturelle



Plan de travail en bois

* $7^{+0,5}$ mm pour CS 7611

Instructions pour le calcul de la découpe

Les éléments reposent sur le plan de travail sur 10 mm.

Lorsque plusieurs éléments sont encastrés, il faut prévoir un écart de 2 mm entre chaque élément.

Calcul de la dimension de découpe **A**

1 élément = largeur de l'élément plus 2 mm à droite, plus 2 mm à gauche.




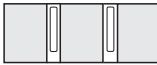



Plusieurs éléments = largeur totale des éléments plus 2 mm d'écart entre les éléments, plus 2 mm à droite, plus 2 mm à gauche

Calcul de la dimension de découpe **B** = dimension de découpe A moins 12 mm à droite, moins 12 mm à gauche.

Quelques exemples sont indiqués ci-après.







Découpe du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

Installation avec aérateur de table

Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm]		Dimension A [mm]	Dimension B [mm]
	Éléments de cuisson	Aérateur de table		
	1 x 378	1 x 120	504 ⁺¹	480 ⁺¹
	2 x 378	1 x 120	884 ⁺¹	860 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1 248 ⁺¹	1 224 ⁺¹
	3 x 378	2 x 120	1 386 ⁺¹	1 362 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1 628 ⁺¹	1 604 ⁺¹
	4 x 378	2 x 120	1 766 ⁺¹	1 742 ⁺¹
	1 x 620	2 x 120	868 ⁺¹	844 ⁺¹

Découpe du plan de travail pour encastrement à fleur de plan

Encastrement sans aérateur de table

Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm] Éléments de cuisson	Dimension A [mm]	Dimension B [mm]
	1 x 378	382 ⁺¹	358 ⁺¹
	2 x 378	762 ⁺¹	738 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	1 004 ⁺¹	980 ⁺¹
	3 x 378	1142 ⁺¹	1 118 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	1384 ⁺¹	1 360 ⁺¹
	4 x 378	1522 ⁺¹	1 498 ⁺¹

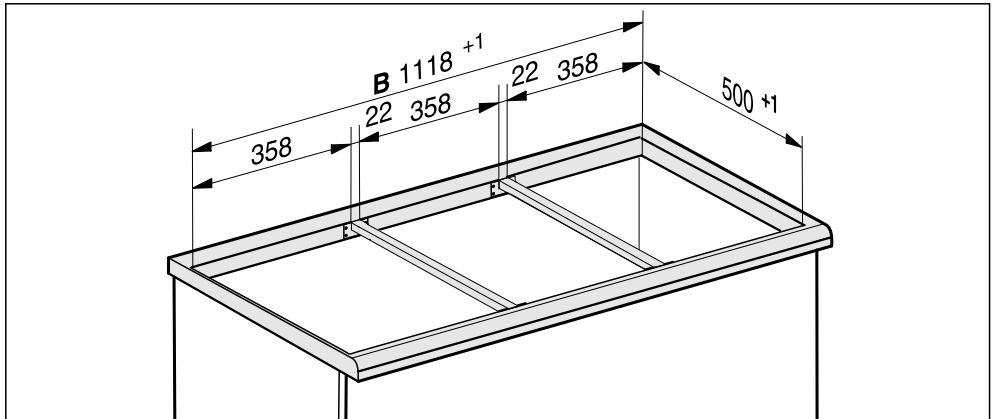
Barrettes de jonction

Lorsque plusieurs éléments SmartLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque élément.

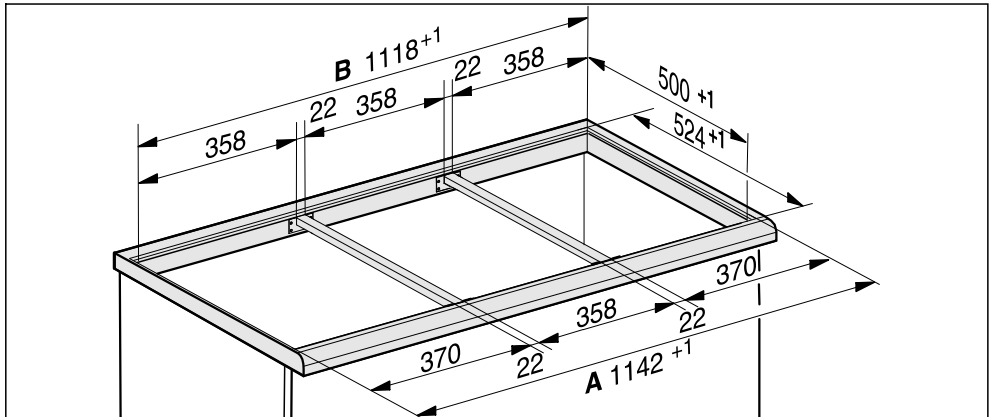
Les clips de serrage fournis avec les barrettes de jonction sont nécessaires uniquement pour l'encastrément du CSDA.

Encastrement de 3 éléments et 2 barrettes de jonction

Encastrement avec cadre



Encastrement à fleur de plan



Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Distances de sécurité").
- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être résistant aux températures.

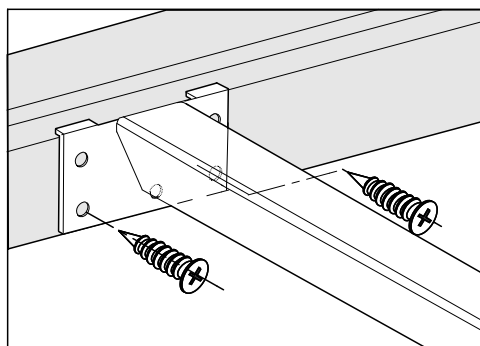
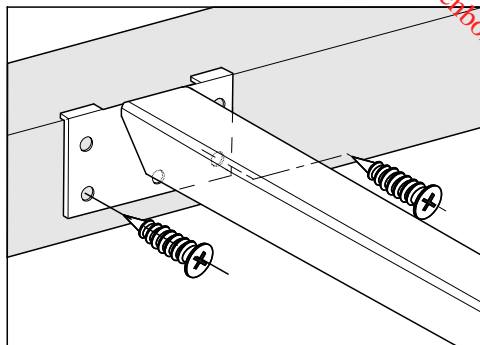
Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Encastrement à fleur de plan

- Pour les plans de travail en bois, fixez les tasseaux en bois 5,5 mm sous le bord supérieur du plan de travail. Pour le CS 7611, le tasseau en bois doit être fixé 7 mm sous le bord supérieur du plan de travail.

Montage des barrettes de jonction

Plan de travail en bois

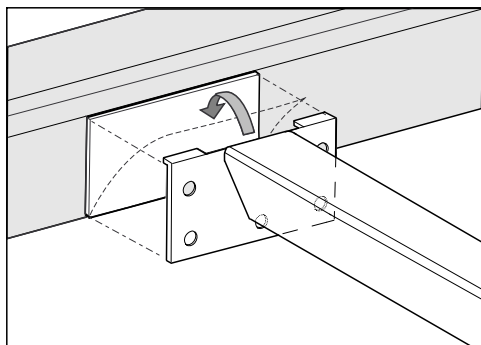
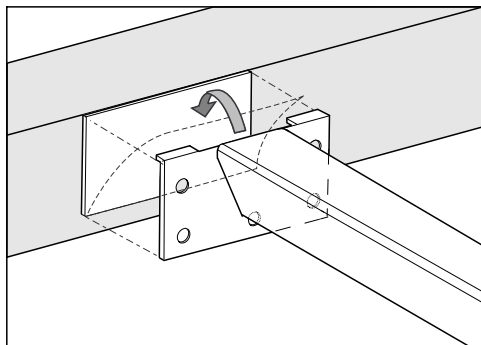


- Posez les barrettes de jonction à fleur du bord supérieur de la découpe ou du palier inférieur du fraisage.
- Fixez les barrettes de jonction à l'aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

Installation

Plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les barrettes de jonction, il vous faut un ruban adhésif double-face résistant (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif à fleur du bord supérieur de la découpe du palier de fraisage inférieur.
- Posez les barrettes de jonction à fleur du bord supérieur de la découpe ou du palier inférieur du fraisage.
- Appuyez fermement sur les barrettes de jonction.

Encastrement de l'élément SmartLine

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de l'élément SmartLine. Ne collez pas le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il soit tendu.
- Faites passer le câble d'alimentation électrique de la table de cuisson vers le bas par la découpe.
- Posez l'élément SmartLine dans la découpe du plan de travail. Pour une parfaite étanchéité entre les deux éléments, vérifiez que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail.

Encastrement avec cadre

- Retouchez les angles ($\leq R4$) avec précaution à l'aide d'une scie sauteuse si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour étanchéifier en plus l'élément SmartLine.

- Raccordez l'élément SmartLine au réseau électrique.
- Raccordez également l'élément SmartLine à l'arrivée de gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Vérifiez que l'élément SmartLine fonctionne correctement.
- Injectez les joints entre les différents éléments SmartLine avec un produit d'étanchéité pour joints à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Encastrement à fleur de plan

- Raccordez l'élément SmartLine au réseau électrique.
- Raccordez également l'élément SmartLine à l'arrivée de gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Vérifiez que l'élément SmartLine fonctionne correctement.
- Injectez les joints entre les différents éléments et entre les éléments et le plan de travail avec un produit d'étanchéité pour joints à base de silicone thermorésistant (minimum 160 °C).

Un produit d'étanchéité des joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle.

Pour de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité à la silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Raccordement électrique



Risque de blessure !

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 saurait être tenue responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (décharge électrique, par exemple).

Seul un électricien qualifié maîtrisant parfaitement et respectant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité est habilité à effectuer le raccordement de l'élément SmartLine.

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, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'élément SmartLine.

Disjoncteurs

L'élément SmartLine doit pouvoir être coupé du réseau sur tous les pôles à l'aide de disjoncteurs ! En état coupé, l'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm ! Les disjoncteurs sont les organes de protection contre les surcharges de courant et le disjoncteur.

Mise hors tension

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si vous devez déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

Fusibles

- Sortez entièrement les fusibles des porte-fusibles.

Fusibles avec réarmement

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


Fusibles à réarmement automatique

- (Protection de ligne au minimum de type B ou C): Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

Disjoncteur différentiel

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

Changement de la puissance de raccordement électrique

 Dommages corporels provoqués par un choc électrique !
Seul un électricien est habilité à modifier le raccordement du cordon d'alimentation électrique à l'appareil.

En cas de remplacement du câble de raccordement au réseau, ce dernier doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Service après-vente

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.

Veillez 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.

Miele

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh



CS 7611 FL



fr-BE

M.-Nr. 10 758 590 / 00