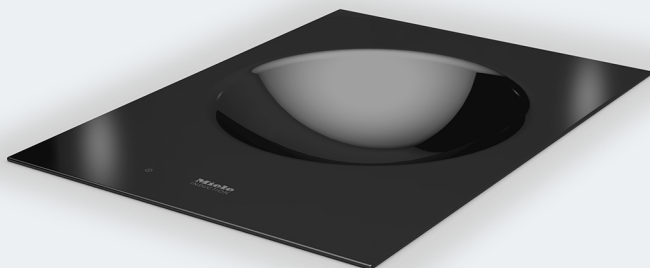


Mode d'emploi et instructions de montage Wok à induction SmartLine



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	16
Schéma descriptif	17
Wok	17
Éléments de commande et d'affichage.....	18
Données des zones de cuisson	19
Accessoires fournis avec l'appareil	20
Fonctionnement	21
Récipients	22
Première mise en service	23
Nettoyer un élément SmartLine pour la première fois.....	23
Première mise en service d'un élément SmartLine	23
Plages de réglage	24
Commande	25
Principe de fonctionnement	25
Mise en marche du wok	26
Réglage du niveau de puissance	26
Arrêt.....	26
Affichage de chaleur résiduelle	26
Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue	27
Saisie automatique.....	28
Booster	29
Maintien au chaud.....	30
Timer	31
Fonction Minuterie.....	31
Arrêt automatique.....	32
Utilisation simultanée des fonctions du minuteur	33
Fonctions supplémentaires	34
Stop&Go.....	34
Recall.....	34
Protection nettoyage	35
Mode de démonstration	35
Afficher les informations de l'élément SmartLine.....	35
Dispositifs de sécurité	36
Verrouillage de la mise en marche/verrouillage.....	36
Déclenchement de sécurité.....	37

Table des matières

Sécurité antisurchauffe.....	38
Programmation	39
Nettoyage et entretien	42
Que faire si ... ?	44
Messages dans les affichages/à l'écran	44
Comportement inattendu	46
Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques	47
Accessoires en option	48
Service après-vente	49
Contact en cas d'anomalies.....	49
Plaque signalétique	49
Garantie.....	49
Installation	50
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement	50
Distances de sécurité.....	51
Instructions d'encastrement – Standard	55
Découpe du plan de travail – Standard	57
Barrettes de jonction – Standard.....	60
Cotes d'encastrement – en applique	61
Encastrement – Standard	62
Instructions d'encastrement – A fleur de plan.....	64
Découpe du plan de travail – À fleur de plan	66
Barrettes de jonction – A fleur de plan	69
Cotes d'encastrement – à fleur de plan	70
Encastrement – A fleur de plan	71
Raccordement électrique	73

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce wok est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de vous servir du wok. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre wok.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele souligne l'obligation de lire le chapitre pour l'installation du wok et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce wok est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce wok n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ N'utilisez le wok que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce wok en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce wok sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du wok, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le wok sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le wok sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du wok. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le wok.
- ▶ Le wok est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ Risque de brûlure.
Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du wok, ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le wok.
- ▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher le wok à votre insu. Quand vous utilisez le wok, enclenchez le verrouillage afin que les enfants ne puissent pas modifier les réglages (sélectionnés).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un wok endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre wok ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un wok présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de ce wok n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du wok doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le wok au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Le wok ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce wok ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du wok. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du wok.
- ▶ Si le wok a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le wok n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien professionnel afin de faire raccorder votre wok au réseau électrique.
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le wok du secteur électrique.

Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique,
- dévissez entièrement le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique,
- débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

► Risque d'électrocution.

N'allumez pas le wok si vous constatez que la plaque vitrocéramique est endommagée (craquelures, fissures). Éteignez le wok dès que vous soupçonnez une anomalie. Déconnectez le wok du réseau électrique. Appelez le service après-vente.

► Si le wok a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le wok. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le wok, le meuble et le sol. Ne refermez la façade du meuble que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Différents facteurs tels qu'un wok déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le wok. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles de casserole humides peuvent adhérer. N'utilisez jamais le wok pour poser des objets. Arrêtez le wok après l'avoir utilisée.
- ▶ Vous pouvez vous brûler sur le wok chaud. Pour toutes les manipulations sur le wok chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du wok, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le wok lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.
- ▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.
- ▶ Des objets chauds posés sur les touches sensibles ou sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne posez jamais de casseroles ni de poêles chaudes sur les touches sensibles ou l'affichage.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites tomber du sucre, des préparations sucrées ou des éléments en plastique ou en aluminium sur le wok chaud, ils se mettent à fondre et risquent d'abîmer la plaque vitrocéramique en refroidissant. Commencez par éteindre le wok, enfilez des gants de cuisine puis raclez sans attendre la zone de cuisson avec un racloir à vitres. Utilisez des maniques. Après complet refroidissement, utilisez un produit spécial vitrocéramique pour nettoyer la surface.
- ▶ Vous risquez d'endommager la plaque vitrocéramique si vous y laissez un wok vide. Ne laissez pas le wok sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Du fait de la montée en température très rapide des zones de cuisson à induction, le fond des récipients de cuisson peuvent parfois atteindre très vite la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le wok sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Faites chauffer les graisses de cuisson pendant une minute tout au plus, sans utiliser le Booster.
- ▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du wok lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.
- ▶ Le champ électromagnétique du wok allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du wok lorsque celui-ci est allumé.
- ▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le wok risquent de chauffer en cas d'utilisation prolongée et intensive du wok. Par conséquent, ne rangez pas d'objets métalliques dans un tiroir situé directement sous le wok.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Le wok est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous le wok encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous du wok, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le wok. Ne rangez aucun objet pointu ou de petite taille, ni aucun papier dans le tiroir, car ces derniers pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur ou perturber le refroidissement.
- ▶ Utilisez exclusivement la poêle wok fournie avec l'appareil. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser d'autres types de woks - risque d'incendie (voir chapitre "Induction", section "Récipients de cuisson").

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le wok, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ Si votre wok a été encastré au-dessus d'un four à pyrolyse ou dans une cuisinière, ne faites pas fonctionner le wok en même temps que la pyrolyse. Vous risqueriez de déclencher la protection anti-surchauffe du wok (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Protection thermique").
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum et jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre domino.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

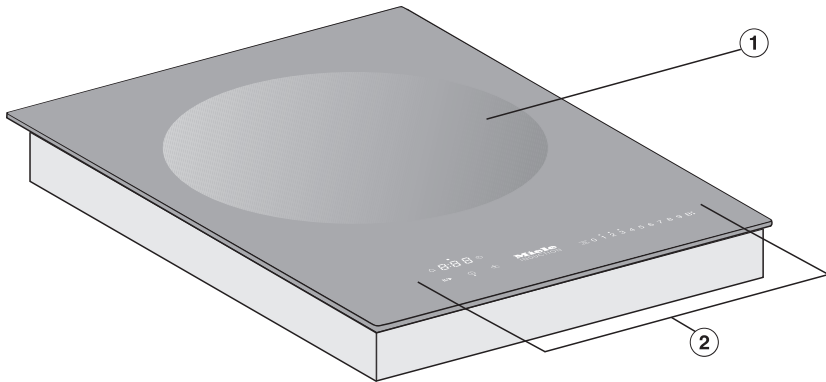
Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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 ville, votre revendeur ou Miele, ou rappez 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.

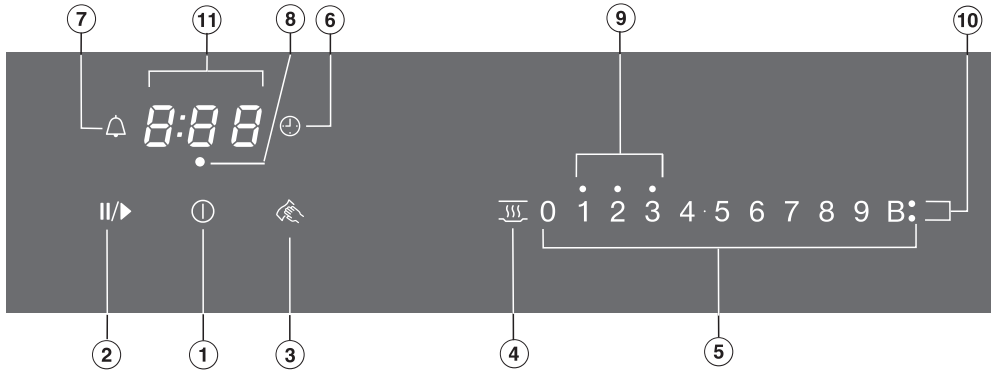
Wok



- ① Plaque creuse pour wok
- ② Éléments de commande et d'affichage

Schéma descriptif

Éléments de commande et d'affichage



Touches sensibles

- ① Wok Marche/Arrêt
- ② Stop & Go
Pour arrêter/démarrer une cuisson en cours
- ③ Protection nettoyage
Pour verrouiller les touches sensibles
- ④ Maintien au chaud
Pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
- ⑤ Clavier numérique
 - Pour régler le niveau de puissance
 - Pour régler les durées
- ⑥ Arrêt automatique
Le wok s'éteint automatiquement
- ⑦ Fonction Minuterie

Affichages/Voyants de contrôle

- ⑧ Arrêt automatique de l'affectation des zones de cuisson
L'arrêt automatique pour le wok est activé
- ⑨ Chaleur résiduelle
- ⑩ Booster
Le booster est activé
- ⑪ Affichage du minuteur

0:00 à Durée

9:59

LOC Sécurité enfants/verrouillage activé(e)

dE Mode démonstration activé

Données des zones de cuisson

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

Schéma descriptif

Accessoires fournis avec l'appareil


Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

Poêle wok CSWP 1450




Une bobine à induction se trouve sous le wok à induction. Cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe. La chaleur dégagée par la poêle wok chauffe ensuite indirectement la plaque creuse.

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

 Risque de brûlure à cause de objets brûlants.

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

N'utilisez jamais le wok pour y poser des objets.

Arrêtez le wok après l'avoir utilisée avec la touche sensitive .

Bruits


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

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

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

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

Récipients

 Risque de brûlure dû à des poêles wok inappropriées
En cas d'utilisation d'autres poêles woks, la graisse, l'huile ou les aliments risquent de trop chauffer et de prendre feu.
Utilisez **exclusivement** la poêle wok fournie avec l'appareil.

La poêle wok fournie avec l'appareil a été fabriqué spécialement pour ce wok.

Affichage : pas de récipient de cuisson/récipient non adapté

Le niveau de puissance réglée 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 le wok est allumé.

Si vous posez la poêle wok sur la plaque creuse en l'espace de trois 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 trois minutes.

- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Nettoyer un élément 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.

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

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

Plages de réglage

En usine, neuf niveaux de puissance sont programmés pour le plan de cuisson. Si vous souhaitez affiner le réglage des niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance jusqu'à 17 (voir chapitre "Programmation").

	Plage de réglage	
	réglage usine (neuf niveaux)	élargi (17 niveaux)
Maintenir au chaud, faire fondre du chocolat	1-2	1-2.
Réchauffer des aliments	3-6	3-5.
Saisir rapidement des plats chinois typiques	7-9	7-9


Les données sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson dépend du type, de la qualité et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.

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 sensible 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 en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le plan de cuisson s'arrête automatiquement (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "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 l'affichage propres, et n'y posez aucun objet ni aucun plat chaud.

Commande

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas les éléments Smart-Line sans surveillance pendant qu'ils fonctionnent.

Tenez compte du fait que le temps de montée en température est très court.

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.


Arrêt

- 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.

Affichage de 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 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.

Réglage du niveau de puissance - plage de réglage étendue

- Effleurez la rangée de chiffres entre les touches sensibles.

Les touches sensibles précédant et suivant la touche intermédiaire sont plus lumineuses que les autres touches.

Exemple :

si vous avez réglé le niveau de puissance 7., 7 et 8 sont plus lumineuses que les autres touches sensibles.

Commande

Saisie automatique

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

Activer le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive du niveau de puissance souhaité pour la suite de la cuisson jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche sensitive commence à clignoter.

Pendant le temps de démarrage de cuisson (voir tableau), le niveau de mijotage réglé 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 clignent.

Si vous modifiez le niveau choisi pour la suite de la cuisson pendant la durée de saisie, vous désactivez la saisie automatique.

Désactiver le début de cuisson automatique

- Effleurez la touche sensitive de la puissance de mijotage réglée.
- soit
- Réglez un autre niveau de puissance.

Puissance de mijotage*	Durée de saisie des aliments [min : s]
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 mijotage suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre “Programmation”)

Booster

Le wok est équipé d'un TwinBooster.

Le booster renforce la puissance pendant 15 minutes au maximum.

Lorsque vous activez le 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 un niveau de puissance, le cas échéant.
- Effleurez la touche sensitive **B**.

Le témoin lumineux ● pour le TwinBooster niveau 1 s'allume.

Activer TwinBooster, niveau 2

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

Le témoin lumineux ⦿ pour le TwinBooster niveau 2 s'allume.

Désactiver TwinBooster

- Effleurez la touche sensitive **B** jusqu'à ce que les témoins s'éteignent.

ou

- Réglez un autre niveau de puissance.

Commande

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud sert à maintenir la température des plats chauds juste après leur préparation, mais pas à réchauffer des plats froids.

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

- Pendant leur maintien au chaud, laissez toujours vos plats dans la casserole/poêle de cuisson. Couvrez la casserole/poêle de cuisson avec un couvercle.
- Remuez régulièrement les plats solides ou semi-liquides (purée de pomme de terre, potée).
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud. La phase de maintien au chaud doit donc être aussi courte que possible.

Activer/désactiver le maintien au chaud

- Effleurez la touche sensitive .

Pour pouvoir utiliser le minuteur, l'élément Smart-Line doit être allumé.

Le minuteur a deux fonctions. Utilisez-le pour :

- régler une durée de minuterie,
- régler l'arrêt automatique d'une zone de cuisson/résistance/zone de Tep-pan.

Vous pouvez utiliser les fonctions simultanément.

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.

Les temps sont saisis via la rangée de chiffres.

Exemple :

59 minutes = 0:59 heure,

saisie : 5-9

80 minutes = 1:20 heure,

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.


Fonction Minuterie

Régler la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez la touche sensitive  ou que vous patientez dix secondes, la minuterie démarre.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .

- Effleurez le  sur le clavier numérique.

Timer

Arrêt automatique

Vous pouvez définir un temps au bout duquel une zone de cuisson sera automatiquement désactivée. Vous pouvez programmer toutes les zones de cuisson en même temps.

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

Régler l'heure d'arrêt

- Réglez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive \oplus .

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.

Si vous effleurez la touche sensitive \oplus ou que vous patientez dix secondes, le temps d'arrêt démarre.

Le témoin lumineux d'affectation des zones de cuisson pour l'arrêt automatique clignote.

- Afin de régler un temps d'arrêt pour une autre zone de cuisson, procédez comme décrit précédemment.

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

- Afin d'afficher les temps restants qui se décomptent à l'arrière-plan, effleurez la touche sensitive \oplus de la zone de cuisson souhaitée.

Modifier le délai de désactivation

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

L'affichage du minuteur clignote.

- Réglez la durée souhaitée.


Supprimer le délai de désactivation




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

L'affichage du minuteur clignote.

- Effleurez la touche sensitive $\bar{\square}$ sur le clavier numérique.

Utilisation simultanée des fonctions du minuteur

Si vous utilisez les deux fonctions simultanément, le temps le plus court est toujours affiché. La touche sensitive  (fonction Minuterie) ou le témoin lumineux de la zone de cuisson avec le temps le plus court clignote.

- Si vous souhaitez afficher les temps restants qui se décomptent en arrière-plan, effleurez la touche sensitive  ou .
- Si un délai de désactivation est programmé pour plusieurs zones de cuisson, effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que le témoin d'affichage pour la zone de cuisson souhaitée clignote.

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 de la minuterie, 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.

Activation/désactivation

- 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 préalablement réglés 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 sensitive ① n'est pas verrouillée.

Activer

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps est décompté dans l'affichage de la minuterie.

Désactiver

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie s'éteigne.

Mode de démonstration

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

Activer/désactiver le mode de démonstration

- Allumez l'élément SmartLine.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles 0 et 2 pendant 6 secondes.

Dans l'affichage de la minuterie, *dE* clignote pendant quelques secondes en alternance avec *0n* (mode démonstration activé) ou *0FF* (mode démonstration désactivé).

Afficher les informations de l'élément SmartLine

Vous pouvez faire s'afficher la désignation du modèle et la version du logiciel de votre élément SmartLine. Aucun récipipient ne doit se trouver sur l'élément SmartLine.

Désignation du modèle

- Allumez l'élément SmartLine.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 4.

2 chiffres clignotent alternativement dans l'affichage de la minuterie :

12 clignote alternativement avec *34* = CS 1234

Versión du logiciel

- Allumez l'élément SmartLine.
- Effleurez la touche sensitive 0 sur une rangée de chiffres au choix.
- Ensuite, effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 3.

Des chiffres apparaissent dans l'affichage de la minuterie :

2:00 = version du logiciel

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche/verrouillage

Le verrouillage est désactivé 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 la minuterie ne peut pas être modifiée. 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 cinq minutes après l'arrêt de l'élément SmartLine (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 le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage est activé et que vous effleurez une touche sensitive non auto-


risée, *LDC* s'affiche dans l'affichage de la minuterie pendant quelques secondes et un signal retentit.

Activer la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.



L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive  pendant 6 secondes.



LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, la sécurité enfants est désactivée.

Activer le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

L'affichage du minuteur affiche un décompte des secondes. Après expiration, *LDC* apparaît sur l'affichage du minuteur. Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage

- Effleurez et maintenez simultanément les touches sensibles  et  pendant 6 secondes.

LDC s'affiche brièvement dans l'affichage du minuteur, puis le décompte des secondes débute. Une fois le temps écoulé, le verrouillage est désactivé.

Déclenchement de sécurité

Touches sensibles recouvertes

Dès que quelque chose recouvre une touche sensible 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 \mathcal{L} clignote brièvement sur la touche sensible $\textcircled{1}$ et un signal sonore retentit.

Lorsque les objets et/ou la salissure sont retirés, \mathcal{L} s'éteint, et l'élément SmartLine est à nouveau prêt à fonctionner.

Dépassement de la durée de fonctionnement autorisée

La sécurité oubli 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 zone de wok s'éteint et l'indicateur de la chaleur résiduelle s'allume. Vous pouvez de nouveau utiliser le wok comme à l'accoutumée.

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	0.30
7/7.	4.00	0.42	0.24
8	4.00	0.30	0.20
8.	4.00	0.30	0.18
9	1.00	0.24	0.10

* 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

Dispositifs de sécurité

Sécurité antisurchauffe

Les bobines d'induction et les blocs de refroidissement du système électronique sont équipés d'une protection antisurchauffe. Cette dernière applique l'une des mesures suivantes avant que les bobines d'induction et/ou le dissipateur thermique ne soient en surchauffe :

Bobines d'induction

- Interruption de toute fonction Booster en marche.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- La zone de cuisson s'arrête automatiquement. *Err* clignote en alternance avec *044* dans l'affichage du minuteur.

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

Bloc de refroidissement

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

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

La sécurité antisurchauffe peut se déclencher dans les situations suivantes :

- Le récipient posé sur la zone de cuisson est chauffé à vide.
- De la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé.
- La partie située sous le plan de cuisson n'est pas assez ventilée.
- Une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

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

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

Une fois la programmation activée, le symbole ⊕ apparaît et l'affichage de la minuterie indique *PL*. Au bout de quelques secondes, *P:01* (programme 01) et *L:01* (code) clignotent en alternance dans l'affichage de la minuterie.

Modifier la programmation

Activer la programmation

- Lorsque **l'élément SmartLine est éteint**, effleurez simultanément les touches sensibles ⊕ et II/▶ jusqu'à ce que le symbole ⊕ apparaisse et que l'affichage de la minuterie indique *PL*.

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 ⊕ 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 ⊕ 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 ⊕ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensible II/▶ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

Programmation

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:01	Mode expo	C:00	Mode expo désactivé
		C:01	Mode expo activé ³
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 des zones de cuisson	C:00	Neuf niveaux de puissance + booster
		C:01	17 niveaux de puissance + booster ⁴
P:06	Bip de validation en cas d'actionnement d'une touche sensitive	C:00	désactivé ⁵
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:07	Signal sonore du minuteur	C:00	désactivé
		C:01	silencieux
		C:02	moyen
		C:03	fort
P:08	Verrouillage de la mise en marche	C:00	Activation uniquement manuelle du verrouillage de la mise en marche
		C:01	Activation automatique du verrouillage de la mise en marche
P:09	Durée de fonctionnement maximale	C:00	Niveau de sécurité 0
		C:01	Niveau de sécurité 1
		C:02	Niveau de sécurité 2

Programme ¹		Code ²	Réglages
P:12	Réactivité des touches sensibles	C:00	lente
		C:01	normal
		C:02	rapide
P:15	Détection permanente des casseroles	C:00	Détection permanente des casseroles désactivée
		C:01	Détection permanente des casseroles activée

¹ Les programmes non mentionnés ne sont pas disponibles.


² Le code réglé en usine est imprimé en caractères gras.

³ Après la mise sous tension du plan de cuisson, *dE* apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage du minuteur.

⁴ Pour une meilleure compréhension, les niveaux de puissance étendus sont représentés avec un point derrière le chiffre dans le texte et dans les tableaux.

⁵ Le bip de validation de la touche sensitive Marche/Arrêt ne peut pas être désactivé.


Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez le wok.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le wok.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

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

Retirer immédiatement les restes de détergent.

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


Laissez toujours l'élément 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 à ne pas utiliser

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

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

 Dommages dus à des objets pointus.

La bande d'étanchéité entre l'élément SmartLine et le plan de travail peut être endommagé.

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

Le liquide vaisselle n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus.


Il forme de plus une pellicule invisible qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique. et en altère définitivement l'apparence.

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

- Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec le produit nettoyant spécial vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou avec du papier absorbant ou un chiffon doux et un peu de produit nettoyant spécial vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. N'appliquez pas le produit nettoyant sur une surface chaude, car cela causerait des taches. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Retirez les résidus de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide puis séchez la surface vitrocéramique.

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

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes pendant la cuisson.

Mettez des maniques avant d'éliminer les restes de sucre, de plastique ou de film aluminium de la surface vitrocéramique très chaude avec un racloir à verre.

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

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Messages dans les affichages/à l'écran

Problème	Cause et dépannage
Dès que vous allumez l'élément SmartLine ou que vous actionnez une touche sensitive, <i>LOC</i> apparaît quelques secondes sur l'affichage de la minuterie.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e). ■ Désactivez la sécurité enfants/le verrouillage (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", paragraphe "Sécurité enfants/Verrouillage").
Une fois l'élément SmartLine allumé, <i>dE</i> apparaît brièvement sur l'affichage de la minuterie. L'élément SmartLine ne chauffe pas.	L'élément SmartLine est en mode de démonstration. ■ Effleurez simultanément les touches sensibles 0 et 2 jusqu'à ce que <i>dE</i> clignote en alternance avec <i>OFF</i> sur l'affichage de la minuterie.
L'élément SmartLine s'est éteint automatiquement. Lorsqu'il est rallumé, <i>L</i> apparaît sur la touche sensitive Marche/Arrêt ①.	Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez des objets posés dessus. ■ Éliminez les salissures et/ou enlevez les objets gênants (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").
<i>Err</i> clignote en alternance avec <i>30</i> sur l'affichage de la minuterie et un signal sonore retentit.	L'élément SmartLine est mal raccordé. ■ Déconnectez l'élément SmartLine du réseau électrique. ■ Appelez le service après-vente.
<i>Err</i> clignote en alternance avec <i>044</i> dans l'affichage du minuteur.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Problème	Cause et dépannage
<i>Err</i> clignote dans l'affichage du minuteur en alternance avec 047, 048 ou 049.	Le ventilateur est bloqué ou défectueux. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si l'aération est bloquée par un objet.■ Enlevez-le■ Si le message d'anomalie continue de s'afficher, appelez le SAV.
L'écran du minuteur affiche un message non répertorié dans ce tableau.	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique. <ul style="list-style-type: none">■ Coupez l'alimentation électrique de l'élément SmartLine pendant 1 minute environ.■ Si le problème persiste après le rétablissement du courant, contactez le SAV.

Que faire si ... ?

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Le niveau de puissance réglé clignote.	La poêle wok n'est pas placée sur l'appareil. ■ Placez la poêle wok sur l'appareil.
Les touches sensibles sont trop ou pas assez réactives.	La sensibilité des touches sensibles s'est dérégulée. ■ 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 après le rétablissement du courant, contactez le service après-vente.
Le wok s'arrête automatiquement.	La durée de fonctionnement a dépassé la limite maximum. ■ Rallumez le wok (voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Arrêt de sécurité").
	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
À la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".
La fonction booster s'interrompt automatiquement.	La sécurité anti-surchauffe s'est déclenchée. ■ Voir chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Sécurité anti-surchauffe".

Problèmes d'ordre général ou anomalies techniques

Problème	Cause et dépannage
<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(s) fusible(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). <p>Il peut y avoir une anomalie technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'élément SmartLine 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 ou – en coupant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le(s) disjoncteur(s) de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'élément SmartLine en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<p>Le nouveau wok dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.</p>	<p>Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un wok, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Le matériau des bobines d'induction exsude également lors des premières heures d'utilisation. Cette odeur diminuera au fur et à mesure des utilisations et finira par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.</p>
<p>Un bruit se fait entendre à l'arrêt de l'élément SmartLine.</p>	<p>Le ventilateur tourne jusqu'à ce que l'élément SmartLine ait refroidi, puis s'arrête automatiquement.</p>

Accessoires en option

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

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Poêle wok CSWP 1450



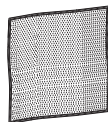
Produits de nettoyage et d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibras



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

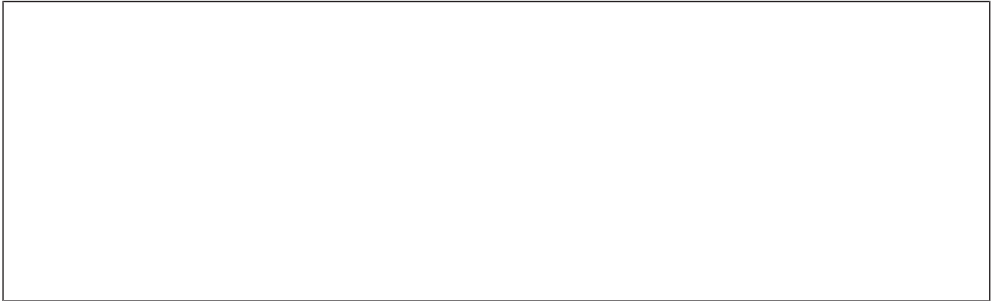
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

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




Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.


Installation

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

 Dommages dus à un montage incorrect.


Un montage non conforme peut endommager l'élément SmartLine.

Faites monter l'élément SmartLine exclusivement par un technicien qualifié.

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme au réseau électrique peut provoquer des électrocutions.

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

 Dommages dus à des chutes d'objets.

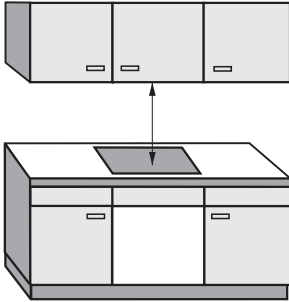
L'élément SmartLine peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.

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

- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ L'élément SmartLine ne doit pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Cet élément SmartLine ne peut être encastré 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 secteur ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Distances de sécurité

Distance de sécurité au-dessus de l'élément 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 (placards, par exemple) sont montés au-dessus de l'élément SmartLine, la distance de sécurité doit être de 500 mm minimum.

Si plusieurs éléments SmartLine avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Installation

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

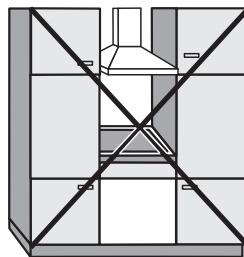
À l'arrière de l'élément SmartLine, il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur.

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.

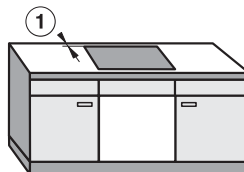
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou un mur :
50 mm.

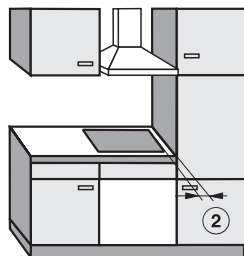
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou un mur :
50 mm.



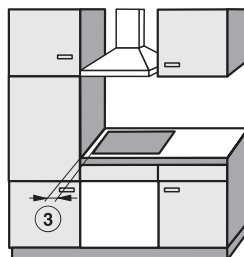
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

Distance minimale sous l'élément SmartLine

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

Distance minimale entre le bord inférieur de l'élément SmartLine et

- le bord supérieur du four : 15 mm
- le bord supérieur de la tablette : 15 mm
- le bord supérieur du tiroir : 5 mm
- le fond du tiroir : 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 le passage du cordon d'alimentation. Pour une meilleure aération de l'élément SmartLine, nous recommandons un espace de 20 mm.

Installation

Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

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

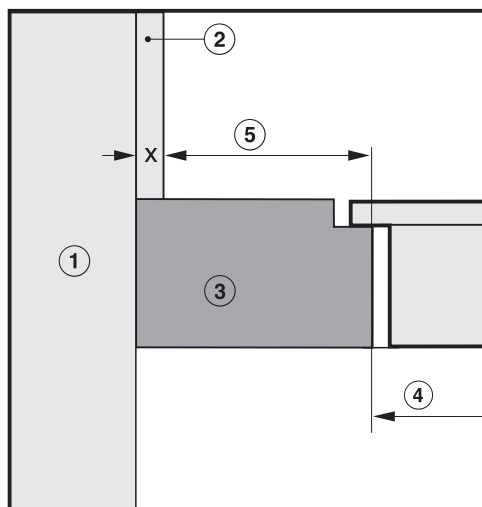
Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

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

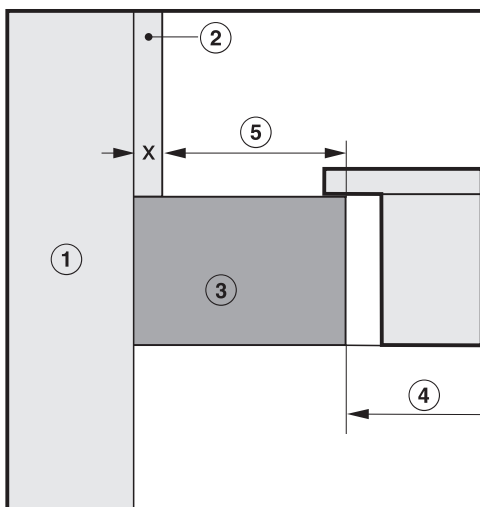
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm

50 mm - 15 mm = distance minimale 35 mm

Encastrement à fleur de plan



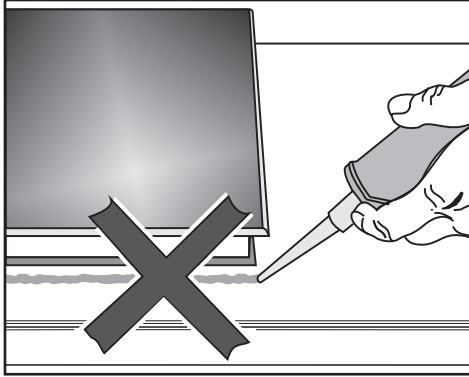
Encastrement avec cadre



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

Instructions d'encastrement – Standard

Joint entre l'élément SmartLine et le plan de travail

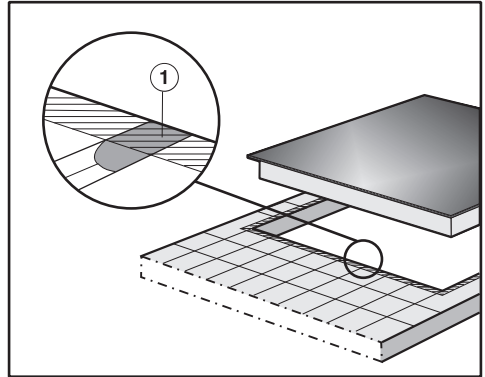


Si vous utilisez un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément SmartLine, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

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

La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

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.

Joint d'étanchéité

Si l'élément SmartLine est démonté lors d'opérations d'entretien, le joint d'étanchéité sous le bord de l'élément SmartLine peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Installation

Encastrement de plusieurs éléments SmartLine

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

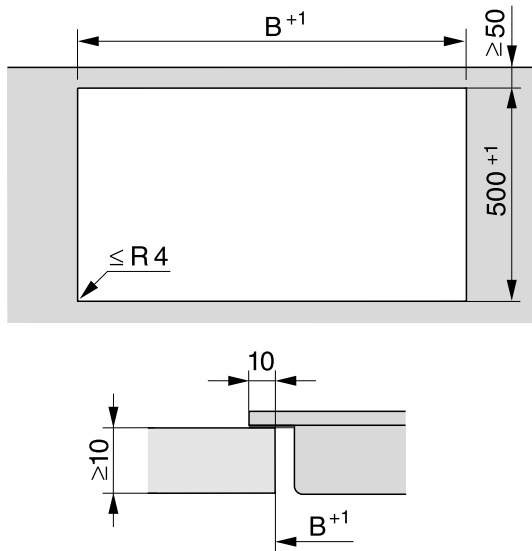
Combinaison avec un aérateur de table

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

Wok à induction à côté d'un aérateur de table


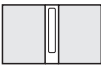

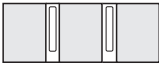



Le wok à induction peut être encastré uniquement du côté opposé aux raccords de l'aérateur de table.

Découpe du plan de travail – Standard





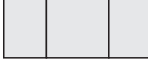

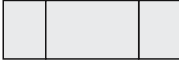



Installation

Encastrement 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	481
	2 x 378	1 x 120	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1'226
	3 x 378	2 x 120	1'365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1'607
	4 x 378	2 x 120	1'746
	1 x 620	2 x 120	845

Encastrement sans aérateur de table

Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm] Éléments de cuisson	Dimension B [mm]
	1 x 378	359
	2 x 378	740
	1 x 378 1 x 620	982
	3 x 378	1'121
	2 x 378 1 x 620	1'363
	4 x 378	1'502
	2 x 378 1 x 800	1'554
	2 x 378 1 x 936	1'680

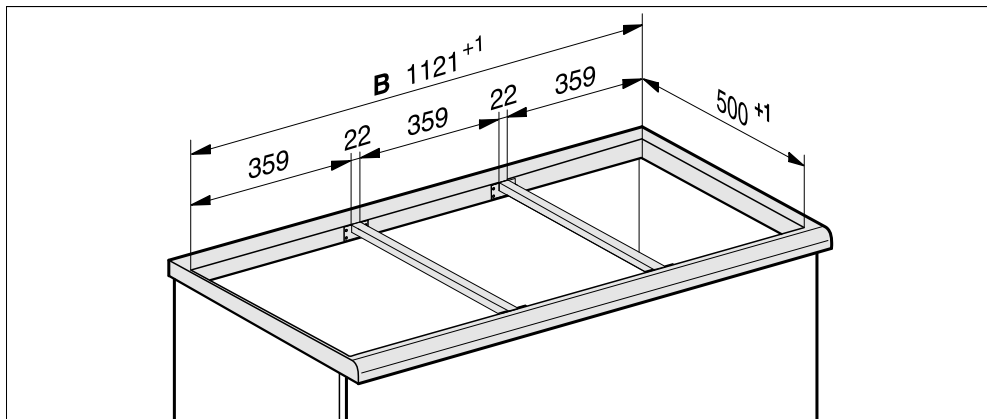
Installation

Barrettes de jonction – Standard

Si vous encastrez plusieurs appareils, vous devez positionner des barrettes de jonction entre eux.

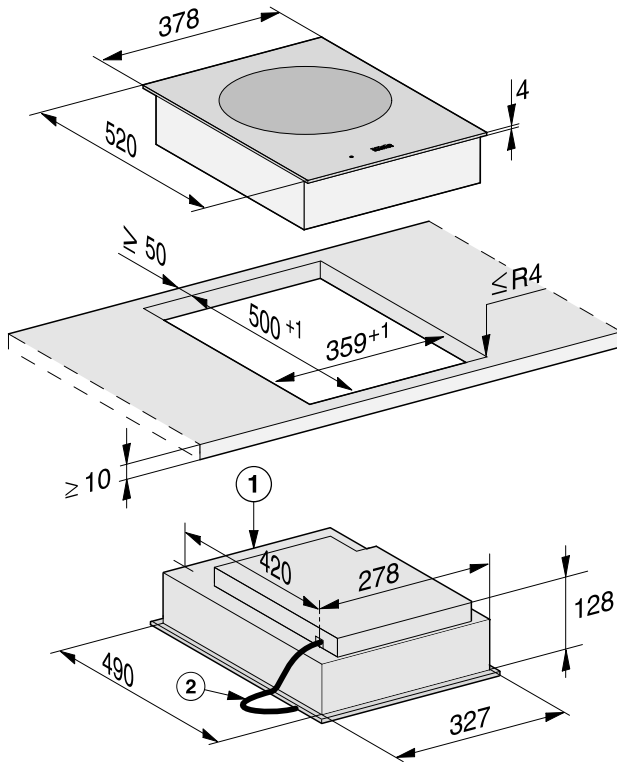
Vous avez besoin des clips de serrage fournis uniquement pour l'encastrement d'un CSDA 700x FL.

Encastrement de trois éléments et deux barrettes de jonction



Cotes d'encastrement – en applique

Toutes les cotes sont en mm.



① Avant

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

Installation

Encastrement – Standard

Préparation du plan de travail

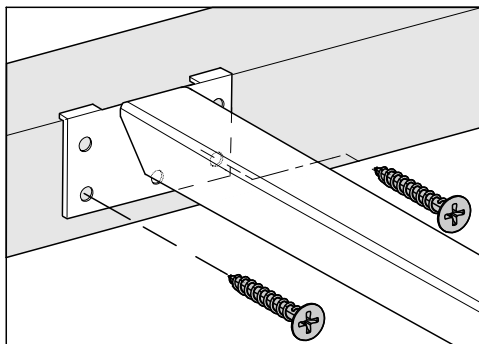
- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Montage des barrettes de jonction

Utilisez les trous de vis centraux lorsque les éléments SmartLine suivants sont montés à droite ou à gauche de la barrette de jonction : CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

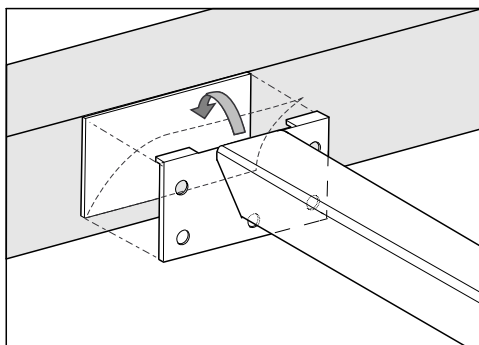
Plan de travail en bois



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

Plan de travail en pierre naturelle

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



- Fixez le ruban adhésif sur le bord supérieur de la découpe.
- Posez les barrettes de jonction à fleur du bord supérieur de la découpe.
- Appuyez fermement sur les barrettes de jonction.

Encastrement de l'élément Smart-Line

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de l'élément SmartLine. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Posez l'élément SmartLine dans la découpe du plan de travail. Vérifiez que :
 - le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail afin d'assurer une étanchéité parfaite avec ce dernier
 - toutes les largeurs d'interstices sont identiques
- 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 de surcroît l'élément SmartLine.

- Raccordez l'élément SmartLine au réseau électrique.
- Raccordez également l'élément SmartLine à l'arrivée de gaz (voir chapitre "Installation", section "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).

Un produit d'étanchéité pour joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle. Avec de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Installation

Instructions d'encastrement – A 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 libre du meuble bas doit au moins être aussi importante que la découpe intérieure du plan de travail. Si le CSDA est extérieur, le boîtier du dessous doit être au moins aussi large que la découpe extérieure (voir chapitre "Installation", section "Dimensions de montage – À fleur de plan") pour garantir un accès libre à l'élément SmartLine par le bas et pouvoir démonter la boîte 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.

Plans de travail en pierre naturelle

L'élément SmartLine est directement installé dans l'évidement.

Bois massif, plans de travail carrelés, plans de travail en verre

L'élément SmartLine est fixé dans la découpe à l'aide de tasseaux en bois. Ces tasseaux doivent être prévus lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la livraison.

Joint d'étanchéité

Si l'élément SmartLine est démonté lors d'opérations d'entretien, le joint d'étanchéité sous le bord de l'élément SmartLine peut être endommagé.

Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

Encastrement de plusieurs éléments SmartLine

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

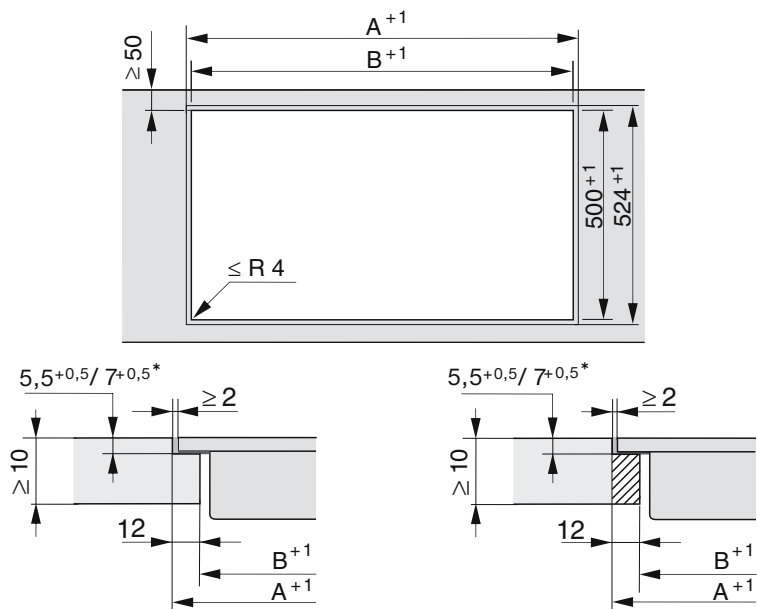
Si l'élément SmartLine est encastré en combinaison avec un aérateur de table, l'aérateur doit être installé en premier.

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.

Installation

Découpe du plan de travail – À fleur de plan


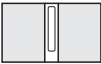

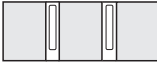





Plan de travail en pierre naturelle

Plan de travail en bois









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

Encastrement 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	505	481
	2 x 378	1 x 120	886	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1'250	1'226
	3 x 378	2 x 120	1'389	1'365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1'631	1'607
	4 x 378	2 x 120	1'770	1'746
	1 x 620	2 x 120	869	845

Installation

Encastrement sans aérateur de table

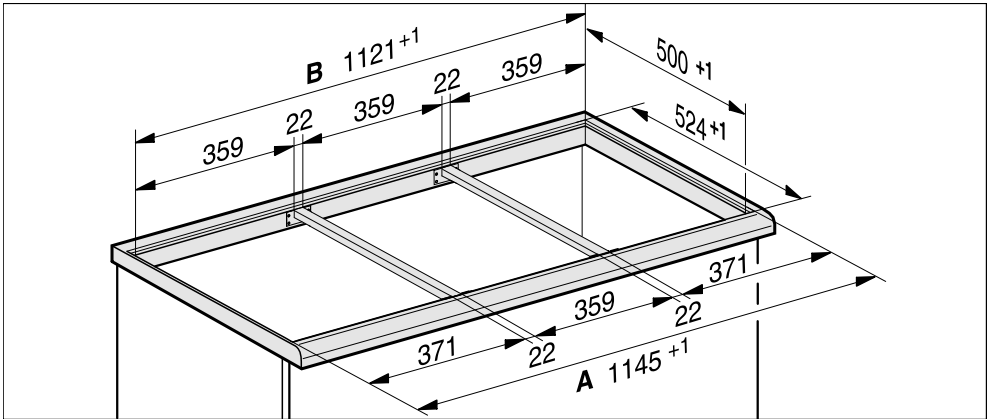
Exemples de combinaison	Nombre x largeur [mm] Éléments de cuisson	Dimension A [mm]	Dimension B [mm]
	1 x 378	383	359
	2 x 378	764	740
	1 x 378 1 x 620	1'006	982
	3 x 378	1'145	1'121
	2 x 378 1 x 620	1'387	1'363
	4 x 378	1'526	1'502
	2 x 378 1 x 800	1'567	1'543
	2 x 378 1 x 936	1'703	1'679

Barrettes de jonction – A fleur de plan

Si vous encastrez plusieurs appareils, vous devez positionner des barrettes de jonction entre eux.

Vous avez besoin des clips de serrage fournis uniquement pour l'encastrement d'un CSDA 700x FL.

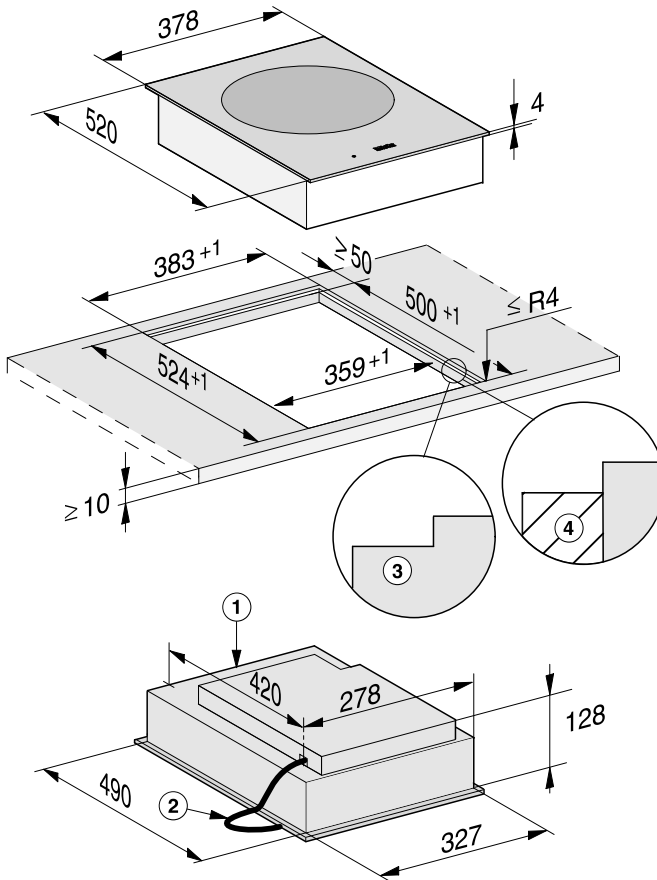
Encastrement de trois éléments et deux barrettes de jonction



Installation

Cotes d'encastrement – à fleur de plan

Toutes les cotes sont en mm.



- ① Avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Fraisage étagé (voir les schémas détaillés au chapitre "Installation", section "Découpe du plan de travail – Encastrement à fleur de plan")
- ④ Tasseau en bois 12 mm (accessoire non fourni, voir les schémas détaillés au chapitre "Installation", section "Découpe du plan de travail – Encastrement à fleur de plan")

Encastrement – A fleur de plan

Préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

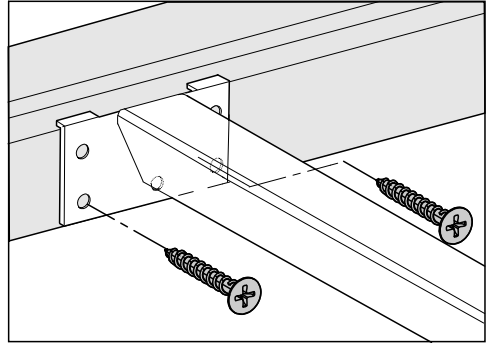
Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

- 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 FL, le tasseau en bois doit être fixé 7 mm sous le bord supérieur du plan de travail.

Montage des barrettes de jonction

Utilisez les trous de vis centraux lorsque les éléments SmartLine suivants sont montés à droite ou à gauche de la barrette de jonction : CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

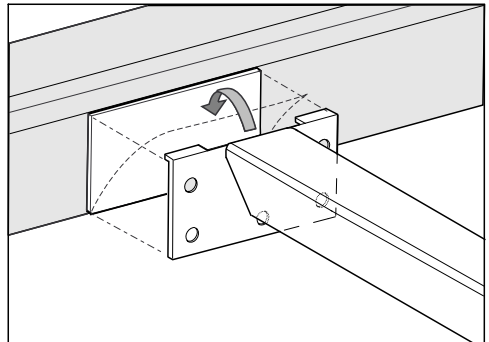
Plan de travail en bois



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

Plan de travail en pierre naturelle

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



- Fixez le ruban adhésif sur le palier inférieur du fraisage étagé.
- Posez les barrettes de jonction à fleur du palier inférieur du fraisage étagé.
- Appuyez fermement sur les barrettes de jonction.


Installation

Encastrement de l'élément Smart-Line

- Collez le joint d'étanchéité fourni sous le bord de l'élément SmartLine. Ne collez pas le joint d'étanchéité sous tension.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Posez l'élément SmartLine dans la découpe du plan de travail. Vérifiez que :
 - le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail afin d'assurer une étanchéité parfaite avec ce dernier
 - toutes les largeurs d'interstices sont identiques
- Raccordez l'élément SmartLine au réseau électrique.
- Raccordez également l'élément SmartLine à l'arrivée de gaz (voir chapitre "Installation", section "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 pour joints non adapté est susceptible d'endommager la pierre naturelle. Avec de la pierre naturelle ou des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle. Respectez les consignes du fabricant.

Raccordement électrique

 Dommages dus à un raccordement non conforme.

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

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

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

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

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

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

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

Disjoncteur différentiel


Pour renforcer la sécurité, l'ESTi recommande de connecter en amont de l'élément SmartLine un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Dispositifs de coupure

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

Installation

Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution. Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

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

Fusible(s)

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

Coupe-circuits automatiques à vis

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


Disjoncteurs encastrables

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

Disjoncteur différentiel

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

Remplacement du câble d'alimentation électrique

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

Un raccordement non conforme peut provoquer des électrocutions. Faites remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un électricien qualifié.

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CS 7641

fr-CH

M.-Nr. 11 617 800 / 03