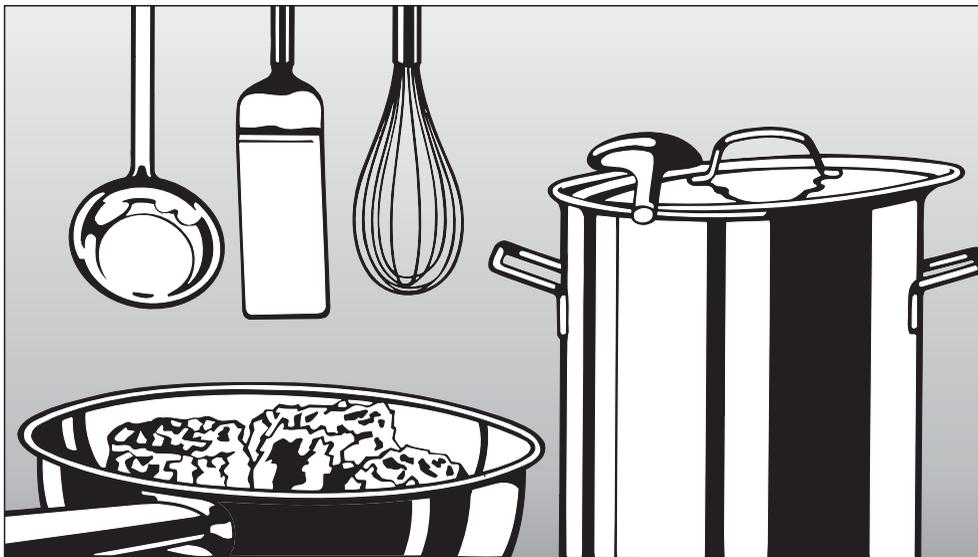


# Miele

Sempre meglio

## Istruzioni per l'uso e il montaggio



## Piano di cottura in vetroceramica a induzione

KM 6113 / KM 6112 / KM 6115

KM 6116 / KM 6117 / KM 6118

**Informazioni importanti  
sulla garanzia al capitolo  
"Assistenza tecnica"**

Leggere **attentamente** queste istruzioni prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.

In questo modo si evitano danni sia a sé stessi che alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 07 817 280

# Indice

---

<b>Descrizione</b> .....	4
Modelli .....	4
KM 6113 .....	4
KM 6112 / KM 6115 / KM 6116 .....	5
KM 6117 .....	6
KM 6118 .....	7
Area comandi .....	8
Informazioni sulle zone di cottura .....	10
<b>Istruzioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	12
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	18
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) .....	18
<b>Prima messa in funzione</b> .....	19
Prima pulizia .....	19
Prima messa in funzione .....	19
<b>Induzione</b> .....	20
Funzionamento .....	20
Rumori .....	21
Stoviglie .....	22
<b>Uso</b> .....	23
Impostazione .....	23
Accensione .....	24
Aree di impostazione .....	25
Dispositivo automatico di inizio cottura .....	26
Funzione Booster .....	28
Funzione scaldavivande .....	30
Spegnimento e indicazione del tempo residuo .....	31
<b>Consigli per risparmiare energia elettrica</b> .....	32
<b>Timer</b> .....	33
Timer .....	33
Spegnimento automatico di una zona di cottura .....	34
Usare contemporaneamente le funzioni del timer .....	35
<b>Dispositivi di sicurezza</b> .....	36
Blocco comandi / Blocco di messa in funzione .....	36
Spegnimento di sicurezza .....	38
Dispositivo antisurriscaldamento .....	39
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	41

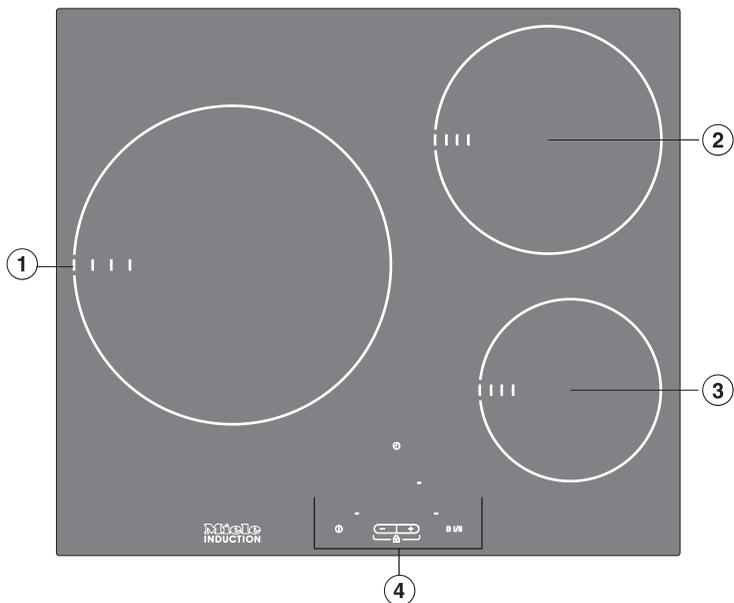
<b>Funzioni supplementari</b> .....	43
Reset .....	43
Programmazione .....	44
<b>Guasti, cosa fare?</b> .....	47
<b>Accessori su richiesta</b> .....	50
<b>Istruzioni di sicurezza per il montaggio</b> .....	51
<b>Misure d'incasso</b> .....	57
KM 6112. ....	57
KM 6113. ....	58
KM 6115. ....	59
KM 6116. ....	60
KM 6117. ....	61
KM 6118. ....	62
<b>Incasso</b> .....	63
<b>Allacciamento elettrico</b> .....	64
Cavo di allacciamento alla rete elettrica .....	65
Schema di allacciamento .....	65
<b>Assistenza tecnica / Targhetta dati</b> .....	66
Servizio Clienti .....	66
Informazioni importanti sulla garanzia .....	66
Targhetta dati .....	66

# Descrizione

---

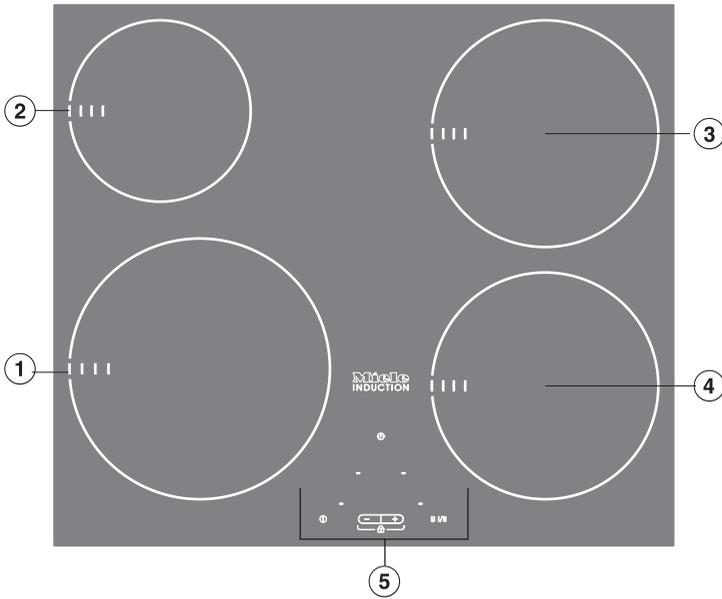
## Modelli

KM 6113



- ① Zona di cottura con TwinBooster
- ②③ Zone di cottura con Booster
- ④ Area comandi

## KM 6112 / KM 6115 / KM 6116

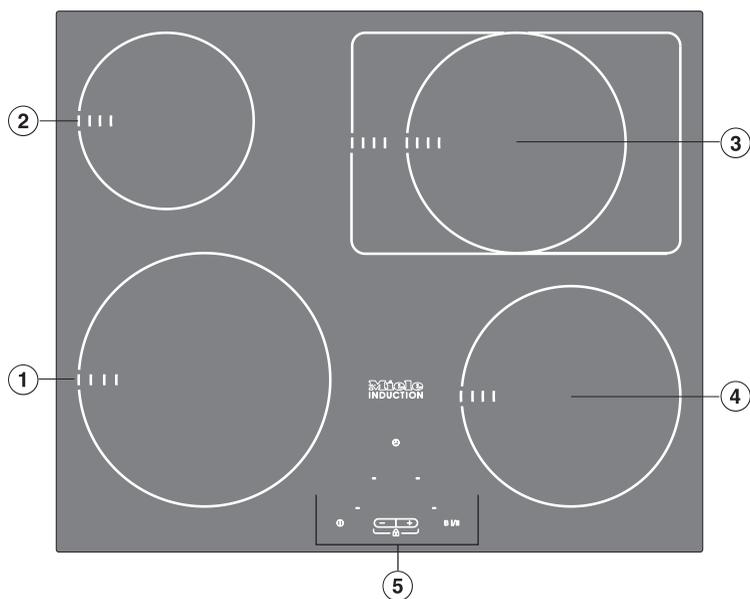


- ① Zona di cottura con TwinBooster
- ②③④ Zone di cottura con Booster
- ⑤ Area comandi

# Descrizione

---

KM 6117

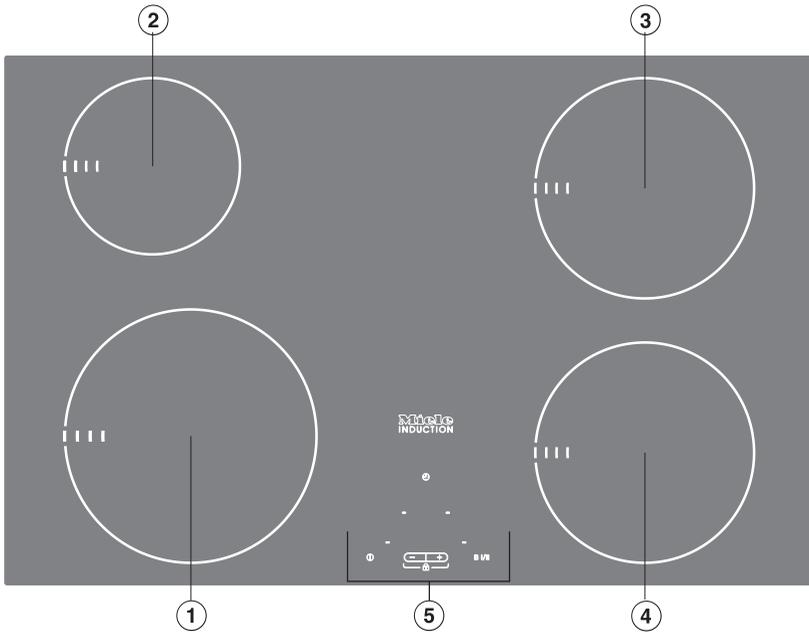


①③ Zona di cottura con TwinBooster

②④ Zone di cottura con Booster

⑤ Area comandi

## KM 6118

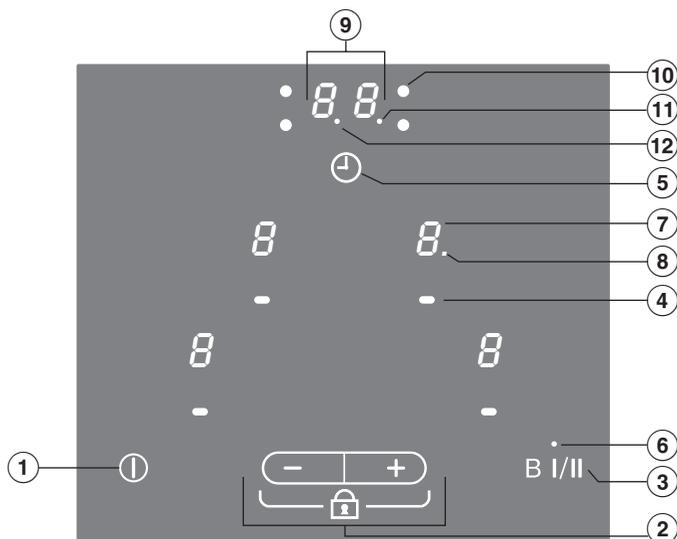


- ① Zona di cottura con TwinBooster
- ②③④ Zone di cottura con Booster
- ⑤ Area comandi

# Descrizione

---

## Area comandi



## Tasti sensore

- ① Accensione/spegnimento del piano di cottura
- ② - Impostazione del livello di potenza
  - Blocco
  - Impostazione della durata
- ③ Booster / TwinBooster
- ④ Scelta della zona di cottura
- ⑤ - Selezione timer
  - Funzioni timer
  - Scelta di un orario per lo spegnimento (v. capitolo "Spegnimento automatico di una zona di cottura")

## Spie di servizio

⑥ Booster / TwinBooster

## Display zone di cottura

- ⑦
- 0* = Zona di cottura pronta per il funzionamento
  - h* = Funzione scaldavivande
  - da *1* a *9* = Livello di potenza
  - 1* = Livello 1 TwinBooster
  - 11* = Booster / livello 2 TwinBooster
  - 2* = Stoviglie non disposte sul piano oppure non adatte (v. capitolo "Induzione")
  - 3* = Calore residuo
  - F* = Guasto (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza")
  - R* = Dispositivo automatico di inizio cottura per funzione ampliata dei livelli di potenza

⑧ Spia per dispositivo automatico di inizio cottura oppure range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione"), p. es. della zona posteriore destra

## Display timer

- ⑨
- da *00* a *99* = Durata in minuti
  - da *0.h* a *9h* = Durata in ore
- ⑩ Spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura, p. es. della zona posteriore destra
- ⑪ Spia timer
- ⑫ Spia per 30 minuti con timer impostato per oltre 99 minuti

# Descrizione

## Informazioni sulle zone di cottura

Zona di cottura	KM 6113	
	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	18 - 28	normale 2600 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3700
	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
	10 - 16	normale 1400 Booster 2200
		Totale: 7400

Zona di cottura	KM 6112 / 6115 / KM 6116 / KM 6118	
	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	16 - 23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3700
	10 - 16	normale 1400 Booster 2200
	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
		Totale: 7400

Zona di cottura	KM 6117	
	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
□	16 - 23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3700
□	10 - 16	normale 1400 Booster 2200
□	14 - 20 /	normale 1850 TwinBooster, livello 1 2500 TwinBooster, livello 2 3000
	20 x 30	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3700
□	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
		Totale: 7400

\* È possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro purché non diverso dall'area di tolleranza indicata.

\*\* La potenza prevista può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

Questo piano di cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano di cottura, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

## Uso previsto

► Questo piano di cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico, qualora installato in ambienti lavorativi come ad es.:

- negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi
- alberghi, pensioni e strutture ricettive simili, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

► Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze.

Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde dei danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate.

► Il piano di cottura non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

## Bambini

▶ Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura, non permettere che ci giochino.

▶ I ragazzini più grandi possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

▶ Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.

▶ Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Pericolo di ustioni!

▶ Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

▶ Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono rivelarsi pericolosi. Pericolo di soffocamento! Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

## Sicurezza tecnica

► Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. È molto importante assicurarsi che questa premessa sia verificata, perché fondamentale per la sicurezza.

In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

► Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica (v. capitolo sull'allacciamento elettrico).

Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

► Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

► Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.

A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi seri pericoli per l'utente. Miele non risponde di questo tipo di danni.

► Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
- il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica; per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Se il piano di cottura è dotato di modulo di comunicazione, accertarsi che durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione dell'apparecchio anche il modulo sia staccato dalla rete elettrica.

► Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice, altrimenti nel caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

► Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

► Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perché danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o il suo servizio di assistenza tecnica.

► Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

► Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccarlo dalla rete elettrica. Pericolo di scossa elettrica.

## Impiego corretto

► Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota.

In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

► Oggetti magnetizzabili, ad es. carte di credito, floppy disk, calcolatrici tascabili non devono essere tenuti nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione, perché questo potrebbe compromettere il loro funzionamento.

► Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

► Rimanere sempre nelle vicinanze del piano di cottura quando è in funzione.

Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica per i quali Miele non si assume la responsabilità.

Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

► Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Lavorando al piano di cottura si consiglia di proteggere le mani usando delle apposite manopole o presine. Il tessuto delle manopole o presine non deve essere bagnato o umido.

L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustioni.

▶ Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.

▶ Non utilizzare il piano di cottura come piano di appoggio. Soprattutto non posarvi coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti metallici. Quando il piano di cottura è acceso, se è ancora caldo o se viene acceso accidentalmente, oggetti in metallo possono riscaldarsi (pericolo di ustionarsi).

Altro materiale appoggiato sul piano di cottura potrebbe fondere o incendiarsi. Coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa.

È quindi consigliato spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

▶ Non coprire mai il piano di cottura con un panno oppure con una pellicola protettiva. Se la piastra viene accesa inavvertitamente o è ancora calda sussiste pericolo di incendio.

▶ Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.

▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.

▶ Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.

▶ Non riscaldare mai pentole e padelle senza contenuto, se non espressamente consentito dalla casa produttrice. Dato che i piani di cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli.

▶ Tenere sempre pulito il piano di cottura. Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo.

▶ Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sull'area comandi. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano di cottura caldo, è consigliato spegnerlo. Eliminare queste sostanze immediatamente, quindi quando il piano è ancora caldo, con un raschietto dalla zona di cottura altrimenti raffreddandosi potrebbero danneggiare la vetroceramica.

Attenzione: pericolo di ustionarsi!  
Infine pulire la zona di cottura quando si è raffreddata.

► Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica!

► L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una certa distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione. Oggetti piccoli o appuntiti non devono essere conservati nel cassetto. Potrebbero essere risucchiati all'interno dell'apparecchio attraverso le feritoie di ventilazione e danneggiare la ventola o pregiudicare il sistema di raffreddamento.

► Se sotto il piano di cottura è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, come per esempio bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

► Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata.

► Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.

► Sulle zone di cottura ampliabili o rettangolari non utilizzare in nessun caso due pentole contemporaneamente.

► Se il piano di cottura è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spenti.

► Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotata di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura (v. relativo capitolo).

Miele non può essere ritenuta responsabile per i danni causati dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per la sicurezza e delle avvertenze.

# Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

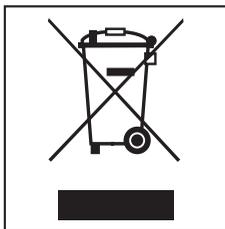
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

## Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

**ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.



L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

### Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

### Prima messa in funzione

Solo per piani di cottura in vetroceramica con modanatura inclinata del bordo: i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra piano di cottura e piano di lavoro. Tale fessura si riduce col tempo, utilizzando il piano di cottura. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non viene tuttavia compromessa.

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta è possibile che si generino odori o si formino fumi. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

Odori ed eventuali fumi non sono sintomatiche per l'allacciamento errato e per danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani di cottura tradizionali.

# Induzione

---

## Funzionamento

Sotto ogni zona di cottura è situata una bobina di induzione. Se la zona di cottura è accesa, essa genera un campo magnetico che reagisce direttamente sul fondopentola e lo riscalda. La zona di cottura si riscalda solo indirettamente a causa del calore ceduto dalla pentola.

Le zone di cottura a induzione funzionano solo se le stoviglie sono dotate di fondo magnetico (v. capitolo "Stoviglie").

L'induzione rileva automaticamente le dimensioni della pentola appoggiata, vale a dire funziona solo nell'area della superficie coperta dal fondopentola.

La zona di cottura **non funziona**:

- se viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico).
- se il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo.
- se la pentola viene spostata dalla zona di cottura accesa.

In questo caso sul display della zona di cottura lampeggia dapprima il simbolo  $\mathcal{U}$  alternato al livello di potenza impostato, dopo breve tempo rimane acceso solo il simbolo  $\mathcal{U}$ .

Se entro 3 minuti si appoggia la pentola adatta,  $\mathcal{U}$  si spegne ed è possibile procedere come di consueto.

Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona di cottura o il piano di cottura si spengono automaticamente dopo 3 minuti.

Non appoggiare coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti metallici sul piano di cottura. Questi oggetti potrebbero diventare incandescenti (pericolo di ustionarsi) se l'apparecchio è in funzione, se viene inavvertitamente acceso o a causa del calore residuo.

Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

## Rumori

Quando si usa un piano di cottura a induzione le stoviglie possono causare dei rumori a seconda del materiale e della struttura:

- con un livello di potenza alto si può sentire un ronzio. Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.
- Quando si usano stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati) si può sentire un crepitio.
- Un sibilo può comparire se, usando stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati), contemporaneamente vengono utilizzate le zone di cottura collegate (v. capitolo "Funzione Booster").
- Un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento per prolungare la durata dell'elettronica. Se l'apparecchio viene utilizzato di frequente, la ventola si accende e si sente un ronzio. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

# Induzione

---

## Stoviglie

### **Stoviglie adatte:**

- acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

### **Stoviglie non adatte:**

- acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile
- alluminio, rame
- vetro, ceramica, terracotta.

Qualora non foste sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, verificare se sul fondo è possibile attaccare un magnete. Se il magnete non si stacca, la pentola è adatta.

Tenere in considerazione che le caratteristiche d'uso del fondo delle stoviglie possono influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

Per utilizzare in modo ottimale la zona di cottura scegliere le dimensioni della pentola in modo che possa essere posizionata tra la marcatura più interna e quella più esterna. Se la pentola è più piccola della marcatura interna può accadere che l'induzione non funzioni. La zona di cottura reagisce come se non vi fosse appoggiata alcuna pentola.

Considerare inoltre che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore delle padelle e/o pentole, mentre invece è importante il diametro del fondo (generalmente inferiore).

Sistemare la pentola sulla zona di cottura ampliabile o rettangolare.

Se la pentola è posizionata solo in parte sulla zona di cottura i manici potrebbero riscaldarsi troppo.

## Impostazione

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensore elettronici che reagiscono al tocco.

Far funzionare il piano di cottura toccando con il dito i relativi tasti sensore. Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico.

Le zone di cottura e il timer devono essere "attivi", se si desidera impostare o modificare un livello di potenza o la durata. Per attivare una zona di cottura o il timer, toccare il tasto di selezione della relativa zona di cottura o del timer. Dopo aver toccato il tasto di selezione il display della zona di cottura o del timer che sono stati attivati inizia a lampeggiare. Finché il display lampeggia la zona di cottura o il timer sono attivi ed è quindi possibile impostare un livello di potenza o una durata.

**Eccezione:**

se è in funzione solo una zona di cottura il livello di potenza può essere modificato senza attivazione.

L'area comandi deve essere sempre pulita; inoltre si consiglia di non appoggiarvi oggetti. In caso contrario i tasti non reagiscono oppure è possibile che vengano inavvertitamente azionati dei procedimenti, come per esempio lo spegnimento automatico del piano di cottura (vedi capitolo "Spegnimento di sicurezza"). Non appoggiare in nessun caso stoviglie molto calde sui tasti sensore. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

## Accensione

Accendere dapprima il piano e poi la zona di cottura desiderata.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

### Accendere la zona di cottura

- Toccare il tasto sensore .

Sui display di tutte le zone di cottura appare , sul display del timer . Se non segue un'altra immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

### Accendere la zona di cottura, impostare il livello di potenza

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Lo  sul display della zona di cottura lampeggia.

- Finché  lampeggia, impostare un livello di potenza toccando il tasto sensore - o +.



Premendo prima - si sceglie la cottura **con** dispositivo automatico di inizio cottura (si veda al capitolo "Dispositivo automatico di inizio cottura"). Premendo invece prima + si decide per la cottura **senza** dispositivo automatico di inizio cottura.

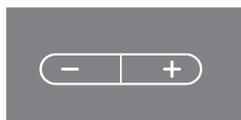
Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e rimane poi acceso.

### Modificare il livello di potenza

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il livello di potenza lampeggia.

- Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore - o +.



## Aree di impostazione

L'apparecchio è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Ampliare il range dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") per poterli impostare con maggiore precisione. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto acceso accanto alla cifra.

	Area di impostazione	
	di serie (9 livelli di po- tenza)	ampliata (17 livelli di potenza)
Tenere in caldo	h	h
Fondere burro Preparare gelatina	1 - 2	1 - 2.
Preparare pappa al latte	2	2 - 2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso	3	3 - 3.
Scongelare verdure congelate in blocco	3	2. - 3
Preparare cereali	3	2. - 3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta	4	4 - 4.
Far lievitare impasti	4	4 - 5.
Stufare verdure, pesce	5	5
Scongelare e scaldare surgelati	5	5 - 5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese	6	5. - 6
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) uova all'occhio di bue	6	5. - 6.
Arrostire a fuoco lento (per non surriscaldare i grassi) pesce, bistecche, salsicce	7	6. - 7.
Cuocere frittelle di patate, crêpes, frittate, ecc.	7	6. - 7
Iniziare ad arrostire brasati	8	8 - 8.
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	9	9

Questi valori sono indicativi.

La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie. È quindi possibile che a seconda del tipo di stoviglie i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere stabilita tramite l'uso pratico.

## Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura riscalda immediatamente a piena potenza per poi commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente. Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato (v. tabella).

### Attivare

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

L'indicazione della zona di cottura lampeggia.



- Toccando il tasto sensore - impostare il livello di continuazione cottura desiderato, p.es. 5.

Nel corso del tempo di inizio cottura si accende una spia a destra accanto al livello di continuazione della cottura che si spegne una volta terminato questo tempo.

Nel range **ampliato** dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione")  $\#$  lampeggia nel corso del tempo di inizio cottura, alternandosi con il livello di continuazione cottura.

Modificando il livello di continuazione cottura viene disattivato il dispositivo automatico di inizio cottura.

### Disattivare

È possibile disattivare l'impulso di inizio cottura prima che termini il tempo di inizio cottura.

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il livello di potenza lampeggia.

- Impostare un altro livello di potenza.

<b>Livello di continuazione cottura*</b>	<b>Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.)</b>
1	0 : 15
1.	0 : 15
2	0 : 15
2.	0 : 15
3	0 : 25
3.	0 : 25
4	0 : 50
4.	0 : 50
5	2 : 00
5.	5 : 50
6	5 : 50
6.	2 : 50
7	2 : 50
7.	2 : 50
8	2 : 50
8.	2 : 50
9	-

\* I livelli di continuazione cottura con il punto sono disponibili solo nel range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

## Funzione Booster

Le zone di cottura sono dotate di Booster o TwinBooster (v. Descrizione).

La modalità Booster aumenta la potenza e consente di riscaldare velocemente grandi quantità, ad es. l'acqua per cuocere la pasta. Quando è attiva, le zone di cottura funzionano per 15 minuti a una potenza particolarmente elevata.

La funzione Booster può essere usata solo su due zone di cottura contemporaneamente, nello specifico a sinistra e a destra.

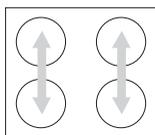
Attivando la modalità Booster se

- non è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9.
- è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a quello impostato in precedenza.

Se mentre è attivo il Booster la pentola viene allontanata dalla zona di cottura, la funzione si interrompe. Il procedimento prosegue se entro 3 minuti si appoggiano di nuovo le stoviglie sulla zona cottura.

La potenza per il Booster è disponibile poiché mentre è attiva la funzione viene sottratta una parte della potenza da un'altra zona di cottura. Per questo motivo due zone di cottura sono rispettivamente collegate tra loro.

Esempio:



l'attivazione del Booster/TwinBooster livello 1 determina quanto segue sulla zona di cottura collegata:

- se è attivo il dispositivo di inizio cottura, la funzione si attiva.
- se per la zona di cottura collegata è impostato il livello di potenza 9, il livello viene ridotto.

L'attivazione del TwinBooster livello 2 determina lo spegnimento della zona di cottura collegata.

## Attivare il Booster

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B I/II**.

La spia per il Booster si accende e sul display della zona di cottura inizia a lampeggiare „.

Dopo alcuni secondi il simbolo „ rimane acceso e la spia si spegne.

## Attivare il TwinBooster

### Livello 1

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B I/II**.

La spia per il Booster si accende e sul display della zona di cottura lampeggia ‚. Dopo alcuni secondi il simbolo ‚ rimane acceso e la spia si spegne.

### Livello 2

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare 2 volte il tasto sensore **B I/II**.

# Uso

---

La spia relativa al Booster si accende e sul display delle zone di cottura lampeggia „. Dopo alcuni secondi il simbolo „ rimane acceso e la spia si spegne.

## Disattivare il Booster/TwinBooster

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore **B I/II** finché la spia relativa al Booster si spegne e sul display della zona di cottura appare il livello di potenza impostato

oppure

- toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Impostare un altro livello di potenza.

## Funzione scaldavivande

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione per tenere in caldo le pietanze. La funzione "h" è compresa tra i livelli di potenza "0" e "1".

Se è impostata la funzione scaldavivande, la zona di cottura si disattiva dopo un tempo massimo di 2 ore.

Questa funzione serve per tenere in caldo pietanze subito dopo averle preparate, quindi quando sono ancora calde. Non è adatta per riscaldare alimenti già raffreddatisi.

## Suggerimenti

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Non è necessario mescolare le pietanze mentre vengono tenute in caldo.
- Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

## Spegnimento e indicazione del tempo residuo

### Spegnere la zona di cottura

- Toccare due volte il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Sul display della zona di cottura è acceso per alcuni secondi uno  $\bar{U}$ . Se la zona di cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo.

### Spegnere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore  $\text{⓪}$ .

In questo modo tutte le zone di cottura sono disattivate. Sui display delle zone di cottura ancora molto calde appare l'indicazione del calore residuo.

### Indicazione calore residuo

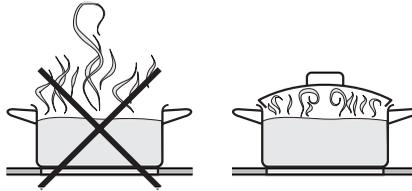
I trattini dell'indicazione di calore residuo si spengono l'uno dopo l'altro man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultimo trattino si spegne solo quando la zona di cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti non resistenti al calore finché sono accese le indicazioni di calore residuo.  
Pericolo di ustioni e di incendio.

## Consigli per risparmiare energia elettrica

---

- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare l'inutile dispersione di calore.



senza coperchio      con coperchio

- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni ha bisogno di meno energia elettrica rispetto a una pentola grande, non particolarmente piena.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostitire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.

Il piano di cottura deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha due funzioni:

- può essere usato come temporizzatore
- per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

È possibile impostare un tempo che varia da 1 minuto (01) a 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> (9.h) ore. Con un tempo di oltre 99 minuti (99) l'impostazione avviene in scatti di mezz'ora. Gli scatti di mezz'ora sono raffigurati da un punto dopo il numero.

Con il tasto sensore - si riduce la durata da 9.h a 00, con il tasto sensore + la durata può essere aumentata da 00 a 9.h. Arrivati a 2 ore o 99 l'impostazione si ferma. Per continuare con l'impostazione, togliere brevemente il dito dal tasto sensore e poi toccarlo nuovamente.

Al termine del tempo impostato, sul display appare 00 per qualche secondo e contemporaneamente suona un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico anticipatamente, toccare il tasto sensore ⊖.

## Timer

### Impostare

- Toccare il tasto sensore ⊖.

Sul display del timer lampeggiano 00 e la spia del timer.

- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo sul display del timer.

### Modificare

- Toccare il tasto sensore ⊖.
- Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore - o +.

### Annullare

- Toccare il tasto sensore ⊖.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore - e +.

# Timer

## Spegnimento automatico di una zona di cottura

Impostare una durata, al termine della quale una zona di cottura si spegne automaticamente.

Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona di cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).

- Impostare un livello di potenza per la zona di cottura desiderata.

- Toccare il tasto sensore ☺.

Sul display del timer lampeggiano **00** e la spia del timer.

- Toccare di nuovo il tasto sensore ☺.

Sul display del timer si spegne la spia e lampeggia una spia per l'abbinamento delle zone di cottura.

- Se sono inserite più zone di cottura, toccare il tasto sensore ☺ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata, p. es. posteriore destra.



Le spie di controllo delle zone di cottura accese appaiono in senso orario, a partire da quella anteriore sinistra.

- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo sul display del timer.

Per far spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più orari di spegnimento viene visualizzato il tempo residuo più breve e la spia della relativa zona di cottura lampeggia. Le altre spie rimangono accese. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore ⊖ finché lampeggia la spia desiderata.

## Modificare

- Toccare il tasto sensore ⊖ finché lampeggia la spia desiderata.
- Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore - o +.

## Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

Se sono stati programmati uno o più orari di spegnimento e si desidera **inoltre** utilizzare il **timer**:  
toccare il tasto sensore ⊖ finché lampeggia la spia del timer.

Se si utilizza il timer e si desidera **inoltre** programmare uno o più **orari di spegnimento**:  
toccare il tasto sensore ⊖ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer passa alla visualizzazione del tempo residuo più breve.  
Per visualizzare i tempi residui che scorrono sullo sfondo toccare il tasto sensore ⊖ finché la spia desiderata lampeggia.

Partendo dal tempo residuo più breve visualizzato vengono selezionati in senso orario tutte le zone di cottura accese e il timer.

# Dispositivi di sicurezza

---

## Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

L'apparecchio è dotato di un blocco comandi e di un blocco di messa in funzione affinché non possa essere inavvertitamente acceso, non si possano accendere le zone di cottura né modificare le impostazioni.

Il **blocco comandi** è attivo quando il piano di cottura è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi del piano di cottura sono operativi solo parzialmente:

- non è possibile modificare il livello di potenza delle zone di cottura né l'impostazione del timer,
- è possibile spegnere le zone di cottura, l'intero piano e il timer, ma non è più possibile accenderli.

Il **blocco di messa in funzione** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Quando il blocco di messa in funzione è attivo non è possibile accendere il piano di cottura né impostare il timer.

L'apparecchio è programmato in modo che il blocco di messa in funzione debba essere attivato manualmente.

La programmazione può essere impostata in modo che il blocco si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura se non segue il blocco dei comandi manuale (v. capitolo "Programmazione").

Se con il blocco comandi o blocco di messa in funzione attivi si tocca un tasto sensore non abilitato, per ca. 3 secondi sul display delle zone di cottura anteriore sinistra *L* e anteriore destra appare *E*.

In seguito a un'interruzione di corrente, blocco comandi e blocco di messa in funzione vengono disattivati.

### Attivare

- Toccare **contemporaneamente** i tasti sensore - e + finché si sente un segnale lungo.

### Disattivare

- Toccare **contemporaneamente** i tasti sensore - e + finché si sente un segnale.

# Dispositivi di sicurezza

---

## Spegnimento di sicurezza

### Funzionamento ininterrotto

Se una zona di cottura rimane accesa troppo a lungo (v. tabella) allo stesso livello di potenza, a un certo punto l'apparecchio provvede automaticamente al suo spegnimento e appare l'indicazione del calore residuo.

Per rimettere in funzione la zona di cottura, riaccenderla come di consueto.

Livello di potenza*	Durata massima di funzionamento in ore
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

\* I livelli di potenza con il punto sono disponibili solo con range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

### Se si coprono i tasti sensore

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensore rimangono coperti per oltre 13 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia **F**. Contemporaneamente suona un segnale ogni 30 secondi (per max. 10 minuti).

- Pulire l'area comandi oppure spostare gli oggetti in questione.

Il segnale acustico cessa di suonare e **F** si spegne. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

## Dispositivo antisurriscaldamento

### Bobina di induzione / Dissipatore di calore

Tutte le bobine di induzione e il dissipatore di calore dell'elettronica sono rispettivamente dotate di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o il dissipatore di calore possano surriscaldarsi, il dispositivo antisurriscaldamento induce a una delle seguenti misure di protezione:

#### Bobina di induzione

- Si interrompe la funzione Booster attiva.
- Si riduce il livello di potenza impostato.
- La zona di cottura si spegne automaticamente.  
Viene visualizzata la segnalazione di guasto "FE44".

È possibile rimettere in funzione la zona di cottura quando la segnalazione di guasto si spegne.

#### Dissipatore di calore

- Si interrompe la funzione Booster attiva.
- Si riduce il livello di potenza impostato.
- Le zone di cottura si spengono automaticamente.

Solo quando il dissipatore si è sufficientemente raffreddato è possibile rimettere in funzione le relative zone di cottura.

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se

- si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- si riscaldano olio o burro a potenza elevata.
- la parte inferiore dell'apparecchio non è aerata a sufficienza.
- una zona di cottura molto calda viene riaccesa dopo un'interruzione di corrente.

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta di nuovo anche dopo aver eliminato le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica.

## Dispositivi di sicurezza

---

### Area comandi

L'elettronica del piano di cottura è dotata di dispositivo anti-surriscaldamento che spegne il piano di cottura automaticamente prima che essa si surriscaldi.

Appare la segnalazione di guasto **FE37**.

Quando l'elettronica si è raffreddata a sufficienza la segnalazione di guasto si spegne ed è possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

È possibile inoltre che il dispositivo antisurriscaldamento scatti quando più zone di cottura sono in funzione per un periodo prolungato a livello di potenza alto.

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

**Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:**

- detersivo per i piatti,
- detersivi contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detersivi per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti  
(per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro).

## Pulizia e manutenzione

---

Per la pulizia non utilizzare detersivo per i piatti. Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.

Pulire regolarmente il piano di cottura con un detergente specifico per vetroceramica.

Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.

Pulire infine accuratamente il piano di cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (vedi "Accessori su richiesta") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano di cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Al termine pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiarlo.

**Macchie** dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando il detergente specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

Spegnere immediatamente il piano di cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto. Pericolo di ustionarsi. Infine, quando la zona di cottura si è raffreddata pulirla come descritto precedentemente.

### Reset

L'apparecchio è dotato di funzione reset. Con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni della programmazione allo stadio originario.

#### Attivare la funzione reset

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare contemporaneamente i tasti di selezione delle zone di cottura anteriore sinistra e anteriore destra finché i display delle zone di cottura si spengono (ca. 10 secondi).

Lo svolgimento del reset dura ca. 1 minuto. Si conclude quando la spia del Booster si accende per breve tempo.

Accendere la zona di cottura quando il reset si è concluso.

# Funzioni supplementari

---

## Programmazione

La programmazione dell'apparecchio può essere modificata (v. tabella). Le modifiche possono essere eseguite una di seguito all'altra.

Entrati in modalità programmazione sui display delle zone di cottura appaiono **P** (programma), **5** (stato) e cifre. Viene quindi indicata l'attuale impostazione.

Dopo aver abbandonato la programmazione viene eseguito un reset automatico. Si conclude quando la spia del Booster si accende per breve tempo.

Accendere la zona di cottura quando il reset si è concluso.

## Richiamare la programmazione

- A piano di cottura spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensore ① e **B I/II** **finché la rispettiva spia lampeggia**.

## Impostare il programma, impostare lo stato

- Piani di cottura con 4 e più zone di cottura.  
Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore sinistra**.
- Piano di cottura con 3 zone di cottura.  
Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **sinistra**.
- Impostare il **programma** desiderato toccando il tasto sensore **+ o -**.
- Toccare il tasto sensore della zona di cottura **anteriore destra**.
- Impostare lo **stato** desiderato (v. tabella) toccando il tasto sensore **+ o -**.

## Memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore ① **finché i display sono spenti**.

## Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore **B I/II** **finché i display sono spenti**.

## Funzioni supplementari

Programma*	Stato**	Impostazione
<b>P 0</b> Modalità demo e impostazione di serie	S 0	Modalità demo accesa (dopo aver acceso il piano di cottura appare per qualche secondo sul display delle zone di cottura anteriore sinistra "d" e anteriore destra "E").
	<b>S 1</b>	Modalità di dimostrazione non attiva
	S 9	Ripristino delle impostazioni di serie
<b>P 2</b> Range dei livelli di potenza	<b>S 0</b>	9 livelli di potenza (da 1, 2, 3 ... a 9)
	S 1	17 livelli di potenza (da 1, 1., 2, 2., 3 ... a 9) Di seguito: indicazione dell'inizio cottura mediante livello di continuazione di cottura lampeggiante alternato a <i>R</i>
<b>P 3</b> Segnale acustico relativo all'induzione se le stoviglie non sono adatte o se non sono state appoggiate sulla zona di cottura	<b>S 0</b>	off
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	alto
<b>P 4</b> Segnale relativo alla pressione di un tasto sensore	S 0	off
	S 1	basso
	<b>S 2</b>	medio
	S 3	alto
<b>P 5</b> Segnale acustico dell'orologio	S 0	off
	S 1	silenzioso, 10 secondi
	<b>S 2</b>	medio, 10 secondi
	S 3	alto, 10 secondi

\* I programmi non riportati non sono abbinati.

\*\* Lo stato impostato di serie è in grassetto.

## Funzioni supplementari

---

<b>Programma*</b>	<b>Stato**</b>	<b>Impostazione</b>
<b>P 7</b> Blocco	<b>S 0</b>	Solo attivazione manuale del blocco di messa in funzione
	S 1	Attivazione manuale e automatica del blocco di messa in funzione
<b>P 5.</b> Segnale quando si coprono i tasti sensori	<b>S 0</b>	off
	S 1	on
<b>P 6.</b> Velocità di reazione dei tasti sensore	S 0	bassa
	<b>S 1</b>	normale
	S 2	alta

\* I programmi non riportati non sono abbinati.

\*\* Lo stato impostato di serie è in grassetto.

## Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La panoramica seguente serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

 Le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
<b>Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono.</b>	È scattato il fusibile / È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile / Ripristinare l'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui - disinserire l'interruttore automatico principale oppure estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure - disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
<b>Quando si mette in funzione il nuovo piano di cottura si generano odori e vapori.</b>		Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.
<b>Sul display di una zona di cottura è acceso il simbolo .</b>	Sulla zona di cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte.	Utilizzare stoviglie adatte (v. capitolo "Stoviglie").

## Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
<b>Dopo aver acceso il piano di cottura sul display delle zone di cottura anteriore sinistra appare per qualche secondo "L" e su quella anteriore destra "C".</b>	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi / Blocco di messa in funzione").
<b>Dopo aver acceso il piano di cottura appare per alcuni secondi sul display delle zone di cottura anteriore sinistra "d" e anteriore destra "E"). Le zone di cottura non diventano calde.</b>	L'apparecchio è in modalità demo.	Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Programmazione").
<b>Una zona di cottura o l'intero apparecchio si spegne automaticamente.</b>	La durata di una zona di cottura è troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
<b>La funzione Booster viene interrotta automaticamente in anticipo.</b>	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
<b>La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.</b>		
<b>Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se per la zona di cottura collegata o per la zona rettangolare si imposta il livello di potenza 9.</b>	Per il contemporaneo funzionamento a livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile.	
<b>L'apparecchio si spegne durante l'uso e su tutte le zone di cottura compare F.</b>	Uno o più tasti sensori sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
<b>Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.</b>	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
	Le stoviglie conducono male il calore.	
<b>La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo aver spento l'apparecchio.</b>	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.	

## Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
<b>I tasti sensori reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono.</b>	La sensibilità dei tasti sensori si è modificata.	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia.
<b>Sul display della zona di cottura posteriore sinistra è accesa F, sul display posteriore destra E e sui display anteriore cifre.</b>		Verificare che il piano di cottura e i tasti sensori non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<b>sinistra      destra</b>		
9              0	Quando si attiva il reset o dopo un'interruzione di corrente si verifica un guasto di compensazione. Se l'indicazione non si è spenta dopo 5 minuti, procedere come descritto per la zona destra.	
9              1		
9              2		
9              3		
3              7	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	Quando si spegne la segnalazione di guasto è possibile rimettere in funzione il piano di cottura (v. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento").
4              4		
4              7	La ventola è bloccata o difettosa.	Verificare che la ventola non sia bloccata da un oggetto, ad es. una forchetta, e in caso rimuoverlo. Qualora la segnalazione ricomparisse, contattare l'assistenza tecnica Miele.
4              8		
<b>Tutte le altre segnalazioni di guasto</b>	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

## Accessori su richiesta

---

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).



In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

## Stoviglie

Miele offre un vasto assortimento di stoviglie per la cottura. Queste ultime sono state ideate appositamente per gli elettrodomestici Miele.

Informazioni dettagliate sui singoli prodotti si trovano sul sito internet Miele.

Pentole in diverse misure

Casseruola sauteuse con coperchio

Padella con rivestimento antiaderente

Wok

Casseruole

## Prodotti per la pulizia e la manutenzione

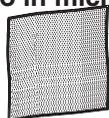
### Detergente per vetroceramica e acciaio

250 ml



Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio.

### Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

## Istruzioni di sicurezza per il montaggio

---

L'apparecchio deve essere incassato solo da personale qualificato e allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista specializzato.

Per evitare che si verifichino danni all'apparecchio si consiglia di incassare il piano di cottura solo dopo aver montato i mobili pensili e la cappa aspirante.

▶ Le impiallaccature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100°C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi.

I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ L'incasso di un piano di cottura sopra a frigoriferi o congelatori, lavastoviglie oppure lavabiancheria e asciugabiancheria non è consentito.

▶ Il piano di cottura può essere incassato sopra forni o cucine elettriche solo se questi apparecchi sono dotati di un sistema di raffreddamento delle fuma-

▶ È necessario accertarsi che il cavo di alimentazione del piano di cottura alla rete elettrica dopo il montaggio non sia a contatto con la lamiera di base e che non sia sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

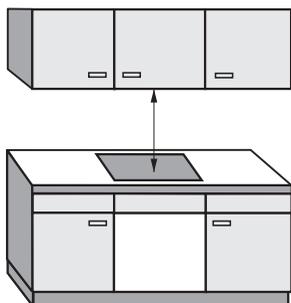
▶ Rispettare assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

# Istruzioni di sicurezza per il montaggio

---

## Distanza di sicurezza



Se nelle istruzioni d'uso e di montaggio per i diversi apparecchi situati sotto la cappa aspirante, p.es. bruciatore wok e piano di cottura elettrico, vengono indicate differenti distanze di sicurezza, si consiglia di scegliere la maggiore tra le due.

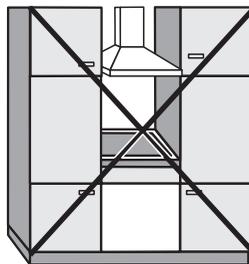
Se il piano di cottura viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o se al di sopra del piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

# Istruzioni di sicurezza per il montaggio

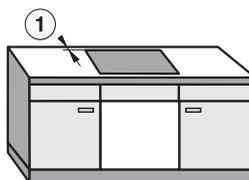
## Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano di cottura sul retro e sul lato (a destra **o** a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti dei mobili o dell'ambiente (v. immagini).

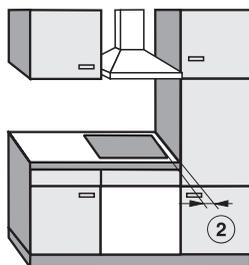
- ① 50 mm di distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- ② 50 mm di distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.
- ③ 50 mm di distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.



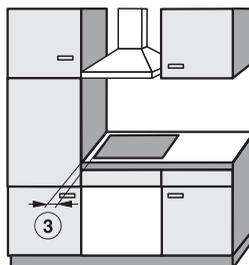
non consentito



consigliabile



non consigliabile



non consigliabile

# Istruzioni di sicurezza per il montaggio

---

## **Distanza di sicurezza verso il basso**

Per garantire la corretta aerazione è necessario mantenere una distanza minima tra l'elettrodomestico e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

La distanza minima tra il bordo inferiore del piano di cottura e

- il bordo superiore di un **forno** deve essere di **15 mm**.
- il bordo superiore di un **ripiano intermedio** deve essere di **15 mm**.
- il fondo di un **cassetto** deve essere di **75 mm**.

## **Ripiano intermedio**

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano di cottura non è necessario ma è consentito.

Per posare un cavo di alimentazione elettrica, predisporre sul retro una fessura di 10 mm.

Per consentire una migliore aerazione del piano di cottura si consiglia di lasciare una fessura di 20 mm.

# Istruzioni di sicurezza per il montaggio

## Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

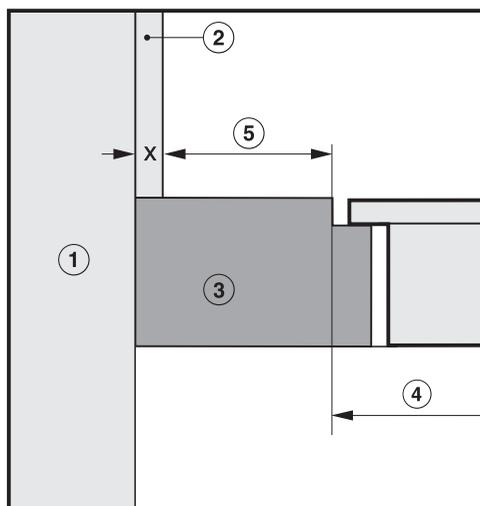
Se il rivestimento è in **materiale infiammabile** (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è in **materiale non infiammabile** (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

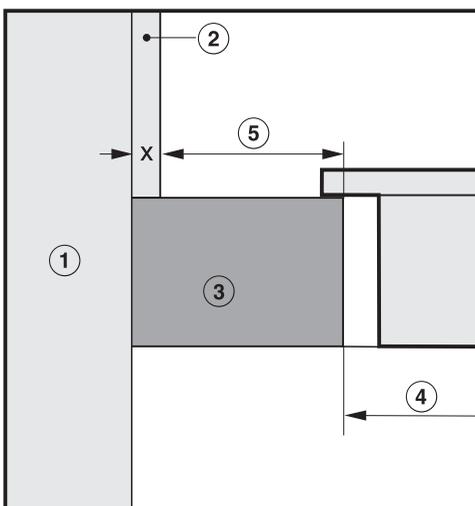
Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

## Piani di cottura a filo



## Piani di cottura con cornice/con modanatura inclinata del bordo



① Muro

② Rivestimento nicchia  
misura x = spessore del rivestimento

③ Piano di lavoro

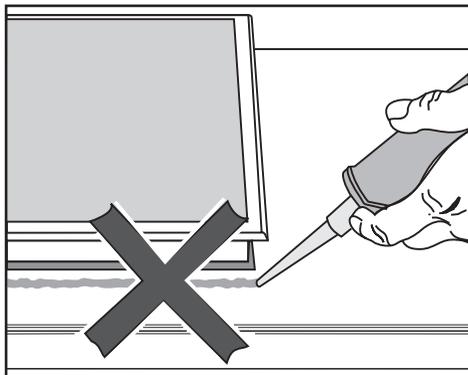
④ Intaglio nel piano di lavoro

⑤ Distanza minima  
per **materiali infiammabili** 50 mm  
per **materiali non infiammabili** 50 mm - misura x.

# Istruzioni di sicurezza per il montaggio

## Piani di cottura con cornice / modanatura inclinata dei bordi

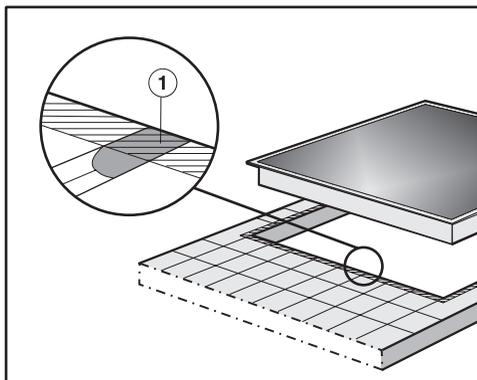
### Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro



Il nastro di guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

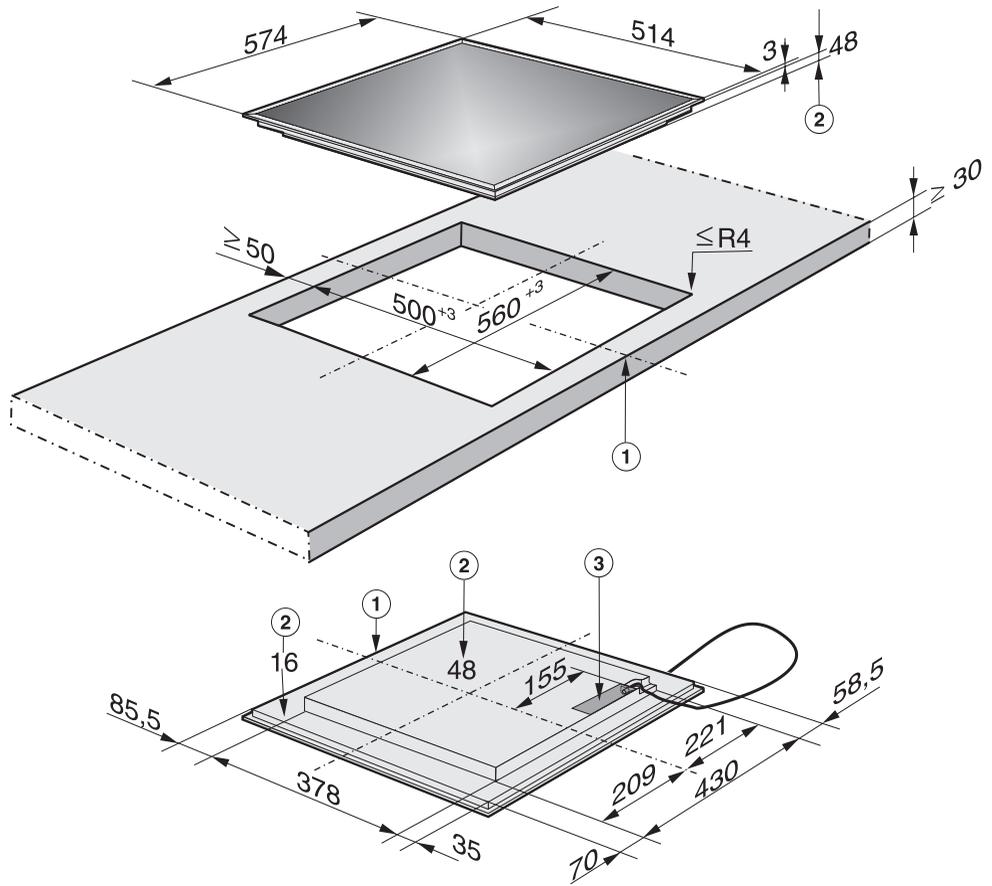
Non applicare in nessun caso anche materiale di tenuta (p.es. silicone). Il piano di cottura e il piano di lavoro possono danneggiarsi se il piano di cottura deve essere smontato.

## Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano di cottura devono essere lisce e perfettamente in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

## KM 6112

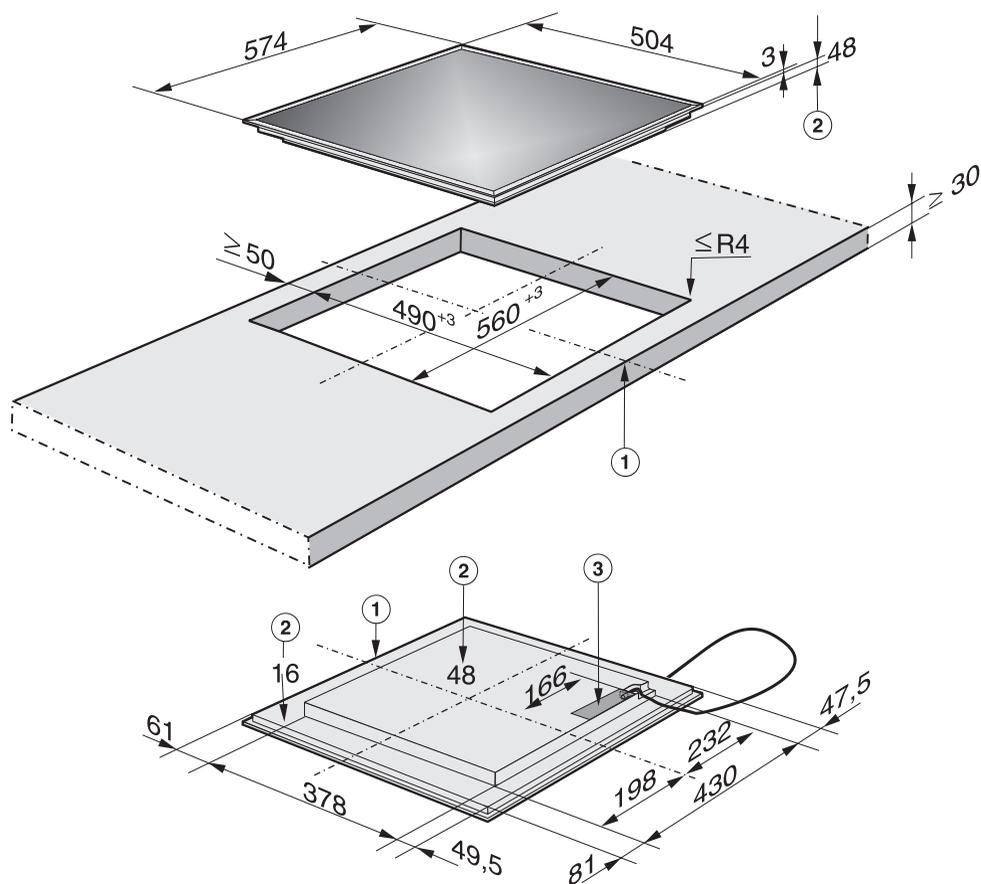


- ① Parte frontale
- ② Altezza d'incasso
- ③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

# Misure d'incasso

## KM 6113



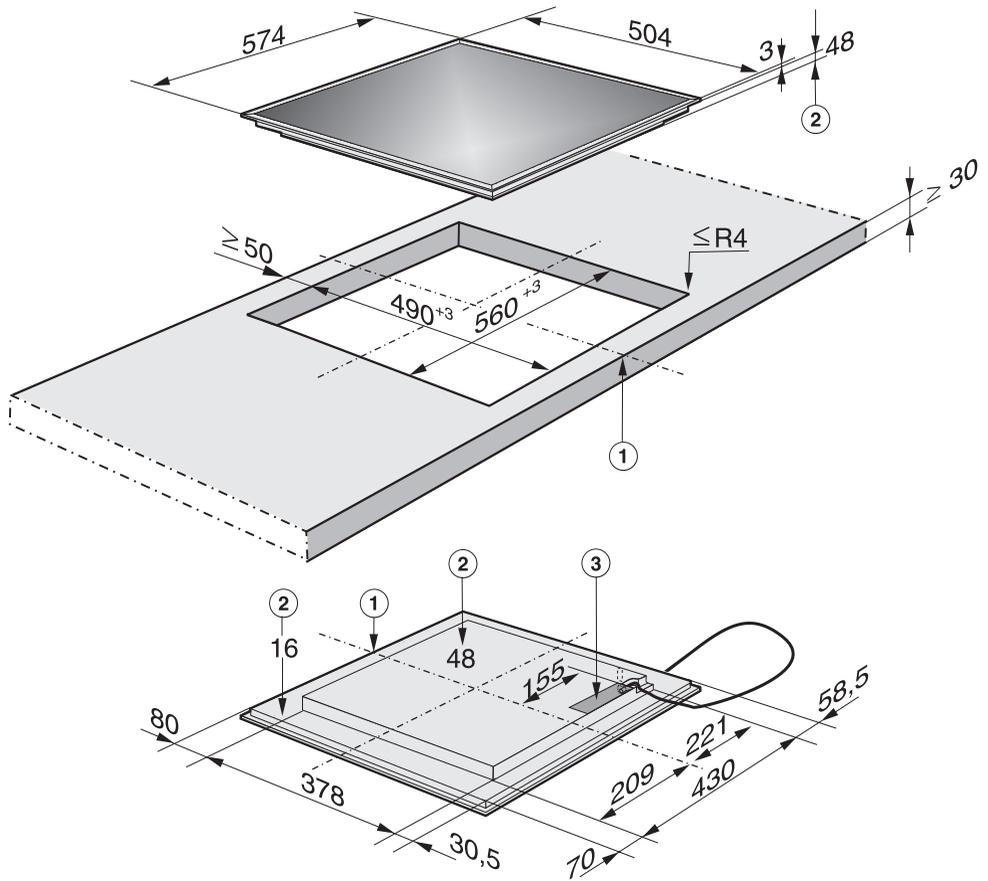
① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

## KM 6115



① Parte frontale

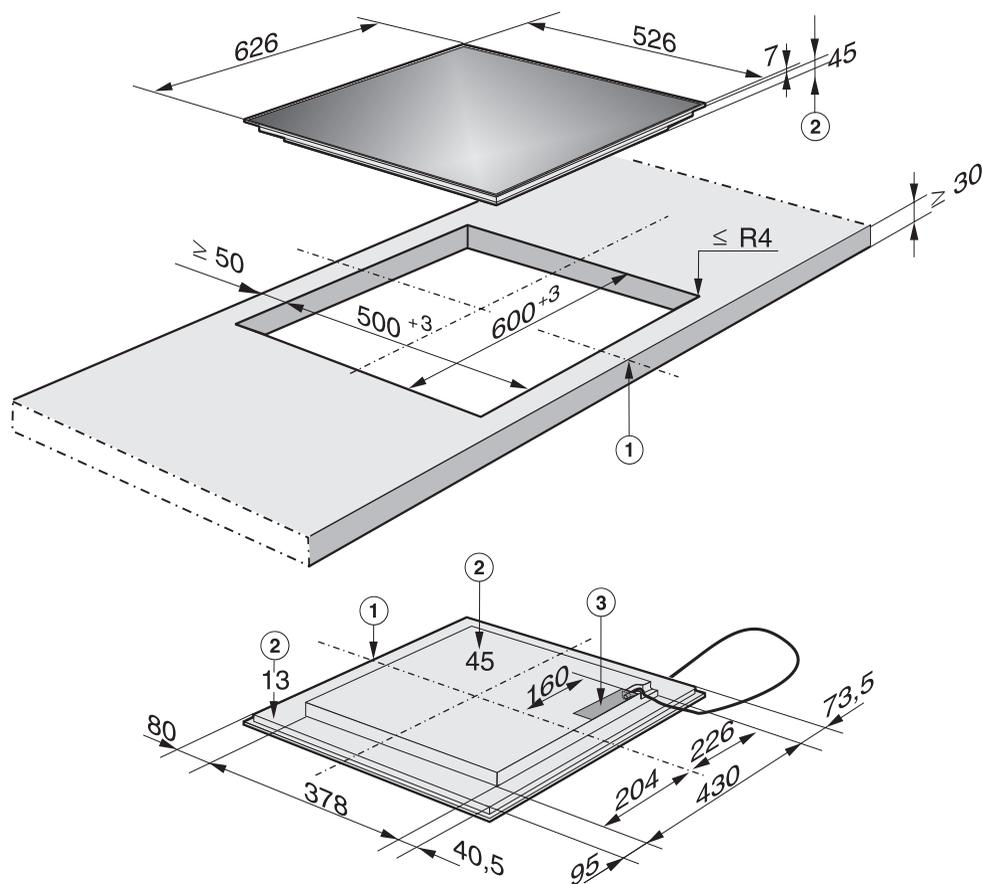
② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

# Misure d'incasso

## KM 6116



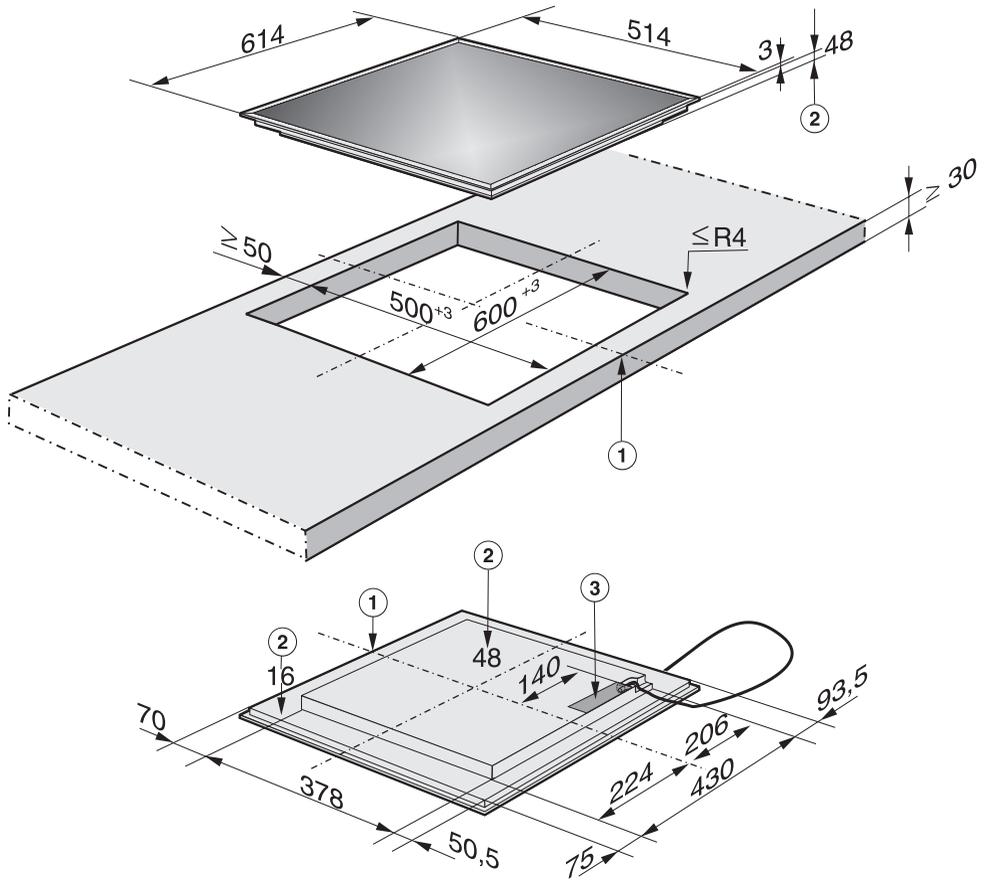
① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

## KM 6117



① Parte frontale

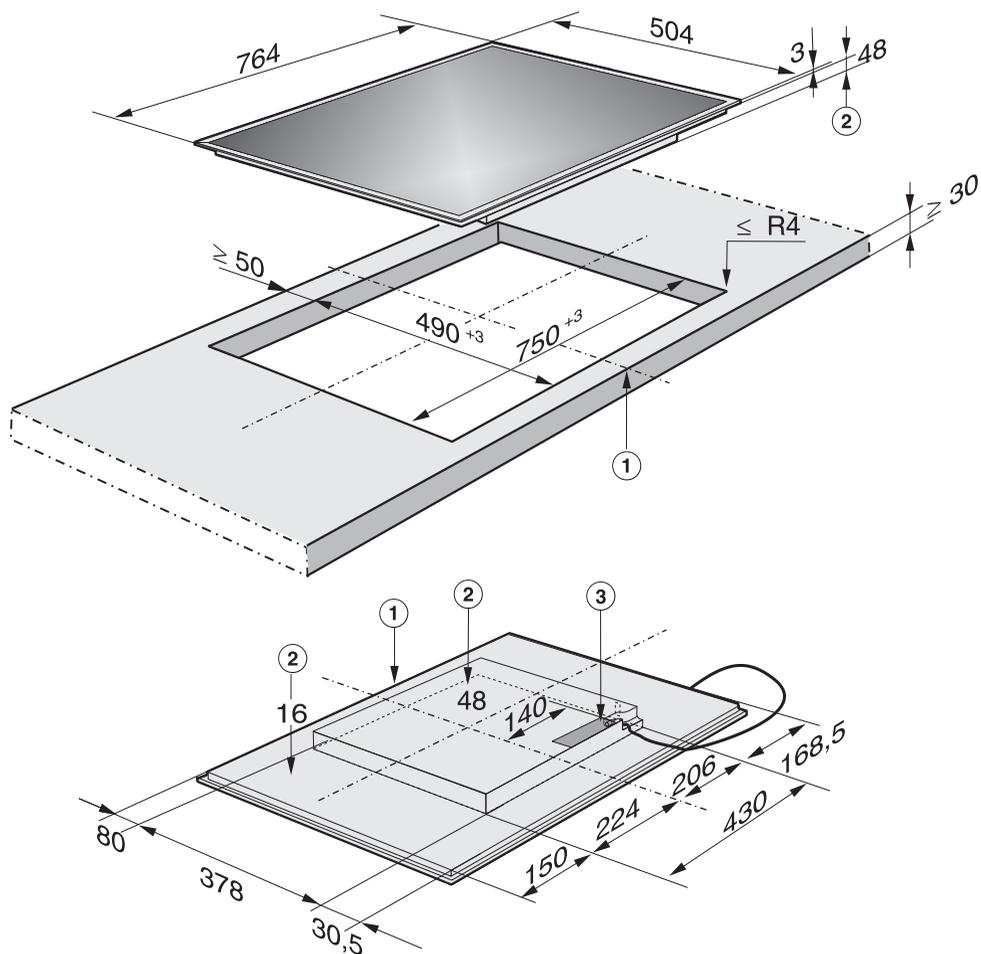
② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

# Misure d'incasso

## KM 6118



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

## Predisporre il piano di lavoro

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.

Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

Per incassare l'elettrodomestico non occorrono linguette di fissaggio; un nastro di guarnizione apposito rende particolarmente stabile la sede del piano di cottura nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

## Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano di cottura

Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

- Allacciare il cavo di alimentazione al piano di cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. capitolo "Allacciamento elettrico / Schema di allacciamento").

## Applicare il piano di lavoro

- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.  
In nessun caso non utilizzare altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. silicone.

Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile lavorare i raggi  $\leq R4$  accuratamente con un seghetto a balettra.

- Allacciare il piano di cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.

# Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che conosca perfettamente le norme generali e specifiche vigenti della locale azienda elettrica e operi nel rispetto delle stesse.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione, manutenzione o riparazione non a norma.

Inoltre Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttività di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate.

## Potenza assorbita

v. targhetta dati

## Allacciamento e protezione

I **dati di allacciamento** necessari sono indicati sulla **targhetta** e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Tensione di fase AC 230 V / 50 Hz

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

## Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

## Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere **disattivato** mediante **dispositivi di scatto** per ogni polo. (Quando l'apparecchio è spento l'**apertura di contatto** deve essere di almeno **3 mm**). I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

## Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:

- **Fusibili**  
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **Protezioni automatiche**  
premere il pulsante di controllo (rosso), finché fuoriesce il pulsante centrale (nero) oppure
- **Protezioni da incasso**  
(interruttore automatico con caratteristiche di disinserimento del tipo B o C):  
portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure:
- **Interruttore automatico differenziale**  
(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

## Cavo di allacciamento alla rete elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato per mezzo di un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) di diametro adeguato osservando lo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Sulla targhetta dati sono inoltre indicati la tensione di allacciamento consentita per questo apparecchio e il relativo valore di allacciamento.

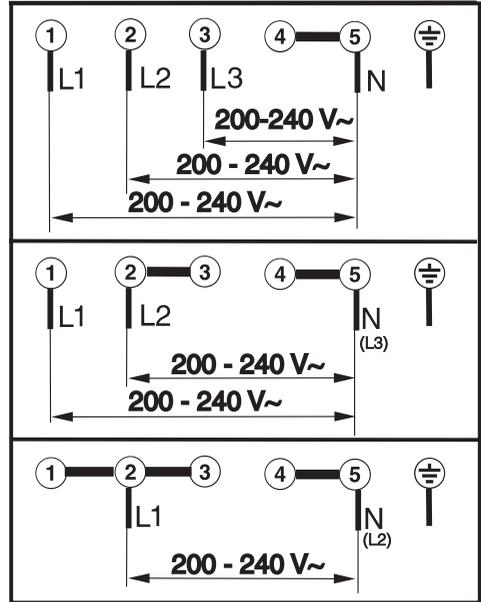
## Sostituzione del cavo di alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Il cavo è reperibile presso il produttore o il centro di assistenza.

La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale specializzato che opera nel rispetto delle norme vigenti in materia e delle indicazioni del fornitore di energia elettrica.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta.

## Schema di allacciamento



Il conduttore di protezione deve essere avvitato all'allacciamento contrassegnato ⊕.

# Assistenza tecnica / Targhetta dati

---

## Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

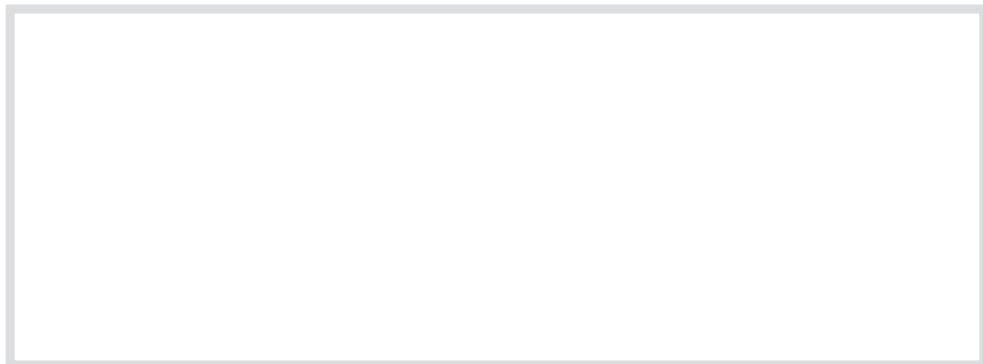


## Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

## Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che l'indicazione del modello dell'apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla copertina di queste istruzioni d'uso.





# Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito [www.miele.it](http://www.miele.it) o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richiedi il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Miele Italia S.r.l.  
39057 Appiano - S. Michele (BZ)  
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania



**Servizio Clienti**  
**199.155.155**

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



**Contact Center**  
**899-809050**

Lunedì - Venerdì ore 8-18

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**  
**[info@miele.it](mailto:info@miele.it)**