

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Piani di cottura in vetroceramica a induzione



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.



<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	5
<b>Descrizione apparecchio</b> .....	15
Piano di cottura .....	15
Tasti sensori/ Spie .....	16
Informazioni sulle zone cottura .....	18
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	19
<b>Prima messa in funzione</b> .....	20
Prima pulizia .....	20
Messa in funzione .....	20
<b>Induzione</b> .....	21
Funzionamento .....	21
Rumori .....	22
Stoviglie .....	23
<b>Aree di regolazione</b> .....	24
<b>Uso</b> .....	25
Impostazione .....	25
Accendere il piano di cottura .....	26
Impostare / modificare il livello di potenza .....	26
Area di cottura PowerFlex .....	26
Dispositivo automatico di inizio cottura .....	27
Booster .....	28
Tenere in caldo .....	29
Spegnimento e indicazione del tempo residuo .....	30
<b>Consigli per risparmiare energia elettrica</b> .....	31
<b>Timer</b> .....	32
Timer .....	32
Spegnimento automatico di una zona di cottura .....	33
Usare contemporaneamente le funzioni del timer .....	34

# Indice

---

<b>Funzioni supplementari</b> .....	35
Stop and Go .....	35
Recall .....	35
<b>Dispositivi di sicurezza</b> .....	36
Blocco .....	36
Spegnimento di sicurezza .....	37
Dispositivo antisurriscaldamento .....	38
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	39
<b>Guasti, cosa fare?</b> .....	41
<b>Accessori su richiesta</b> .....	44
<b>Istruzioni di sicurezza per il montaggio</b> .....	45
<b>Distanze di sicurezza</b> .....	46
<b>Misure d'incasso</b> .....	51
<b>Incasso</b> .....	52
<b>Allacciamento elettrico</b> .....	53
Cavo di alimentazione .....	54
Schema di allacciamento .....	55
<b>Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia</b> .....	56

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

Questo piano 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 cottura, poiché contengono indicazioni importanti per l'incasso, la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Miele non risponde dei danni causati dall'inosservanza delle presenti avvertenze e istruzioni per la sicurezza.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'utilizzo in ambienti esterni.
- ▶ Da utilizzare 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.
- ▶ 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 cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio da sole solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale da utilizzarlo in sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

### Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il piano cottura da soli solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona e se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono eseguire lavori di pulizia del piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. In questo modo non si corre il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di asfissia!  
I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale di imballaggio.
- ▶ Pericolo di ustioni!  
Conservare fuori della portata dei bambini oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio.
- ▶ Pericolo di ustioni!  
Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, di modo che i bambini non vi si possano aggrappare e per prevenire il rischio di ustioni.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli. Se si utilizza il piano cottura, attivare il blocco, di modo che i bambini non possano modificare le impostazioni (selezionate).

### Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione, nonché riparazioni, possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Danni al piano cottura possono mettere a rischio la sicurezza degli utenti. Verificare che non siano presenti eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un tecnico qualificato.

▶ I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni.

Confrontare assolutamente questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzare questi dispositivi per allacciare il piano cottura alla rete elettrica.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Non utilizzare il piano cottura in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

► Il contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono mettere in pericolo l'utente e causare guasti di funzionamento al piano cottura.

Mai in nessun caso aprire l'involucro dell'apparecchio.

► Eventuali diritti alla garanzia decadono se il piano cottura non viene riparato da un servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

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

► L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

► Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da parte di un elettricista. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, deve essere installato uno speciale cavo di alimentazione da parte di un elettricista. Si veda il capitolo "Allacciamento elettrico".

► Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, o riparazioni, staccare il piano cottura dalla rete elettrica.

L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- si disinserisce il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- sono stati svitati completamente i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- è stata estratta la spina (se presente) dalla presa elettrica.  
Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### ► Pericolo di scossa elettrica!

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare il piano dalla rete elettrica.

### Impiego corretto

► In caso di surriscaldamento, grassi e oli possono incendiarsi facilmente. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

Non spegnere mai con acqua incendi provocati da oli o grassi. Spegnere l'apparecchio e, facendo attenzione, soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta tagliafuoco.

► Le fiamme potrebbero incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante.

► Se si riscaldano bombolette spray, liquidi leggermente infiammabili o materiali combustibili, questi possono incendiarsi. Per questo motivo non conservare oggetti leggermente infiammabili nei cassetti direttamente sotto il piano cottura. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

► Non riscaldare pentole o padelle vuote.

► Se si cuociono al fine di preparare conserve o li si riscalda, i barattoli chiusi possono scoppiare a causa della sovrappressione. Non utilizzare il piano cottura per preparare conserve o riscaldare barattoli.

► Quando si copre il piano cottura, sussiste in caso di accensione involontaria o calore residuo il pericolo che il materiale di copertura prenda fuoco, si frantumi o si sciolga. Non coprire il piano cottura, ad es. con piastre di copertura, un panno o della pellicola protettiva.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Se nelle immediate vicinanze del piano 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. È possibile che si danneggi l'isolamento del cavo di alimentazione.

▶ Se il piano cottura è stato incassato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo con l'anta del mobile aperta. Richiudere l'anta del mobile solo quando le spie di calore residuo si sono spente.

▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie di calore residuo.

▶ Se il piano cottura è molto caldo, è possibile scottarsi. Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti. I tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni per il vapore.

▶ Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi (pericolo di ustioni).

Altri tipi di materiali potrebbero fondere o incendiarsi.

Coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa.

Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.

Spegnere le zone cottura dopo l'uso.

▶ Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano cottura caldo e si fondono, danneggiano quando si raffreddano la superficie in vetroceramica. Spegnere immediatamente il piano cottura e rimuovere subito accuratamente tali sostanze con un'apposita spatola. Indossare dei guanti da forno. Pulire le zone cottura con un detergente per vetroceramica, non appena si saranno raffreddate.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare solo pentole e padelle a fondo liscio.
- ▶ Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- ▶ Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo se giungono sotto il fondo delle stoviglie di cottura. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano puliti, prima di posizionarle sul piano cottura.
- ▶ Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) che vi cadono sopra possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica. Attenzione: non far cadere alcun oggetto sulla superficie in vetroceramica.
- ▶ Gli oggetti caldi potrebbero danneggiare l'elettronica che si trova sotto i tasti sensore e le spie. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensore e sulle spie.
- ▶ Dato che i piani cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle pentole può raggiungere in tempi rapidissimi il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai il Booster.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ **Avvertenza per persone con pacemaker:**  
tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è 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.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento di oggetti magnetizzabili.  
Carte di credito, dispositivi di salvataggio, calcolatrici tascabili ecc. non si devono trovare nelle immediate vicinanze di un piano cottura acceso.
- ▶ Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata. Non conservare oggetti metallici in un cassetto posto direttamente al di sotto del piano cottura.
- ▶ L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se al di sotto dell'apparecchio incassato si trova un cassetto, bisogna osservare una distanza sufficiente tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, così da osservare la necessaria aerazione del piano cottura.  
Non conservare oggetti piccoli o appuntiti o carta nel cassetto, dal momento che questi potrebbero giungere nell'involucro attraverso le fessure di aerazione o potrebbero essere aspirati e in questo modo danneggiare la ventola o comprometterne il raffreddamento.
- ▶ Non utilizzare mai contemporaneamente due pentole o padelle su un'unica zona cottura o una zona cottura rettangolare o un'area cottura PowerFlex.

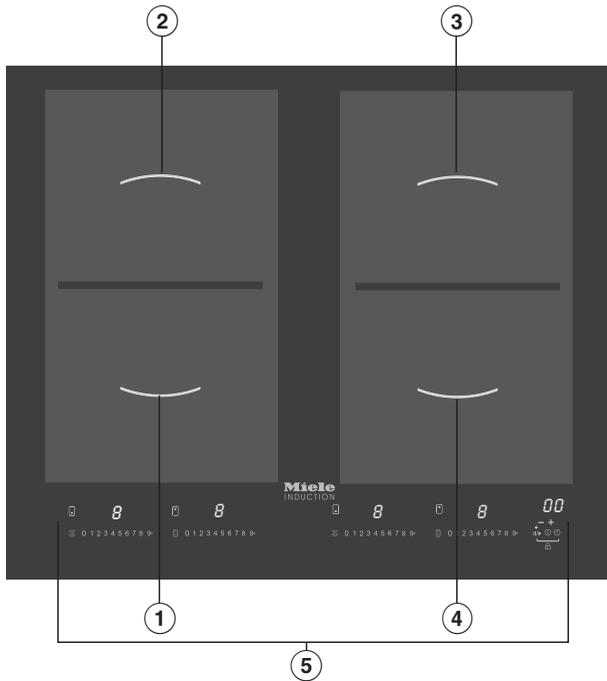
## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### **Pulizia e manutenzione**

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotata di sistema pirolitico non metterlo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura (v. relativo capitolo).

## Piano di cottura

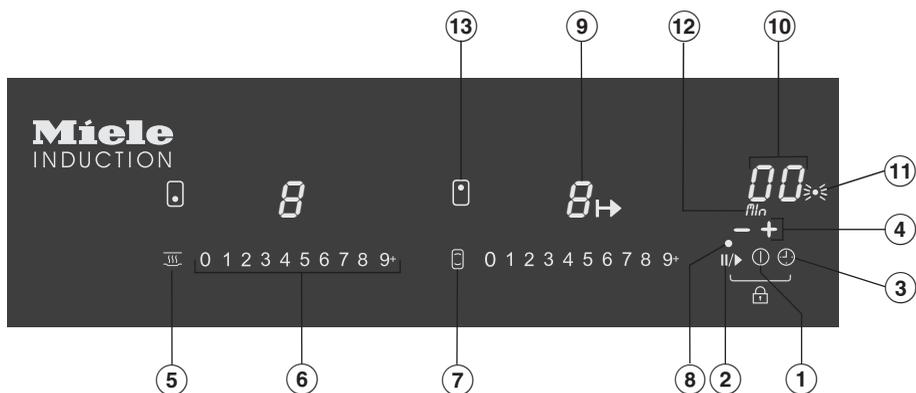


- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ① + ② combinabili per ottenere un'area cottura PowerFlex
- ③ + ④ combinabili per ottenere un'area cottura PowerFlex
- ⑤ Area comandi

# Descrizione apparecchio

## Tasti sensori/ Spie

Vista parziale



## Tasti sensore

- ① On/Off
- ② Stop and Go
- ③ Timer
  - Accensione
  - Passaggio da una funzione all'altra
  - Selezione di un orario di spegnimento (v. cap. "Spegnimento automatico di una zona cottura")
- ④ Impostare la durata
- ⑤ Tenere in caldo
- ⑥ Impostare il livello di potenza
- ⑦ Accendere l'area di cottura PowerFlex
- ① + ② Blocco

## Spie di servizio

- ⑧ Blocco

## Display zone cottura

- ⑨
  - 0* = Zona cottura pronta per il funzionamento
  - h* = Livello tenere in caldo
  - da *1* a *9* = Livello potenza
  - 1* = Livello 1 TwinBooster
  - 11* = Booster / Livello 2 TwinBooster
  - u* = Stoviglie non presenti o non adatte (v. cap. "Induzione")
  - ≡* = Calore residuo
  - R* = Dispositivo automatico di inizio cottura
  - = Dispositivo automatico di spegnimento programmato

## Display timer

- ⑩ = Tempo in minuti
- ⑪ = Spia di servizio
- ⑫ = Spia per timer

- ⑬ Simbolo abbinamento zone cottura

## Descrizione apparecchio

---

### Informazioni sulle zone cottura

Zona cottura	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**	
   	15-23	normale	2100
		TwinBooster, livello 1	3000
		TwinBooster, livello 2	3650
 	22-23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale	3400
		TwinBooster, livello 1	4800
		TwinBooster, livello 2	7300
		Totale:	7300

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

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

## Smaltimento dell'imballaggio

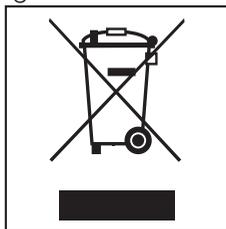
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione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

## Prima messa in funzione

---

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.

### Messa in funzione

Solo per piani cottura in vetroceramica con modanatura inclinata del bordo: i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra il piano cottura e il piano di lavoro. La fessura si ridurrà nel corso dell'impiego. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non ne viene tuttavia compromessa.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Al primo avvio l'apparecchio potrebbe emettere odori ed eventualmente vapore. Anche con il riscaldamento delle bobine di induzione potrebbero insorgere odori nelle prime ore di esercizio. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

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

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

## Funzionamento

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

L'induzione funziona solo se le stoviglie sono dotate di fondo magnetico (v. cap. "Stoviglie adatte alla cottura"). Rileva automaticamente le dimensioni della pentola appoggiata.

Sul display di una zona cottura lampeggia il simbolo  alternato al livello di potenza impostato, se

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

Se entro 3 minuti si appoggia la pentola adatta,  si spegne ed è possibile procedere come di consueto.

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

### Pericolo di ustioni!

Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi.

Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio. Spegnerne le zone cottura al termine dell'uso.

## Rumori

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

- ronzii con un livello potenza elevato. Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.
- se 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), si usano contemporaneamente zone cottura collegate (v. cap. "Funzione Booster").
- un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.
- ronzii quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende a tutela dell'elettronica, quando il piano cottura viene utilizzato in modo intenso. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

## Stoviglie

### **Stoviglie adatte:**

- acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile,
- acciaio smaltato,
- ghisa.

### **Stoviglie non adatte:**

- acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile,
- alluminio o rame,
- vetro, ceramica o 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, la zona cottura reagisce come se non fosse stata appoggiata alcuna stoviglia.

Considerare inoltre che spesso si indica il diametro massimo o superiore di pentole e/o padelle. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

#### **Pericolo di ustioni!**

Se le stoviglie poggiano solo in parte sulla zona cottura le maniglie possono diventare particolarmente calde.

Sistemare la pentola sulla zona cottura ampliabile o rettangolare.

## Are di regolazione

---

	<b>Area di regolazione</b>
Fondere burro Preparare gelatina	da 1 a 2
Preparare pappa al latte	2
Riscaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso Scongellare verdure congelate in blocco Cuocere cereali	3
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta Cuocere pasta	4
Stufare verdure, scongelare pesce e riscaldare alimenti surgelati	5
Iniziare a cuocere quantità di pietanze maggiori, p.es. piatti unici, sbattere creme e salsa, p.es. salsa olandese preparare uova al tegame (senza surriscaldare olio o burro)	6
Arrostire delicatamente (senza surriscaldare i grassi) pesce, cotolette, salsicce Preparare purea di patate, frittate	7
Iniziare ad arrostire brasati	8
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	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.

## Impostazione

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

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

Se i tasti sensori sono sporchi o sopra vi sono appoggiati degli oggetti, i tasti non reagiscono più oppure si verificano accensioni involontarie oppure è possibile che il piano di cottura si spegna automaticamente (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").

Le stoviglie calde sui tasti sensori e sulle spie possono danneggiare l'elettronica sottostante.

Tenere i tasti sensori e le spie sempre puliti, non appoggiarvi oggetti sopra e nemmeno stoviglie molto calde.

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

## Accendere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore .

Sui display di tutte le zone di cottura appare uno . Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

## Impostare / modificare il livello di potenza

- Toccare la relativa cifra sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Sul display delle zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza selezionato.

## Area di cottura PowerFlex

È possibile accendere le zone di cottura rispettivamente disposte l'una dietro l'altra insieme a un'area di cottura PowerFlex. L'area di cottura viene comandata con la zona di cottura anteriore. Sul display della zona di cottura posteriore è acceso il simbolo .

## Attivazione/disattivazione

- Toccare il tasto sensore .

## 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 la cifra del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e il livello di continuazione cottura impostato inizia a lampeggiare.

Nel corso del tempo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia il livello di continuazione cottura impostato alternato a *R*.

Se nel corso della fase iniziale di cottura si modifica il livello di continuazione cottura, disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.

### Disattivare

- Toccare il livello di potenza di continuazione cottura impostato finché la spia rimane accesa

oppure

- impostare un altro livello di potenza.

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

# Uso

---

## Booster

Le zone di cottura sono dotate di Booster o TwinBooster (v. istruzioni per l'uso).

Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 10 minuti.

Se mentre è attivo il Booster la pentola viene allontanata dalla zona di cottura, la durata del Booster prosegue.

Al termine della modalità Booster, la potenza viene automaticamente ridotta a livello 9.

Rispettivamente due zone di cottura sono collegate affinché possa essere messa a disposizione la potenza per il Booster.

Nel corso del funzionamento Booster, alla zona di cottura collegata viene sottratta una parte della potenza. Gli effetti sono:

- si disattiva l'inizio cottura
- si riduce il livello di potenza
- si spegne la zona di cottura collegata.

### Attivare il Booster

- Toccare 2 volte "9" sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Sul display appare „.

### Attivare il TwinBooster

#### Livello 1

- Toccare 2 volte "9" sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Sul display appare „.

#### Livello 2

- Toccare 3 volte "9" sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Sul display appare „.

### Disattivare il Booster/TwinBooster

- Impostare un altro livello di potenza.

## Tenere in caldo

Le zone di cottura anteriori e l'area PowerFlex dispongono di un livello per tenere in caldo le pietanze.

Il livello scaldavivande non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione.

Se si è impostato il livello di scaldavivande, la zona di cottura rimane accesa per max. 2 ore.

## Accendere/spengere il livello scaldavivande

- Toccare il tasto sensore  della zona di cottura desiderata.

## 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 "0" sulla scala numerica 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  $\textcircled{1}$ .

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.

Pericolo di ustioni.  
Non toccare le zone di cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

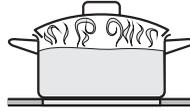
## Consigli per risparmiare energia elettrica

---

- 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.

# Timer

---

Il timer ha due funzioni:

- di temporizzatore
- per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Al termine del tempo impostato appare **00** sul display relativo al tempo e contemporaneamente suona un segnale.

- Toccare il tasto sensore - o +, per far cessare il segnale acustico.

## Timer

Il timer può essere usato con piano di cottura acceso e spento.

## Impostare

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

Il timer inizia a scorrere.

## Modificare

- Toccare il tasto sensore ⊕.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

## Annullare

- Toccare il tasto sensore ⊕.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensori - e + finché sul display del timer compare **00**.

## 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 ⊕ finché il simbolo ➔ appare sul display della zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

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 sul display della rispettiva zona di cottura è acceso il simbolo ➔. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui in corso toccare il tasto sensore ⊕ finché il simbolo ➔ appare sul display della zona di cottura desiderata.

## Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

È stato programmato un orario di spegnimento oppure ne sono stati programmati diversi e si desidera **inoltre** impostare un **tempo breve/timer**:

- toccare il tasto sensore ⊕ finché sul display del timer compare *00* e *Min*.

È stato impostato un tempo breve/timer e si desidera **inoltre** programmare uno o più **orari di spegnimento**:

- Toccare il tasto sensore ⊕ finché il simbolo *⇒* appare sul display della zona di cottura desiderata.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer visualizza il tempo residuo più breve. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore ⊕ finché compare la spia desiderata.

## Stop and Go

L'apparecchio è dotato di una funzione che, se attivata, riduce la potenza di tutte le zone di cottura accese al livello 1. I tempi eventualmente impostati (timer, spegnimento automatico) vengono mantenuti.

I livelli di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano di cottura.

Alla disattivazione le zone di cottura funzionano con il livello di potenza impostato per ultimo e i tempi eventualmente programmati scorrono.

Se la funzione non viene disattivata entro 10 minuti, il piano di cottura si spegne.

## Attivazione/disattivazione

- Toccare il tasto sensore **II/▶**.

## Recall

Se nel corso del funzionamento il piano di cottura è stato erroneamente spento, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano di cottura deve essere riacceso 6 secondi dopo lo spegnimento.

- Riaccendere l'apparecchio.
- Toccare subito (entro 6 secondi) dopo l'accensione il tasto sensore **II/▶**.

# Dispositivi di sicurezza

---

## Blocco

Il piano di cottura è dotato di un blocco affinché non possa essere acceso inavvertitamente.

Se col blocco attivato viene acceso il piano di cottura, sul display del timer appare per alcuni secondi **LL**.

Il blocco di messa in funzione viene disattivato in seguito all'interruzione di corrente.

## Attivare

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensori **II/▶** e **⏸** finché sul display del timer appare "**LL**".

## Disattivare

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensori **II/▶** e **⏸** finché sul display del timer si spegne "**LL**".

## Spegnimento di sicurezza

### Il piano di cottura funziona troppo a lungo

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
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

### Se si coprono i tasti sensori

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sul display del timer appare un "fulmine" e suona un segnale acustico.

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

Il display del timer e il segnale si spengono. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

# Dispositivi di sicurezza

---

## Dispositivo antisurriscaldamento

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

- se è acceso il Booster, questo viene disattivato.
- si riduce il livello di potenza impostato.
- la zona cottura si spegne automaticamente.  
Sul display delle zone cottura compare "E2".

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

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 viene aerata a sufficienza.
- una zona 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.

### Pericolo di ferirsi!

Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere a parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito.

Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso. Prima di farlo, lasciare che si raffreddi completamente.

Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.

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

- detersivo per i piatti,
- detersivi contenenti soda, ammoniaca, 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 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 cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. "Accessori su richiesta") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Pulire quindi il piano cottura con un panno umido, quindi asciugarlo. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiare la vetroceramica. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

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

Pericolo di ustioni!

Indossare dei guanti da forno, prima di rimuovere con una spatola i residui di zucchero, plastica o carta stagnola dal piano cottura caldo.

Spegnere immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Rimuovere **immediatamente** queste sostanze in modo accurato, quindi quando sono ancora calde, con una spatola dal piano cottura.

Pulire la zona cottura una volta fredda come descritto sopra.

## Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

Pericolo di ferimento!

Riparazioni eseguite non correttamente possono causare seri pericoli all'utente, per i quali Miele non è responsabile. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. I lavori di installazione e manutenzione e le riparazioni possono essere eseguiti solo dal personale autorizzato dell'assistenza tecnica Miele.

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'interruttore dell'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 – 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.

## Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
<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 lampeggia il simbolo <math>\mathcal{L}</math> alternato al livello di potenza impostato.</b>	Sulla zona di cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte.	Utilizzare stoviglie adatte (v. capitolo "Stoviglie adatte").
<b>Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare "LL".</b>	È attivo il blocco.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
<b>La zona di cottura si spegne automaticamente.</b>	La durata di funzionamento era troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
<b>Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.</b>		
<b>La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.</b>	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
<b>Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se anche per la zona di cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.</b>	Per il funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile.	

## Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
<b>L'apparecchio si spegne durante l'uso e sul display del timer lampeggia un "fulmine".</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.	
<b>Sul display delle zone di cottura lampeggiano U e le cifre e suona un segnale acustico.</b>	Il piano di cottura non è allacciato correttamente.	Allacciare il piano di cottura come indicato sullo schema.
<b>Sui display delle zone di cottura lampeggiano E o ER e le cifre.</b>		
<i>E 2</i>	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
<b>Altre segnalazioni di guasto E.. o "ER .."</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 autorizzata.

## 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 su 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 di diverse misure
- Casseruola sauteuse con coperchio
- Padella con rivestimento antiaderente
- Wok
- Casseruole

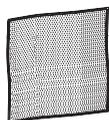
## Prodotti per la pulizia e la manutenzione

### Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 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 allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per evitare che si verifichino guasti all'apparecchio, incassarlo solo dopo aver montato i mobili pensile 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 incassare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.

► Incassare questo piano cottura solo sopra forni o cucine elettriche, dotati di un sistema di raffreddamento fumane.

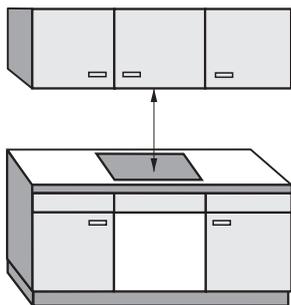
► Accertarsi che non si possa toccare il cavo di alimentazione del piano cottura dopo l'incasso e non sia soggetto a sollecitazioni meccaniche.

Tutte le misure sono indicate in mm.

## Distanze di sicurezza

---

### Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio



Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.

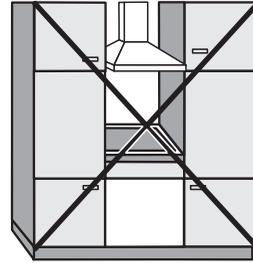
In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono incassati più apparecchi, per i quali sono previste differenti distanze di sicurezza, osservare la distanza di sicurezza maggiore indicata.

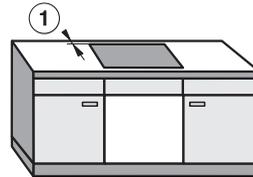
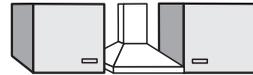
### Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano di cottura, sul retro e di lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti di mobili o della stanza (v. immagini).

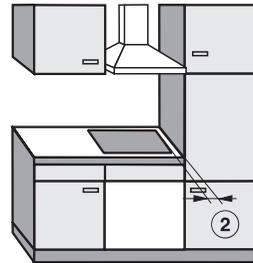
- ① 50 mm distanza di sicurezza minima **sul retro** dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore dello stesso.
- ② 50 mm distanza di sicurezza minima **a destra** dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.
- ③ 50 mm distanza di sicurezza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.



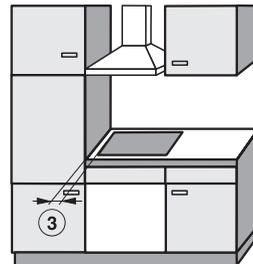
non consentito



consigliabile



non consigliabile



non consigliabile

## Distanze di sicurezza

---

### 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.

## 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.

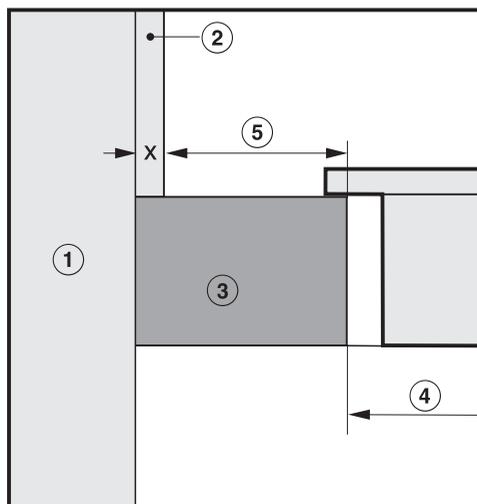
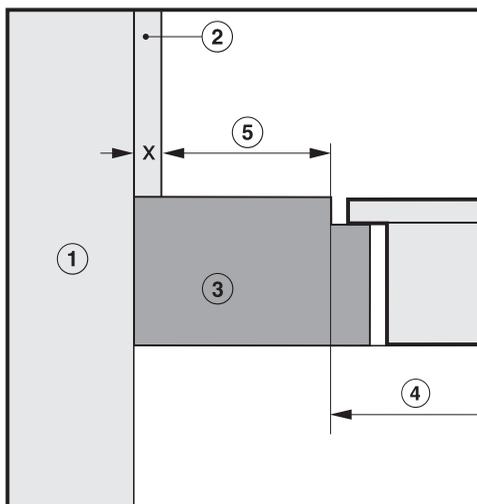
Se il rivestimento è in **materiale infiammabile** (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

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  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$

### Piani cottura a filo

### Piani cottura con cornice/sfaccettati

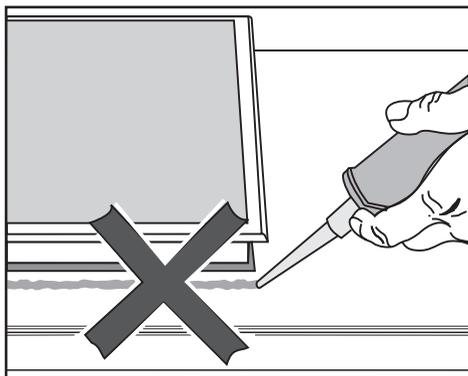


- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia  
misura x = spessore del rivestimento
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima  
per **materiale infiammabili** 50 mm  
per **materiale non infiammabili** 50 mm - misura x.

## Distanze di sicurezza

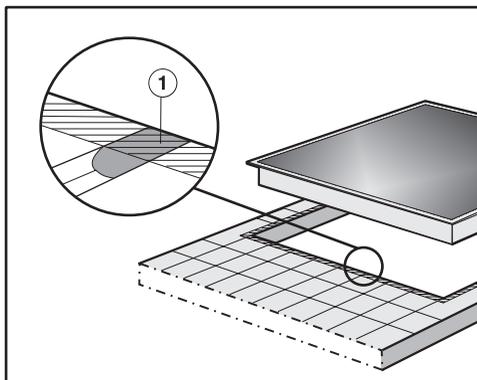
### Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro

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



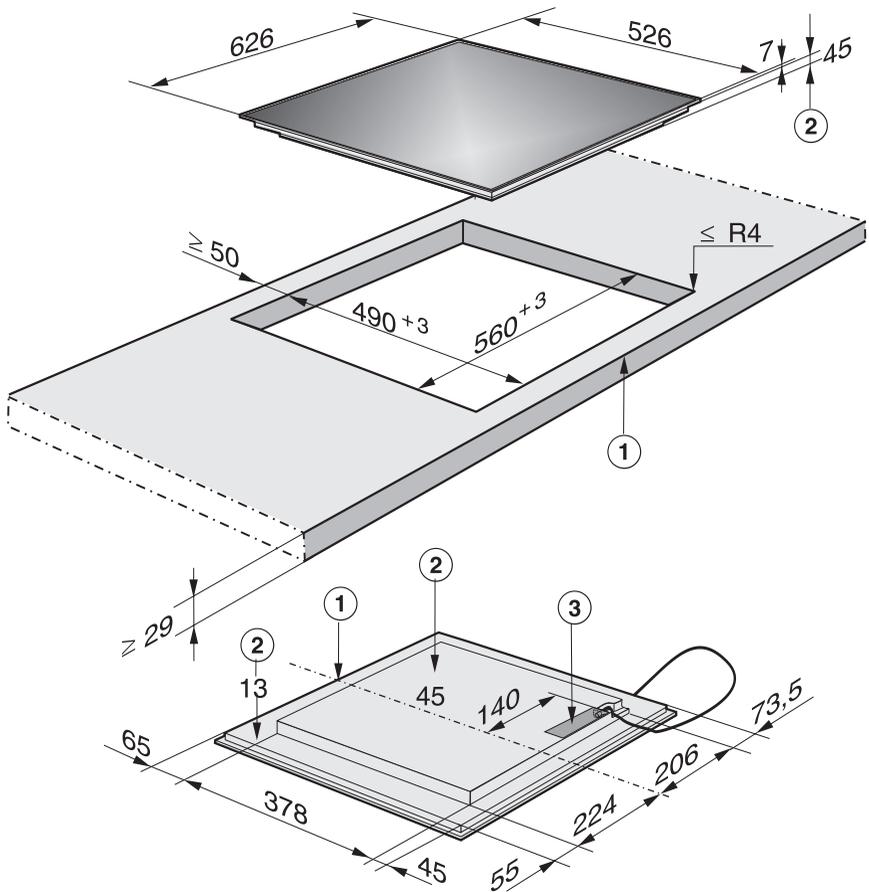
Non applicare in nessun caso anche materiale di tenuta (p.es. silicone). Il piano di cottura e il piano di lavoro possono danneggiarsi se il piano di cottura deve essere smontato.

### 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.

## Misure d'incasso



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.

# Incasso

## 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 bailestra.

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

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 condotta 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.

# Allacciamento elettrico

---

## Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere **disattivato** mediante **dispositivi di distacco** 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 alimentazione

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

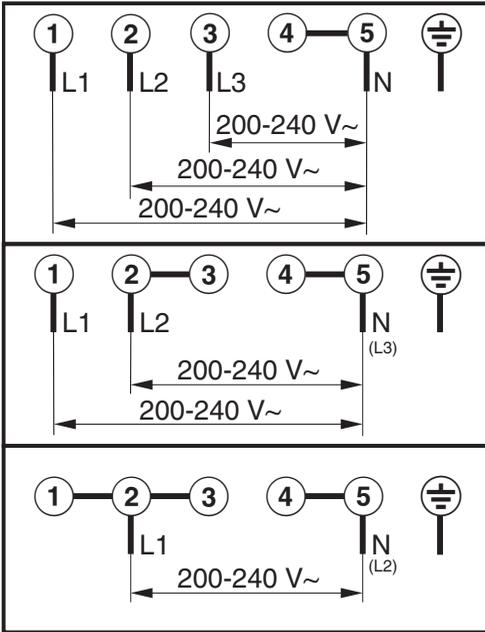
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Il cavo è reperibile presso il produttore o il centro di assistenza.

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.

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

## Schema di allacciamento



## Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia

---

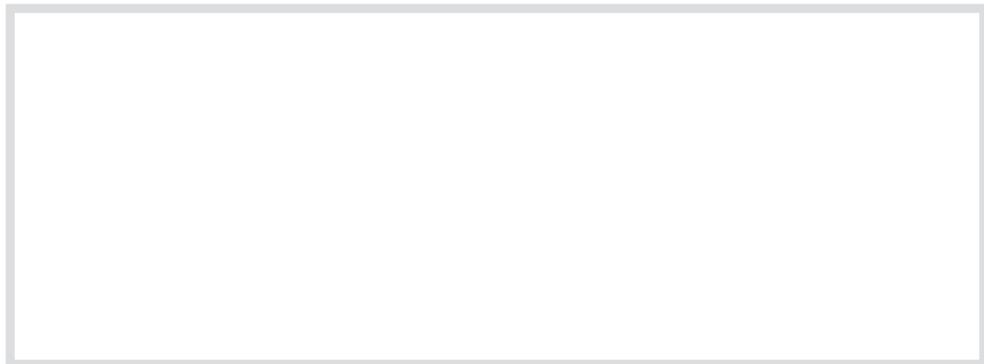
In caso di guasti rivolgersi

- al proprio rivenditore specializzato Miele oppure
- al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica è indicato in fondo al presente libretto d'uso.

Indicare sempre il modello e il numero dell'apparecchio. Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati allegata.

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che il modello di apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sul retro delle presenti istruzioni d'uso.



### 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 il diritto di chiamata. Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.





Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

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)



**Contact Center**  
**199.155.155**

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



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

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

KM 6306



it - IT

M.-Nr. 09 889 880 / 00