

Istruzioni d'uso e di montaggio Piano cottura a induzione SmartLine



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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	16
Panoramica	17
Piano cottura	17
Comandi e spie	18
Informazioni sulle zone cottura	19
Funzionamento	20
Rumori	20
Power Management	21
Stoviglie di cottura	22
Al primo avvio	24
Pulire per la prima volta l'elemento SmartLine	24
Mettere in funzione per la prima volta l'elemento SmartLine	24
Modalità di utilizzo	25
Impostazioni	25
Accendere il piano cottura.	26
Impostare il livello di potenza	26
Spegnere la zona cottura/il piano cottura	26
Spia calore residuo	27
Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione	27
Area di cottura PowerFlex	28
Dispositivo automatico di inizio cottura	29
Booster	30
Tenere in caldo	31
Area di regolazione	32
Consigli per risparmiare energia elettrica	33
Timer	34
Timer	34
Spegnimento automatico	35
Usare contemporaneamente le funzioni del timer	36
Funzioni supplementari	37
Stop&Go	37
Recall	37
Protezione per la pulizia	38
Modalità demo	38
Visualizzare i dati elemento SmartLine	38

Indice

Dispositivi di sicurezza	39
Blocco accensione/Blocco comandi.....	39
Spegnimento di sicurezza	40
Dispositivo antisurriscaldamento	41
Programmazione	42
Indicazioni per organismi di controllo	45
Pulizia e manutenzione	46
Cosa fare se...	48
Segnalazioni sulle spie/sul display	48
Comportamento inaspettato	50
Risultato non soddisfacente.....	52
Problemi generali o guasti tecnici	52
Accessori su richiesta	54
Assistenza tecnica	55
Contatti in caso di guasto	55
Targhetta dati.....	55
Garanzia	55
Installazione	56
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	56
Distanze di sicurezza.....	57
Indicazioni relative al montaggio – cornice rialzata	61
Intaglio piano di lavoro – cornice rialzata	63
Listelli di copertura – cornice rialzata	66
Misure d'incasso – rialzato	67
Incasso – cornice rialzata	68
Indicazioni per l'incasso – a filo.....	70
Intaglio piano di lavoro – a filo.....	72
Listelli intermedi – a filo	75
Misure d'incasso - a filo	76
Incasso – a filo.....	77
Allacciamento elettrico	79
Schede prodotti	81

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questo elettrodomestico è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il piano cottura. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e al piano cottura.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione dell'elettrodomestico nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Questo piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico 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. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocarci.
- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.
- ▶ Pericolo di ustioni! Non riporre in vani sopra o dietro il piano cottura oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini. Gli oggetti potrebbero indurre i bambini a salire sull'apparecchio.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi Posizionare i manici di pentole e padelle di lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano cottura. Quando il piano cottura è in funzione, attivare il blocco comandi per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'elettrodomestico non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio 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 da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il piano cottura venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:
 - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica! Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai l'anta, mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnerle il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Sorvegliare sempre l'elemento SmartLine quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi. Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi. I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne la zona cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!

► Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

► 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. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.

► Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

► Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

► Non collocare oggetti caldi su tasti sensore e spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero danneggiarsi. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i tasti sensore e le spie.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Spegnerne subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può danneggiarsi. Sorvegliare il piano cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ 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.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano acceso può influenzare il funzionamento degli oggetti soggetti a magnetizzazione. Non tenere nelle immediate vicinanze del piano cottura carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura, possono diventare molto caldi se il piano cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto l'apparecchio incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e il lato inferiore dell'apparecchio vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito un sufficiente afflusso dell'aria di raffreddamento per la piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Questi potrebbero penetrare o essere aspirati attraverso le fessure di aerazione nell'involucro e danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento oppure pregiudicare il raffreddamento.
- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze. Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito. Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati 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 cottura (v. relativo capitolo).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del CombiSet.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.

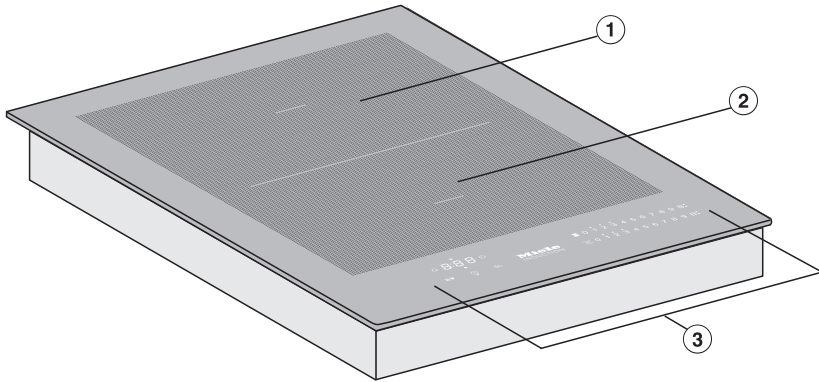


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata 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).

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

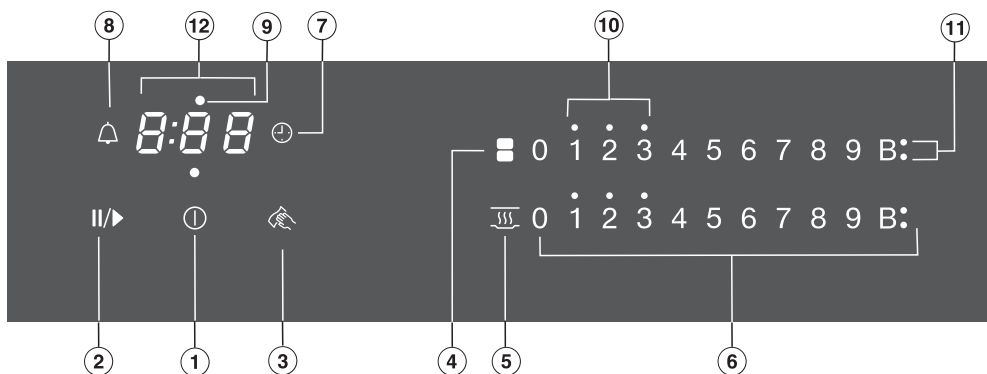
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Piano cottura



- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con zona cottura PowerFlex ② all'area cottura PowerFlex)
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ Comandi e spie

Comandi e spie



Tasti sensore

- ① Piano cottura On/Off
- ② Stop&Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ③ Protezione per la pulizia
Per bloccare i tasti sensore
- ④ Zone di cottura PowerFlex
Per collegare/separare manualmente le zone cottura PowerFlex
- ⑤ Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ⑥ Scala numerica
Per impostare il livello di potenza
Per impostare i tempi
- ⑦ Spegnimento automatico
Spegne automaticamente le zone cottura
- ⑧ Timer

Indicazioni/Spie

- ⑨ Abbinamento zone cottura Spegnimento automatico
Lo spegnimento automatico per la zona cottura è attivato
- ⑩ Calore residuo
- ⑪ Booster
Booster attivato
- ⑫ Display del timer

da 0:00 Durata
a 9:59

LOC Il blocco accensione/blocco comandi è attivato

dE Modalità demo attivata

Informazioni sulle zone cottura

Zona cottura	Ø in cm ¹	Potenza in Watt a 230 V ²	
①	15-23	normale	2100
		TwinBooster, livello 1	3000
		TwinBooster, livello 2	3650
②	15-23	normale	2100
		TwinBooster, livello 1	3000
		TwinBooster, livello 2	3650
① + ②	22-23 / 15x23-23x39	normale	3150
		TwinBooster, livello 1	3400
		TwinBooster, livello 2	3650
		Totale	3650


¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro.

² La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Funzionamento


Sotto ogni zona cottura è situata una bobina a induzione. Questa bobina genera un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo delle stoviglie e lo riscalda. La zona cottura si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

L'induzione funziona solo appoggiando vi stoviglie con fondo magnetizzabile (v. cap. "Stoviglie"). Essa rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie appoggiate.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che gli oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere sempre il piano cottura a fine uso con il tasto sensore .

Rumori

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

brusio quando il livello della potenza è alto. 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), contemporaneamente vengono utilizzate le zone cottura collegate (v. cap. "Uso", capoverso "Booster").

Un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.

Rombo quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende per proteggere l'elettronica se il piano cottura viene utilizzato frequentemente. È possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura.

Power Management

Il piano cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata.

Le due zone sul piano cottura sono collegate tra di loro. Mediante il collegamento è possibile trasferire potenza aggiuntiva da una zona cottura a un'altra.

L'impostazione effettuata per ultima ha la precedenza e viene eseguita dal piano cottura.

Se da una zona cottura viene trasferita la potenza a una zona cottura collegata, occorre ridurre la potenza sulla prima zona accesa.

La potenza massima assorbita possibile è indicata al capitolo "Panoramica", par. "Dati zone cottura".

Se dalla zona cottura appena accesa si pretende più potenza rispetto a quella che la zona cottura accesa può cedere, si possono riscontrare i seguenti effetti sulla zona cottura accesa per prima:

- si riduce il livello di potenza,
- la cottura iniziale viene disattivata. La cottura continua al livello di continuazione cottura impostato. Se la potenza non è sufficiente, il livello di potenza viene abbassato.
- Si disattiva il Booster.
- La zona cottura viene spenta.

Se il livello di potenza impostato per ultimo viene ridotto oppure se si disattiva il Booster, è possibile aumentare di nuovo il livello di potenza della zona cottura collegata.

Stoviglie di cottura

Stoviglie adatte

- Acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- Acciaio smaltato
- Ghisa

Le caratteristiche del fondo delle stoviglie possono influenzare i risultati di cottura (p.es. la doratura di frittate può risultare non uniforme). Il fondo delle stoviglie deve distribuire sempre uniformemente il calore. Ottimo è un fondo a sandwich in acciaio inossidabile.

Stoviglie non adatte

- Acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile
- Alluminio o rame
- Vetro, ceramica, terracotta

Verificare le stoviglie di cottura

Qualora non si fosse 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.

Indicazione di stoviglie assenti o non adatte

Sulla scala numerica della zona cottura lampeggia il livello potenza impostato se

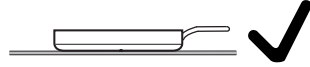
- la zona cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico),
- il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo,
- la pentola viene spostata dalla zona cottura accesa.

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

Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona cottura si spegne in automatico dopo 3 minuti.

Suggerimenti

- Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Panoramica", par. "Informazioni zone cottura"). Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.
- Posizionare le stoviglie di cottura sulla rispettiva zona cottura/area cottura possibilmente al centro.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi che eventualmente si generano quando si spostano le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono la funzionalità del piano cottura. Questo tipo di graffi sono normali tracce d'uso e quindi non rappresentano causa di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle, tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



- Possibilmente utilizzare padelle dal bordo diritto. Con le padelle dal bordo inclinato l'induzione agisce anche nell'area del bordo della padella. Il bordo della padella potrebbe decolorarsi o perdere parte del rivestimento.

Al primo avvio

- Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

Pulire per la prima volta l'elemento SmartLine

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

Mettere in funzione per la prima volta l'elemento SmartLine

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche a causa del riscaldamento delle bobine a induzione si generano cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

Odori ed eventuali fumane non sono sintomatici di un 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.

Impostazioni

L'elemento SmartLine è dotato di sensori elettronici che reagiscono se si sfiorano col dito. Il tasto sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico.

Con l'elemento SmartLine spento è visibile solo il simbolo serigrafato per il tasto sensore On/Off ①. Quando si accende l'elemento SmartLine, si accendono altri tasti sensore.

 Difetto di funzionamento perché i tasti sensore sono sporchi e/o coperti.

I tasti sensore non reagiscono oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura si spengono in automatico (v. cap. “Dispositivi di sicurezza”, capoverso “Spegnimento di sicurezza”). Se si appoggiano recipienti di cottura molto caldi sui tasti sensore/sulle spie è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

Mantenere puliti i tasti sensore e le spie. Non appoggiarvi oggetti e stoviglie molto calde.

Modalità di utilizzo

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

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.

Accendere il piano cottura.

- Toccare il tasto sensore ①.

Tutti i tasti sensore si accendono.

Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo alcuni secondi il piano cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare il livello di potenza

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola (v. cap. “Programmazione”). Se il piano cottura è acceso e si appoggiano delle stoviglie su una zona cottura, tutti i tasti sensore della scala numerica si accendono.

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Toccare sulla rispettiva scala numerica il tasto sensore abbinato al livello di potenza desiderato.

Spegnere la zona cottura/il piano cottura

- Per spegnere una zona cottura, toccare il tasto sensore 0 sulla rispettiva scala numerica.
- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone cottura, toccare il tasto sensore ①.

Spia calore residuo

Se una zona cottura è calda, dopo lo spegnimento rimane accesa la spia del calore residuo. A seconda della temperatura compare sopra i livelli di potenza 1, 2 e 3 rispettivamente un punto.

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



Pericolo di ustionarsi a causa delle zone cottura molto calde.

Al termine del processo cottura le zone sono molto calde.

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

Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione

- Toccare la scala numerica tra i tasti sensore.

I tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio sono più luminosi rispetto agli altri tasti.

Esempio:

se è stato impostato il livello di potenza 7., i tasti sensore 7 e 8 sono più luminosi degli altri tasti sensore.

Modalità di utilizzo

Area di cottura PowerFlex

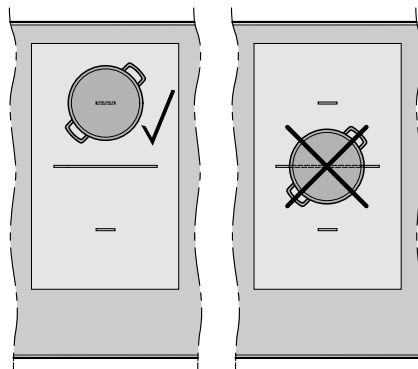
Le zone cottura PowerFlex si azionano in automatico per creare un'area di cottura PowerFlex quando si appoggiano stoviglie sufficientemente grandi (v. cap. "Panoramica", par. "Piano cottura"). Le impostazioni per l'area cottura sono gestite con la scala numerica della zona cottura PowerFlex anteriore o sinistra (a seconda del modello). Le zone cottura PowerFlex si possono accendere insieme o separare anche manualmente:

- toccare il tasto sensore .

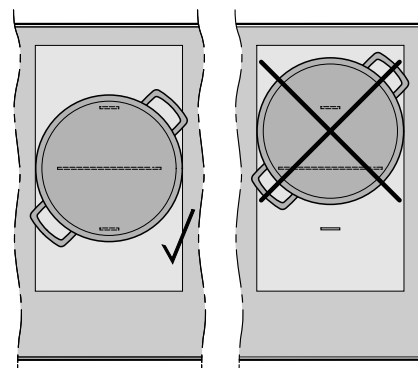
Posizionare le stoviglie

Rilevare l'abbinamento delle dimensioni delle stoviglie e della posizione dai dati relativi alle zone cottura del proprio modello di piano cottura (v. cap. "Panoramica", par. "Dati zone cottura").

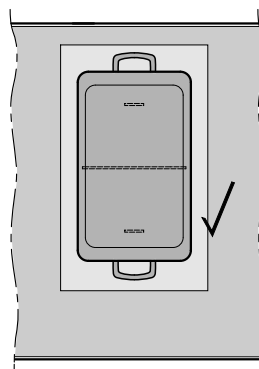
Zona di cottura PowerFlex



Area PowerFlex (pentola)



Area di cottura PowerFlex (casseruola)



Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona 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 il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale acustico e il tasto sensore inizia a lampeggiare.

Durante il periodo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia il livello di continuazione cottura impostato.

Con livelli di potenza ampliati (v. cap. "Programmazione") e un livello intermedio selezionato lampeggiano i i tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio.

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

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura impostato

oppure

- impostare un altro livello di potenza.

Livello di continuazione cottura*	Tempo inizio cottura [min. : sec.]
1	ca. 0:15
1.	ca. 0:15
2	ca. 0:15
2.	ca. 0:15
3	ca. 0:25
3.	ca. 0:25
4	ca. 0:50
4.	ca. 0:50
5	ca. 2:00
5.	ca. 5:50
6	ca. 5:50
6.	ca. 2:50
7	ca. 2:50
7.	ca. 2:50
8	ca. 2:50
8.	ca. 2:50
9	—

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

Modalità di utilizzo

Booster

Le zone cottura sono dotate di TwinBooster.

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. 15 minuti.

Se si attiva il Booster, si possono modificare le impostazioni delle zone cottura attive, v. cap. "Induzione", par. "Power Management".

È possibile utilizzare il Booster con max. 1 zona cottura o l'area di cottura PowerFlex contemporaneamente.

Se si attiva il Booster quando

- 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.

Attivare TwinBooster

Livello 1

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B**.

La spia ● per il livello TwinBooster 1 si accende.

Livello 2

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Toccare 2 volte il tasto sensore **B**.

La spia ●● per il livello TwinBooster 2 si accende.

Disattivare TwinBooster

- Toccare ripetutamente il tasto sensore **B** finché le spie si spengono oppure
- impostare un altro livello di potenza.


Tenere in caldo

La funzione tenere in caldo non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione.

La durata massima di Tenere in caldo è di 2 ore.

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Mescolare di tanto in tanto alimenti solidi o densi (purè di patate, stufato).
- 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.

Attivazione/disattivazione “Tenere in caldo”

- Toccare il tasto sensore  della zona cottura desiderata.

Area di regolazione

Il piano cottura di serie è programmato con 9 livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata è possibile ampliarlo a 17 livelli di potenza (v. cap. “Programmazione”).

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliato (17 livelli)
Fondere burro Preparare gelatina Sciogliere cioccolato	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.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) uova all'occhio di bue	6	5.-6.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese	6-7	6.-7
Arrostire a fuoco lento (per non surriscaldare i grassi) pesce, bistecche, salsicce	6-7	6.-7.
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate, ecc.	7	6.-7
Iniziare ad arrostire brasati	8	8-8.
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	9	9

I dati sono prettamente indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che i livelli di potenza siano differenti a seconda del recipiente di cottura usato. Con la pratica si imparerà a impostare il livello adatto a seconda dei recipienti di cottura usati. Se si utilizzano nuovi recipienti, di cui non si conoscono le caratteristiche pratiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Consigli per risparmiare energia elettrica

- Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.
- 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 arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

Timer

L'elemento Smart Line deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha 2 funzioni:

- per impostare una durata breve
- per lo spegnimento automatico di una zona cottura/di una resistenza/di un'area Teppan

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

È possibile impostare il tempo partendo da 1 minuto (0:01) fino a 9 ore e 59 minuti (9:59).

I tempi fino a 59 minuti vengono immessi in minuti (0:59), i tempi da 60 minuti in ore e minuti. I tempi vengono immessi nella sequenza ore, minuti decimali, minuti in unità.

Esempio:

59 minuti = 0:59 ore,

voce: 5-9

80 minuti = 1:20 ore,

voce: 1-2-0

Dopo l'immissione della prima cifra il display del timer rimane acceso, dopo l'immissione della seconda cifra, la prima cifra salta a sinistra, dopo l'immissione della terza cifra, la prima e la seconda cifra saltano verso sinistra.

Timer


Il tempo breve viene impostato con la scala numerica sinistra o anteriore sinistra (a seconda del modello).

Impostare il timer

- Toccare il tasto sensore .

Il display timer lampeggia (tempo breve).

- Impostare l'ora desiderata.

Se si preme il tasto sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il timer.

Modificare il timer

- Toccare il tasto sensore .

Il display timer lampeggia (tempo breve).

- Impostare l'ora desiderata.

Cancelare il tempo impostato sul timer

- Toccare il tasto sensore .

- Toccare 0 sulla scala numerica.

Spegnimento automatico

È possibile impostare una durata al termine della quale la zona cottura si spegne in automatico. La funzione può essere utilizzata contemporaneamente per tutte le zone cottura.

La zona cottura viene spenta automaticamente dalla funzione di spegnimento automatico se la durata programmata va oltre la durata d'esercizio massima consentita (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza").

Il tempo di spegnimento viene impostato rispettivamente sulla scala numerica della zona cottura che deve essere spenta in automatico.

Impostare il tempo di spegnimento

- Impostare un livello di potenza per la zona cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore ⌚.

Il display timer lampeggia (tempo breve).

- Impostare l'ora desiderata.

Se si preme il tasto sensore ⌚ oppure si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.

La spia relativa all'abbinamento delle zone cottura per lo spegnimento automatico lampeggia.

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più tempi di spegnimento, si visualizza la durata residua più breve e la rispettiva spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese.

- Se si vogliono visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, toccare il tasto sensore ⌚ della zona cottura desiderata.

Modificare il tempo di spegnimento

- Toccare il tasto sensore ⌚ finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.

Il display timer lampeggia (tempo breve).

- Impostare l'ora desiderata.

Cancellare il tempo di spegnimento


- Toccare il tasto sensore ⌚ finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.




Il display timer lampeggia (tempo breve).

- Toccare il tasto sensore \bar{I} sulla scala numerica.

Timer

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Se si utilizzano le funzioni contemporaneamente, compare sempre la durata più breve. Il tasto sensore  (tempo breve) oppure la spia della zona cottura con la durata più breve lampeggia.

- Se si vogliono visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, toccare il tasto sensore  o .
- Se per diverse zone cottura è programmato un tempo di spegnimento, toccare il tasto sensore  finché la spia per la zona cottura desiderata lampeggia.

Stop&Go

Con l'attivazione di Stop&Go il livello di potenza di tutte le zone cottura accese si riduce a 1.

I livelli di potenza delle zone cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano cottura. Tempo breve, tempi di spegnimento, tempi Booster e tempi per inizio cottura continuano a scorrere.

Dopo la disattivazione la temperatura delle zone cottura viene riportata automaticamente alla gradazione impostata inizialmente.

Se la funzione non viene disattivata entro 1 ora, il piano cottura si spegne.

Attivazione/disattivazione

- Toccare il tasto sensore II/▶.

Recall

Se nel corso del funzionamento l'elemento SmartLine è stato erroneamente spento, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. L'elemento SmartLine deve essere riacceso 10 secondi dopo lo spegnimento.

- Riaccendere l'elemento SmartLine.


I livelli di potenza impostati precedentemente lampeggiano.

- Toccare subito uno dei livelli di potenza lampeggianti.

L'apparecchio funziona con le impostazioni effettuate precedentemente.

Funzioni supplementari

Protezione per la pulizia


È possibile bloccare i tasti sensore dell'elemento SmartLine per 20 secondi per rimuovere p.es. lo sporco. Il tasto sensore  non viene bloccato.

Attivazione

- Toccare il tasto sensore .

Sul display del timer il tempo scorre a ritroso.

Disattivazione

- Toccare il tasto sensore  finché il display del timer scompare.

Modalità demo

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati l'elemento SmartLine senza riscaldamento.

Attivare/disattivare la modalità demo

- Accendere l'elemento SmartLine.
- Toccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Toccare e mantenere contemporaneamente i tasti sensore 0 e 2 per 6 secondi.

Sul display del timer lampeggia per alcuni secondi dE alternato a $0n$ (modalità demo attivata) o $0FF$ (modalità demo disattivata).

Visualizzare i dati elemento SmartLine

Visualizzare la denominazione del modello e la versione del software dell'elemento SmartLine. Sull'elemento SmartLine non vi devono essere stoviglie.

Denominazione modello

- Accendere l'elemento SmartLine.
- Toccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfioccare poi contemporaneamente i tasti sensore 0 e 4.

Sul display del timer lampeggiano alternandosi rispettivamente 2 cifre:

12 lampeggia alternato a 34 = CS 1234

Versione software

- Accendere l'elemento SmartLine.
- Toccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfioccare poi contemporaneamente i tasti sensore 0 e 3.

Sul display del timer appaiono delle cifre:

$2:00$ = Versione del software

Blocco accensione/Blocco comandi

Il blocco comandi si disattiva in caso di interruzione della corrente elettrica.

L'apparecchio è dotato di un blocco accensione e un blocco comandi. In questo modo l'elemento non può essere acceso; inoltre non è nemmeno possibile modificare le impostazioni.

Il **blocco accensione** viene attivato quando l'elemento SmartLine è spento. Quando il blocco accensione è attivo non è possibile accendere l'elemento né impostare il timer. Un timer impostato continua a scorrere. L'elemento SmartLine è programmato in modo che il blocco accensione debba essere attivato manualmente. La programmazione può essere impostata in modo che il blocco accensione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento dell'elemento SmartLine (v. cap. "Programmazione").


Il **blocco** è attivo quando l'elemento SmartLine è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi dell'elemento sono operativi solo parzialmente:

- I livelli di potenza impostati non possono essere modificati.
- È possibile modificare un timer impostato.
- L'elemento SmartLine può essere solo spento.

Se quando il blocco accensione e il blocco comandi sono attivi si tocca un tasto sensore che non è consentito atti-


vare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LDC* e suona un segnale acustico.

Attivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore  per 6 secondi.



I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *LDC*. Il blocco accensione è attivato.

Disattivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore  per 6 secondi.



Sul display timer compare brevemente *LDC*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco accensione è disattivato.

Attivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere contemporaneamente i tasti sensore  e  per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *LDC*. Il blocco è attivato.

Disattivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere premuti contemporaneamente i tasti sensore  e  per 6 secondi.

Sul display timer compare brevemente *LDC*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco è disattivato.

Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza

I tasti sensore sono coperti

Se uno o più tasti sensore rimangono coperti per più di 10 secondi, p.es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, l'elemento SmartLine si spegne automaticamente. Tramite il tasto sensore ⓘ lampeggia brevemente ⏏ e suona un segnale acustico.

Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne ⏏ e l'elemento SmartLine è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se la zona cottura viene riscaldata per un periodo straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona cottura si spegne e la spia di calore residuo si accende. Se si spegne e si accende, la zona cottura è di nuovo pronta per funzionare.

L'apparecchio è programmato di serie sul livello di sicurezza 0. In caso di necessità è possibile impostare un livello di sicurezza con una durata di funzionamento massima più breve (v. tabella).

Livello di potenza*	Durata massima di funzionamento [h:min]		
	Livello di sicurezza		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* I livelli di potenza con il punto sono disponibili solo con un range ampliato dei livelli di potenza (v. cap. "Aree di impostazione").

** Impostazione di serie

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 e/o il dissipatore di calore possano surriscaldarsi, il dispositivo antisurriscaldamento fa scattare una delle seguenti misure di protezione:

Bobine a induzione

- Si interrompe la funzione Booster attiva.
- Si riduce il livello di potenza impostato.
- La zona cottura si spegne in automatico. Sul display del timer lampeggia *Err* alternato a *044*.

È possibile rimettere in funzione la zona 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 cottura si spengono in automatico.

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


Nei seguenti casi può scattare la protezione antisurriscaldamento:

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

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



Programmazione

È possibile adattare la programmazione dell'elemento SmartLine alle proprie esigenze. Si possono modificare diverse impostazioni in sequenza.

Dopo aver visualizzato la programmazione compare il simbolo  e sul display timer *PC*. Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display del timer alternandosi *P:01* (programma 01) e *C:01* (codice).


Modificare la programmazione

Visualizzare la programmazione


- Toccare a **elemento SmartLine spento contemporaneamente** i tasti sensore  e **II/▶** finché appaiono il simbolo  e sul display del timer *PC*.

Impostare un programma


Per i numeri programma a due cifre, occorre dapprima impostare la cifra decimale.

- Toccare il tasto sensore  finché il numero programma desiderato appare sul display oppure toccare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Impostare il codice

- Toccare il tasto sensore  finché il codice desiderato appare sul display oppure toccare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Salvare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (p.es. *P:01*) toccare il tasto sensore  finché le spie si sono spente.

Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore **II/▶** finché le spie sono spente.

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:01	Modalità demo	C:00	Modalità demo non attiva
		C:01	Modalità demo on ³
P:03	Impostazione di serie	C:00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C:01	Ripristinare le impostazioni di serie
P:04	Numero livelli di potenza delle zone cottura	C:00	9 livelli di potenza + Booster
		C:01	17 livelli di potenza + Booster ⁴
P:06	Segnale di conferma quando si tocca un tasto sensore	C:00	off ⁵
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
P:07	Segnale acustico del timer	C:00	off
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
P:08	Blocco accensione	C:00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
P:09	Durata massima di funzionamento	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:12	Velocità di reazione dei tasti sensore	C:00	lenta
		C:01	normale
		C:02	rapida
P:15	Rilevamento pentola costante	C:00	Rilevamento pentola costante off
		C:01	Rilevamento pentola costante on

¹ I programmi non riportati non sono associati.

² Il codice impostato di serie è in grassetto.

³ Dopo aver acceso il piano cottura per alcuni secondi sul display del timer appare *dE*.

⁴ Nel testo e nelle tabelle i livelli di potenza ampliati sono visualizzati con un punto dietro la cifra per una migliore comprensione.

⁵ Il segnale di conferma del tasto sensore on/off non si spegne.

Indicazioni per organismi di controllo


Pietanze test secondo EN 60350-2


Di serie sono impostati 9 livelli di potenza.

Per la verifica secondo la norma impostare i livelli di potenza ampliati (v. capitolo “Programmazione”).

Pietanza test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Livello potenza	
			Preriscaldamento	Cuocere
Riscaldare olio	150	no	–	1–2
Crêpes	180 (fondo a strati)	no	9	5.–7.
Friggere patatine fritte surgelate	in base alla norma	no	9	9

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Spegnere il piano cottura. Far raffreddare le zone cottura prima di pulire il piano.

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Rimuovere subito i residui dei prodotti. Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi.


Far raffreddare l'elemento SmartLine prima di qualsiasi operazione di pulizia.

- Pulire l'elemento SmartLine e gli accessori al termine di ogni utilizzo.
- Asciugare l'elemento SmartLine al termine di ogni operazione di pulizia per evitare che vi si depositi del calcare.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per i piatti
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detersivi contenenti solventi
- detergenti per lavastoviglie
- spray per grill e forno
- detergenti per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomme cancella-sporco

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra l'elemento SmartLine e il piano di lavoro può danneggiarsi.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.


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 non si rimuovono più. Pulire la superficie in vetroceramica con regolarità con un prodotto apposito.

- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire infine accuratamente la superficie in vetroceramica con lo speciale detersivo per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta") o con un prodotto comune per vetroceramica e con carta cucina oppure un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se la superficie in vetroceramica è ancora calda in quanto potrebbe causare macchie. Osservare le indicazioni del produttore del prodotto detersivo.
- Eliminare i residui dei prodotti di pulizia con un panno umido, quindi asciugare la superficie in vetroceramica.

Nei successivi procedimenti di cottura, i residui dei prodotti di pulizia potrebbero fissarsi sulla vetroceramica e danneggiarla. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detersivo.

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Nel corso del processo di cottura le superfici sono molto calde.

Indossare i guanti da cucina prima di rimuovere dalla vetroceramica calda residui di zucchero, plastica o carta stagnola con l'apposito raschietto.

- Spegnerne immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo.
- Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica una volta raffreddata come descritto sopra.

Cosa fare se...

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare e possibilmente eliminare le cause dei guasti.

Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver acceso l'elemento SmartLine o aver premuto un tasto sensore, per alcuni secondi sul display del timer appare <i>LOC</i>.	Blocco accensione o blocco comandi attivato. ■ Disattivare il blocco accensione o il blocco comandi (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Blocco accensione/Blocco comandi").
Dopo aver acceso l'elemento SmartLine, sul display del timer appare <i>dE</i>. L'elemento SmartLine non riscalda.	L'apparecchio è in modalità demo. ■ Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 2 finché sul display del timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i> .
L'elemento SmartLine si è spento in automatico. Al momento della riaccensione compare tramite il tasto sensore On/Off $\text{\textcircled{1}}$ un <i>E</i>.	Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco e/o gli oggetti (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza").
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>30</i> e suona un segnale acustico.	L'elemento SmartLine è allacciato in modo scorretto. ■ Staccare l'elemento SmartLine dalla rete elettrica. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>044</i>.	È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Dispositivo antisurriscaldamento".
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>047</i>, <i>048</i> o <i>049</i>.	La ventola è bloccata o difettosa. ■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto. ■ Se la segnalazione di guasto riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

Problema	Causa e rimedio
Sul display timer viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	<p>Si è verificato un guasto nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Interrompere l'alimentazione di corrente elettrica dell'elemento SmartLine per circa 1 minuto.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Cosa fare se...

Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
Il livello di potenza impostato lampeggia.	Sulla zona cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte. <ul style="list-style-type: none">■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. "Induzione", capoverso "Stoviglie adatte").
I tasti sensore reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono.	La sensibilità dei tasti sensore si è modificata. <ul style="list-style-type: none">■ Accertarsi innanzitutto che l'elemento SmartLine non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda l'elemento non sia troppo buia.■ Rimuovere eventualmente qualsiasi stoviglia e pulire i residui presenti sull'elemento SmartLine. Accertarsi che l'intero elemento SmartLine e i tasti sensore non siano coperti.■ Interrompere l'alimentazione di corrente elettrica dell'elemento SmartLine per circa 1 minuto.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente se sulla zona di cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supera la potenza totale possibile. <ul style="list-style-type: none">■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
La zona cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none">■ Accendere nuovamente la zona cottura (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", capoverso "Spegnimento di sicurezza").
La zona cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.	È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none">■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", capoverso "Dispositivo antisurriscaldamento".
Una zona cottura o l'intero apparecchio si spegne automaticamente.	È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none">■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", capoverso "Dispositivo antisurriscaldamento".

Problema	Causa e rimedio
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. ■ Vedi capitolo “Dispositivi di sicurezza”, capoverso “Dispositivo antisurriscaldamento”.

Cosa fare se...

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Le stoviglie conducono male il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
L'elemento SmartLine non si accende.	L'elemento SmartLine non riceve corrente. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Per ca. 1 minuto staccare l'elemento SmartLine dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore del rispettivo fusibile o svitare completamente il fusibile o – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'elemento SmartLine non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.
Quando si mette in funzione il nuovo piano cottura si generano odori e vapori.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver spento l'elemento SmartLine si sente un rumore.	La ventola funziona finché l'elemento SmartLine si raffredda e poi si spegne automaticamente.

Accessori su richiesta

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

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele.it.

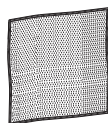
In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



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

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

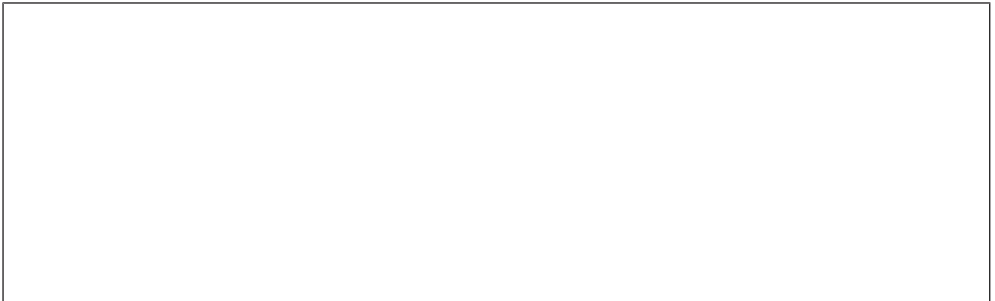
È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che il modello corrisponda ai dati riportati sul retro di questo documento.




Garanzia


La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.


Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

 **Danni causati da montaggio errato.**
Un montaggio errato può danneggiare l'elemento SmartLine.
Far montare l'elemento SmartLine solo da personale qualificato.

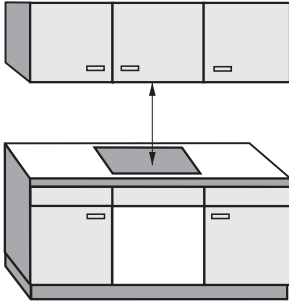
 **Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.**
Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.
Far allacciare l'elemento SmartLine alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

 **Danni causati da oggetti caduti.**
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare l'elemento SmartLine.
Montare quindi l'elemento SmartLine solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

- ▶ Le impiallacciature 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.
- ▶ L'elemento SmartLine non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
- ▶ Questo elemento SmartLine può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento delle fiamme.
- ▶ Dopo il montaggio dell'elemento SmartLine il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Rispettare le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra l'elemento SmartLine



Tra l'elemento SmartLine e una cappa aspirante posta al di sopra dell'apparecchio è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice.

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (p.es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 500 mm.

Se sotto una cappa aspirante sono montati più elementi SmartLine, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, rispettare la distanza maggiore.

Installazione

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

L'elemento SmartLine deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

Sul retro dell'elemento SmartLine deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete alta di un mobile o di una stanza.

Su un lato dell'elemento SmartLine (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③ rispetto alla parete alta di un mobile o della stanza, mentre sul lato opposto una distanza minima di 300 mm.

① Distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:

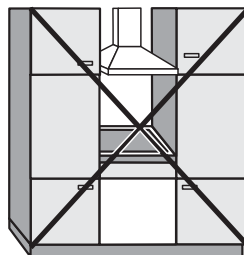
50 mm

② Distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:

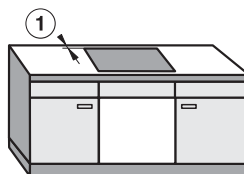
50 mm.

③ Distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:

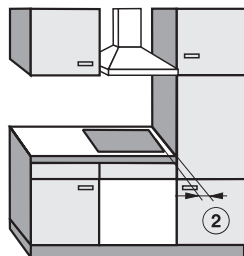
50 mm.



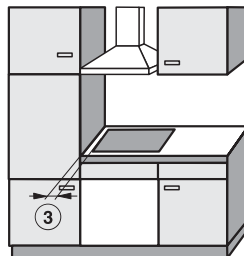
non consentito



consigliato



non consigliato



non consigliato

Distanza minima sotto l'elemento SmartLine

Per garantire la corretta aerazione dell'elemento SmartLine, sotto il piano cottura è necessario mantenere una distanza minima verso un forno, un ripiano intermedio o un cassetto.

La distanza minima dal bordo inferiore dell'elemento SmartLine fino

- al bordo superiore di un forno: 15 mm
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: 15 mm
- al bordo superiore del cassetto: 5 mm
- alla base del cassetto: 75 mm

Ripiano intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un elemento SmartLine non è necessario ma è consentito.

Per la posa del cavo di alimentazione elettrica, sul retro è necessaria una fessura d'aria di 10 mm. Per migliorare l'aerazione dell'elemento SmartLine si consiglia una fessura di aria di 20 mm.

Installazione

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.

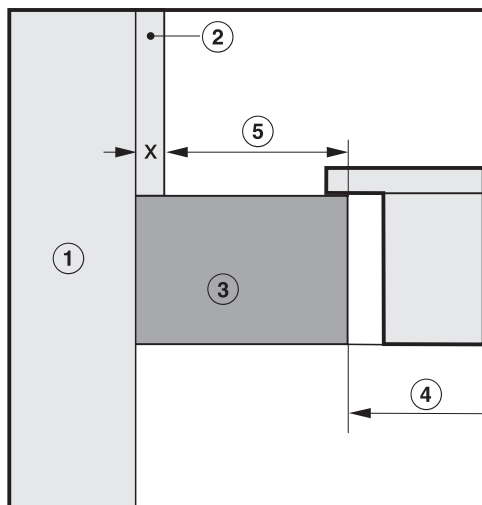
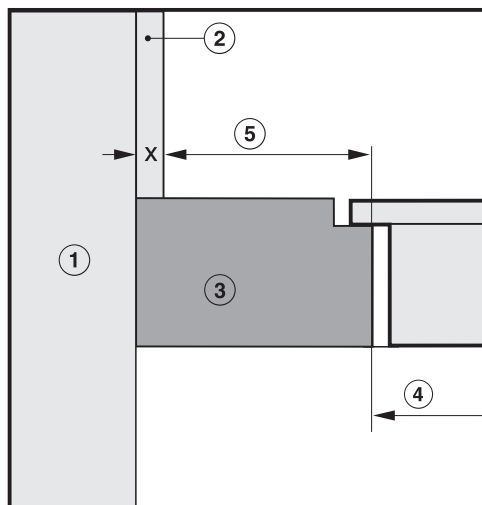
Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Incasso a filo

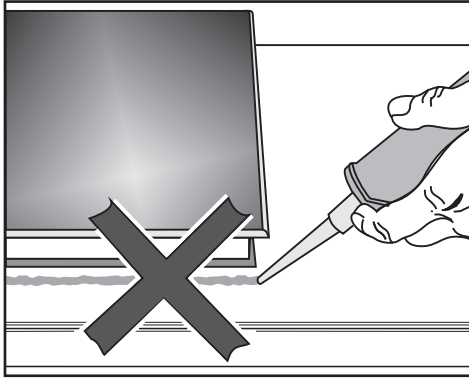
Incasso rialzato



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

Indicazioni relative al montaggio – cornice rialzata

Guarnizione tra elemento SmartLine e piano di lavoro

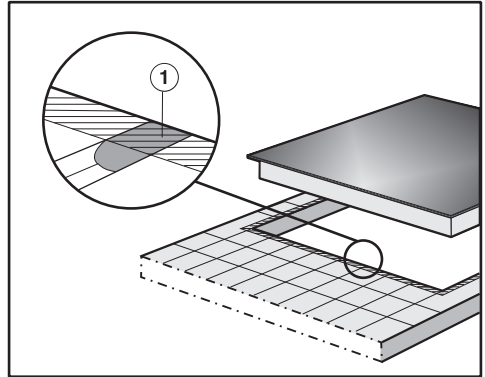


Elemento SmartLine e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio dell'elemento, se viene applicato del materiale isolante per le fessure.

Non utilizzare materiale isolante per fessure tra l'elemento SmartLine e il piano di lavoro.

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

Piano di lavoro in piastrelle



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

Nastro di guarnizione

Se l'elemento SmartLine in caso di intervento dell'assistenza tecnica viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento SmartLine si danneggi.

Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

Installazione

Incasso di più elementi

SmartLine

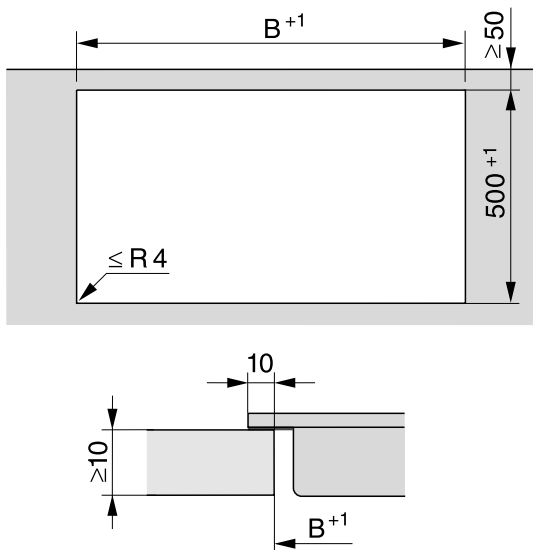
Nelle fessure tra i singoli elementi SmartLine viene spruzzato del materiale isolante in silicone resistente alle alte temperature (min. 160 °C). Per l'incasso a filo la fessura tra elemento/i SmartLine e piano di lavoro deve essere spruzzata inoltre con isolante in silicone resistente ad alte temperature (min. 160 °C).

Dopo l'incasso gli elementi SmartLine devono essere accessibili dal basso affinché il cassetto inferiore possa essere tolto a scopo di manutenzione. Se gli elementi SmartLine non sono accessibili dal basso, il materiale isolante per le fessure deve essere rimosso affinché essi possano essere smontati.

Combinazione con l'aspiratore per piano cottura


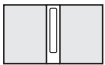
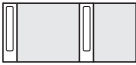
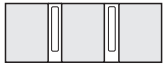



Se l'elemento SmartLine viene incassato in combinazione con un aspiratore per piano cottura, deve essere montato dapprima l'aspiratore.

Intaglio piano di lavoro – cornice rialzata







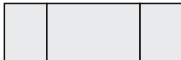



Installazione

Montaggio con aspiratore per piano cottura

Combinazioni	Numero x larghezza [mm]		Misura B [mm]
	Elementi di cottura	Aspiratore per piano cottura	
	1 x 378	1 x 120	481
	2 x 378	1 x 120	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1226
	3 x 378	2 x 120	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1607
	4 x 378	2 x 120	1746
	1 x 620	2 x 120	845

Montaggio senza aspiratore per piano cottura

Combinazioni	Numero x larghezza [mm] Elementi di cottura	Misura B [mm]
	1 x 378	359
	2 x 378	740
	1 x 378 1 x 620	982
	3 x 378	1121
	2 x 378 1 x 620	1363
	4 x 378	1502
	2 x 378 1 x 800	1554
	2 x 378 1 x 936	1680

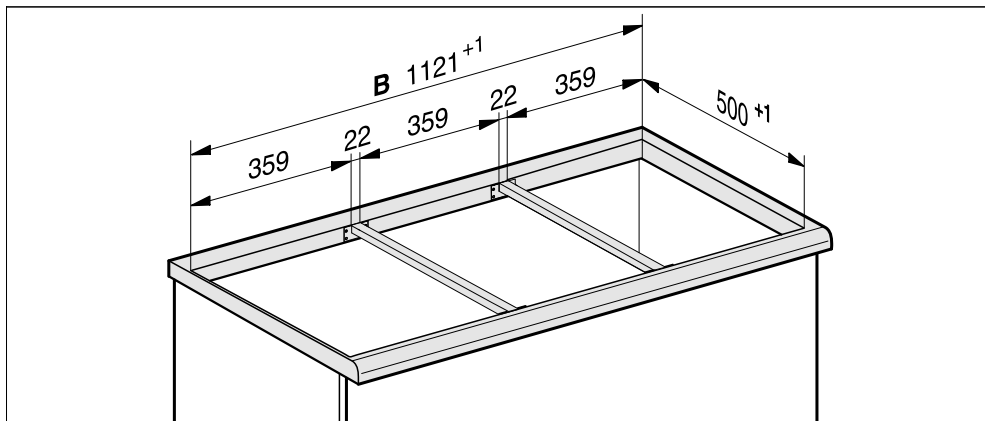
Installazione

Listelli di copertura – cornice rialzata

Se si montano più elettrodomestici, è necessario applicare dei listelli intermedi tra di loro.

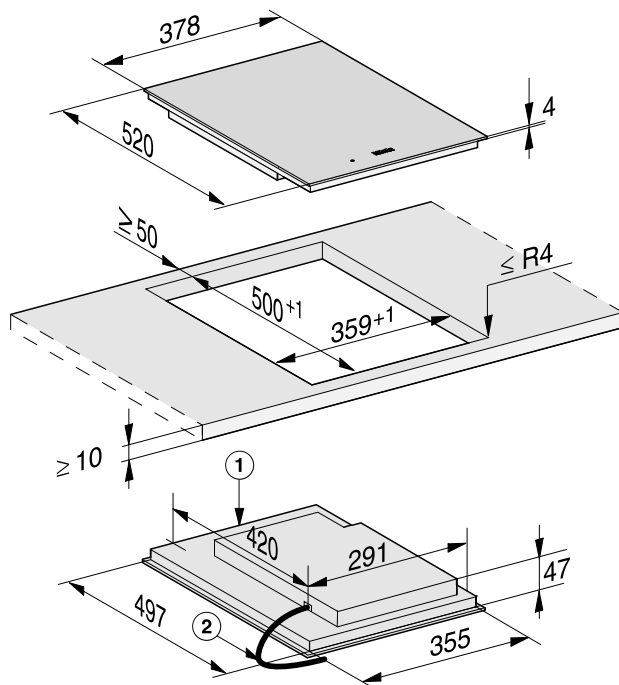
Sono necessarie le graffe fornite solo per l'incasso di un CSDA 700x FL.

Montaggio di 3 elementi e 2 listelli di copertura



Misure d'incasso – rialzato

Tutte le misure sono indicate in mm.



① Parte anteriore

② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

Installazione

Incasso – cornice rialzata

Predisporre il piano di lavoro

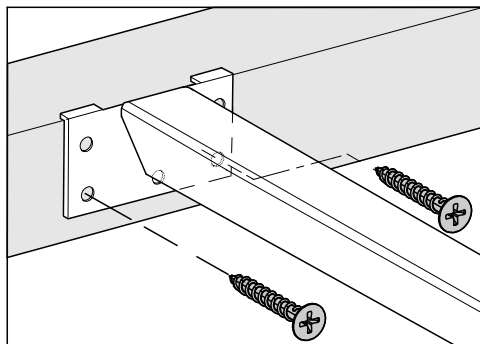
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").
- Sigillare le superfici di intaglio dei **piani di lavoro in legno** con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

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

Montare i listelli di copertura

Utilizzare i fori centrali per le viti se a destra o a sinistra accanto al listello intermedio si montano i seguenti elementi SmartLine: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

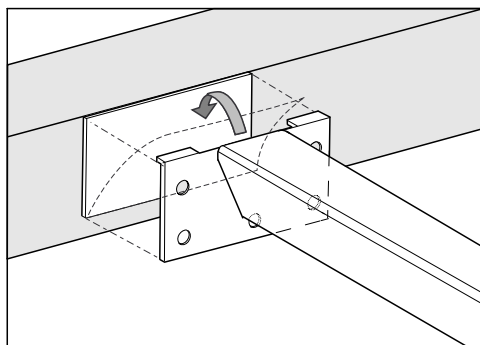
Piano di lavoro in legno



- Applicare i listelli intermedi a filo sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare i listelli intermedi con le viti per legno 3,5 x 25 mm in dotazione.

Piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare i listelli di copertura è necessario del nastro biadesivo forte (non in dotazione).



- Applicare il nastro adesivo al bordo superiore dell'intaglio.
- Applicare i listelli intermedi a filo sul bordo superiore dell'intaglio.
- Premere i listelli di copertura.

Incassare l'elemento SmartLine

- Incollare il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento SmartLine. Non applicare il nastro di guarnizione sotto tensione.
- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Appoggiare l'elemento SmartLine nell'intaglio del piano di lavoro. Accertarsi che:
 - la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta
 - tutte le larghezze colonna siano uniformi
- Se la guarnizione agli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile ritoccare i raggi ($\leq R4$) accuratamente con un seghetto a balestra.

Non utilizzare in nessun caso altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. del silicone.

- Collegare l'elemento SmartLine alla rete elettrica.
- Collegare eventualmente l'elemento SmartLine all'afflusso gas (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento gas").
- Controllare il funzionamento dell'elemento SmartLine.
- Spruzzare nelle fessure tra i singoli elementi del materiale isolante in silicone resistente alle alte temperature (min. 160 °C).

Materiale per riempire le fughe non adatto può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

Installazione

Indicazioni per l'incasso – a filo

Un incasso a filo è possibile solo nei piani di lavoro in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

La larghezza interna del mobile deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", par. "Misure di incasso - a filo") in modo che, una volta incassato, l'elemento SmartLine sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se l'elemento non è liberamente accessibile dal basso dopo l'incasso, occorre rimuovere la guarnizione dalle fessure affinché il piano cottura possa essere smontato.

Piani di lavoro in pietra naturale

L'elemento SmartLine viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

Legno massello, piani di lavoro piastrellati, piani di lavoro in vetro

L'elemento SmartLine viene fissato nell'intaglio con listelli in legno. Questi listelli devono essere messi a disposizione da parte del committente e non fanno parte della fornitura di serie.

Nastro di guarnizione

Se l'elemento SmartLine in caso di intervento dell'assistenza tecnica viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento SmartLine si danneggi. Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

Incasso di più elementi SmartLine


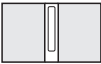





Nelle fessure tra i singoli elementi SmartLine viene spruzzato del materiale isolante in silicone resistente alle alte temperature (min. 160 °C). Per l'incasso a filo la fessura tra elemento/i SmartLine e piano di lavoro deve essere spruzzata inoltre con isolante in silicone resistente ad alte temperature (min. 160 °C).

Dopo l'incasso gli elementi SmartLine devono essere accessibili dal basso affinché il cassetto inferiore possa essere tolto a scopo di manutenzione. Se gli elementi SmartLine non sono accessibili dal basso, il materiale isolante per le fessure deve essere rimosso affinché essi possano essere smontati.

Combinazione con l'aspiratore per piano cottura








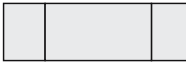
Se l'elemento SmartLine viene incassato in combinazione con un aspiratore per piano cottura, deve essere montato dapprima l'aspiratore.

Montaggio con aspiratore per piano cottura

Combinazioni	Numero x larghezza [mm]		Misura A [mm]	Misura B [mm]
	Elementi di cottura	Aspiratore per piano cottura		
	1 x 378	1 x 120	505	481
	2 x 378	1 x 120	886	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1250	1226
	3 x 378	2 x 120	1389	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1631	1607
	4 x 378	2 x 120	1770	1746
	1 x 620	2 x 120	869	845

Installazione

Montaggio senza aspiratore per piano cottura

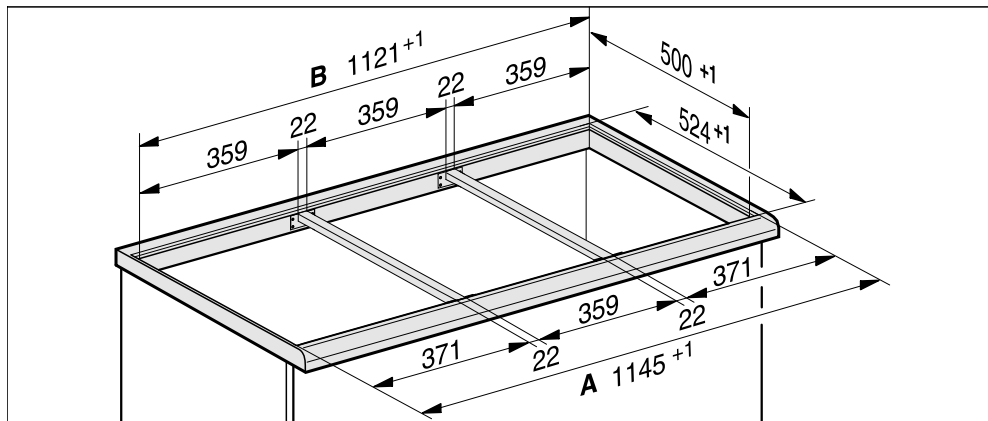
Combinazioni	Numero x larghezza [mm] Elementi di cottura	Misura A [mm]	Misura B [mm]
	1 x 378	383	359
	2 x 378	764	740
	1 x 378 1 x 620	1006	982
	3 x 378	1145	1121
	2 x 378 1 x 620	1387	1363
	4 x 378	1526	1502
	2 x 378 1 x 800	1567	1543
	2 x 378 1 x 936	1703	1679

Listelli intermedi – a filo

Se si montano più elettrodomestici, è necessario applicare dei listelli intermedi tra di loro.

Sono necessarie le graffe fornite solo per l'incasso di un CSDA 700x FL.

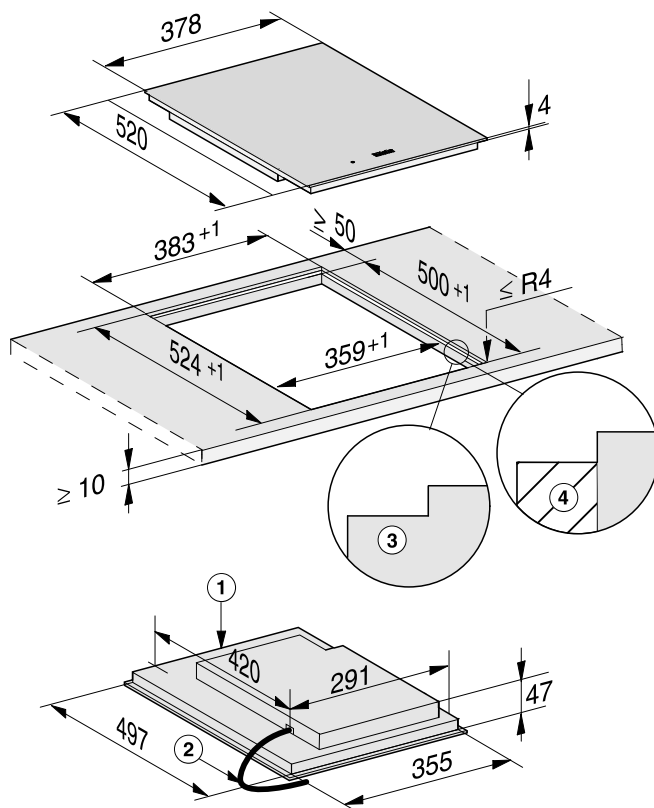
Montaggio di 3 elementi e 2 listelli di copertura



Installazione

Misure d'incasso - a filo

Tutte le misure sono indicate in mm.



- ① Parte anteriore
- ② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm
- ③ Fresatura a scalino (immagini dei dettagli v. cap. "Installazione", par. "Intaglio piano di lavoro - a filo")
- ④ Listello in legno 12 mm (non fornito, immagini dei dettagli v. cap. "Installazione", par. "Intaglio piano di lavoro - a filo")

Incasso – a filo

Predisporre il piano di lavoro

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").
- 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. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

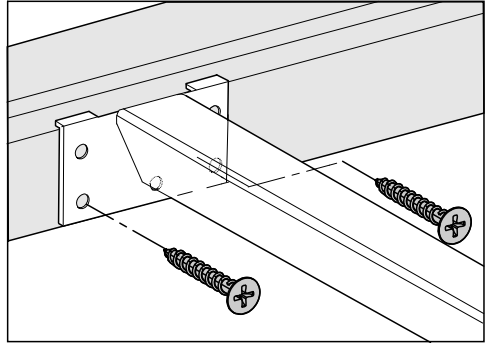
Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

- Fissare nei piani di lavoro in legno i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro. Per la CS 7611 FL fissare il listello in legno 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.

Montare i listelli di copertura

Utilizzare i fori centrali per le viti se a destra o a sinistra accanto al listello intermedio si montano i seguenti elementi SmartLine:CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

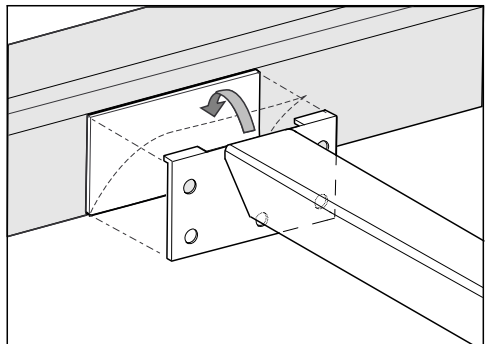
Piano di lavoro in legno



- Appoggiare i listelli di copertura a filo del livello inferiore della fresatura a gradino.
- Fissare i listelli intermedi con le viti per legno 3,5 x 25 mm in dotazione.

Piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare i listelli di copertura è necessario del nastro biadesivo forte (non in dotazione).



- Applicare il nastro adesivo al livello inferiore della fresatura a gradino.
- Appoggiare i listelli di copertura a filo del livello inferiore della fresatura a gradino.
- Premere i listelli di copertura.

Installazione


Incassare l'elemento SmartLine

- Incollare il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento SmartLine. Non applicare il nastro di guarnizione sotto tensione.
- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Appoggiare l'elemento SmartLine nell'intaglio del piano di lavoro. Accertarsi che:
 - la guarnizione dell'apparecchio poggia sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta
 - tutte le larghezze colonna siano uniformi
- Collegare l'elemento SmartLine alla rete elettrica.
- Collegare eventualmente l'elemento SmartLine all'afflusso gas (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento gas").
- Controllare il funzionamento dell'elemento SmartLine.
- Spruzzare nelle fessure tra i singoli elementi e tra gli elementi e il piano di lavoro del materiale isolante in silicone resistente alle alte temperature (min. 160 °C).

Materiale per riempire le fughe non adatto può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della condotta di messa a terra (p.es. scossa elettrica).

Far allacciare l'elemento SmartLine alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

L'elettricista qualificato deve conoscere e rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti.

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Dati di allacciamento

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Interruttore differenziale (salvavita)


Per aumentare la sicurezza il VDE raccomanda di proporre all'elemento SmartLine un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

Dispositivi di separazione

L'elemento SmartLine deve poter essere disattivato mediante dispositivi di stacco 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.

Installazione

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

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

Per staccare l'elettrodomestico dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.


Fusibili da incasso

- (interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

Interruttore di sicurezza FI

- Interruttore automatico differenziale (salvavita): portare l'interruttore principale da 1 (on) a 0 (off) oppure premere il tasto di controllo.

Sostituire il cavo di alimentazione

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.

Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 V2V2-F con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

Le schede prodotti dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegate di seguito.

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	CS 7612
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile	1. = 230x390 mm
	2. =
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	3. =
	4. =
	5. =
	6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 184,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	184,6 Wh/kg

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.

Strada di Circonvallazione, 27
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

info@miele.it

CS 7612

it-IT

M.-Nr. 10 757 151 / 03