

## Instrucțiuni de utilizare și instalare Plite cu inducție



Citiți **în mod obligatoriu** aceste instrucțiuni de utilizare și instrucțiunile de instalare înainte de amplasare – instalare – punerea în funcțiune. Astfel, vă protejați și evitați pagubele.



<b>Indicații de siguranță și avertizări</b> .....	<b>7</b>
<b>Sustenabilitate și protecția mediului înconjurător</b> .....	<b>18</b>
<b>Mod de funcționare</b> .....	<b>19</b>
Plită.....	19
KM 7360 FR, KM 7360 FL .....	19
KM 7361 FR, KM 7361 FL .....	20
KM 7363 FR, KM 7363 FL.....	21
KM 7373 FR, KM 7373 FL.....	22
Elemente de comandă și afișaj.....	23
Date despre arzătoare .....	25
Powermanagement .....	29
Principiu de funcționare.....	30
Conectare la rețea .....	31
Miele@home.....	31
Conexiune directă la hotă .....	31
Funcții.....	32
Con@ctivity 3.0.....	32
Recunoașterea permanentă a vasului de gătit .....	32
Recunoașterea vasului și a mărimii acestuia .....	32
Zonă de gătit Flex.....	32
Booster.....	32
Stop&Go .....	32
Trepte de putere avansate .....	32
Încălzire automată .....	32
Timer .....	32
Funcția Blocare comenzi .....	33
Blocarea de siguranță.....	33
Funcția Recall .....	33
Menținere la cald .....	33
Programare .....	33
Mod demonstrativ .....	33
Indicator de căldură reziduală.....	33
Oprire de siguranță.....	34
Protecție la supraîncălzire .....	35
Afișarea datelor plitei.....	35
<b>Punerea în funcțiune</b> .....	<b>36</b>
Despachetarea plitei .....	36
Curățarea plitei înainte de prima utilizare .....	36
Prima punere în funcțiune a plitei .....	36

# Cuprins

---

Miele@home .....	37
Instalarea aplicației Miele.....	37
Configurarea Miele@home.....	37
Configurați o conexiune directă cu hotă .....	41
<b>Operarea .....</b>	<b>43</b>
Instrucțiuni de siguranță pentru operare .....	43
Pornirea plitei.....	44
Oprirea plitei/arzătorului.....	44
Poziționarea vaselor de gătit.....	44
Treaptă de putere .....	45
Setarea treptelor de putere .....	45
Setarea treptei de putere – interval de setare extins .....	45
Modificarea treptelor de putere.....	45
Interconectare/separare manuală a zonelor de gătit Flex .....	45
Booster .....	46
Activarea funcției Booster .....	46
Dezactivarea funcției Booster.....	46
Activarea/dezactivarea Stop&Go .....	46
Încălzire automată.....	47
Activarea încălzirii automate .....	47
Dezactivarea încălzirii automate .....	47
Timer .....	48
Setați intervalul de timp.....	48
Setarea cronometrului .....	48
Modificarea cronometrului .....	48
Ștergerea cronometrului .....	48
Setarea timpului de oprire .....	49
Schimbarea timpului de oprire.....	49
Ștergerea timpului .....	49
Setați mai multe ore de oprire .....	49
Afișarea timpilor de oprire .....	49
Utilizarea simultană a funcțiilor timerului.....	49
Funcția Blocare comenzi .....	50
Activarea funcției Blocare comenzi.....	50
Dezactivarea funcției Blocare comenzi .....	50
Blocarea de siguranță .....	50
Activarea funcției Blocare de siguranță.....	50
Dezactivarea funcției Blocare de siguranță.....	50
Activarea funcției Recall.....	51
Activarea/dezactivarea funcției Menținere la cald .....	51

Date plită .....	51
Afișare model/număr de serie.....	51
Afișare versiune de software.....	51
Activarea/dezactivarea modului demonstrativ .....	52
<b>Intervale de setare .....</b>	<b>53</b>
<b>Bine de știut .....</b>	<b>54</b>
Cum funcționează plitele cu inducție .....	54
Zgomote.....	54
Veselă.....	55
<b>Ajustarea setărilor.....</b>	<b>57</b>
<b>Curățare și îngrijire.....</b>	<b>60</b>
<b>Remediarea problemelor.....</b>	<b>62</b>
Mesaje pe afișaj/pe Display.....	62
Comportament neașteptat .....	64
Rezultat nesatisfăcător .....	65
Probleme generale sau defecțiuni tehnice .....	65
<b>Serviciul de asistență tehnică .....</b>	<b>66</b>
Contact în caz de defecțiuni .....	66
Etichetă cu date tehnice.....	66
Garanție .....	66
Informații pentru institutele de testare .....	67
<b>Accesorii opționale .....</b>	<b>68</b>
<b>Instalarea .....</b>	<b>69</b>
Instrucțiuni de siguranță pentru instalare .....	69
Instrucțiuni suplimentare de siguranță pentru instalarea pe suprafață .....	71
Instrucțiuni suplimentare de siguranță pentru instalarea la nivel .....	72
Distanțe de siguranță.....	73
Dimensiuni de instalare pentru montaj pe suprafață .....	80
KM 7360 FR, KM 7361 FR.....	80
KM 7360 FL, KM 7361 FL.....	81
KM 7363 FR.....	82
KM 7363 FL.....	83
KM 7372 FR, KM 7373 FR .....	84
KM 7372 FL, KM 7373 FL.....	85

# Cuprins

---

Dimensiuni de instalare pentru montaj la nivel .....	86
KM 7360 FL, KM 7361 FL .....	86
KM 7363 FL.....	87
KM 7372 FL, KM 7373 FL.....	88
Instalați plita plat .....	89
Instalarea plitei la nivel cu suprafața .....	90
Conectare la rețeaua electrică.....	91
Fișe de date ale produselor .....	94
Declarație de conformitate .....	96

## Indicații de siguranță și avertizări

Această plită corespunde normelor de siguranță în vigoare. Utilizarea sa incorectă poate cauza însă accidentarea utilizatorilor și daune materiale.

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și instalare înainte de a utiliza plita pentru prima dată. Acestea conțin informații importante privind instalarea, siguranța, utilizarea și întreținerea aparatului. Astfel vă protejați și evitați pagubele la plită.

Conform standardului IEC 60335-1, compania Miele vă sugerează în mod explicit să citiți și să urmați capitolul privind instalarea aparatului, precum și indicațiile de siguranță și avertizările.

Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru pagubele produse în urma nerespectării acestor indicații.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și instalare și transmiteți-le unui eventual viitor proprietar.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Întrebuințare adecvată

- ▶ Această plită este destinată utilizării casnice și în spații de lucru și rezidențiale similare.
- ▶ Această plită nu este proiectată pentru utilizare în exterior.
- ▶ Utilizați această plită exclusiv ca aparat electrocasnic, la pregătirea și menținerea caldă a mâncărilor. Orice altă întrebuințare a aparatului este interzisă.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze plita, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării. Aceste persoane pot folosi aparatul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.



### Siguranța copiilor

- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de plită, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi plita fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acesteia le-a fost clar explicată și dacă o pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească plita.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea plitei. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu plita.
- ▶ Atunci când este în funcțiune, plita se încinge și rămâne astfel pentru un timp și după ce a fost oprită. Țineți copiii la distanță de plită până când aceasta se răcește, astfel încât să poată fi exclus orice pericol de arsuri.
- ▶ Pericol de arsuri. Nu depozitați nimic ce ar putea atrage atenția copiilor în locurile de depozitare de deasupra sau din vecinătatea plitei. Copiii ar putea fi tentați să se urce pe plită.
- ▶ Pericol de arsuri și opărire. Rotiți mânerul oalelor și ale tigăilor spre interior, astfel încât copiii să nu tragă de ele și să se ardă.
- ▶ Pericol de asfixiere. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia. Prin joacă, aceștia se pot sufoca înfășurându-se în ambalaje sau punându-și-le peste față.
- ▶ Folosiți funcția Blocare comenzi pentru ca aparatul să nu poată fi pornit de copii, dacă aceștia nu sunt supravegheați. Atunci când utilizați plita, activați funcția Blocare, astfel încât copiii să nu poată modifica setările (selectate).

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Avarierea aparatului vă poate pune în pericol siguranța. Înainte de a pune în funcțiune plita, verificați să nu prezinte semne externe vizibile de avariere. Nu utilizați niciodată un aparat avariât.
- ▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.  
Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Siguranța electrică a plitei este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de împământare instalat conform normelor aplicabile. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice a plitei (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avarierea plitei.  
Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta plita la rețeaua de energie electrică.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Din motive de siguranță, această plită trebuie încastrată înainte de utilizare.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestei plite în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).
- ▶ Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a plitei.  
Nu deschideți niciodată carcasa plitei.
- ▶ Dacă plita este supusă unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Plita nu este destinată utilizării împreună cu un cronometru extern sau cu un sistem de comandă la distanță.
- ▶ Plita trebuie conectată la rețeaua electrică de către un electrician calificat (consultați capitolul „Instalare”, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică”).
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un electrician calificat cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare”, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică”).

## Indicații de siguranță și avertizări

---

► În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, plita trebuie deconectată complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:

- siguranțele instalației electrice sunt decuplate;
- dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sunt demontate complet;
- ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecăr.

► Pericol de electrocutare. Dacă plita este defectă sau suprafața vitroceramică prezintă urme de ciobire, zgâriere sau fisurare, nu utilizați plita sau opriți-o imediat. Deconectați plita de la rețeaua electrică. Contactați Serviciul Clienți.

► Dacă plita a fost instalată în spatele unui front de mobilier (de ex. în spatele unei uși), nu închideți niciodată frontul de mobilier în timp ce utilizați plita. În spatele frontului de mobilier se acumulează căldură și umiditate. Acestea pot provoca deteriorarea aparatului, a unității de încălzire și a pardoselii. Închideți frontul de mobilier abia după ce se sting indicatoarele de căldură reziduală.

### Utilizare corectă

- ▶ Atunci când este în funcțiune, plita se încinge și rămâne astfel pentru un timp și după ce a fost oprită. Pericolul de arsuri încetează doar atunci când indicatorii de căldură reziduală s-au stins.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată plita nesupravegheată când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți plita. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
- ▶ Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul utilizării. Supravegheați continuu operațiunile de fierbere și de prăjire de scurtă durată.
- ▶ Flăcările pot aprinde filtrele de grăsime ale unei hote. Nu flambați niciodată sub o hotă.
- ▶ Nu încălziți doze de spray, lichide ușor inflamabile sau materiale inflamabile deoarece acestea se pot aprinde. Așadar nu depozitați niciodată obiecte ușor inflamabile în sertarele situate direct sub plită. Eventualele cutii pentru tacâmuri existente în apropiere trebuie să fie fabricate din materiale rezistente la temperaturi înalte.
- ▶ Nu încălziți niciodată vase goale pe plită.
- ▶ În timpul fierberii și încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune și acestea pot plesni. Nu utilizați plita pentru fierberea și încălzirea conservelor.
- ▶ Nu acoperiți plita, deoarece materialul cu care o acoperiți se poate aprinde, poate crăpa sau se poate topi dacă plita este pornită accidental sau ca urmare a căldurii reziduale. Nu acoperiți niciodată plita cu plăci, șervete sau folie de bucătărie.
- ▶ Atunci când plita este pornită intenționat sau accidental sau dacă emană căldură reziduală, există pericolul ca eventualele obiecte metalice lăsate pe plită să se încingă. Alte materiale se pot topi sau se pot aprinde. Capacele umede ale vaselor pot adera la suprafața vitroceramică, fiind dificil de desprins. Nu utilizați plita ca suprafață de depozitare a obiectelor. După utilizare, opriți arzătoarele!

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Vă puteți arde dacă intrați în contact cu plita încinsă. Folosiți mănuși de bucătărie sau prosoape pentru apucarea cratițelor în timp ce utilizați plita încinsă. Utilizați doar mănuși sau prosoape uscate. Materialele textile ude sau umede conduc căldura mai bine și pot provoca arsuri ca urmare a aburilor.
- ▶ Când folosiți un aparat electric (de exemplu, un blender manual) în apropierea plitei, nu lăsați cablul de alimentare să atingă plita încinsă. Izolația cablului se poate deteriora.
- ▶ Curățați granulele de sare, zahăr sau nisip, de ex. de pe legume, deoarece acestea pot zgâria plita dacă ajung sub baza vaselor pentru gătit. Aveți grijă ca suprafața vitroceramică și baza vaselor pentru gătit să fie curate, înainte de a pune vasele pe plită.
- ▶ Obiectele (chiar și cele ușoare, precum o solniță) scăpate pe suprafața vitroceramică pot cauza crăpături sau spărturi. Aveți grijă să nu scăpați obiecte pe suprafața vitroceramică.
- ▶ Obiectele încinse așezate pe butoanele cu senzori și pe afișajele plitei pot avaria componentele electronice de sub acestea. Nu așezați niciodată oale sau tigăi încinse pe butoanele cu senzori și pe afișaje.
- ▶ Nu lăsați să se topească pe arzătoarele încinse zahăr sau alimente care conțin zahăr, bucăți de plastic sau folie de aluminiu, deoarece pot deteriora suprafața vitroceramică atunci când se răcesc. Opriți imediat aparatul și îndepărtați cu grijă toate aceste resturi cu o racletă specială pentru suprafețe din sticlă. Purtați mănușile de bucătărie pentru această operațiune. Lăsați plita să se răcească și curățați suprafața vitroceramică cu un detergent special pentru suprafețe vitroceramice.
- ▶ Nu încălziți niciodată vase goale pe plită, deoarece ele pot afecta suprafața vitroceramică. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul utilizării!
- ▶ Oalele și tigăile cu bază aspră zgârie suprafața vitroceramică. Folosiți doar oale și tigăi cu bază netedă.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Ridicați vasele atunci când le mutați locul. Astfel veți evita deteriorarea prin frecare și zgâriere.
- ▶ Dacă fiind viteza mare de încălzire a inducției, în anumite împrejurări, temperatura de la baza vasului de gătit poate atinge foarte repede temperatura de autoaprindere a uleiurilor și grăsimilor. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul utilizării.
- ▶ Nu încălziți grăsimile și uleiurile mai mult de 1 minut și nu utilizați niciodată pentru acest lucru funcția Booster.
- ▶ Doar pentru persoanele cu stimuloare cardiace: În zona din imediata apropiere a plitei se creează un câmp electromagnetic. Este puțin probabil ca acest fapt să afecteze buna funcționare a stimulatorului cardiac. Totuși, dacă aveți nedumeriri, consultați producătorul stimulatorului cardiac sau medicul.
- ▶ Câmpul electromagnetic al plitei aflate în funcțiune poate afecta buna funcționare a obiectelor ce se pot magnetiza. Cardurile, mediile de stocare, calculatoarele de buzunar, etc. nu trebuie lăsate în imediata apropiere a plitei.
- ▶ În urma utilizării intense și îndelungate a plitei, obiectele metalice depozitate într-un sertar sub plită se pot înfierbânta.
- ▶ Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire. Dacă imediat sub plită se montează un sertar, mențineți o distanță corespunzătoare între partea inferioară a plitei și conținutul sertarului respectiv, pentru a se asigura o ventilație satisfăcătoare pentru plită.
- ▶ Dacă sub plita încastrată se află un sertar, nu depozitați în sertar obiecte ascuțite sau de mici dimensiuni, hârtie, șervețele etc. Din cauza ventilației, acestea pot pătrunde prin fantele de ventilare sau pot fi aspirate în carcasă, avariind ventilatorul sau afectând răcirea.
- ▶ Nu folosiți niciodată 2 vase de gătit în același timp pe un arzător, o zonă de tăvi sau o zonă Flex.
- ▶ Chiar dacă vasul stă doar parțial pe arzător sau pe zona extinsă, mânerul vasului pot deveni foarte fierbinți. Așezați întotdeauna vasele în mijloc pe arzător sau pe zona extinsă.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Utilizați zona Flex exclusiv pentru tăvi rectangulare sau ovale.
- ▶ Dacă utilizați o placă adaptoare pentru plita cu inducție, generatoarele de inducție pot fi avariate sau chiar distruse. Nu utilizați nicio placă adaptoare pentru plita cu inducție.



### Curățare și întreținere

- ▶ Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la pie-sele electrice, provocând un scurtcircuit.  
De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pen-tru curățarea plitei.
- ▶ Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor cu piroliză, nu utili-zați plita în timpul procesului de piroliză, deoarece protecția plitei la supraîncălzire poate fi declanșată (vezi capitolul „Mod de funcționa-re“, secțiunea „Opreire de siguranță“).
- ▶ Miele va garanta furnizarea de piese de schimb funcționale pentru minim 10 ani și până la 15 ani după întreruperea producerii în serie a plitei dumneavoastră.

# Sustenabilitate și protecția mediului înconjurător

---

## Sfaturi pentru economisirea energiei

- În funcție de posibilități, gătiți alimentele doar în vase de gătit sau tigăi acoperite. Astfel se reduc pierderile de căldură.
- Folosiți cât mai puțină apă la gătit.
- După opărire sau prăjire, reveniți la o treaptă de putere mai scăzută în timp util.
- Folosiți un vas de gătit sub presiune pentru a reduce timpul de gătire.

## Aruncarea ambalajului

Ambalajul este folosit pentru manipulare și protejează aparatul împotriva deteriorării în timpul transportului. Ambalajul de transport și protecție a fost fabricat din materiale care nu dăunează mediului înconjurător la eliminarea ca deșeu și prin urmare poate fi reciclat.

Prin readucerea ambalajului în circuitul materialelor, contribuiți la economisirea materiilor prime. Utilizați opțiuni de colectare și returnare a materialelor reciclabile specifice fiecărui material. Distribuitorul Miele va prelua înapoi ambalajul de transport.

## Aruncarea aparatului vechi

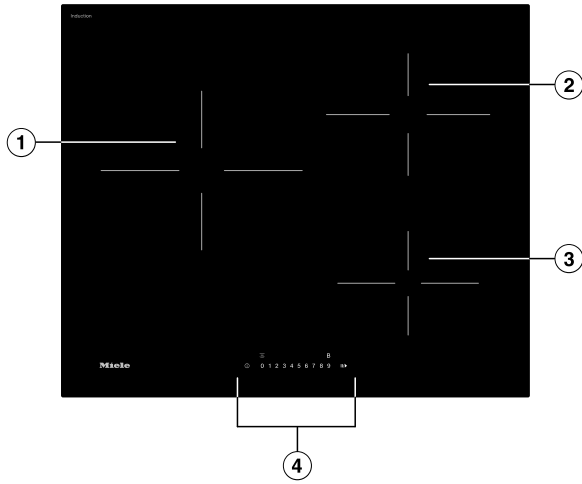
Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și mediul înconjurător. De aceea, nu aruncați niciodată vechiul aparat împreună cu gunoii menajer.



Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți responsabilitatea legală să eliminați în mod nedistructiv bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt încastrați în dispozitiv, precum și lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceți-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.

## Plită

KM 7360 FR, KM 7360 FL

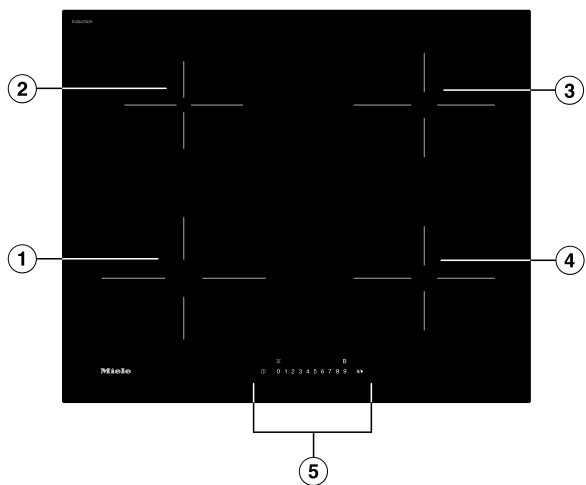


- ① Arzător cu Booster
- ② Arzător cu Booster
- ③ Arzător cu Booster
- ④ Elemente de comandă și afișare

# Mod de funcționare

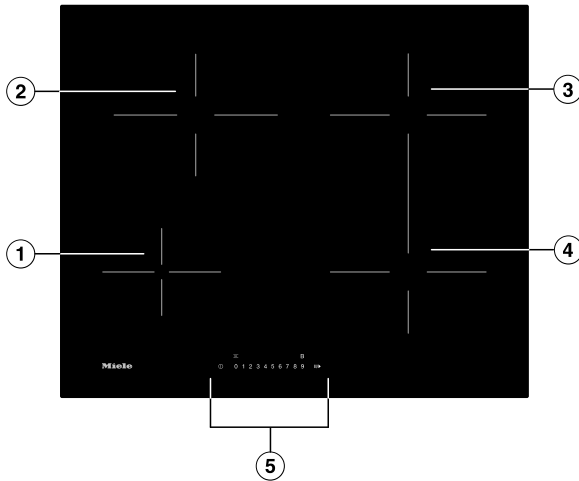
---

KM 7361 FR, KM 7361 FL



- ① Arzător cu Booster
- ② Arzător cu Booster
- ③ Arzător cu Booster
- ④ Arzător cu Booster
- ⑤ Elemente de comandă și afișare

## KM 7363 FR, KM 7363 FL

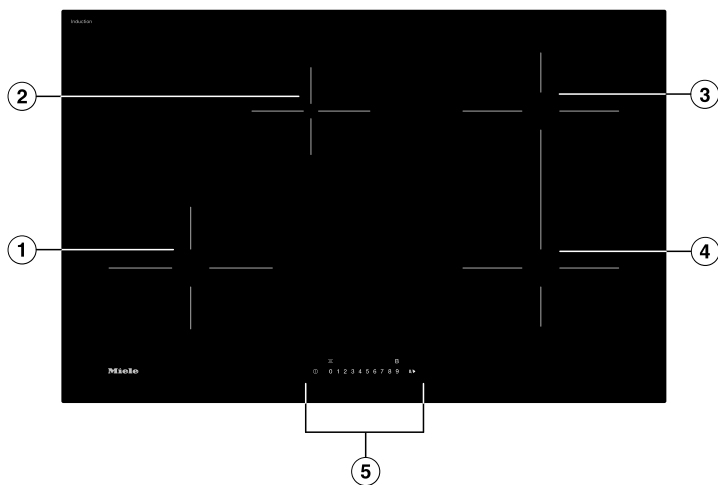


- ① Arzător cu Booster
- ② Arzător cu Booster
- ③ Arzător Flex cu Booster  
poate fi combinată cu un arzător Flex ④ pentru a alcătui o zonă Flex
- ④ Arzător Flex cu Booster
- ⑤ Elemente de comandă și afișare

# Mod de funcționare

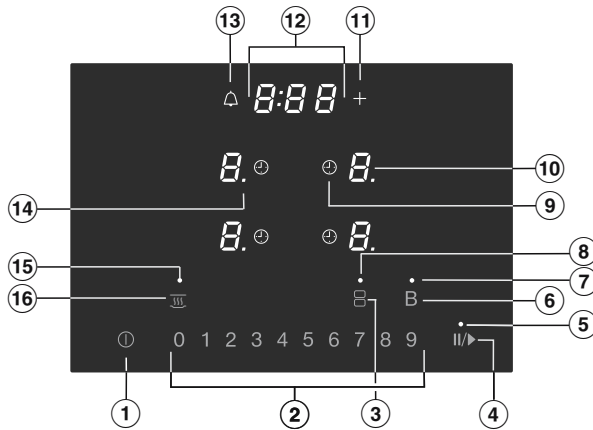
---

KM 7373 FR, KM 7373 FL



- ① Arzător cu Booster
- ② Arzător cu Booster
- ③ Arzător Flex cu Booster  
poate fi combinată cu un arzător Flex ④ pentru a alcătui o zonă Flex
- ④ Arzător Flex cu Booster
- ⑤ Elemente de comandă și afișare

## Elemente de comandă și afișaj



- ① Buton cu senzor plită pornit/oprit
- ② Tastatură numerică cu butoane cu senzor
  - Setarea treptelor de putere
  - Setarea timpilor pentru timer
- ③ Buton cu senzor arzător Flex (în funcție de model)  
Pentru conectarea/deconectarea manuală a arzătoarelor Flex
- ④ Buton cu senzor Stop&Go  
Pentru a opri/porni un proces de gătit în curs de desfășurare
- ⑤ Afișare Stop&Go  
Funcția Stop&Go este activată
- ⑥ Buton cu senzor Booster
- ⑦ Afișare Booster  
Booster-ul este activat
- ⑧ Afișare Zonă de gătit Flex (în funcție de model)
- ⑨ Buton cu senzor Oprire automată  
Oprește arzătorul automat

## Mod de funcționare

---

⑩ Buton cu senzor selectarea și afișarea arzătoarelor

<i>0</i>	Arzătorul este pregătit pentru utilizare
<i>1</i> până la <i>9</i>	Treaptă de putere
<i>≡</i>	Căldură reziduală
<i>A</i>	Încălzire automată
<i>⏸</i>	Vasele de gătit lipsesc sau sunt nepotrivite
<i>„</i>	Booster
<i>h</i>	Menținere la cald

⑪ Buton cu senzor introducere

- Pentru modificarea programării
- Pentru ajustarea timpilor

⑫ Afișaj Timer

<i>0:00</i> până	Timp
la <i>9:59</i>	
<i>LOC</i>	Funcția Blocare comenzi/Blocare este activată
<i>dE</i>	Mod demonstrativ este activat

⑬ Buton cu senzor cronometru

⑭ Afișaj Treapta de putere – interval de setare extins

⑮ Afișare Menținere la cald

Funcția de Menținere la cald este activată

⑯ Buton cu senzor Menținere la cald

Activarea/dezactivarea funcției Menținere la cald



## Date despre arzătoare

KM 7360 FR, KM 7360 FL				
Zonă de gătit	Ø în cm <sup>1</sup>	Putere maximă în watt la 230 V <sup>2</sup>		Zonă de gătit pereche <sup>3</sup>
①	14–28	normal	2.300	-
		Booster	3.000	
②	11–22	normal	2.300	③
		Booster	3.000	
③	9–16	normal	1.350	②
		Booster	1.850	
		Total	6.600	

<sup>1</sup> Puteți folosi vase de gătit cu orice diametru al bazei cuprins între limitele date.

<sup>2</sup> Puterea menționată poate varia în funcție de dimensiunea și materialul vaselor în care gătiți.

<sup>3</sup> Zona de gătit este cuplată electric cu acest arzător pentru a putea crește puterea, vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Powermanagement (funcția de gestionare a consumului de energie)”.

## Mod de funcționare


KM 7361 FR, KM 7361 FL				
Zonă de gătit	Ø în cm <sup>1</sup>	Putere maximă în watt la 230 V <sup>2</sup>		Zonă de gătit pereche <sup>3</sup>
①	11–22	normal Booster	2.300 3.000	②
②	9–16	normal Booster	1.350 1.850	①
③	10–19	normal Booster	1.400 2.100	④
④	10–19	normal Booster	1.400 2.100	③
		Total	7.300	

<sup>1</sup> Puteți folosi vase de gătit cu orice diametru al bazei cuprins între limitele date.

<sup>2</sup> Puterea menționată poate varia în funcție de dimensiunea și materialul vaselor în care gătiți.

<sup>3</sup> Zona de gătit este cuplată electric cu acest arzător pentru a putea crește puterea, vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Powermanagement (funcția de gestionare a consumului de energie)”.

## Mod de funcționare


KM 7363 FR, KM 7363 FL					
Zonă de gătit	Mărime în cm <sup>1</sup>		Putere maximă în watt la 230 V <sup>2</sup>		Zonă de gătit pereche <sup>3</sup>
	∅				
①	9–16	-	normal Booster	1.350 1.850	②
②	11–22	-	normal Booster	2.300 3.000	①
③	11–21	11 x 11 – 21 x 21	normal Booster	2.100 3.000	④
④	11–21	11 x 11 – 21 x 21	normal Booster	2.100 3.000	③
③ + ④	-	11 x 25 – 21 x 42	normal Booster	3.000 3.650	-
			Total	7.300	

<sup>1</sup> Puteți folosi vase de gătit cu orice diametru al bazei/zonă inferioare cuprins între limitele date (lățime x adâncime).

<sup>2</sup> Puterea menționată poate varia în funcție de dimensiunea și materialul vaselor de gătit.

<sup>3</sup> Arzătorul este cuplat electric cu acest arzător pentru a putea crește puterea, vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Powermanagement (funcția de gestionare a consumului de energie)”.

## Mod de funcționare

KM 7372 FR, KM 7372 FL, KM 7373 FR, KM 7373 FL					
Zonă de gătit	Mărime în cm <sup>1</sup>		Putere maximă în watt la 230 V <sup>2</sup>		Zonă de gătit pereche <sup>3</sup>
	∅				
①	11–22	-	normal Booster	2.300 3.000	④
②	9–16	-	normal Booster	1.350 1.850	③
③	11–21	11 x 11 – 21 x 21	normal Booster	2.100 3.000	②
④	11–21	11 x 11 – 21 x 21	normal Booster	2.100 3.000	①
③ + ④	-	11 x 25 – 21 x 42	normal Booster	3.000 3.650	-
			Total	7.300	

<sup>1</sup> Puteți folosi vase de gătit cu orice diametru al bazei/zonă inferioare cuprins între limitele date (lățime x adâncime).

<sup>2</sup> Puterea menționată poate varia în funcție de dimensiunea și materialul vaselor de gătit.

<sup>3</sup> Arzătorul este cuplat electric cu acest arzător pentru a putea crește puterea, vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Powermanagement (funcția de gestionare a consumului de energie)”.

## Powermanagement

### Putere totală

Plita dispune de o putere totală maximă, care, din motive de siguranță, nu poate fi depășită. Puteți scădea puterea totală maximă (consultați capitolul „Ajustarea setărilor”).

Cu cât puterea totală a plitei este mai mare, cu atât mai multe trepte de putere/funcții pot fi utilizate pe toate arzătoarele în același timp.

Dacă treptele/funcțiile de putere setate necesită mai multă putere decât poate fi furnizată de puterea totală, plita va distribui puterea posibilă către arzătoare.

### Repartizarea puterii

Pe plită pot fi conectate 2 arzătoare. Prin conectare poate fi transferată putere de la un arzător (A) la celălalt (B). Transmisia va reduce puterea arzătorului (A).

Exemplu: Funcția Booster a arzătorului (B) este activată.

Arzătorul (B) care necesită putere este determinat de ultima setare efectuată pe plită.

Puteți găsi puterea totală maximă și care sunt arzătoarele cuplate între ele în capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Date despre arzătoare”.

Puteți scădea puterea totală maximă (consultați capitolul „Ajustarea setărilor”).

### Impactul distribuției puterii

Când o zonă de gătit emite putere, acest lucru poate avea următoarele efecte asupra respectivei zone de gătit:

- Treapta de putere va fi redusă.
- Încălzirea automată va fi dezactivată. Se va găti pe treapta de gătit continuă. Dacă puterea este insuficientă, atunci treapta de putere va fi redusă și mai mult.
- Booster-ul se dezactivează.
- Zona de gătit se dezactivează.

Dacă zona de gătit nu mai oferă putere, treapta de putere poate fi crescută din nou.

**Sfat:** Dacă doriți să preparați cantități mari de alimente pe o zonă de gătit, comutați celelalte zone de gătit la niveluri de putere mai scăzute.

# Mod de funcționare

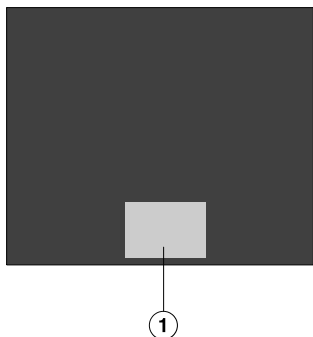
---

## Principiu de funcționare

### Plită oprită

Când plita este oprită, sunt vizibile doar simbolurile imprimate pentru butoanele senzorilor și tastatura numerică. Atunci când porniți plita, se aprind și alte butoane cu senzori.

### Utilizare



- ① Zona butoanelor cu senzori și afișajelor

Această plită vitroceramică este prevăzută cu butoane cu senzori, care reacționează la contactul cu degetul.

La fiecare atingere a butoanelor cu senzori, plita va emite un semnal sonor.

Din motive de siguranță, la pornire butonul cu senzor Pornire/Oprire ① trebuie atins pentru un timp mai îndelungat decât restul butoanelor.

## Selectați zona de gătit

Dacă doriți să faceți setări pe o zonă de gătit, trebuie selectată acea zonă de gătit.

Pentru a selecta o zonă de gătit, atingeți afișajul corespunzător acesteia. După ce ați atins afișajul zonei de gătit, acesta începe să clipească.

Atâta timp cât afișajul zonei de gătit clipește, zona de gătit este selectată și puteți face setări pe zona de gătit.

**Excepție:** Dacă o singură zonă de gătit este în funcțiune, setările pot fi efectuate fără a face o selecție.

## Conectare la rețea

Plita dumneavoastră este dotată cu un modul WiFi integrat. Plita poate fi conectată la rețeaua WiFi de acasă sau doar la hota Miele.

### Miele@home

După ce instalați aplicația Miele pe un terminal mobil, puteți să efectuați următoarele acțiuni:

- să accesați informații despre starea de funcționare a plitei
- să accesați indicații privind derularea programului plitei
- să creați o rețea Miele@home cu alte aparate electrocasnice Miele cu funcție WiFi
- să controlați automat o hotă Miele conectată folosind setările plitei (Con@ctivity 3.0)

## Conexiune directă la hotă

După ce ați stabilit o conexiune directă la o hotă Miele, puteți efectua următoarele acțiuni:

- să controlați automat o hotă Miele conectată folosind setările plitei (Con@ctivity 3.0)

# Mod de funcționare

---

## Funcții

### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 descrie comunicarea directă dintre plita dvs. și o hotă Miele. Comunicarea se realizează prin crearea de rețele. Con@ctivity 3.0 permite utilizarea automată a hotei în funcție de starea plitei dvs.

Pentru informații suplimentare, consultați instrucțiunile de utilizare și instalare ale hotei.

### Recunoașterea permanentă a vasului de gătit

Când așezați vase de gătit pe o zonă de gătit, rândul de cifre pentru zona de gătit este activat automat.

### Recunoașterea vasului și a mărimii acestuia

Vasele de gătit și dimensiunea acestora sunt recunoscute pe o zonă de gătit. Producția de energie este adaptată la dimensiunea vasului.

### Zonă de gătit Flex

În funcție de model, este posibil ca plita dumneavoastră să nu fie prevăzută cu zonă de gătit Flex.

Într-o zonă de gătit Flex, 2 zone de gătit Flex sunt conectate împreună. Acest lucru permite utilizarea vaselor de gătit mai mari.

Zonele de gătit Flex se interconectează, transformându-se într-o zonă PowerFlex dacă așezați pe plită un vas de gătit suficient de mare (consultați capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Date despre zonele de gătit”). De asemenea, puteți conecta manual zonele de gătit Flex.

## Booster

Când activați funcția Booster, zonele de gătit își sporesc nivelul de putere, astfel încât cantitățile mari de alimente să poată fi încălzite rapid, de ex. atunci când fierbeți apă pentru paste.

## Stop&Go

La activarea funcției Stop&Go, treapta de putere a tuturor zonelor de gătit pornite este redusă la 1. Când sunt dezactivate, zonele de gătit vor funcționa la treapta de putere setată anterior.

**Sfat:** Utilizați funcția atunci când este necesar să curățați rapid murdăria de pe comenzi sau atunci când există riscul de fierbere excesivă.

## Trepte de putere avansate

Puteți activa mai multe niveluri între treptele de putere. Cu aceste niveluri intermediare, puteți regla fin puterea vaselor de gătit.

## Încălzire automată

Când funcția de încălzire automată este activată, zona de gătit pornește automat la cea mai ridicată treaptă de putere (încălzire sportivă), după care trece la treapta de putere (treapta de gătit continuă) pe care ați selectat-o.

## Timer

Timerul poate fi utilizat pentru 2 funcții:

- pentru setarea unui cronometru
- pentru oprirea automată a unei zone de gătit

Puteți utiliza funcțiile simultan.

## Cronometru

Puteți seta o alarmă pentru procesele independente de plită.



## Oprire automată

Puteți programa o durată de timp la finalul căreia zona de gătit se va opri automat. Funcția poate fi folosită simultan pentru toate zonele de gătit.

## Funcția Blocare comenzi

Dacă este activată funcția Blocare comenzi, plita nu poate fi pornită.

## Blocarea de siguranță

Funcția Blocare se activează cu plita pornită. Atunci când este activată funcția Blocare, plita poate fi operată numai în anumite condiții.

## Funcția Recall

Dacă plita a fost oprită din greșeală în timpul funcționării, cu această funcție puteți să restabiliți toate setările plitei. Plita trebuie repornită în decursul a 10 secunde de la oprire.

## Menținere la cald

Cu această funcție, alimentele pot fi păstrate calde imediat după preparare.

Durata maximă de menținere caldă este de 2 ore.

## Programare

Puteți să adaptați programarea plitei în funcție de necesitățile dumneavoastră personale.

## Mod demonstrativ

Această funcție este concepută pentru reprezentanțele care doresc să demonstreze funcționarea aparatului fără a folosi elementele de încălzire.

## Indicator de căldură reziduală

Dacă o zonă de gătit este fierbinte, după oprire se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

Barele indicatorului de căldură reziduală se sting pe rând, pe măsură ce zonele de gătit se răcesc. Ultima bară se stinge doar atunci când zonele de gătit pot fi atinse fără a exista pericolul de arsuri.

# Mod de funcționare

## Oprire de siguranță

### Butoanele cu senzori sunt acoperite

Plita se va opri automat dacă unul sau mai mulți senzori rămân acoperiți mai mult de aprox. 10 secunde, de ex. dacă mențineți degetul apăsat prea mult timp, dacă mâncarea a dat în foc sau dacă ați lăsat obiecte pe senzor. Pe afișajul Timerului apare pentru câteva secunde *F*. Dacă este afectat butonul cu senzor ①, *F* rămâne aprins până când obiectele sau murdăria sunt înlăturate. Dacă înlăturați obiectele și/sau murdăria *F* se stinge, iar plita este din nou gata de funcționare.

### Durata de funcționare este prea lungă

Oprirea de siguranță este declanșată automat atunci când o zonă de gătit este încălzită pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Această perioadă depinde de treapta de putere selectată. Dacă perioada a fost depășită, zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală. Dacă opriți și reporniți zona de gătit, aceasta este din nou funcțională.

Puteți regla oprirea securității schimbând nivelul de securitate (vezi capitolul „Reglarea setărilor“).

Treaptă de putere*	Durată maximă de funcționare [ore:min]		
	Treaptă de siguranță		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10

\* Treptele de putere având un punct în dreptul cifrei sunt disponibile doar în cazul suplimentării treptelor de putere (consultați capitolul „Intervale de setare“).

\*\* Setare implicită din fabricație

## Protecție la supraîncălzire

Pentru a preveni deteriorarea plitei din cauza temperaturilor excesive, protecția la supraîncălzire inițiază una dintre următoarele măsuri:

## Măsuri de protecție împotriva supraîncălzirii

- Funcția Booster activată este anulată.
- Treapta de putere setată va fi redusă.
- O zonă de gătit se oprește. Pe afișajul Timerului clipește *Err* alternativ cu *044*.
- Toate zonele de gătit se opresc.

## Cauzele declanșării protecției la supraîncălzire

Protecția la supraîncălzire se poate declanșa în următoarele situații:

- Vasul de gătit este încălzit fără conținut.
- Grăsimea sau uleiul sunt încălzite la o treaptă de putere ridicată.
- Zona de sub plită este insuficient ventilată.
- O zonă de gătit fierbinte este repornită după producerea unei întreruperi de tensiune.

## Afișarea datelor plitei

Puteți afișa denumirea modelului și cea mai recentă versiune de software a plitei dumneavoastră. Nu trebuie să existe niciun vas de gătit pe arzătoare.

## Model/Numărul de serie

- Porniți plita.
- Pe tastatura numerică, atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 4 timp de 6 secunde.

Pe afișajul timerului apar una după alta cifre separate printr-o liniuță.

Exemplu: *12 34* (model KM 1234) –  
*1 23 45 67 89* (număr de serie)

## Versiune de software

- Porniți plita.
- Pe tastatura numerică, atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 3 timp de 6 secunde.

Pe afișajul Timerului apar 3 cifre:

Exemplu: *1.23* = Versiune de software 123.

## Punerea în funcțiune

---

### Despachetarea plitei

- Lipiți eticheta suplimentară cu date tehnice furnizată împreună cu această documentație în spațiul liber de la secțiunea „Serviciu de asistență tehnică” din acest manual.
- Îndepărtați toate foliile de protecție și autocolantele aplicate.

### Curățarea plitei înainte de prima utilizare

- Ștergeți plita cu o cârpă umedă înainte de a o folosi pentru prima dată.
- Uscați plita.

### Prima punere în funcțiune a plitei

Piesele metalice sunt prevăzute cu un strat protector. De aceea, la prima utilizare a plitei, acestea vor degaja un miros slab și eventual vapori. Și prin încălzirea bobinelor de inducție se degajă miros în primele ore de funcționare. Cu fiecare utilizare, mirosul se reduce și în cele din urmă dispare complet.

Mirosul și eventual aburul nu indică o eroare de conectare sau un defect al aparatului și nu sunt periculoase pentru sănătate.

## Miele@home

### Instalarea aplicației Miele

Utilizarea aplicației Miele depinde de disponibilitatea Miele@home Services în țara dvs. Informații privind disponibilitatea pot fi găsite pe site-ul web [www.miele.com](http://www.miele.com).

Aplicația Miele este disponibilă gratuit în Apple App Store® sau Google Play Store™.



- Instalați aplicația Miele pe dispozitivul dvs.

### Configurarea Miele@home

Conexiunea WiFi împarte o gamă de frecvență cu alte aparate (de ex. microunde, jucării cu telecomandă). Astfel pot apărea întreruperi temporare sau permanente ale conexiunii. De aceea nu poate fi garantată o disponibilitate permanentă a funcțiilor oferite.

În Consum de putere în modul inactiv, plita necesită max. 2 W.

Aveți mai multe posibilități pentru a conecta plita la rețeaua WiFi.

# Punerea în funcțiune

---

## Conectarea prin aplicația Miele

- Este disponibilă o rețea WiFi pentru acasă.
- În locul de instalare al plitei există o rețea WiFi cu un semnal suficient de puternic.
- Nu există conexiune WiFi directă între plită și o hotă Miele (Con@ctivity 3.0).
- Aplicația Miele este instalată pe dispozitivul dvs. final.

■ Porniți aplicația Miele.

■ Porniți plita.

■ Apoi atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 5 timp de 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului. După expirarea timpului, pe afișajul Timerului apare codul **Ł:01** timp de 10 secunde.

Acum aveți la dispoziție 10 minute pentru a configura WiFi.

■ Urmați instrucțiunile aplicației.

Puteți utiliza toate funcțiile Miele@home.

## Conectarea prin WPS

- Este disponibilă o rețea WiFi pentru acasă.
- În locul de instalare al plitei există o rețea WiFi cu un semnal suficient de puternic
- Nu există conexiune WiFi directă între plită și o hotă Miele (Con@ctivity 3.0).
- Aveți un router cu funcție WPS (WiFi Protected Setup).

- Apoi atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 6 timp de 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului. După expirarea timpului, în timpul încercării de conectare pe afișajul timerului apare o bară de lumină (maximum 120 de secunde).

Conexiunea WPS este activă pe parcursul acestor 120 de secunde.

- Activați funcția WPS pe routerul dvs. WiFi.

În cazul în care conexiunea a reușit, pe afișajul Timerului apare codul **C:02**. În cazul în care conexiunea nu a putut fi realizată, pe afișajul Timerului apare codul **C:07**. Este posibil să nu fi activat WPS la router suficient de repede. Efectuați din nou pașii de mai sus.

- Instalați aplicația Miele.
- Urmați instrucțiunile aplicației.

Puteți utiliza toate funcțiile Miele@home.

**Sfat:** Dacă routerul dvs. WiFi nu dispune de WPS ca metodă de conectare, folosiți aplicația Miele pentru conectare.

# Punerea în funcțiune

---

## Întreruperea procesului

- Atingeți orice buton cu senzor.

## Resetarea setărilor

Resetați setările atunci când dați plita spre reciclare, când o vindeți sau când puneți în funcțiune o plită folosită. Doar așa vă asigurați să ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la plită.

La înlocuirea routerului nu este necesară resetarea.

- Porniți plita.
- Apoi atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 9 timp de 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului.

După expirarea timpului, pe afișajul Timerului apare codul **⌚:00** timp de 10 secunde.



### Configurați o conexiune directă cu hotă

În Consum de putere în modul inactiv, plita necesită max. 2 W.

#### Disponibilitatea conexiunii WiFi

Conexiunea WiFi împarte o gamă de frecvență cu alte aparate (de ex. microunde, jucării cu telecomandă). Astfel pot apărea întreruperi temporare sau permanente ale conexiunii. De aceea nu poate fi garantată o disponibilitate permanentă a funcțiilor oferite.

### Configurați o conexiune directă la hotă



Puteți găsi informațiile necesare pentru integrarea hotei în instrucțiunile de utilizare și montaj asociate.

- Hotă Miele cu Con@ctivity 3.0
- Plita nu este integrată în rețeaua dumneavoastră de acasă (Miele@home)

- Porniți plita.
- Apoi atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 7 timp de 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului. După expirarea timpului, în timpul încercării de conectare pe afișajul Timerului apare o bară de lumină. În cazul în care conexiunea a reușit, pe afișajul Timerului apare codul **C:D2**. În cazul în care conexiunea nu a putut fi realizată, pe afișajul Timerului apare codul **C:D1**. Efectuați din nou pașii de mai sus.

După conectarea realizată cu succes, la hotă luminează continuu afișajele 2 și 3.

- Apăsăți butonul Funcționare prelungită  <sup>5</sup>  <sup>15</sup>, pentru a părăsi modul de conectare de pe hotă.

Funcția Con@ctivity 3.0 este activată.

# Punerea în funcțiune

---

## Întreruperea procesului

- Atingeți orice buton cu senzor.

## Resetarea setărilor

Resetați setările atunci când dați plita spre reciclare, când o vindeți sau când puneți în funcțiune o plită folosită. Doar așa vă asigurați să ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la plită.


La înlocuirea routerului nu este necesară resetarea.

- Porniți plita.
- Apoi atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 9 timp de 6 secunde.


Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului.

După expirarea timpului, pe afișajul Timerului apare codul **⌚:00** timp de 10 secunde.

## Instrucțiuni de siguranță pentru operare

 Pericol de incendiu de la alimentele încinse.


Alimentele nesupravegheate se pot supraîncălzi și se pot aprinde.  
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul utilizării.


 Pericol de arsuri la zonele de gătit fierbinți.

După încheierea gătitului, zonele de gătit rămân fierbinți.  
Nu atingeți zonele de gătit cât timp indicatorii de căldură reziduală sunt încă aprinși.

 Pericol de arsuri la obiectele fierbinți.

Atunci când plita este pornită intenționat sau accidental sau dacă emană căldură reziduală, există pericolul ca eventualele obiecte metalice lăsate pe plită să se încingă.

Nu utilizați plita ca suprafață de depozitare a obiectelor.  
După utilizare, opriți plita de la butonul cu senzor .

 Vasele de gătit încinse așezate pe butoanele cu senzori și afișaje pot avaria componentele electronice de sub acestea.

Butoanele cu senzori nu reacționează.

Au loc comenzi neintenționate.

Plita se oprește automat (vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Oprire de siguranță”).

Nu așezați vase de gătit încinse pe butoanele cu senzori și pe afișaje.

# Operarea

## Pornirea plitei

- Atingeți butonul cu senzor ①.

Se aprind și alte butoane cu senzori.

Dacă nu efectuați alte setări, plita se va opri automat după câteva secunde, din motive de siguranță.

## Oprirea plitei/arzătorului

### Oprirea plitei

- Pentru a opri plita împreună cu toate arzătoarele, atingeți butonul cu senzor ①.

### Oprirea arzătorului

- Pentru a opri un arzător, atingeți afișajul corespunzător acestuia.

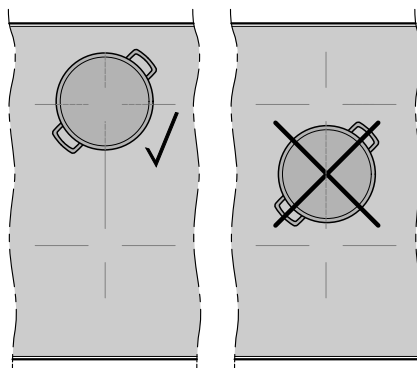
Afișajul zonei de gătit începe să clipească.

- Atingeți butonul cu senzor 0 de pe tastatura numerică.

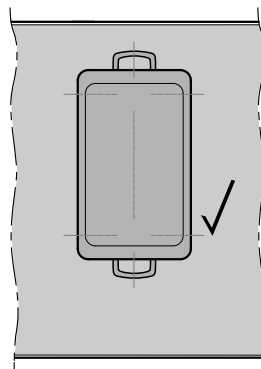
## Poziționarea vaselor de gătit

Alocarea mărimilor și pozițiilor vaselor de gătit pot fi găsite în datele zonelor de gătit modelului dumneavoastră de plită (consultați capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Date despre zone de gătit”).

- Poziționați vasele așa cum se arată mai jos:



Zonă de gătit Flex



Zonă de gătit Flex (în funcție de model)

## Treaptă de putere

### Setarea treptelor de putere

Din fabricație este activată recunoașterea permanentă a vasului de gătit (consultați capitolul „Ajustarea setărilor”).

Dacă plita este pornită și așezați un vas de gătit pe un arzător, afișajul acestuia începe să clipească.

- Așezați vasul de gătit pe arzătorul dorit.

Afișajul zonei de gătit începe să clipească.

- Pe rândul de cifre, atingeți butonul cu sensor corespunzător treptei de putere dorite.

Pe afișajul zonei de gătit, treapta de putere setată clipește timp de câteva secunde și apoi rămâne aprinsă constant.

### Setarea treptei de putere – interval de setare extins

Este setat domeniul extins de setare pentru nivelurile de putere (vezi capitolul „Ajustarea setărilor”).

- Atingeți rândul de cifre dintre butoanele cu sensor.

Treapta de putere setată clipește timp de câteva secunde și apoi rămâne aprinsă constant. Treptele intermediare sunt ilustrate printr-un punct aprins lângă număr.


## Modificarea treptelor de putere

- Atingeți afișajul corespunzător zonei de gătit.

Afișajul zonei de gătit începe să clipească.

- Pe rândul de cifre, atingeți butonul cu sensor corespunzător treptei de putere dorite.

## Interconectare/separare manuală a zonelor de gătit Flex

- Dacă doriți să conectați sau să deconectați manual zonele de gătit Flex, atingeți butonul cu sensor .

# Operarea

---

## Booster

### Activarea funcției Booster

Dacă funcția Booster este activă, setarea zonei de gătit conectată se poate modifica, consultați capitolul „Mod de funcționare“, secțiunea „Gestionarea energiei“.

Funcția Booster poate fi utilizată la maximum 2 zone de gătit concomitent.

Funcția Booster este activă maxim 5 minute.

- Așezați vasul pe zona de gătit dorită.
- Setati o treaptă de putere.
- Atingeți butonul cu senzor **B**.

Pe afișajul zonei de gătit va apărea „

### Dezactivarea funcției Booster

- Atingeți butonul cu senzor **B**.

sau

- Setati o altă treaptă de putere.

Dacă dezactivați funcția Booster sau la sfârșitul timpului de amplificare și

- nu a fost setat niciun nivel de putere înainte de activarea funcției Booster, sistemul revine automat la nivelul de putere 9.
- Dacă a fost setat un nivel de putere înainte de activarea funcției Booster, nivelul de putere selectat anterior este comutat înapoi.

## Activarea/dezactivarea Stop&Go

Treptele de putere și setarea timerului nu se pot modifica, iar plita poate fi doar oprită. Cronometrul, timpii de oprire automată, timpii de Booster și timpii pentru o încălzire sporită continuă să se deruleze.

Dacă funcția nu este dezactivată în interval de 1 oră, plita se oprește.

- Atingeți butonul cu senzor **II/▶**.

## Încălzire automată

Timpul de încălzire depinde de setarea de gătire continuă selectată:

Treaptă de gătire continuă*	Timp de încălzire [min:sec]
1	aprox. 00:15
1.	aprox. 00:15
2	aprox. 00:15
2.	aprox. 00:15
3	aprox. 00:25
3.	aprox. 00:25
4	aprox. 00:50
4.	aprox. 00:50
5	aprox. 2:00
5.	aprox. 5:50
6	aprox. 5:50
6.	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
7.	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
8.	aprox. 2:50
9	—

\* Treptele de gătire continuă cu un punct pot fi setate numai cu gama extinsă de trepte de putere (vezi capitolul „Reglarea setărilor”).

## Activarea încălzirii automate

- Atingeți scurt afișajul arzătorului dorit.
- Atingeți butonul cu senzor al treptei de gătire continuă dorită până când se aude un semnal sonor, iar pe afișajul arzătorului luminează *R*.

În timpul încălzirii (consultați tabelul), pe afișajul zonei de gătit clipește *R* alternativ cu treapta de putere setată.

## Dezactivarea încălzirii automate

- Atingeți scurt afișajul zonei de gătit dorită.
- Atingeți treapta de gătire continuă setată până când *R* se stinge.

sau

- Setăți o altă treaptă de putere.

# Operarea

---

## Timer

### Setați intervalul de timp

Puteți seta un interval de timp de la 1 minut (0:01) până la 9 ore și 59 de minute (9:59).

Tempii de până la 59 de minute se introduc în minute (00:59), iar tempii de peste 60 de minute se introduc în ore și minute.

Tempii se introduc cu ajutorul tastaturii numerice și pot fi ajustați cu ajutorul butonului cu senzor +.

- Setează timpii în următoarea ordine: ore, cifra zecilor pentru minute, cifra unităților pentru minute.

Exemplu:

59 minute = 00:59 ore,

introducere: 5-9

80 minute = 1:20 ore,

introducere: 1-2-0


După introducerea primei cifre, afișajul Timerului luminează static, după introducerea celei de-a doua cifre, prima cifră trece în stânga, iar după introducerea celei de-a treia cifre, prima și a doua cifră trec în stânga.

### Setarea cronometrului

- Atingeți butonul cu senzor .

Afișajul Timerului clipește.

- Setează timpul dorit (a se vedea capitolul „Timer”, secțiunea „Setarea timpilor Timerului”).


Dacă atingeți butonul cu senzor  sau așteptați 10 secunde, pornește cronometrul.

### Modificarea cronometrului

- Atingeți butonul cu senzor .

Afișajul Timerului clipește.

- Setează timpul dorit (a se vedea capitolul „Timer”, secțiunea „Setarea timpilor Timerului”).

Dacă atingeți butonul cu senzor  sau așteptați 10 secunde, pornește cronometrul.

### Ștergerea cronometrului

- Atingeți butonul cu senzor .


- Atingeți  de pe tastatura numerică.




## Setarea timpului de oprire


Când se atinge durata maximă de funcționare, un arzător este oprit. Indiferent de ora de oprire setată (vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Oprire de siguranță”).


Este setat un nivel de putere pentru arzătorul necesar.

- Atingeți butonul cu senzor  de lângă afișajul arzătorului respectiv.


Afișajul Timerului și butonul cu senzor  se aprinde intermitent.

- Setează timpul dorit (a se vedea capitolul „Timer”, secțiunea „Setarea timpilor Timerului”).

Dacă atingeți butonul cu senzor  sau așteptați 10 secunde, pornește timpul de oprire automată.


Timpul de oprire a arzătorului expiră și butonul cu senzor  se aprinde continuu.


## Schimbarea timpului de oprire

- Atingeți butonul cu senzor  al arzătorului dorit.


Afișajul Timerului clipește.

- Setează timpul dorit.


Dacă atingeți butonul cu senzor  sau așteptați 10 secunde, pornește timpul de oprire automată.

Timpul de oprire a arzătorului expiră și butonul cu senzor  se aprinde continuu.


## Ștergerea timpului

- Atingeți butonul cu senzor  al zonei de gătit dorite până când pe afișajul timerului apare 0:00.

sau



- Atingeți butonul cu senzor  al zonei de gătit dorite.

Afișajul Timerului clipește.


- Atingeți butonul cu senzor  de pe tastatura numerică.

## Setați mai multe ore de oprire

- Pentru a seta o oră de oprire pentru o altă zonă de gătit, procedați așa cum este descris în secțiunea „Operarea”, „Setarea orei de oprire”.



Dacă ați programat mai mulți timpi de oprire automată, doar cel mai scurt timp rămas va fi afișat și butonul cu senzor  va pulsa. Celelalte butoane cu senzor  luminează static.



## Afișarea timpilor de oprire

- Dacă doriți să fie afișați ceilalți timpi de oprire automată care se derulează pe fundal, atingeți butonul cu senzor  al arzătorului dorit.

Timpul rămas **rotunjit în sus** se afișează pentru arzătorul dorit.

## Utilizarea simultană a funcțiilor timerului

Dacă folosiți ambele funcții simultan, întotdeauna va fi afișată durata pe care ați programat-o cel mai recent. Butonul cu senzor  (cronometru) sau butonul cu senzor  (oprire automată) al zonei de gătit cu timpul cel mai scurt pulsează.

- Pentru a afișa timpul rămas care se derulează în fundal, atingeți butonul cu senzor  sau  al zonei de gătit dorite.

# Operarea

## Funcția Blocare comenzi

### Activarea funcției Blocare comenzi

Toate butoanele cu senzor sunt blocate. Un cronometru setat se derulează în continuare.

- Atingeți butonul cu senzor ① 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului. Atunci când timpul s-a scurs, pe afișajul Timerului apare *LDC*. Funcția Blocare comenzi este activată.

Dacă se atinge un buton cu senzor care nu trebuie atins, în timp ce funcția Blocare comenzi este activată, pe afișajul Timerului apare pentru câteva secunde mesajul *LDC* și se aude un semnal sonor.

Programarea poate fi reglată astfel încât funcția Blocare comenzi să fie activată automat la 5 minute după ce plita a fost oprită (vezi capitolul „Ajustarea setărilor”).

### Dezactivarea funcției Blocare comenzi

- Atingeți butonul cu senzor ① 6 secunde.

Pe afișajul Timerului apare scurt *LDC*, iar apoi se derulează numărătoarea inversă a secundelor. Atunci când timpul s-a scurs, funcția Blocare comenzi este dezactivată.

## Blocarea de siguranță

### Activarea funcției Blocare de siguranță

Când funcția Blocare de siguranță este activată:

- zonele de gătit și plita pot fi doar oprite
- un cronometru setat poate fi modificat
- Atingeți și mențineți apăsată simultan butoanele cu senzori + și II/▶ timp de 6 secunde.

Numărătoarea inversă a secundelor se derulează pe afișajul Timerului. Atunci când timpul s-a scurs, pe afișajul Timerului apare *LDC*. Funcția Blocare este activată.

Dacă se atinge un buton cu senzor care nu trebuie atins, în timp ce funcția Blocare comenzi este activată, pe afișaj apare Timer pentru câteva secunde *LDC* și se aude un semnal sonor.

### Dezactivarea funcției Blocare de siguranță

- Atingeți și mențineți apăsată simultan butoanele cu senzori + și II/▶ timp de 6 secunde.

Pe afișajul Timerului apare scurt *LDC*, iar apoi se derulează numărătoarea inversă a secundelor. Atunci când timpul s-a scurs, funcția Blocare este dezactivată.

## Activarea funcției Recall


- Reporniți plita.
- Imediat după pornire, atingeți unul din butoanele cu senzor ale arzătoarelor care clipească.

## Activarea/dezactivarea funcției Menținere la cald

Alimentele care s-au răcit nu pot fi reîncălzite cu funcția Menținere la cald.

- Atingeți afișajul zonei de gătit dorite.

Afișajul zonei de gătit începe să clipească.

- Atingeți butonul cu senzor .

## Sfaturi pentru Menținere la cald

- Folosiți doar vase de gătit (oale/tigăi) pentru menținerea caldă a mâncării. Acoperiți vasele de gătit cu un capac.
- Amestecați din când în când mâncărurile solide sau groase (piure de cartofi, tocană).
- Substanțele nutritive încep să se piardă în timpul gătirii alimentelor și continuă să fie distruse în timp ce mâncarea este păstrată caldă. Cu cât mențineți mâncarea caldă mai mult timp, cu atât vor pierde mai multe substanțe nutritive. Încercați să reduceți la minimum timpul de păstrare la cald a mâncării.

## Date plită

### Afișare model/număr de serie

Nu trebuie să existe niciun vas de gătit pe plită.

- Porniți plita.
- Pe tastatura numerică, atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 4 timp de 6 secunde.

Pe afișajul timerului apar una după alta cifre separate printr-o liniuță.

Exemplu: *12 34* (model KM 1234) –  
*1 23 45 67 89* (număr de serie)

### Afișare versiune de software

Nu trebuie să existe niciun vas de gătit pe plită.

- Porniți plita.
- Pe tastatura numerică, atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 3 timp de 6 secunde.

Pe afișajul Timerului apar 3 cifre:

Exemplu: *123* = Versiune de software 1.23.

# Operarea

---

## Activarea/dezactivarea modului demonstrativ

- Porniți plita.
- Pe tastatura numerică, atingeți simultan butoanele cu senzori 0 și 2 timp de 6 secunde.

Pe afișajul Timerului clipește pentru câteva secunde:

- $dE$  alternativ cu  $On$  (mod demonstrativ activat)
- sau
- $dE$  alternativ cu  $OFF$  (mod demonstrativ dezactivat)

## Intervale de setare

Plita este programată din fabricație să funcționeze cu 9 trepte de putere. Dacă doriți o reglare și mai fină, puteți extinde la 17 trepte de putere (consultați capitoul „Ajustare setări“).

	Interval de setare	
	setări standard din fabricație (9 trepte)	setări extinse (17 trepte)
Topirea untului Topirea ciocolatei Dizolvarea gelatinei	1–2	1–2.
Încălzirea unor cantități mici de lichide Menținerea la cald a mâncărilor care se prepară ușor Prepararea orezului, prepararea budincii cu lapte Decongelarea legumelor congelate în formă compactată	2–4	2–3.
Încălzirea lichidelor și a mâncărilor semi-solide Înăbușirea fructelor Gătirea cartofilor (vas de gătit cu capac)	4–6	3.–5.
Prepararea omletelor și a ouălor ochi prăjite fără crustă Prăjirea ușoară a chiftelelor Înăbușirea legumelor și a peștelui Prepararea pastelor făinoase, leguminoaselor Decongelarea și încălzirea alimentelor congelate Îngroșarea sosurilor și cremelor, de ex. cremă spumoasă zabaglione sau sos olandez Clătite	5–7	4.–7.
Prăjirea ușoară a peștelui (fără a încinge grăsimea), șnițelilor, cârnaților, ouălor ochiuri	6–8	6–7.
Prăjirea clătitelor din cartofi răzuți, a mini-clătitelor cu umplutură etc.	7–8	7–8.
Prăjire cartofi de ex. pai	9	8.–9
Fierberea unor cantități mari de apă Opărire Prăjirea unor cantități mari de carne	9–Booster	8–Booster

Aceste date au doar caracter orientativ. Puterea bobinei de inducție variază în funcție de dimensiunea și materialul bazei vaselor de gătit. De aceea, este posibil să fie nevoie de o ușoară adaptare a treptelor de putere la cerințele vaselor dumneavoastră de gătit. Din utilizarea practică veți deduce care setare se potrivește cel mai bine vaselor dumneavoastră de gătit. La vasele de gătit noi, ale căror caracteristici de utilizare nu le cunoașteți, setați treapta de putere imediat inferioară treptei de putere indicate.

### Cum funcționează plitele cu inducție

Sub fiecare arzător cu inducție există câte o bobină de inducție. Această bobină generează un câmp magnetic care acționează direct asupra bazei vasului. Arzătorul se încălzește indirect, pe baza căldurii emanate de baza vasului.

Inducția funcționează doar dacă se folosesc vase de gătit corespunzătoare, având baza din material feromagnetic (consultați capitolul „Bine de știut”, secțiunea „Veselă”). Plita determină automat dimensiunea vasului de gătit așezat pe arzător.

### Zgomote

Când utilizați arzătoare cu inducție, în interiorul vasului de gătit se pot auzi următoarele zgomote, în funcție de materialul din care este fabricată baza vasului și de modul de fabricație.

La treptele de putere ridicate, se poate auzi un zumzet. Acest sunet se va diminua sau va înceta cu totul dacă reduceți treapta de putere.

Dacă baza vasului de gătit este fabricată din straturi de materiale diferite (de ex. bază de tip sandwich), aceasta poate emite pocnete.

Se poate auzi un șuierat dacă folosiți concomitent arzătoare conectate (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Booster”), iar bazele vaselor de gătit sunt fabricate din straturi de materiale diferite (de ex. bază de tip sandwich).

Comenzile electronice pot emite sunete ca de clic, mai ales la treptele mai joase de putere.

Veți auzi un hruit atunci când ventilatorul intră în funcțiune. Ventilatorul ajută la prelungirea duratei de viață a componentelor electronice și se activează dacă folosiți plita intensiv. Ventilatorul poate continua să funcționeze și după oprirea plitei.

### **Veselă**

#### **Vase de gătit adecvate**

- vase din inox cu bază feromagnetică
- vase emailate din oțel
- vase din fontă

Proprietățile bazei vasului pot influența gradul de uniformitate cu care se încălzește sau se prepară mâncarea din vas (de ex. la rumenirea clătitelor). Baza vasului trebuie să repartizeze căldura uniform. Vasele de gătit cu o bază din material multistrat (bază de tip sandwich sau capsulă) sunt adecvate în acest sens.

#### **Vase inadecvate**

- vase din inox fără bază feromagnetică;
- vase din aluminiu sau cupru;
- vase din sticlă, ceramică sau lut.

#### **Verificarea veselei**

Pentru a verifica dacă o oală sau tigaie este potrivită pentru a fi utilizată pe o plită cu inducție, țineți un magnet în dreptul bazei vasului. Dacă magnetul se prinde, vasul este, în general, potrivit.

## Bine de știut

---

### Sfaturi pentru vase de gătit

- Așezați vasele de gătit în zona corespunzătoare arzătorului/în mijlocul zonei de gătit.
- Pentru utilizarea optimă a arzătorului, alegeți un vas de gătit cu un diametru optim al bazei (consultați capitolul „Mod de funcționare“, secțiunea „Date despre arzătoare“). Dacă vasul este prea mic, nu este recunoscut.
- Folosiți doar oale și tigăi cu bază netedă. Oalele și tigăile cu bază aspră zgârie suprafața vitroceramică.
- Ridicați vasele de gătit atunci când le mutați locul. Astfel veți evita deteriorarea prin frecare și zgâriere. Zgârieturile care apar prin împingerea vaselor de gătit în diferite direcții nu afectează funcționarea plitei. Astfel de zgârieturi reprezintă urme normale de uzură și nu constituie un motiv de reclamație.

- Atunci când achiziționați tigăi și oale, aveți grijă că pe acestea este adesea specificat diametrul maxim sau diametrul din partea superioară a vasului. Însă important este diametrul (de regulă mai mic al) bazei vasului de gătit.



- Utilizați de preferință tigăi cu marginea cât mai dreaptă posibil. La tigăile cu margine oblică, inducția are efect și în zona marginilor tigăii. Astfel, marginile tigăii se pot decolora sau învelișul protector se poate desprinde.



## Inițierea programării

Plita este oprită.

- Apăsați butoanele cu senzor ① și II/▶ până când apare butonul cu senzor + și pe afișajul Timerului apare *PC*.

După câteva secunde, pe afișajul Timerului clipesc alternativ *P:01* (Program 01) și *C:01* (Cod).

## Setarea unui program

- În timp ce programul este afișat (de ex. *P:01*), atingeți butonul cu senzor + până când numărul programului dorit apare pe afișaj.

## Setarea codului

- În timp ce codul este afișat (de ex. *C:01*), atingeți butonul cu senzor + repetat, până când numărul codului dorit apare pe afișaj.

## Salvarea setărilor

- În timp ce programul este afișat (de ex. *P:01*), atingeți butonul cu senzor ① până când afișajele se sting.

## Pentru a nu salva setările

- Atingeți butonul cu senzor II/▶ până când se sting toate afișajele.

## Ajustarea setărilor

Program <sup>1</sup>		Cod <sup>2</sup>	Setări
1	Mod demonstrativ	0	Mod demonstrativ dezactivat
		1	Mod demonstrativ activat <sup>3</sup>
2	Powermanagement (funcția de gestionare a consumului de energie) <sup>4</sup>	0	dezactivat
		1	3680 W
		2	3000 W
		3	2000 W
		4	1000 W
3	Setare din fabrică	0	Nerevenire la setările implicite din fabricație
		1	Revenire la setările implicite din fabricație
4	Interval de setare pentru treptele de putere	0	9 trepte de putere + Booster
		1	17 trepte de putere + Booster <sup>5</sup>
6	Ton de aprobare la atingerea unui buton cu senzor	0	dezactivat <sup>6</sup>
		1	încet
		2	mediu
		3	tare
7	Semnal sonor pentru timer	0	dezactivat
		1	încet
		2	mediu
		3	tare
		4	maximum tare
8	Funcția Blocare comenzi	0	Doar activare manuală a funcției Blocare comenzi
		1	Activare automată a funcției Blocare comenzi
9	Durată maximă de funcționare	0	Treaptă de siguranță 0
		1	Treaptă de siguranță 1
		2	Treaptă de siguranță 2

## Ajustarea setărilor

Program <sup>1</sup>		Cod <sup>2</sup>	Setări
<b>10</b>	Conexiune WiFi	<b>0</b>	Inactiv/dezactivat
		<b>1</b>	Activ fără configurare
		<b>2</b>	Activ și configurat (nu poate fi selectat, indică dacă conexiunea a fost realizată cu succes)
		<b>3</b>	Conexiune posibilă prin intermediul butonului WPS
		<b>4</b>	WiFi este resetat la default (setările standard) (C:00)
		<b>5</b>	Conexiune directă WiFi de la plită și hotă fără aplicația Miele (Con@ctivity 3.0)
<b>12</b>	Viteza de reacție a butoanelor cu senzori	<b>0</b>	lent
		<b>1</b>	normal
		<b>2</b>	rapid
<b>15</b>	Recunoaștere permanentă a vasului de gătit	<b>0</b>	Recunoaștere permanentă a vasului de gătit dezactivată
		<b>1</b>	Recunoaștere permanentă a vasului de gătit activată

<sup>1</sup> Programele care nu apar în tabel nu sunt alocate.

<sup>2</sup> Codul setat implicit din fabricație este tipărit cu caractere albine.

<sup>3</sup> După pornirea plitei, pe afișajul Timerului apare pentru câteva secunde mesajul *dE*

<sup>4</sup> Puterea totală a plitei poate fi redusă pentru a corespunde cerințelor rețelei locale.


<sup>5</sup> În text și în tabele, pentru o mai bună înțelegere, treptele de putere suplimentare sunt reprezentate printr-un punct după cifră.

<sup>6</sup> Tonul de aprobare al butonului cu senzor Pornit/Oprit nu este dezactivat.

## Curățare și îngrijire

---

### Indicații de siguranță despre curățare și întreținere

 Pericol de arsuri din cauza suprafețelor fierbinți.

După încheierea gătitului, anumite elemente ale plitei pot să rămână fierbinți.

Opriiți plita.

Lăsați plita să se răcească înainte de a o curăța pe aceasta.

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor sau dacă reziduurile de la detergenții adecvați sunt încălzite pe plită. Suprafețele sunt sensibile la zgâriere.

Lăsați suprafețele să se răcească înainte de a curăța plita.

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Nu folosiți detergenți abrazivi sau care pot provoca zgârieturi.

► De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea plitei.

► Pentru curățare nu folosiți obiecte ascuțite.

## Interval de curățare

- Curățați plita în întregime după fiecare utilizare.

## Înlăturarea murdăriei ușor de curățat

- Curățați întreaga suprafață ceramică de sticlă cu o lavetă umedă și moale și detergent pentru spălarea manuală a vaselor. Respectați indicațiile producătorului detergentului.

## Înlăturarea murdăriei greu de curățat

- Îndepărtați murdăria grosieră cu o lavetă umedă și murdăria aderentă cu o racletă specială pentru suprafețe din sticlă.
- Ulterior curățați suprafața vitroceramică cu agentul Miele de curățare pentru ceramică și inox (consultați capitolul „Accesorii opționale“, secțiunea „Agenți de curățare și îngrijire“) sau un detergent pentru suprafețe vitroceramice din comerț și cu o lavetă curată de hârtie sau din material textil. Respectați indicațiile producătorului detergentului.

## Finalizarea curățării

- Folosind o lavetă umedă, înlăturați cu grijă toate resturile de detergent.
- Uscați suprafața vitroceramică după fiecare curățare.

## Agenți de curățare nepotriviți

Pentru a evita deteriorarea suprafețelor, nu utilizați la curățare:

- agenți de curățare care conțin sodă, alcalii, amoniac, acizi sau cloruri
- soluție de îndepărtat petele și rugina
- agenți de curățare abrazivi, de exemplu de tip pudră sau cremă
- agenți de curățare pe bază de solvenți
- detergenți pentru mașini de spălat vase
- spray-uri pentru gril și cuptoare
- perii dure abrazive
- radiere speciale de îndepărtat mizeria
- bureți

# Remedierea problemelor

## Mesaje pe afișaj/pe Display

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Pe afișajul unei zone de gătit luminează simbolul $\mathcal{U}$ sau clipește alternativ cu treapta de putere setată sau $\mathcal{R}$ .	<p>Pe zona de gătit pornită nu se află niciun vas de gătit. Ați așezat pe zona de gătit un vas de gătit nepotrivit. Baza vasului de gătit are un diametru prea mic. Veselă corespunzătoare a fost îndepărtată de pe zona de gătit.</p> <p>Dacă nu așezați nici un vas de gătit pe arzător sau dacă vasul nu este corespunzător, arzătorul se va opri automat după 3 minute.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Așezați în decurs de 3 minute un vas de gătit potrivit.</li></ul> <p><math>\mathcal{U}</math> se stinge. Procesul de gătire pornește/continuă cu setările adoptate anterior.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dacă utilizați alte vase de gătit și/sau alimente, ajustați setările corespunzător.</li></ul>
După pornirea plitei sau atingerea unui buton cu senzor, pe afișajul timerului apare pentru câteva secunde afișajul Timerului $LDC$ .	<p>Funcția Blocare comenzi este activată.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezactivați funcția Blocare comenzi (consultați capitolul „Utilizarea“, secțiunea „Funcția Blocare comenzi“).</li></ul> <p>Funcția Blocare este activată.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezactivați blocarea (vezi capitolul „Utilizarea“, secțiunea „Dezactivarea blocării“).</li></ul>
După pornirea plitei, pe afișajul Timerului apare scurt mesajul $dE$ . Arzătoarele nu se încălzesc.	<p>Plita se află în modul demonstrativ.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Atingeți simultan butoanele cu senzori <math>\mathcal{U}</math> și <math>\mathcal{Z}</math> până când pe afișajul Timerului clipește alternativ <math>dE</math> și <math>OFF</math>.</li></ul>
Pe afișajul Timerului clipește $F$ și plita se oprește automat.	<p>Unul sau mai multe butoane cu senzori au fost acoperite, de exemplu printr-un contact îndelungat cu degetul, de mâncarea care a dat în foc sau de către un obiect.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Îndepărtați murdăria sau obiectele (consultați capitolul „Mod de funcționare“, secțiunea „Oprire de siguranță“).</li></ul>

## Remedierea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Pe afișajul Timerului clipește <i>Err</i> alternativ cu 044.</b>	S-a declanșat protecția la supraîncălzire. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lăsați plita să se răcească.</li><li>■ Eliminați cauzele supraîncălzirii (vezi capitolul „Mod de funcționare“, secțiunea „Protecția la supraîncălzire“).</li><li>■ Verificați funcționarea plitei.</li><li>■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.</li></ul>
<b>Pe afișajul Timerului clipește <i>Err</i> alternativ cu 047, 048 sau 049.</b>	Ventilatorul este blocat sau defect. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificați dacă ventilatorul este blocat de vreun obiect.</li><li>■ Înlăturați obiectul</li><li>■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.</li></ul>
<b>Un mesaj care nu este listat în acest tabel apare pe afișajul Timerului.</b>	S-a produs o defecțiune a unității electronice. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Întrerupeți alimentarea cu curent a plitei timp de cca. 1 minut.</li><li>■ Dacă după reconectarea la rețeaua electrică problema persistă, contactați Serviciul Clienți.</li></ul>

# Remedierea problemelor

## Comportament neașteptat

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Treapta de putere 9 este redusă automat dacă setați și treapta de putere 9 pentru arzătorul conectat.</b>	Atunci când funcționează la treapta de putere 9 în același timp, puterea totală posibilă este depășită. ■ Utilizați un arzător diferit.
<b>Un arzător se oprește automat.</b>	Durata de funcționare a fost prea lungă. ■ Reporniți arzătorul (consultați capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Oprire de siguranță”).
<b>Arzătorul nu funcționează la treapta de putere setată precum în modul obișnuit.</b>	S-a declanșat protecția la supraîncălzire. ■ Lăsați plita să se răcească. ■ Eliminați cauzele supraîncălzirii (vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Protecția la supraîncălzire”). ■ Verificați funcționarea plitei. ■ Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
<b>Un arzător sau întregul aparat se oprește automat.</b>	S-a declanșat protecția la supraîncălzire. ■ Lăsați plita să se răcească. ■ Eliminați cauzele supraîncălzirii (vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Protecția la supraîncălzire”). ■ Verificați funcționarea plitei. ■ Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
<b>Nivelul Booster este întrerupt automat.</b>	S-a declanșat protecția la supraîncălzire. ■ Lăsați plita să se răcească. ■ Eliminați cauzele supraîncălzirii (vezi capitolul „Mod de funcționare”, secțiunea „Protecția la supraîncălzire”). ■ Verificați funcționarea plitei. ■ Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.



## Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Mâncarea din vas nu fierbe atunci când este activată funcția Încălzire automată.</b>	Se încălzesc cantități mari de alimente. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Începeți să gătiți cu arzătorul setat la treapta de putere maximă, reducând ulterior puterea manual.</li> </ul>
	Vasul nu este un bun conductor termic. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Folosiți un alt vas care este mai bun conductor termic.</li> </ul>

## Probleme generale sau defecțiuni tehnice

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Nu puteți porni plita sau arzătoarele.</b>	Plita nu are curent. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Apelați la un electrician sau la Serviciul Clienți Miele (amperaj minim (consultați eticheta cu date tehnice)).</li> </ul>
	Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deconectați timp de 1 minut plita de la rețeaua electrică prin <ul style="list-style-type: none"> <li>– decuplarea comutatorului siguranței vizate sau deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau</li> <li>– dezactivarea întrerupătorului FI (întrerupătorul de curent rezidual).</li> </ul> </li> <li>■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, plita tot nu poate fi pornită, apelați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.</li> </ul>
<b>În timpul utilizării plitei noi simțiți în aer un miros neobișnuit sau vapori.</b>	Piesele metalice sunt prevăzute cu un strat protector. De aceea, la prima utilizare a plitei, acestea vor degaja un miros slab și eventual vapori. Și prin încălzirea bobinelor de inducție se degajă miros în primele ore de funcționare. Cu fiecare utilizare, mirosul se reduce și în cele din urmă dispăre complet. Mirosul și eventual aburul nu indică o eroare de conectare sau un defect al aparatului și nu sunt periculoase pentru sănătate.
<b>După oprirea aparatului se aude un zgomot.</b>	Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când plita s-a răcit suficient, după care se va opri automat.

## Serviciul de asistență tehnică

---

La [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service) veți găsi informații despre cum să remediați singur defecțiunile și despre piesele de schimb Miele.

### Contact în caz de defecțiuni

În cazul oricăror defecțiuni pe care nu le puteți remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactați reprezentanța Miele sau Serviciul Clienți Miele.

Puteți să faceți o programare pentru o vizită de la Serviciul Clienți Miele online prin intermediul link-ului [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service).

Datele de contact ale Serviciului Clienți Miele sunt trecute la finalul acestor documente.

Serviciul Clienți va solicita ID-ul modelului și numărul de serie (SN). Ambele informații pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice sau consultați capitolul „Utilizarea”, secțiunea „Afișarea datelor plitei”.

### Etichetă cu date tehnice

Lipiți aici eticheta cu date tehnice. Aveți grijă ca denumirea modelului să corespundă cu datele de pe ultima pagină a acestor documente.

### Garanție

Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

## Informații pentru institutele de testare

### Mâncare test conform EN 60350-2

Din fabricație sunt programate 9 trepte de putere.

Pentru verificările conform normei, setați numărul extins de trepte de putere (consultați capitolul „Ajustarea setărilor”).

Rețetă testată	Ø Fundul vasului pentru gătit (mm)	Capac	Treaptă de putere	
			Preîncălzire	Gătire
Încălzire ulei	150	nu	–	1–2
Clătite	180 (bază de tip sandviș)	nu	9	5.–7.
Prăjire cartofi pai conge- lați	conform normei	nu	9	9

## Accesorii opționale

---

### Vase de gătit/prăjit

Miele vă oferă o gamă largă de vase pentru gătit și prăjit. Acestea au funcția și dimensiunile perfect adaptate la aparatele Miele. Informații detaliate puteți găsi pe website-ul Miele.

### Produse de curățare și îngrijire

#### Agenți de curățare pentru suprafețe vitroceramice și din inox 250 ml

Îndepărtează murdăria consistentă, petele de calcar și reziduurile de aluminiu.

#### Lavetă din microfibre

Îndepărtează urmele de degete și mizeria superficială.

## Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

 Prejudicii din cauza instalării necorespunzătoare.


Plita poate fi deteriorată din cauza instalării necorespunzătoare.

Plita trebuie instalată exclusiv de către un specialist calificat.

 Pericol de electrocutare din cauza tensiunii de pe rețea.

Conectarea necorespunzătoare la rețeaua electrică poate provoca electrocutare.

Conectarea plitei la rețeaua electrică trebuie efectuată exclusiv de către un electrician calificat.

 Daune provocate de obiecte care cad pe plită.

Plita poate fi deteriorată la montarea unor dulapuri suspendate sau a unei hote.

Montați plita abia după montarea dulapurilor suspendate și a hotei.

Atunci când plita este demontată pentru a fi reparată, banda de etanșare de sub marginea plitei poate fi deteriorată.

Înlocuiți întotdeauna banda de etanșare înainte de a remonta plita.

► Este interzisă încastrarea plitei deasupra frigiderelor, a combinelor frigorifice, a congelatoarelor, a mașinilor de spălat vase sau rufe și a uscătoarelor de rufe.

► Această plită poate fi instalată deasupra cuptoarelor sau a unei mașini de gătit doar dacă acestea sunt prevăzute cu un ventilator de răcire integrat.

► După instalarea plitei, cablul de alimentare trebuie să nu poată fi atins.

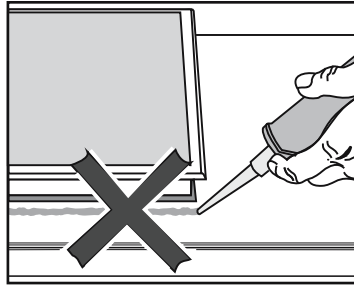
► După instalarea plitei, cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu elementele mobile ale pieselor de mobilier (de ex. sertar) și nici să fie supus unor acțiuni mecanice nocive.

## Instalarea

---

- ▶ Furnirul blatului de bucătărie trebuie să fie prelucrat cu adeziv termorezistent (100 °C) pentru a nu se desprinde sau deforma. Plitele montate pe perete trebuie să fie termorezistente.
- ▶ Respectați distanțele de siguranță (consultați capitolul „Instalare”, secțiunea „Distanțe de siguranță”).

## Instrucțiuni suplimentare de siguranță pentru instalarea pe suprafață

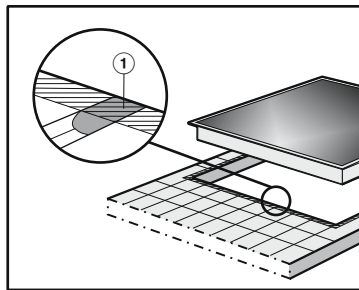


⚠ Daune din cauza instalării greșite.

Folosirea unor substanțe de etanșeizare între cadrul părții superioare a plitei și blatul de bucătărie poate cauza dificultăți atunci când plita trebuie demontată, existând riscul de avariere a plitei sau a blatului.

Nu folosiți substanțe de etanșeizare a rosturilor între plită și blatul de lucru.

Garnitura de sub marginea părții superioare a plitei asigură o etanșeizare suficientă față de blatul de bucătărie.




► Rosturile umplute cu chit de rosturi ① și zona hașurată de sub cadrul plitei trebuie să fie netede și drepte; în caz contrar, plita nu va sta lipită de blat, iar garnitura de sub plită nu va conferi etanșeitate satisfăcătoare între plită și blat.

## Instalarea

---

### Instrucțiuni suplimentare de siguranță pentru instalarea la nivel

 Daune provocate de o substanță de etanșare necorespunzătoare.

Substanțele de etanșare necorespunzătoare pot deteriora piatra naturală.

În cazul pietrei naturale și plăcilor din piatră naturală folosiți exclusiv un silicon de etanșare adecvat pentru piatra naturală. Respectați indicațiile producătorului.

► Lățimea liberă a corpului de mobilier inferior trebuie să fie cel puțin egală cu decupajul interior al blatului de bucătărie (consultați capitolul „Instalarea”, secțiunea „Dimensiuni de instalare pentru montaj la nivel”), pentru ca după instalare plita să fie accesibilă de jos și caseta inferioară să poată fi demontată pentru lucrări de întreținere. Dacă după instalare arzătorul nu este accesibil de jos, trebuie îndepărtat materialul de etanșeizare a rosturilor pentru ca plita să poată fi demontată.

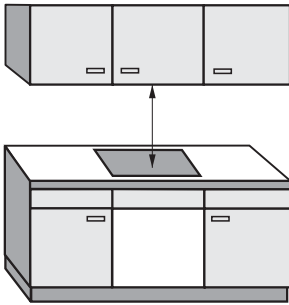
► O plită poate fi amplasată la nivelul blatului numai dacă blatul de bucătărie este din piatră naturală (granit, marmură), lemn masiv și gresie. În cazul blaturilor de bucătărie din alte materiale, întrebați producătorul respectiv dacă acestea sunt adecvate pentru instalarea unei plite încastate la nivelul blatului.

- Blaturi din piatră naturală: plita se așază direct în decupaj.
- Blaturi din lemn masiv, gresie: plita se instalează în decupaj cu ajutorul unor șipci de lemn. Aceste șipci nu sunt livrate împreună cu aparatul și trebuie puse la dispoziție la locul de instalare.



## Distanțe de siguranță

### Distanță de siguranță deasupra plitei



Este obligatoriu să păstrați o distanță minimă de siguranță între plită și hota montată deasupra sa.

Când instalați sub o hotă mai multe aparate de gătit alăturate, care necesită distanțe de siguranță diferite, luați în considerare distanța cea mai mare.

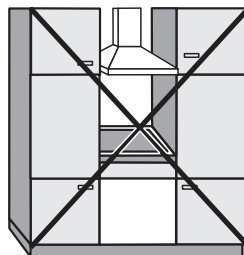
Dacă deasupra plitei sunt instalate obiecte din materiale inflamabile (precum suporturi pentru ustensile de bucătărie), distanța de siguranță trebuie să fie de minim 500 mm.

# Instalarea

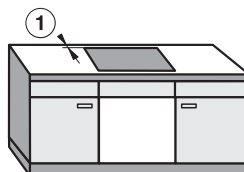
## Distanță de siguranță în spatele și în lateralul plitei

Următoarele distanțe minime trebuie respectate față de un dulap înalt sau pezele camerei:

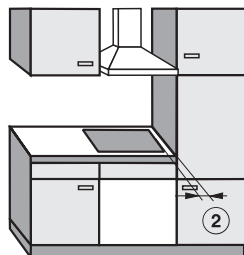
- **spate** ① între decupajul din blat și marginea posterioară a blatului: 50 mm  
și
- **dreapta** ② de la decupajul din blat și cel mai apropiat corp de mobilier (de ex. unitate înaltă) sau perete: 50 mm iar pe partea opusă o distanță minimă de 200 mm  
sau
- **stânga** ③ de la decupajul din blat și cel mai apropiat corp de mobilier (de ex. unitate înaltă) sau perete: 50 mm iar pe partea opusă o distanță minimă de 200 mm



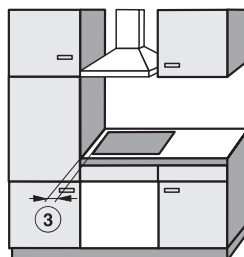
Nepermis



Foarte recomandat



Nerecomandat



Nerecomandat

## Distanță minimă sub plită

Pentru a instala plita și a menține distanțele minime, puteți alege dintre 3 variante:

1. fără poliță intermediară sau inferioară
2. cu poliță intermediară
3. poliță inferioară optimizată pentru admisia de aer

În secțiunea respectivă sunt descrise specificațiile suplimentare.

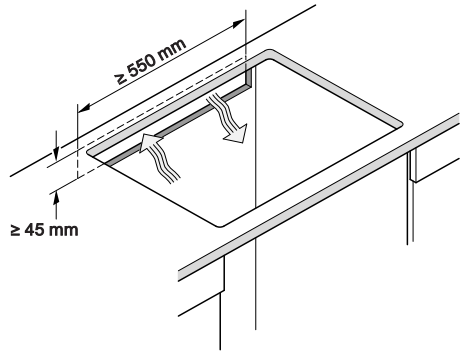
O poliță inferioară optimizată pentru admisia de aer și o poliță intermediară nu pot fi combinate.

În cazul unei astfel de combinații, aerul cald este aspirat din nou. Plita nu este suficient de răcită.

## Secțiunea peretelui posterior

Pentru aerisire și **montarea cablului de alimentare la rețea** e necesară realizarea unei secțiuni în peretele posterior.

Realizați secțiunea în peretele posterior în conformitate cu următoarele instrucțiuni:



# Instalarea

## 1. fără poliță intermediară sau inferioară

Pentru a asigura ventilația plitei, trebuie păstrată o distanță minimă față de un cuptor sau un sertar.

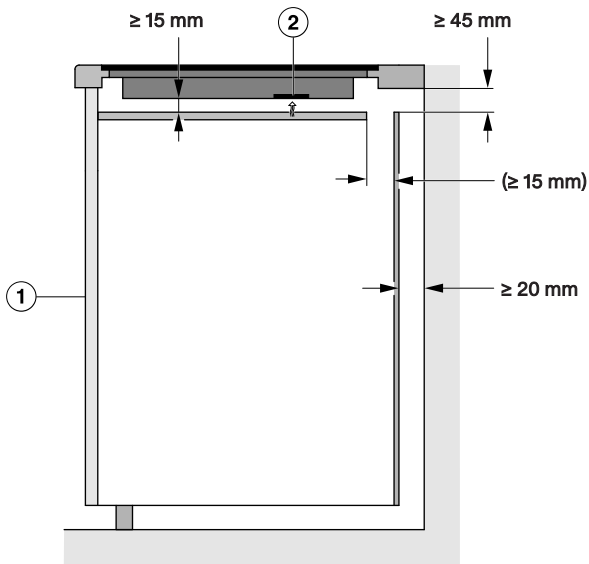
Distanța minimă de la partea inferioară<sup>1</sup> a plitei la:

- marginea superioară a sertarului:  $\geq 5$  mm
- baza sertarului:  $\geq 75$  mm
- marginea superioară a cuptorului:  $\geq 15$  mm

<sup>1</sup> Partea inferioară reprezintă partea exterioră a bazei plitei. Suprastructurile mai adânci, precum cutiile terminale, plăcile distanțiere etc. nu sunt luate în considerare la punctul cel mai adânc și sunt neimportante pentru calculul distanței minime.

## 2. Poliță intermediară

Măsurile prezentate între paranteze sunt recomandări.



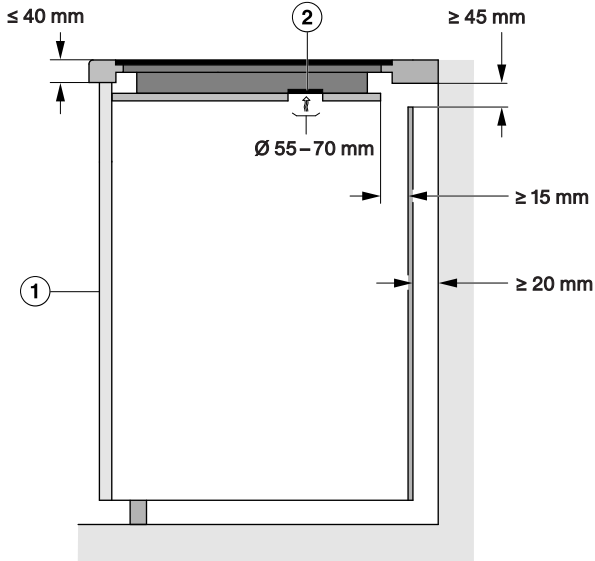
Vedere laterală

- ① față
- ② Ventilator

## 3. Poliță inferioară optimizată pentru admisia de aer

Performanța plitei depinde de ventilație.

Polița inferioară optimizată pentru admisia de aer are orificii în pozițiile ventilatoarelor. Specificațiile pentru crearea unei polițe inferioare optimizate pentru aer de alimentare sunt disponibile în această secțiune.



Vedere laterală

- ① față
- ② Ventilator

Pentru a asigura ventilația plitei, sub polișa inferioară optimizată pentru admisia de aer trebuie păstrată o distanță minimă față de un sertar.

Distanța minimă de la **partea inferioară a poliței optimizate pentru admisia de aer** până la:

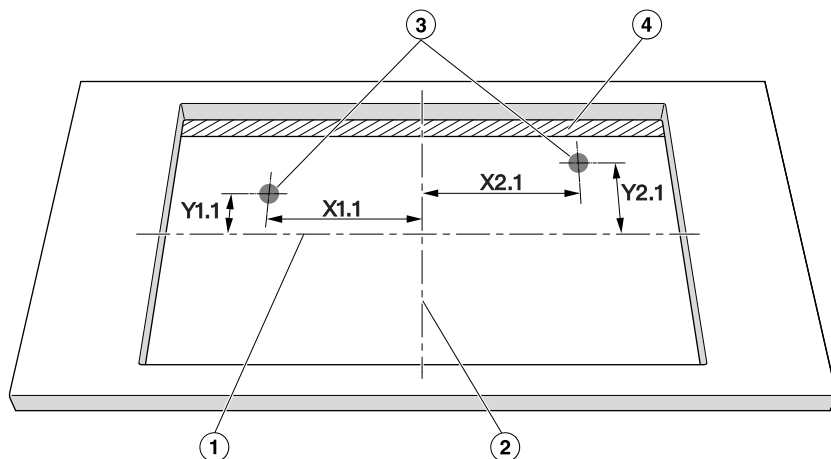
- marginea superioară a sertarului:  $\geq 5$  mm
- baza sertarului:  $\geq 75$  mm
- marginea superioară a poliței intermediare: nu este permisă

Nu trebuie să existe o distanță între polița inferioară optimizată pentru admisia de aer și plită.

O distanță permite ca aerul cald să fie aspirat din nou. Plita nu este suficient de răcită.

# Instalarea

## Pozițiile și secțiunile orificiilor de ventilație



Vederea de sus nu este la scară. Secțiune reprezentată în poziția culcat.  
De asemenea, se aplică la instalarea la nivelul blatului.

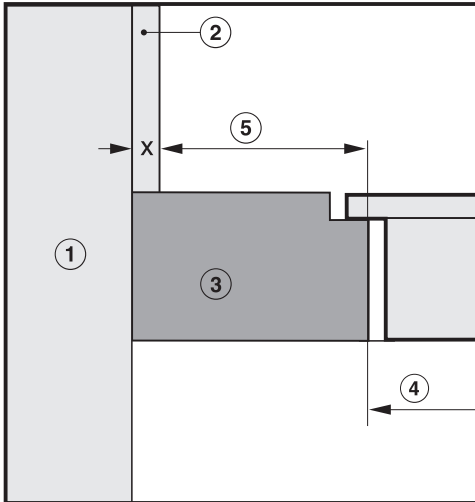
- ① La mijlocul înălțimii secțiunii
- ② La mijlocul lățimii secțiunii
- ③ Ventilator de secțiune, rotund ( $\varnothing$  55–70 mm)
- ④ Spațiu liber ( $\geq$  15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distanța până la mijloacele secțiunilor în mm			
KM 7360 FR/FL	19	70	184	49
KM 7361 FR/FL	19	70	184	49
KM 7363 FR/FL	59	70	144	49
KM 7372 FR/FL	19	70	184	49
KM 7373 FR/FL				

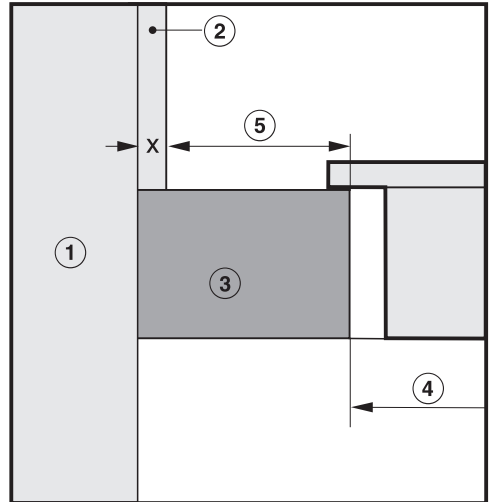
## Distanța de siguranță până la materialul de protecție al nișei

Păstrați o distanță minimă de siguranță între decupajul blatului și materialul de protecție al nișei. Temperaturile ridicate pot schimba sau distruge materialele.

### Încastrare la nivelul blatului



### Încastrare la suprafață



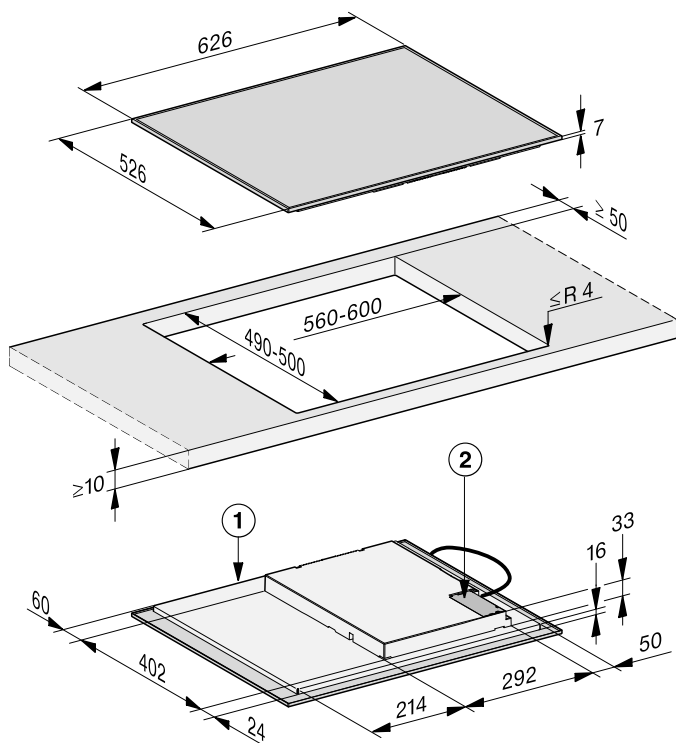
- ① Zidărie
- ② Dimensiunea x = grosimea materialului de protecție a nișei
- ③ Blat de bucătărie
- ④ Decupaj în blatul de bucătărie
- ⑤ Distanța minimă de siguranță pentru  
**materiale inflamabile** (de ex. lemn) este de 50 mm  
**materiale neinflamabile** (de ex. metal, piatră naturală, plăci ceramice)  
50 mm – minus dimensiunea x

Exemplu: Grosimea materialului de protecție neinflamabil al nișei 15 mm  
50 mm - 15 mm = distanța minimă 35 mm

# Instalarea

## Dimensiuni de instalare pentru montaj pe suprafață

KM 7360 FR, KM 7361 FR

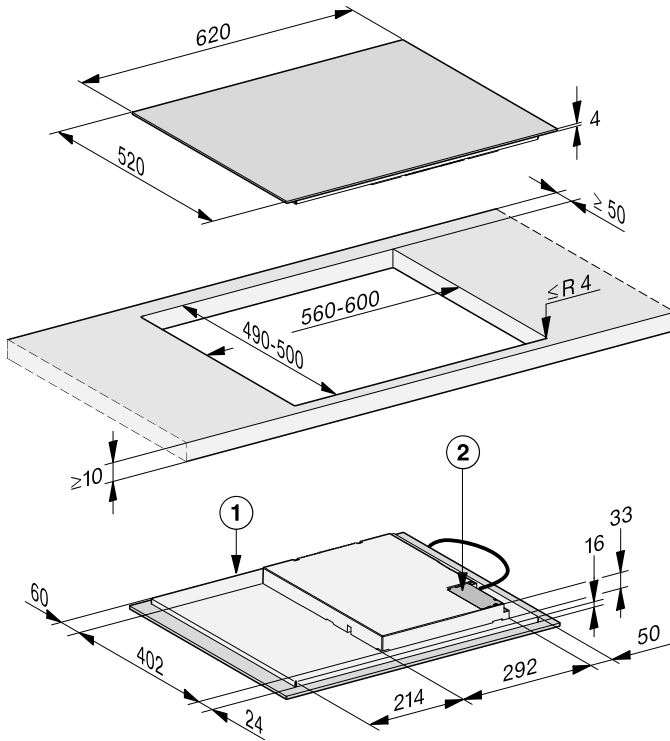


Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablul de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat



## KM 7360 FL, KM 7361 FL

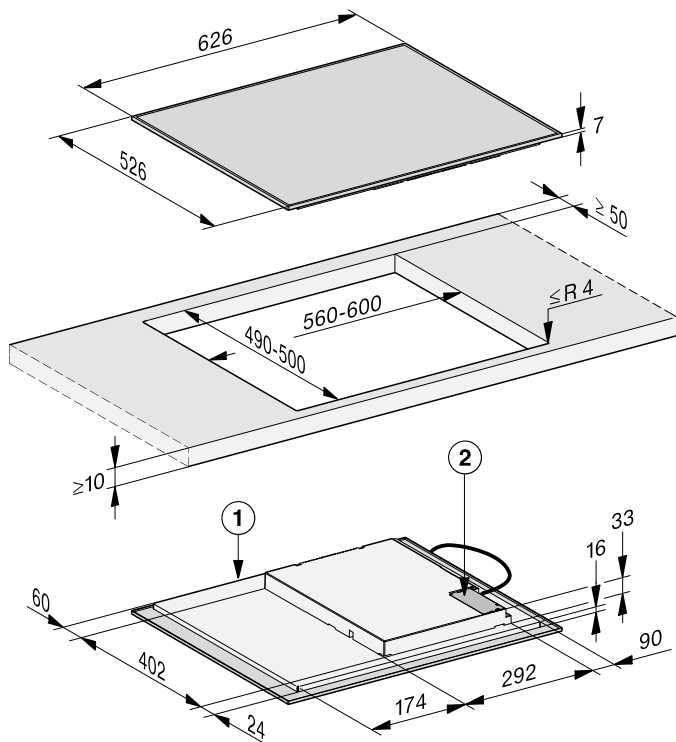


Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablu de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat

# Instalarea

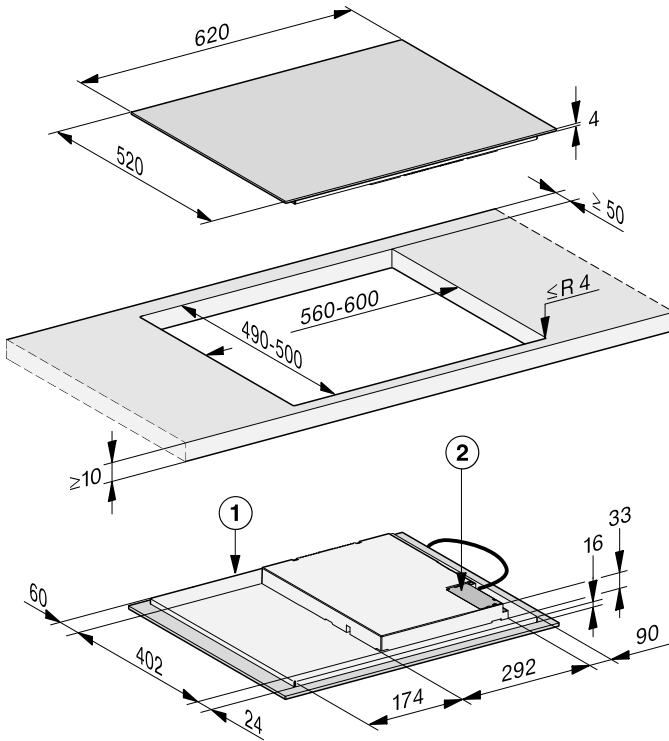
## KM 7363 FR



Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablul de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat

## KM 7363 FL

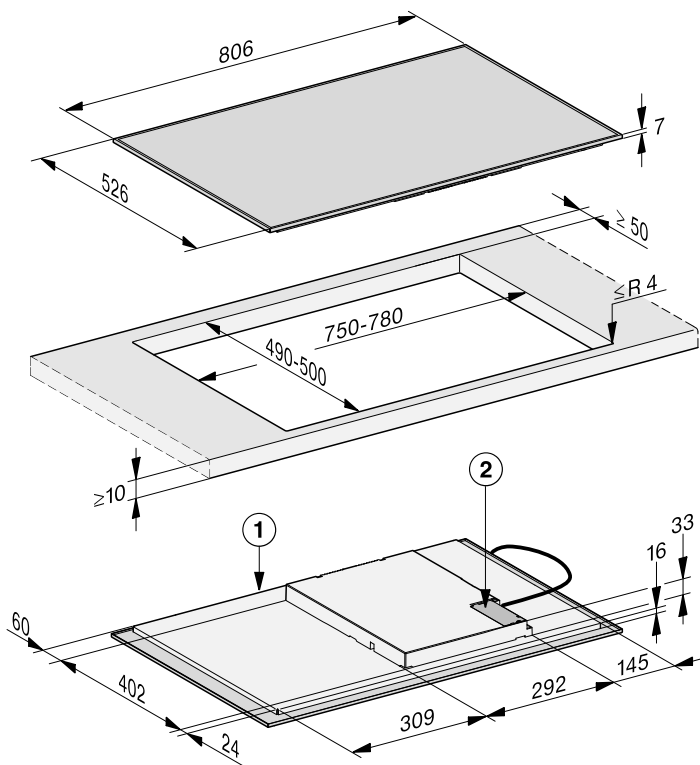


Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablu de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat

# Instalarea

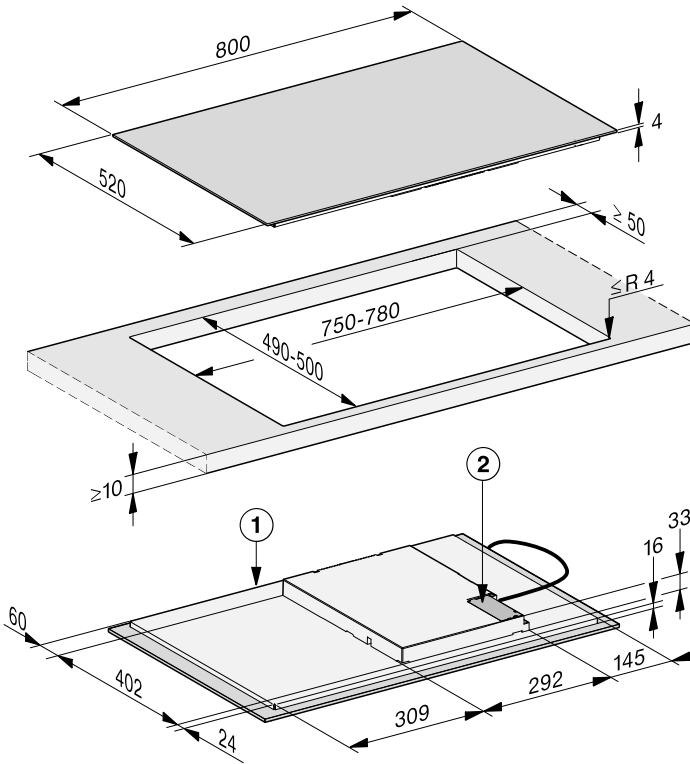
## KM 7372 FR, KM 7373 FR



Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablul de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat

## KM 7372 FL, KM 7373 FL



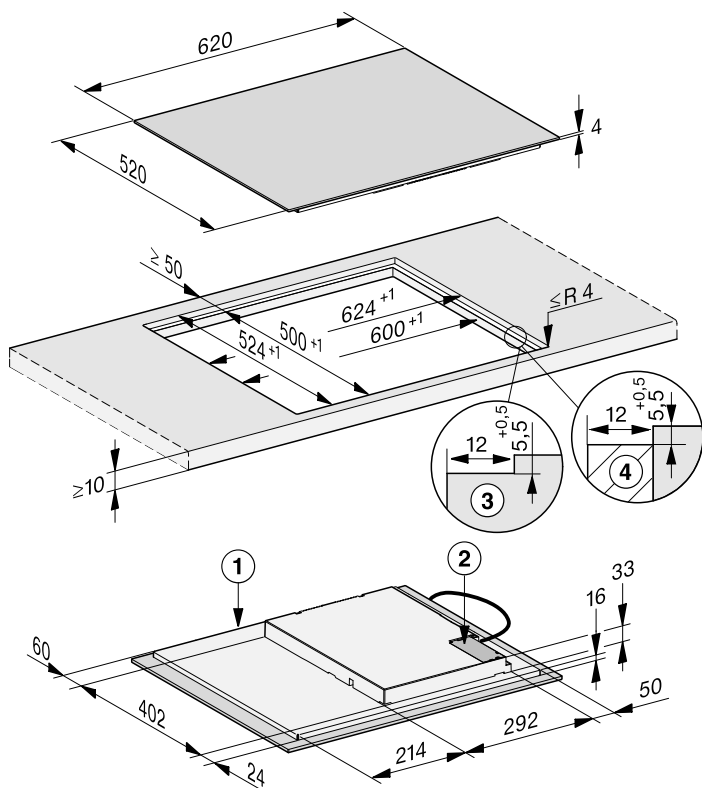
Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablu de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat

# Instalarea

## Dimensiuni de instalare pentru montaj la nivel

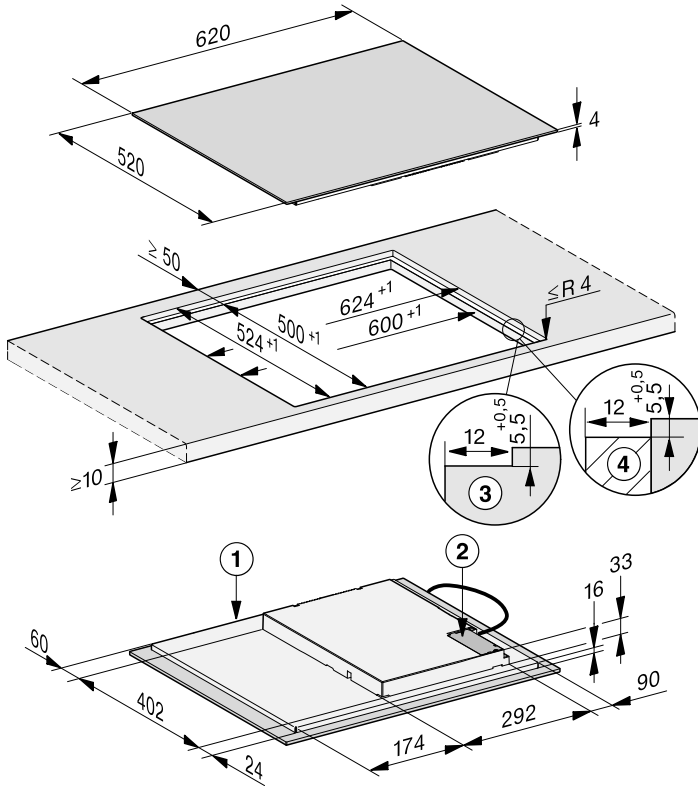
KM 7360 FL, KM 7361 FL



Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablu de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat
- ③ Decupaj în trepte blat de bucătărie din piatră naturală
- ④ Plintă de lemn 12 mm (accesoriu nefurnizat)

## KM 7363 FL

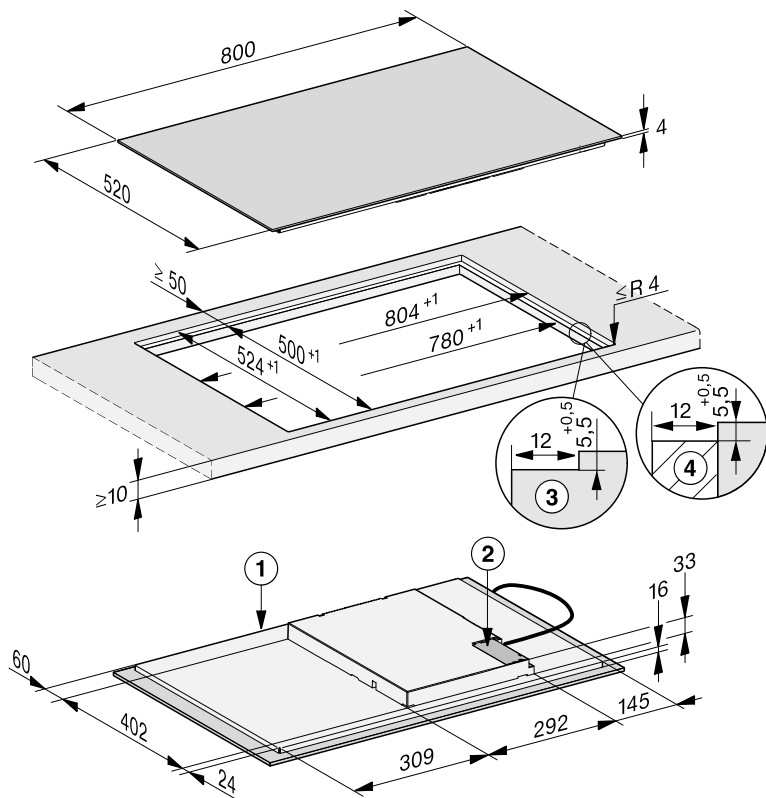


Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablul de alimentare (L = 1.440 mm) este atașat neconectat
- ③ Decupaj în trepte blat de bucătărie din piatră naturală
- ④ Plintă de lemn 12 mm (accesoriu nefurnizat)

# Instalarea

## KM 7372 FL, KM 7373 FL



Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

- ① față
- ② Cutie de conectare la rețeaua electrică  
Cablul de alimentare ( $L = 1.440$  mm) este atașat neconectat
- ③ Decupaj în trepte blat de bucătărie din piatră naturală
- ④ Plintă de lemn 12 mm (accesoriu nefurnizat)




## Instalați plita plat

- Efectuați decupajul în blatul de bucătărie. Respectați distanțele de siguranță (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Distanțe de siguranță“).
- Etanșați suprafețele decupate ale **blatului din lemn** cu o substanță de etanșare termorezistentă adecvată, pentru a evita deformarea acestora din cauza umezelii. Substanța de etanșare trebuie să fie termorezistentă.

Aveți grijă ca substanța de etanșare să nu ajungă în contact cu suprafața blatului de bucătărie.

- Lipiți banda de etanșare furnizată sub muchia plitei. Nu lipiți banda de etanșare sub tensiune.

 Daune din cauza conectării necorespunzătoare.

Componentele electronice ale plitei pot fi deteriorate în caz de scurtcircuit.

Conectarea plitei la rețeaua electrică trebuie efectuată de către un electrician.


- Conectați cablul de alimentare conform schemei de conectare a plitei (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- Treceți cablul de alimentare al plitei în jos, prin decupajul blatului de bucătărie.
- Așezați plita în mijlocul decupajului. Verificați ca garnitura să fie lipită de blat pe toate laturile, pentru a se asigura o etanșare eficientă de jur împrejurul plitei.

- Dacă la instalare constatați că garnitura nu este lipită de blatul de bucătărie în zona colțurilor, raza colțurilor ( $\leq R4$ ) poate fi ajustată cu grijă, pentru a se potrivi.
- Dacă este instalată o suprafață optimizată pentru alimentarea cu aer, poziționați plita astfel încât ventilatoarele să fie deasupra decupajelor.
- Conectați plita la rețeaua de energie electrică (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- Verificați funcționarea plitei.

# Instalarea

## Instalarea plitei la nivel cu suprafața

- Efectuați decupajul în blatul de bucătărie. Respectați distanțele de siguranță (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Distanțe de siguranță“).
- Blaturi din lemn masiv/blaturi acoperite cu gresie/blaturi de bucătărie din sticlă:  
Fixați șipcile de lemn de 5,5 mm sub muchia superioară a blatului.

 Daune din cauza conectării necorespunzătoare.

Componentele electronice ale plitei pot fi deteriorate în caz de scurtcircuit.


Conectarea plitei la rețeaua electrică trebuie efectuată de către un electrician.

- Conectați plita la rețeaua de energie electrică (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
  - Verificați dacă plita funcționează.
  - Pulverizați rostul dintre plită și blat cu o substanță de etanșare pe bază de silicon, rezistentă la temperatură (min. 160 °C).
- Conectați cablul de alimentare conform schemei de conectare a plitei (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
  - Lipiți banda de etanșare furnizată sub muchia plitei. Nu lipiți banda de etanșare sub tensiune.
  - Treceți cablul de alimentare al plitei în jos, prin decupaj.

Rostul dintre suprafața vitroceramică și blatul de bucătărie este la o lățime de minimum 2 mm. Rostul este necesar pentru etanșarea plitei.

- Așezați plita în decupaj și centrați-o.
- Dacă este instalată o suprafață optimizată pentru alimentarea cu aer, poziționați plita astfel încât ventilatoarele să fie deasupra decupajelor.

## Conectare la rețeaua electrică

 Daune din cauza conectării necorespunzătoare.

Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator.

Miele nu își asumă nici o răspundere pentru pagubele rezultate în timpul unor lucrări neautorizate de instalare sau întreținere sau reparare, produse ca urmare a legării neadecvate la împământare (de ex. electrocutare).

Conectarea plitei la rețeaua electrică trebuie efectuată de către un electrician.

Electricianul trebuie să cunoască în amănunt și să respecte cu grijă normele locale și indicațiile suplimentare ale furnizorului local de electricitate.

După montare trebuie asigurată protecția la atingere a componentelor izolate din fabricație.

## Putere totală

Consultați eticheta cu date tehnice

## Date de conectare

Datele de conectare necesare sunt indicate pe eticheta cu date tehnice. Aceste date trebuie să corespundă cu cele ale rețelei.

Posibilitățile de conectare sunt indicate în schema de conectare.

## Întrerupător de curent rezidual


Pentru o siguranță sporită, VDE (Uniunea Electrotehnicienilor din Germania) sau ÖVE (Uniunea Austriacă pentru Electrotehnică) recomandă conectarea prealabilă a aparatului la un întrerupător de curent rezidual cu un curent de declanșare de 30 mA.

## Separatoare electrice

Deconectarea de la rețea a plitei trebuie să se poată realiza prin separatoare electrice bipolare. Când elementul este oprit, trebuie să existe o distanță de contact de minimum 3 mm. Separatoarele electrice sunt elementele de protecție la supracurent și întrerupătoarele de protecție.

# Instalarea

## Deconectarea de la rețeaua electrică

 Pericol de electrocutare de la tensiunea de rețea.

Repornirea alimentării electrice în timpul lucrărilor de reparații și/sau în-țreținere poate duce la o electrocutare.

Asigurați rețeaua împotriva repornirii după deconectarea aparatului.

Dacă aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, în funcție de instalație, trebuie procedat în felul următor:

### Siguranțe fuzibile

- Înlăturați complet siguranțele fuzibile și cartușele de siguranță din clapetele cu filet.

### Siguranțe automate cu filet

- Apăsăți butonul de verificare (roșu), până când butonul din mijloc (negru) sare în afară.

### Siguranțe automate

- (Înterupătoare automate pentru protecția liniilor, minimum tip B sau C): treceți comutatorul de la 1 (pornit) la 0 (oprit).

### Înterupător de curent rezidual

- (Înterupător de circuit): treceți înterupătorul principal de la 1 (pornit) la 0 (oprit) sau apăsați butonul de verificare.


## Cablu de alimentare

Plita trebuie conectată folosind un cablu de alimentare de tipul H 05 VV-F (izolație PVC) cu o secțiune transversală adecvată, în conformitate cu schema de conectare.

Posibilitățile de conectare sunt indicate în schema de conectare.

Vă rugăm să consultați eticheta cu date tehnice pentru tensiunea de conectare admisă pentru plita dvs. și valoarea de conectare aferentă.

## Înlocuirea cablului de conectare la rețea

 Pericol de electrocutare de la tensiunea de rețea.

Conectarea necorespunzătoare la rețeaua electrică poate provoca electrocutare.

Cablul de conectare la rețea trebuie înlocuit exclusiv de către un electrician calificat.

La înlocuirea cablului de conectare la rețea folosiți exclusiv un cablu tip H 05 VV-F (izolație PVC) cu o secțiune adecvată. Cablul de conectare este disponibil la producător sau la Serviciul tehnic.

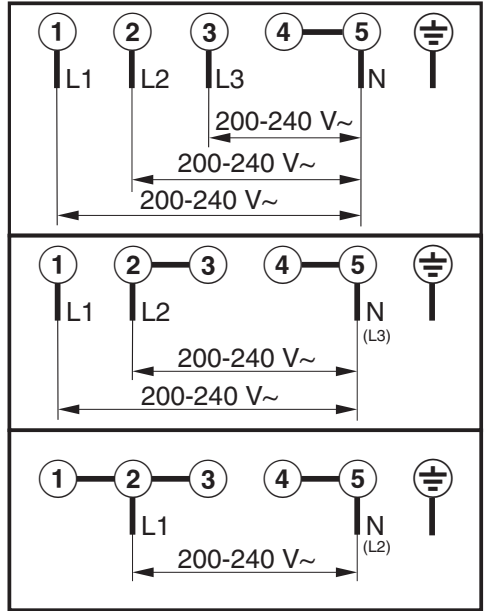
## Schemă de conectare

Nu toate opțiunile de conectare sunt permise la locul de instalare.

Respectați normele locale și indicațiile suplimentare ale furnizorului local de electricitate.

Sarcina maximă per conductor exterior conectat este de 3.650 W.

Conductorii exteriori 1. și 2. sunt necesari pentru a conecta plita. La conductorul exterior 3. pot fi conectate aparate suplimentare.



# Instalarea

## Fișe de date ale produselor

În cele ce urmează sunt atașate fișele de date ale modelelor descrise în aceste instrucțiuni de utilizare și instalare.

### Informații despre plite de gătit electrice, de uz casnic

conform Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

MIELE	
Denumire/identificator de model	KM 7360 FR, KM 7360 FL
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	3
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea / lățimea suprafeței utile per zonă de gătit L/l	1. = Ø 140-280 mm 2. = Ø 110-220 mm 3. = Ø 90-160 mm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{gătit electric}}$ )	1. = 173,2 Wh/kg 2. = 167,7 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg
Consum de energie al plitei de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{plită de gătit electrică}}$ )	174,0 Wh/kg

### Informații despre plite de gătit electrice, de uz casnic

conform Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

MIELE	
Denumire/identificator de model	KM 7361 FR, KM 7361 FL
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	4
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea / lățimea suprafeței utile per zonă de gătit L/l	1. = Ø 110-220 mm 2. = Ø 90-160 mm 3. = Ø 100-190 mm 4. = Ø 100-190 mm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{gătit electric}}$ )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 174,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Consum de energie al plitei de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{plită de gătit electrică}}$ )	176,5 Wh/kg

## Informații despre plite de gătit electrice, de uz casnic

conform Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

MIELE	
Denumire/identificator de model	KM 7363 FR, KM 7363 FL
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	4
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea / lățimea suprafeței utile per zonă de gătit L/l	1. = Ø 90-160 mm 2. = Ø 110-220 mm 3. = 210x420 mm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{gătit electric}}$ )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg
Consum de energie al plitei de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{plită de gătit electrică}}$ )	176,0 Wh/kg

## Informații despre plite de gătit electrice, de uz casnic

conform Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

MIELE	
Denumire/identificator de model	KM 7372 FR, KM 7372 FL, KM 7373 FR, KM 7373 FL
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	4
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea / lățimea suprafeței utile per zonă de gătit L/l	1. = Ø 110-220 mm 2. = Ø 90-160 mm 3. = 210x420 mm
Consum de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{gătit electric}}$ )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg
Consum de energie al plitei de gătit, calculat per kg ( $EC_{\text{plită de gătit electrică}}$ )	176,0 Wh/kg

# Instalarea

---

## Declarație de conformitate

Miele declară prin prezenta că această plită vitroceramică cu inducție corespunde Directivei 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la una dintre următoarele adrese de internet:

- Produse, descărcare, pe [www.miele.ro](http://www.miele.ro)
- Puteți efectua o solicitare de service, cere informații sau instrucțiuni de utilizare, la [www.miele.ro/manual](http://www.miele.ro/manual), indicând numele produsului sau numărul de serie al produsului.

Bandă de frecvență	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Putere maximă de emisie	< 100 mW







România  
Miele Appliances S.R.L.  
Piața Presei Libere, nr. 3-5,  
sector 1, București  
Clădirea City Gate, Turnul sudic, etaj 5  
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79  
Fax 021 352 07 76  
E-mail [info@miele.ro](mailto:info@miele.ro)

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

KM 7360 FR, KM 7360 FL, KM 7361 FR, KM 7361 FL,  
KM 7363 FR, KM 7363 FL, KM 7372 FR, KM 7372 FL,  
KM 7373 FR, KM 7373 FL