

## Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura elettrici



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

# Indice

---

<b>Consigli e avvertenze</b> .....	4
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	15
<b>Panoramica</b> .....	16
Piano di cottura .....	16
KM 6012 .....	16
KM 6013, KM 6017 .....	17
KM 6021 .....	18
KM 6039 .....	19
KM 200 .....	20
Dati zone di cottura .....	21
<b>Prima messa in funzione</b> .....	23
Pulire il piano di cottura per la prima volta .....	23
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta .....	23
<b>Funzionamento delle zone di cottura</b> .....	24
<b>Recipienti di cottura</b> .....	25
<b>Per risparmiare energia elettrica</b> .....	26
<b>Aree di regolazione</b> .....	27
<b>Uso</b> .....	28
Manopola .....	28
Accensione .....	28
Spegnimento .....	28
Indicazione del calore residuo .....	28
Accensione .....	29
<b>Dispositivo antisurriscaldamento</b> .....	30
<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	31
Pulire la superficie in vetroceramica .....	32
Pulizia piano cottura in acciaio inox e bordo della piastra di cottura .....	33
Pulizia piastre di cottura .....	33
<b>Cosa fare se ...?</b> .....	34
<b>Accessori su richiesta</b> .....	36
<b>Servizio clienti</b> .....	37
Contatti in caso di anomalie .....	37
Targhetta dati .....	37

---

Garanzia .....	37
<b>Installazione</b> .....	38
Avvertenze per l'installazione .....	38
Distanze di sicurezza .....	39
Fondo protettivo .....	42
Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata .....	43
Dimensioni incasso – rialzato .....	44
KM 6012, KM 6013 .....	44
KM 6021 .....	45
KM 6039 .....	46
KM 200 .....	47
Incasso rialzato KM 6012, KM 6013 .....	48
Incasso rialzato KM 6021, KM 6039 .....	50
Incasso rialzato KM 200 .....	52
Indicazioni per l'incasso – a filo .....	54
Dimensioni incasso – a filo .....	55
KM 6017 .....	55
Incasso a filo .....	56
Allacciamento piano di cottura .....	58
Allacciamento elettrico .....	59
<b>Schede tecniche dei prodotti</b> .....	60

## Consigli e avvertenze

---

Questo piano di cottura è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e cose.

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

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a un altro eventuale utente.

### Uso corretto

- ▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

## Consigli e avvertenze

---

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura. Evitare che i bambini giochino con il piano di cottura.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dal piano di cottura finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sul piano cottura.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

### Sicurezza tecnica

#### In generale

► Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

► Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.

► Il funzionamento sicuro e affidabile del piano di cottura è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

► I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al piano di cottura.

Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

► Il piano di cottura può essere combinato solo con le cucine elettriche indicate da Miele. Se combinato con altre cucine elettriche, decadono i diritti previsti dalla garanzia, in quanto viene compromesso il corretto funzionamento.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il piano di cottura deve essere collegato alla cucina elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare e rimuovere completamente il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il piano cottura si è completamente raffreddato.



### **Piano cottura in vetroceramica**

► Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

# Consigli e avvertenze

---

## Uso corretto

### In generale

- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Non toccare il dispositivo fino a che è ancora caldo.
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al piano di cottura acceso a causa della temperatura alta. Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare i locali.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Non usare recipienti di materiale plastico o alluminio.

### **Piano cottura in vetroceramica**

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Oggetti molto caldi sulle spie del calore residuo e sul pannello comandi della zona di riscaldamento possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai in questo punto pentole o padelle molto calde.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ La cornice e il bordo del piano di cottura (per i piani di cottura con profilo sfaccettato) possono diventare molto caldi a causa dei seguenti fattori: durata di funzionamento, livelli di potenza alti, stoviglie grandi e numero delle zone di cottura in funzione.
- ▶ Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, voce “Pulire la superficie in vetroceramica”).
- ▶ Se lo sporco agisce a lungo tende a bruciare e in determinate circostanze non è più eliminabile. Eliminare quindi lo sporco il più velocemente possibile e quando si appoggiano le stoviglie accertarsi che il fondo sia pulito, non presenti punti di grasso e sia asciutto.
- ▶ Non preparare mai le pietanze direttamente sulla superficie in vetroceramica. Utilizzare sempre stoviglie adatte.

### **Piano di cottura con piastre di cottura**

- ▶ Se le piastre di cottura vengono coperte, accese inavvertitamente o se sono ancora calde, esiste il pericolo che la copertura si deformi. Tra la copertura e la piastra di cottura può accumularsi umidità e causare corrosione. Non usare coperture delle piastre di cottura.
- ▶ Pietanze o liquidi contenenti sale sull'acciaio inox possono provocare corrosione. Rimuovere subito pietanze o liquidi contenenti sale.
- ▶ Se le piastre di cottura rimangono bagnate o umide per un tempo piuttosto lungo, sussiste il rischio di corrosione. Accertarsi che le piastre di cottura siano asciutte.

## Consigli e avvertenze

---

### Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

## Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



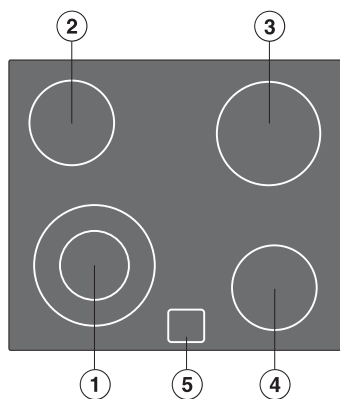
Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

# Panoramica

---

## Piano di cottura

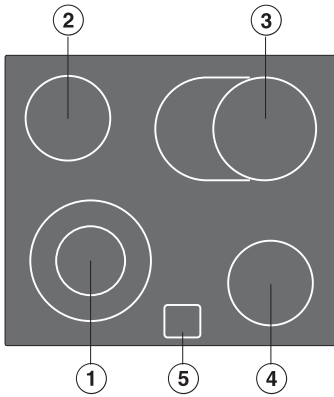
KM 6012



- ① Zona di cottura a due cerchi
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a un cerchio
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Display con indicazioni del calore residuo



## KM 6013, KM 6017

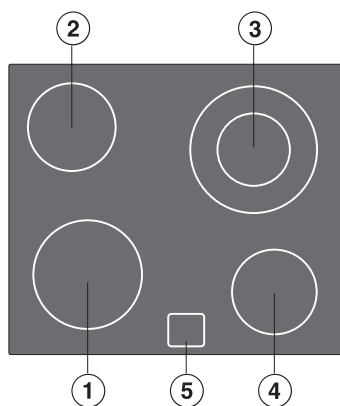


- ① Zona di cottura a due cerchi
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a un cerchio/zona casseruole
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Display con indicazioni del calore residuo

# Panoramica

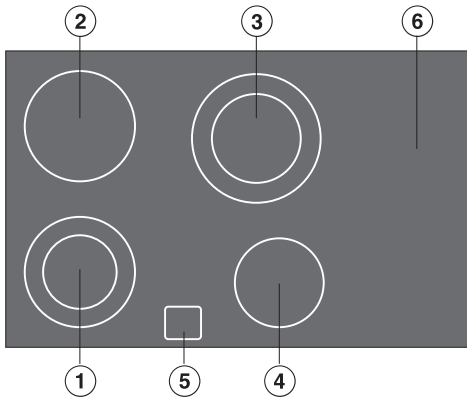
---

KM 6021



- ① Zona di cottura a un cerchio
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a due cerchi
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Display con indicazioni del calore residuo

## KM 6039

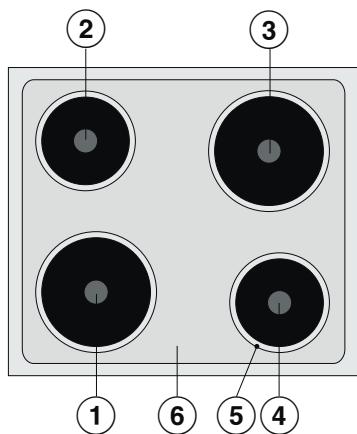


- ① Zona di cottura a due cerchi
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a due cerchi
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Display con indicazioni del calore residuo
- ⑥ Ripiano di appoggio

# Panoramica

---

## KM 200



- ① Piano cottura
- ② Piano cottura
- ③ Piano cottura
- ④ Piano cottura
- ⑤ Bordo piano cottura
- ⑥ Piano cottura in acciaio inox

## Dati zone di cottura

KM 6012		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	12,0/21,0	750/2'200
②	14,5	1'200
③	18,0	1'800
④	14,5	1'200
		Totale: 6'400

KM 6013, KM 6017		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	12,0/21,0	750/2'200
②	14,5	1'200
③	17,0/ 17,0 x 26,5	1.500/ 2.400
④	14,5	1'200
		Totale: 7'000

KM 6021		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	18,0	1'800
②	14,5	1'200
③	12,0/21,0	750/2'200
④	14,5	1'200
		Totale: 6'400

## Panoramica

KM 6039		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	12,0/18,0	750/1.800
②	18,0	1'800
③	14,5/21,0	1'000/2'200
④	14,5	1'200
		Totale: 7'000

KM 200		
Piano cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	18,0	2'000
②	14,5	1'500
③	18,0	2'000
④	14,5	1'500
		Totale: 7'000

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

### **Pulire il piano di cottura per la prima volta**

- Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

### **Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta**

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che l'apparecchio è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

### **Piastre di cottura**

Il rivestimento protettivo applicato alle piastre per evitare la formazione di corrosione deve essere post-polimerizzato. A questo scopo è necessario riscaldare le piastre di cottura.

- Accendere le piastre di cottura per ca. 5 minuti senza stoviglie posizionate sopra al massimo livello di potenza.
- Aerare bene la cucina, poiché durante il riscaldamento si generano fumo e odori.

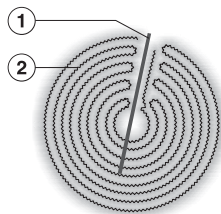
## Funzionamento delle zone di cottura

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di un nastro riscaldante, le zone di cottura a due cerchi e le zone casse-ruole di due nastri riscaldanti. A seconda del modello i nastri riscaldanti possono essere divisi da un anello.

Ogni zona di cottura dispone di una protezione antisurriscaldamento (limitatore della temperatura interna) che impedisce il surriscaldamento della lastra in vetroceramica (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”).

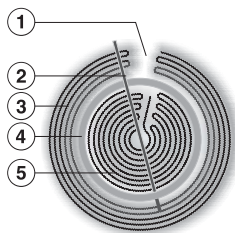
Se si imposta un livello di potenza, il riscaldamento si attiva e il nastro riscaldante è visibile attraverso la lastra in vetroceramica. La potenza riscaldante delle zone di cottura dipende dal livello di potenza impostato e viene regolata in modo elettronico. Questo determina la reazione a impulsi (intervallata) di una zona di cottura: il riscaldamento viene attivato e disattivato.

### Zona di cottura a un cerchio



- ① Dispositivo antisurriscaldamento
- ② Nastro riscaldante

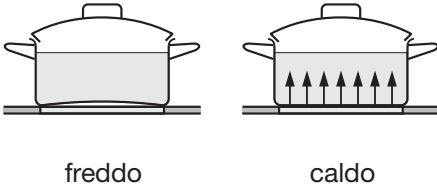
### Zona di cottura a due cerchi



- ① Determinato tecnicamente, non si tratta di un guasto
- ② Dispositivo antisurriscaldamento
- ③ Nastro riscaldante esterno
- ④ Anello isolante
- ⑤ Nastro riscaldante interno



**Particolarmente adatte** sono pentole e padelle con fondo spesso, che a freddo è leggermente concavo. Riscaldandosi, il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.



**Meno adatte** sono le stoviglie di cottura in vetro, ceramica o grés. Infatti questi materiali non conducono bene il calore.

**Per nulla adatte** sono le stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questi tipi di materiale.

Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Pulire la superficie in vetroceramica").

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un'omelette).

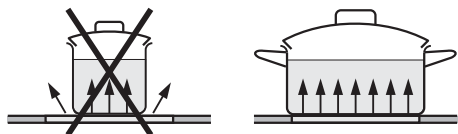
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. capitolo "Panoramica", voce "Dati zone cottura").

- Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare i recipienti di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

## Per risparmiare energia elettrica

---

- Accertarsi che il fondo della pentola o della padella corrisponda alle dimensioni della zona di cottura o che sia leggermente più grande. In questo modo il calore non viene irradiato inutilmente.




- Quando possibile la cottura deve essere fatta a pentola chiusa. In questo modo si evita la dispersione di calore.
- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola su una zona di cottura piccola consuma meno energia di una pentola grande poco riempita su una zona di cottura grande.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Con tempi di cottura abbastanza lunghi spegnere la zona 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in modo da sfruttare il calore residuo.
- Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

## Aree di regolazione

	Aree di regolazione
sciogliere burro, cioccolata ecc. stemperare gelatina preparare lo yogurt	1-2
preparare salse di solo tuorlo e burro scaldare piccole quantità di liquidi tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente cuocere riso	1-3
scaldare pietanze liquide e semisolide sbattere creme e salse, p.es. zabaglione o salsa olandese preparare pappa al latte preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura stufare frutta	3-5
scongela surgelati stufare verdure, pesce preparare legumi, far lievitare impasti preparare cereali	4-6
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	7
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scaloppine, salsicce, uova all'occhio di bue ecc.	8-9
Cuocere frittelle di patate, omelette, frittate, ecc.	9-11
portare a ebollizione una notevole quantità d'acqua cottura preliminare	11-12

Queste istruzioni sono indicative. Fanno riferimento a normali porzioni per 4 persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un'area di regolazione più alta. Per piccole quantità di alimenti selezionare invece un valore più basso.

## Uso

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati.  
Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.  
Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

### Manopola

Il piano cottura elettrico è dotato di diverse manopole:

- Manopole con battuta d'arresto. Non possono essere ruotate oltre la battuta d'arresto sullo **0**.
- Manopole senza battuta d'arresto. Si possono ruotare di 360°.

### Accensione

- Ruotare la manopola **con battuta d'arresto** verso destra sul livello di potenza desiderato.
- Ruotare la manopola **senza battuta d'arresto** verso destra o sinistra sul livello di potenza desiderato.

### Spegnimento

- Ruotare la manopola **con battuta d'arresto** verso sinistra su **0**.
- Ruotare la manopola **senza battuta d'arresto** verso destra o sinistra su **0**.

### Indicazione del calore residuo


Se dopo l'accensione di una zona di cottura, ad es. davanti a sinistra, viene raggiunta una determinata temperatura, si illumina la relativa indicazione del calore residuo:



Se la zona di cottura dopo lo spegnimento si è raffreddata ad una determinata temperatura, l'indicazione del calore residuo si spegne.

Se dopo lo spegnimento della zona di cottura una pentola molto calda viene lasciata sulla zona di cottura per molto tempo, la zona di cottura può essere ancora calda anche se l'indicazione del calore residuo non si accende più.

Toccare la zona di cottura con cautela anche dopo che l'indicazione del calore residuo si è spenta.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde.  
Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde.  
Non toccare le zone cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

Oggetti molto caldi sulle spie del calore residuo possono danneggiare l'elettronica sottostante.

Non appoggiare mai in questo punto pentole o padelle molto calde.

## Accensione

Le zone di cottura a due cerchi e le zone ampliabili hanno un secondo circuito di riscaldamento attivabile.

### Attivare il cerchio

- Ruotare la manopola verso **destra** oltre **12** fino alla battuta d'arresto.
- Ruotare la manopola **verso sinistra** sul livello di potenza desiderato.

### Spegnere il cerchio

- Ruotare la manopola **verso sinistra** su **0**.

## Dispositivo antisurriscaldamento


---

Tutte le zone di cottura e le piastre di cottura sono dotate di un dispositivo antisurriscaldamento (limitatore temperatura interna). Questo dispositivo disattiva in automatico il riscaldamento della zona di cottura prima che si surriscaldi. Non appena la zona di cottura si è raffreddata, il riscaldamento si riaccende automaticamente.

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- sulla zona di cottura/piastra di cottura accesa non sono presenti stoviglie;
- si riscaldano i recipienti di cottura senza contenuto;
- il fondo dei recipienti di cottura non poggia uniformemente sulla zona di cottura/piastra di cottura;
- il recipiente di cottura non conduce bene il calore.


Con piani di cottura in vetroceramica è possibile capire che il dispositivo antisurriscaldamento scatta, dal fatto che il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo livello di potenza.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura e delle piastre di cottura molto calde.

Al termine del processo di cottura le zone di cottura e le piastre di cottura sono molto calde.

Spegnere il piano di cottura.

Far raffreddare le zone di cottura e le piastre di cottura prima di pulire il piano.

 Danni dovuti a umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

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

La superficie in vetroceramica e il piano cottura in acciaio inox possono scolorirsi o modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Far raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo.

- Pulire il piano cottura dopo ogni uso.
- Asciugare il piano cottura al termine di ogni operazione di pulizia per evitare che vi si depositi del calcare.


### Prodotti detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per piatti
- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detersivi
- detersivi contenenti solventi
- detersivo per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- detersivi per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco

# Manutenzione e pulizia

## Pulire la superficie in vetroceramica

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra piano cottura e piano di lavoro può essere danneggiato.

Il nastro di tenuta tra vetroceramica e cornice può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni non si rimuovono più.


Pulire regolarmente la superficie in vetroceramica con un detergente per vetroceramica apposito.

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.
- Pulire infine la superficie in vetroceramica con il detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (vedi capitolo “Accessori su richiesta”, voce “Prodotti per la pulizia e la cura”) oppure un detergente per vetroceramica in commercio, utilizzando della carta da cucina o un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se la superficie in vetroceramica è ancora calda in quanto potrebbe causare macchie. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

- Eliminare i residui dei prodotti di pulizia con un panno umido, quindi asciugare la superficie in vetroceramica.

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

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde.

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

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

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



## Pulizia piano cottura in acciaio inox e bordo della piastra di cottura



Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra piano di cottura e piano di lavoro può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Corrosione provocata da pietanze e liquidi contenenti sale.

Rimuovere subito pietanze o liquidi contenenti sale dal piano cottura in acciaio inox e dai bordi delle piastre di cottura.

- Pulire il piano cottura in acciaio inox e i bordi delle piastre di cottura con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti e dell'acqua calda o con un detergente per acciaio inox non abrasivo. Precedentemente, ammollare eventuali residui di sporco. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per i piatti.
- Asciugare il piano in acciaio inox e i bordi delle piastre di cottura con un panno pulito e morbido.

**Consiglio:** Si raccomanda l'utilizzo di un prodotto per la cura e la pulizia dell'acciaio inox per evitare che il piano si sporchi in fretta. Distribuire il prodotto uniformemente, senza esagerare, sulla superficie con un panno morbido.

## Pulizia piastre di cottura

Pericolo di corrosione a causa dell'umidità.

Asciugare le piastre di cottura dopo ogni pulizia.

- Eliminare i residui leggeri con uno straccio umido. È possibile raschiare o strofinare via gli eventuali residui di sporco ostinato.

**Consiglio:** Dopo la pulizia, raccomandiamo di trattare, di tanto in tanto, le piastre di cottura con un detergente specifico.

## Cosa fare se ...?

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

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

Anomalia	Causa e intervento
<b>Le zone di cottura non si riscaldano.</b>	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).</li></ul> <p>Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ruotare la manopola su <b>0</b>.</li><li>■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica:<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserendo la/le sicurezza/e o rimuovendo completamente il/i fusibile/i, oppure</li><li>– disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto (salvavita).</li></ul></li><li>■ Se dopo aver riaccesso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.</li></ul>
<b>Le prime volte che si usa il piano di cottura si forma un po' di odore e vapore.</b>	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.</p>
<b>Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne.</b>	<p>Questo funzionamento a intervalli del riscaldamento è normale. Il funzionamento a intervalli è dovuto alla regolazione elettronica della potenza riscaldante (v. capitolo "Funzionamento delle zone cottura"). Se il riscaldamento al massimo livello di potenza funziona a intervalli, è scattata la protezione antisurriscaldamento (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", capoverso "Dispositivo antisurriscaldamento").</p>

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il contenuto dei recipienti di cottura cuoce poco o non si cuoce per niente.</b>	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
	Rispetto alla zona di cottura la pentola è troppo grande. ■ Utilizzare una pentola di dimensioni più piccole.
	Il secondo cerchio della zona di cottura a due cerchi o della zona casseruole non è acceso. ■ Accendere il secondo cerchio.

## Accessori su richiesta

---

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente su Internet nel webshop Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

### **Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml**

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

### **Prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile 250 ml**

Facile rimozione di aloni di acqua, macchie e impronte. Evita che il piano si ri-sporchi velocemente

### **Straccio in microfibre**

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

### Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

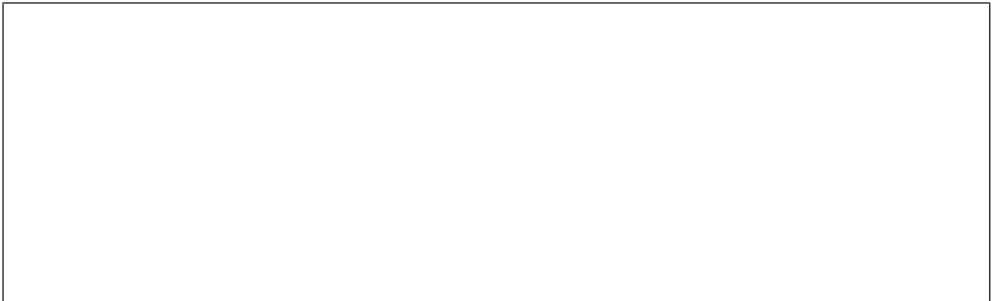
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

### Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare se il modello corrisponde a quello riportato sul retro del presente documento.



### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

# Installazione

---

## Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.

Far montare il piano di cottura solo da personale qualificato e collegarlo a una cucina elettrica.

 Danni causati da oggetti caduti.

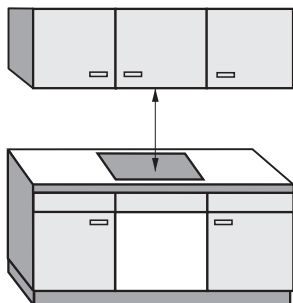
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano di cottura.

Montare quindi il piano di cottura solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ Dopo l'incasso del piano di cottura il cavo di alimentazione elettrica non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Dopo l'installazione del piano cottura assicurarsi che la parte inferiore dell'apparecchio non possa essere toccata. Per questo motivo, in alcuni casi è necessario montare un pannello frontale e un fondo protettivo (vedi capitolo "Fondo protettivo").
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

## Distanze di sicurezza

### Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Tra il piano cottura e una cappa aspirante posta al di sopra dell'aspiratore è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice.

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 760 mm.

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

# Installazione

## Distanza di sicurezza posteriore/laterale

Il piano cottura deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

Sul retro del piano cottura deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alta.

Su un lato del piano cottura (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③ rispetto a una parete di un mobile o una parete alta, mentre sul lato opposto una distanza minima di 300 mm.

① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:

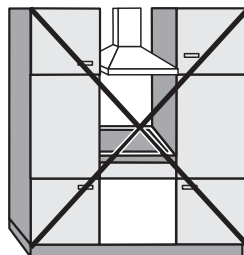
50 mm

② distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:

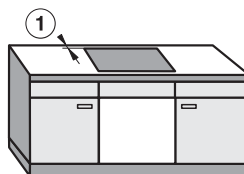
50 mm

③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:

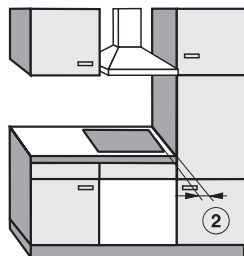
50 mm



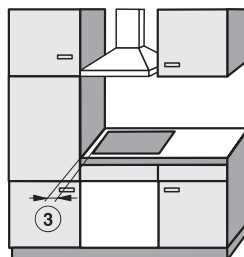
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile



## Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

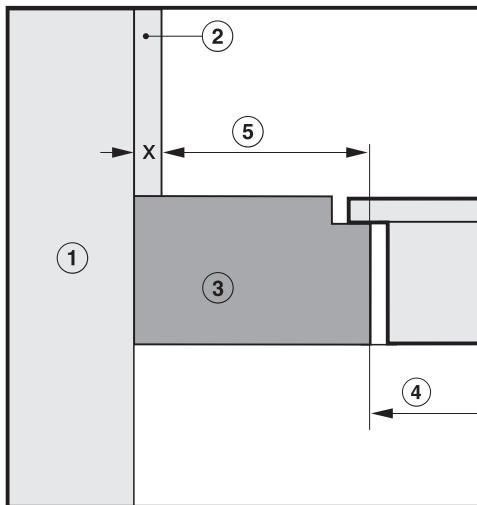
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di materiali non infiammabili (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.

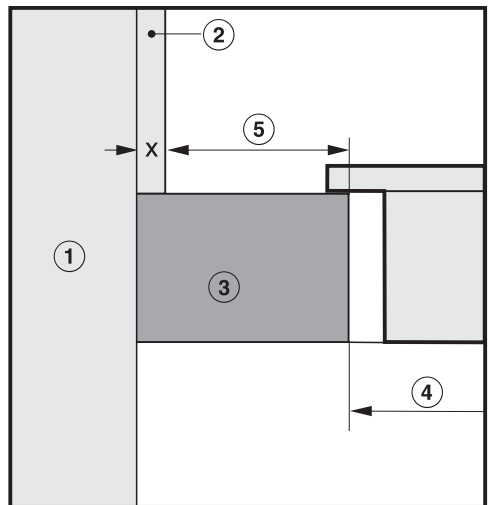
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm.

### Piani di cottura a immersione



### Piani di cottura con telaio/a faccette

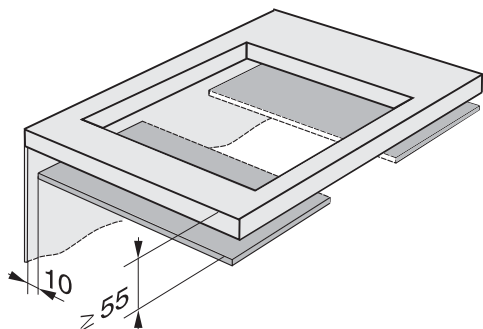


- ① muro
- ② rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ piano di lavoro
- ④ apertura nel piano di lavoro
- ⑤ distanza minima per  
materiali **infiammabili** 50 mm  
materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

# Installazione

---

## Fondo protettivo



Dopo l'installazione del piano cottura assicurarsi che la parte inferiore dell'apparecchio non possa essere toccata.

Per questo motivo, in alcuni casi è necessario montare un pannello frontale e un fondo protettivo, se

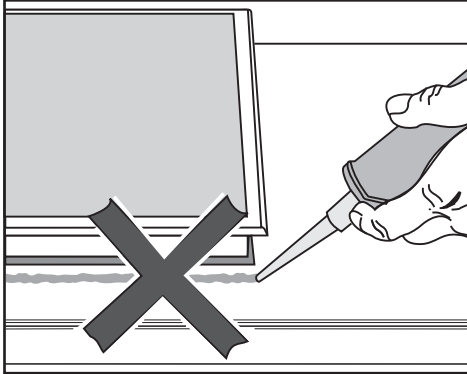
- il piano cottura è più largo del forno/cucina elettrica sottostante.
- il piano cottura e il forno/cucina elettrica sottostante sono installati sfalsati.

La distanza minima dal bordo superiore del piano di lavoro fino al fondo protettivo deve essere di 55 mm.

Fra la fondo protettivo e la parete posteriore deve essere presente un'intercapedine d'aria di 10 mm.

## Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata

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



**⚠** Danni causati da montaggio errato.

Piano cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio del piano cottura, se viene applicato del materiale isolante per le fessure.

Non utilizzare guarnizioni per le fessure tra il piano di cottura e il piano di lavoro.

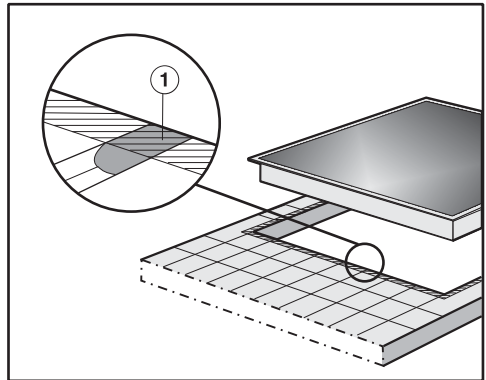
La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

## Nastro di guarnizione

Se in caso di intervento dell'assistenza tecnica il piano cottura viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura si danneggi.

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

## Piano di lavoro in piastrelle



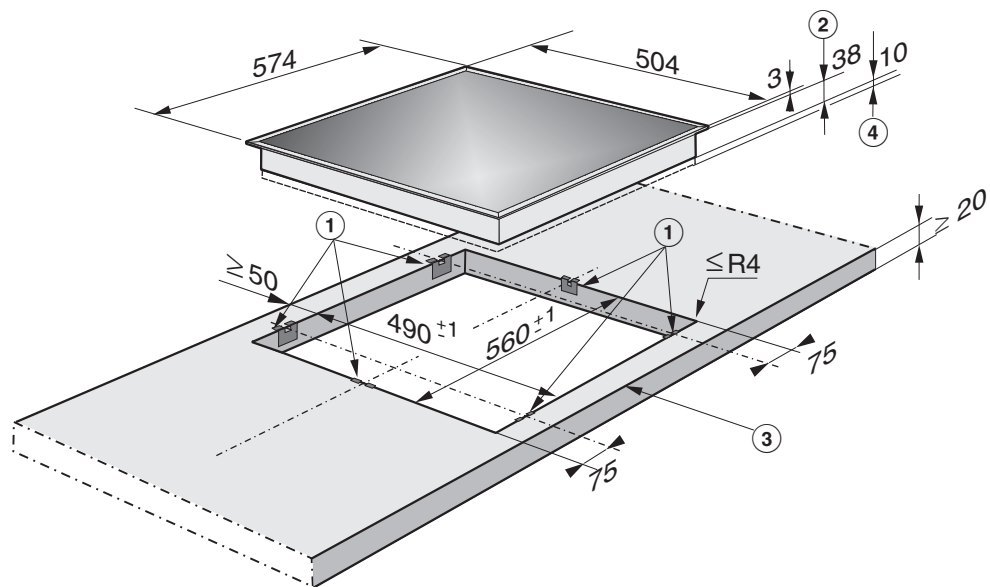
Le fessure ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio del piano cottura devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

# Installazione

## Dimensioni incasso – rialzato

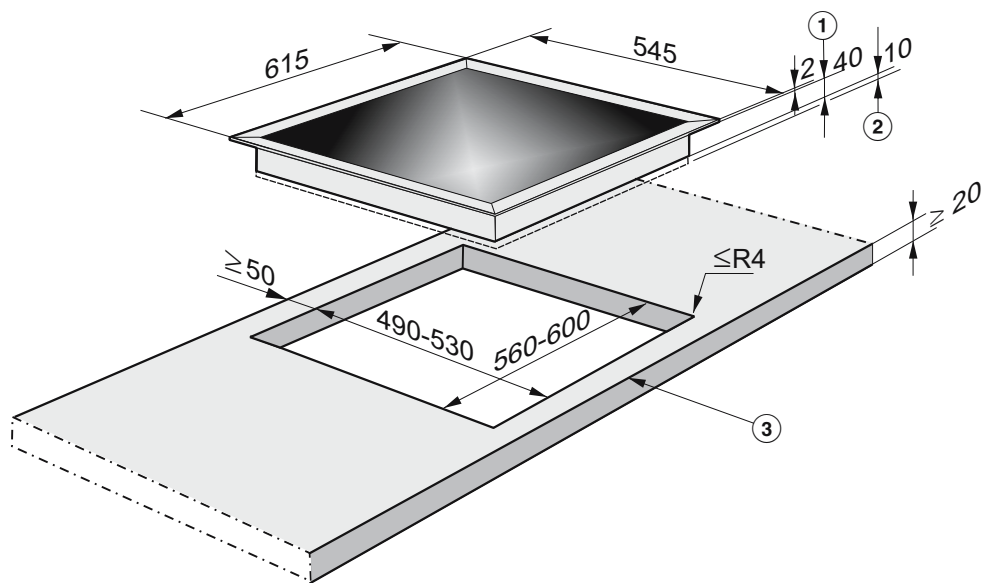
Tutte le misure sono indicate in mm.

### KM 6012, KM 6013



- 1 Molle di serraggio
- 2 Altezza del piano cottura
- 3 Parte anteriore
- 4 Spazio per elementi di fissaggio e passacavo

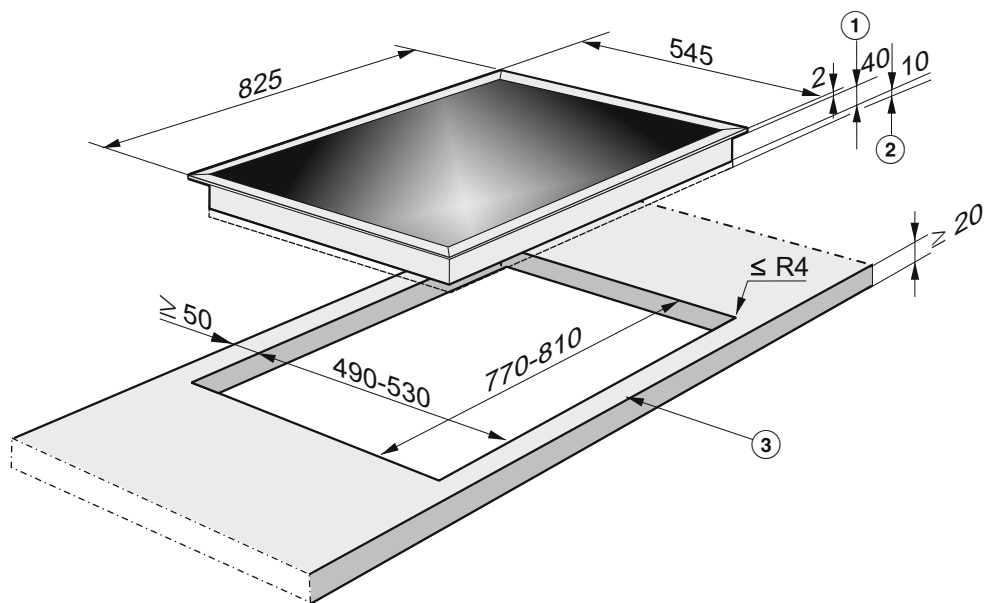
KM 6021



- ① Altezza del piano cottura
- ② Spazio per elementi di fissaggio e passacavo
- ③ Parte anteriore

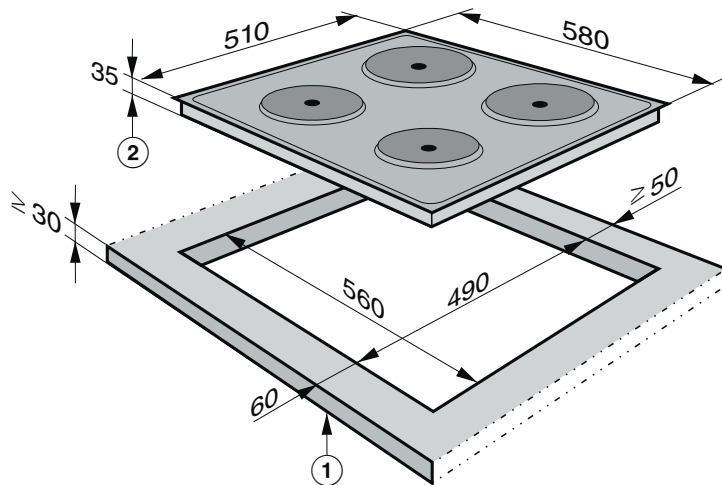
# Installazione

KM 6039



- ① Altezza del piano cottura
- ② Spazio per elementi di fissaggio e passacavo
- ③ Parte anteriore

## KM 200



① Parte anteriore

② Altezza del piano cottura

# Installazione

## Incasso rialzato KM 6012, KM 6013

### Operazioni preliminari piano di lavoro

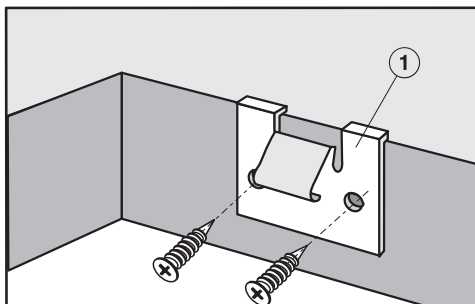
- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

Il nastro di guarnizione fa sì che il piano cottura sia posizionato saldamente nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

### Fissare le molle di serraggio – piano di lavoro in legno

Le posizioni esatte delle molle di serraggio sono indicate nell'immagine del rispettivo piano di cottura.



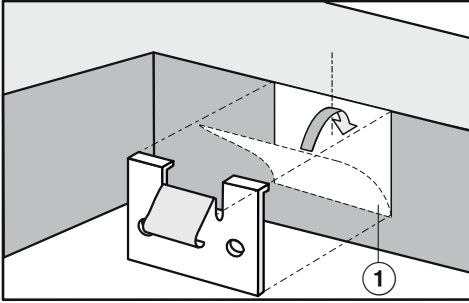
- Disporre le molle di serraggio ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano di cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le molle di serraggio ① con le viti in legno allegate 3,5 x 25 mm.



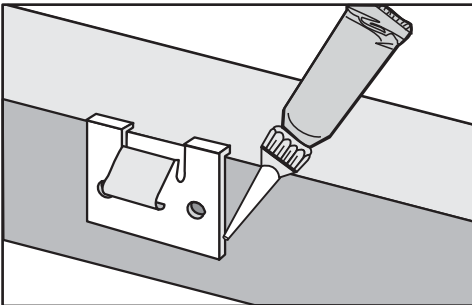
## Fissare le molle di serraggio – piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare le molle di serraggio è necessario del nastro biadesivo forte (non in dotazione).

Le posizioni esatte delle molle di serraggio sono indicate nell'immagine del rispettivo piano di cottura.



- Applicare il nastro adesivo ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano di cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le molle di serraggio sul bordo superiore dell'intaglio e premere con forza.



- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle molle di serraggio con silicone.

## Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso, attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Allacciare il piano cottura alla cucina elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento piano di cottura").
- Appoggiare il piano di cottura nell'apertura di incasso del piano di lavoro senza fissarlo.
- Premere il piano di cottura con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percepibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Se la guarnizione del telaio non aderisce perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare ( $\leq R4$ ) con un seghetto a gattuccio.

Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Il piano di cottura può essere estratto solo con un utensile speciale.

# Installazione

## Incasso rialzato KM 6021, KM 6039

### Operazioni preliminari piano di lavoro

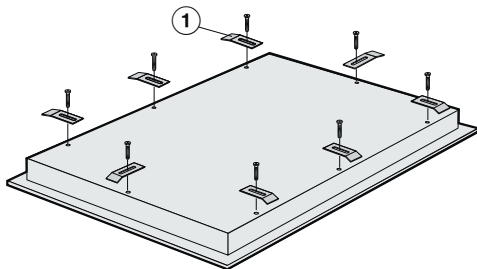
- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

Il nastro di guarnizione fa sì che il piano cottura sia posizionato saldamente nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

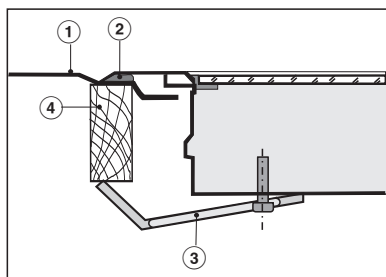
### Montaggio della staffa di fissaggio

A seconda delle dimensioni del piano di cottura sono necessarie 6 o 8 staffe di fissaggio.



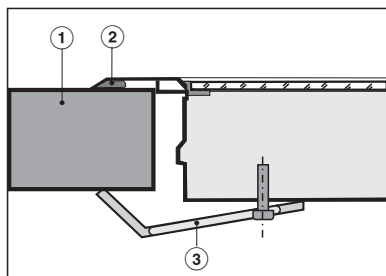
- Fissare liberamente le staffe di fissaggio in dotazione ① con le viti a testa cilindrica alla scatola inferiore del piano cottura.

## Piano di lavoro in metallo



- ① Piano di lavoro
- ② Nastro di tenuta
- ③ Staffa di fissaggio
- ④ Listello di legno

## Piano di lavoro in legno



- ① Piano di lavoro
- ② Nastro di tenuta
- ③ Staffa di fissaggio

## Incassare il piano di cottura

I listelli di legno ④ sono richiesti solo per l'incasso in un piano di lavoro di metallo.

Un piano di cottura con ripiano può essere installato a scelta con il ripiano a destra o a sinistra. Se il piano di cottura viene installato con il ripiano a sinistra, deve essere collegato alla cucina elettrica utilizzando l'adattatore in dotazione.

- Togliere la pellicola protettiva dai nastri adesivi dei listelli di legno ④ e incollare i listelli ai bordi delle aree delle aperture di incasso.
- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Allacciare il piano cottura alla cucina elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento piano di cottura").
- Appoggiare il piano di cottura nell'apertura di incasso del piano di lavoro e centrarlo.

Se la guarnizione del telaio non aderisce perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare ( $\leq R4$ ) con un seghetto a gattuccio.

Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

- Regolare la staffa di fissaggio ③ alla lunghezza corrispondente.

# Installazione

---

- Avvitare le viti. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

## Incasso rialzato KM 200

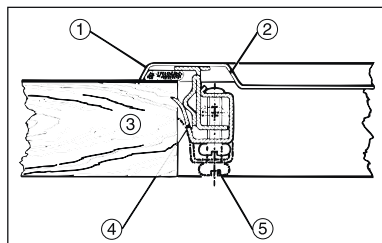
### Operazioni preliminari piano di lavoro

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

Il nastro di guarnizione fa sì che il piano cottura sia posizionato saldamente nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

## Incassare il piano di cottura



- ① Guarnizione
- ② Piano di cottura
- ③ Piano di lavoro
- ④ Staffa di fissaggio
- ⑤ Vite

- Svitare le viti ⑤.
- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso, attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Allacciare il piano cottura alla cucina elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento piano di cottura").
- Appoggiare il piano di cottura nell'apertura di incasso del piano di lavoro e centrarlo.

Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

- Ruotare le viti ⑤ a destra, fino a fissare saldamente la staffa di fissaggio nel piano di lavoro ③. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

# Installazione

---

## Indicazioni per l'incasso – a filo

Un piano di cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. I piani di cottura contrassegnati con una nota corrispondente nel capitolo "Installazione", alla voce "Dimensioni incasso – a filo" sono adatti anche per l'incasso in piani di lavoro in vetro. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano di cottura a filo.

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

## Piani di lavoro in pietra naturale

Il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

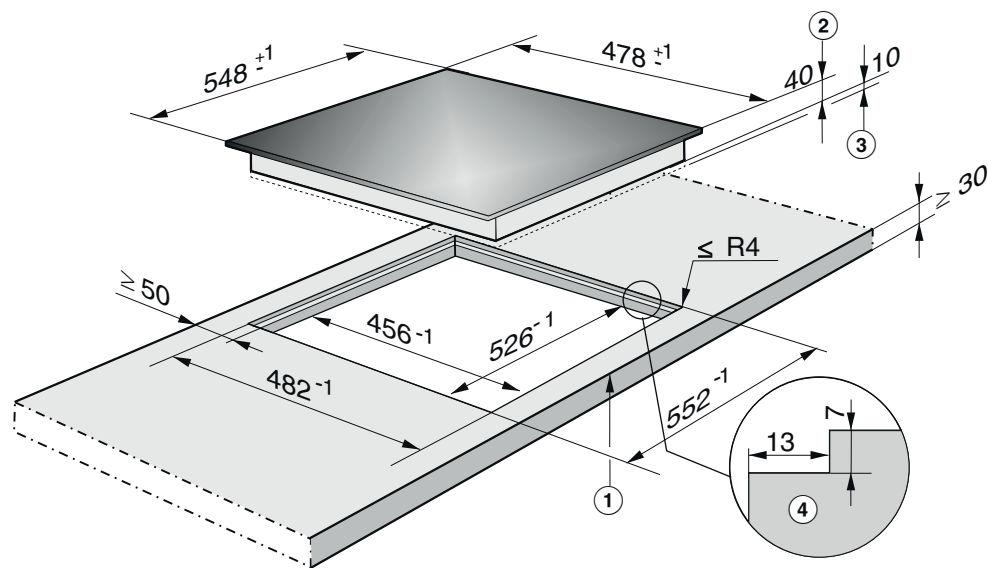
## Legno massello, piani di lavoro piastrellati, piani di lavoro in vetro

Il piano cottura viene fissato nell'apertura con listelli in legno. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

## Dimensioni incasso – a filo

Tutte le misure sono indicate in mm.

### KM 6017

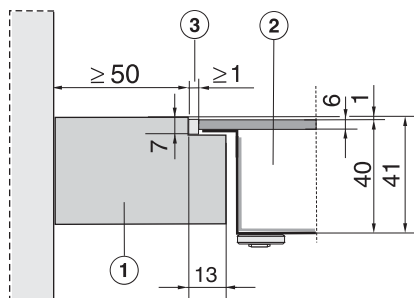


- ① Parte anteriore
- ② Altezza del piano cottura
- ③ Spazio per elementi di fissaggio e passacavo
- ④ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra  
Attenersi assolutamente ai disegni in scala per la misura dell'intaglio nel piano di lavoro in pietra.

# Installazione

## Incasso a filo

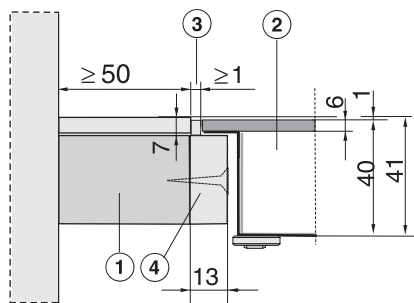
### Piano di lavoro in pietra



- ① Piano di lavoro
- ② Piano di cottura
- ③ Fessura

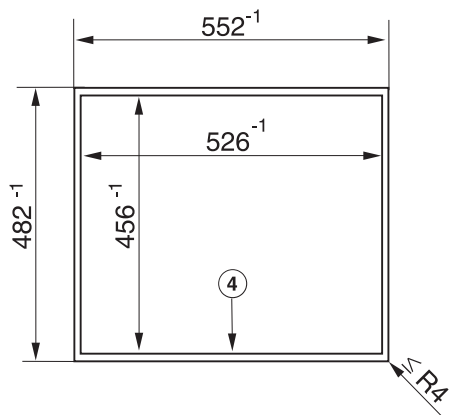
La larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm) a causa di una certa tolleranza tra il piano in vetroceramica e l'apertura ricavata nel piano di lavoro.

### Piani di lavoro in legno massiccio/ piastrelle/vetro



- ① Piano di lavoro
- ② Piano di cottura
- ③ Fessura
- ④ Listelli in legno 13 mm (non forniti di serie)

La larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm) a causa di una certa tolleranza tra il piano in vetroceramica e l'apertura ricavata nel piano di lavoro.



- ④ Fresatura a gradino




## Operazioni preliminari piano di lavoro

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati:  
fissare i listelli in legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura).

## Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso, attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Allacciare il piano cottura alla cucina elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento piano di cottura").
- Applicare il piano di cottura nell'apertura e centrarlo.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura ③ tra piano cottura e piano di lavoro mastice per fessure in silicone termoresistente (almeno 160 °C).

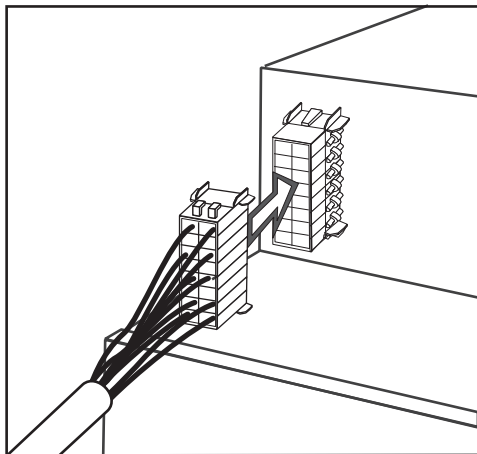
 **Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.**

Il materiale di guarnizione per fessure non adatto può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente un mastice per fessure in silicone adatto a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

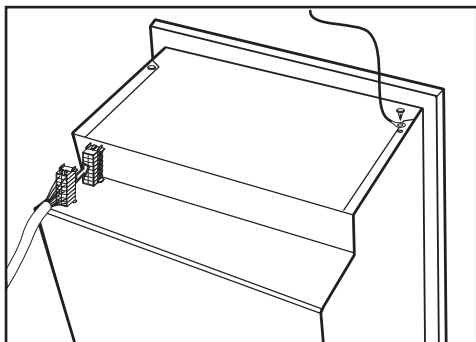
# Installazione

## Allacciamento piano di cottura




- Collegare la scatola di giunzione al cavo di collegamento del piano di cottura nella presa della cucina elettrica. Evitare di inserire le spine con forza.

La scatola di giunzione e le prese sono predisposte in modo da non scambiare le connessioni.  
Il filo di messa a terra è presente nella scatola di giunzione.



- Collegare la terra EMV (⊕), fissata alla scatola inferiore del piano cottura (a seconda del modello), con il capocorda nella cucina elettrica.

## Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da lavori di installazione e di manutenzione o da riparazioni che non vengono effettuati correttamente o dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso (per es. scossa elettrica).

Far collegare il piano di cottura alla cucina elettrica solo da un elettricista qualificato.

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

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

## Collegamento

I dati necessari per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola della cucina elettrica. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

## Schede tecniche dei prodotti

Le schede tecniche dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegata di seguito.

### Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6012
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 193,7 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	191,0 Wh/kg

### Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6013
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	191,2 Wh/kg

## Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 6017
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	191,2 Wh/kg

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 6021
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	191,0 Wh/kg

# Schede tecniche dei prodotti

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6039
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 180 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 145 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	191,6 Wh/kg

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 200
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 194,5 Wh/kg 2. = 201,7 Wh/kg 3. = 178,3 Wh/kg 4. = 201,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	193,9 Wh/kg

**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

KM 6012, KM 6013, KM 6017, KM 6021, KM 6039, KM 200