

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani di cottura a induzione



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento – installazione – messa in funzione. Si evitano così danni a sé stessi e all'apparecchio.

Indice

Consigli e avvertenze	5
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	16
Presentazione del prodotto	17
Piano cottura	17
KM 6328-1	17
KM 6366-1, KM 6367-1.....	18
Elementi di comando e di visualizzazione	19
Dati zone di cottura	21
Power Management	23
Norme operative.....	24
Connessione in rete.....	25
Collegamento diretto con la cappa aspirante	25
Funzioni	25
Con@ctivity 2.0	25
Rilevamento pentola e dimensioni pentola	25
Area di cottura PowerFlex	25
Booster.....	26
Stop & Go.....	26
Dispositivo automatico di inizio cottura	26
Timer	26
Blocco messa in funzione	26
Recall.....	26
Tenere in caldo	26
Indicazione tempo residuo	26
Spegnimento di sicurezza	27
Dispositivo antisurriscaldamento	28
Messa in funzione	29
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura	29
Pulire il piano cottura per la prima volta	29
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	29
Configurare il collegamento diretto con la cappa aspirante.....	30
Uso	31
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	31
Accendere il piano cottura	32
Spegnere la zona di cottura/il piano cottura	32
Posizionare le stoviglie di cottura	32
Livello di potenza	33
Impostare il livello di potenza.....	33
Modificare il livello di potenza	33

Area di cottura PowerFlex	33
Accendere insieme le zone di cottura PowerFlex	33
Separare le zone di cottura PowerFlex.....	33
Booster	34
Attivazione del Booster	34
Disattivazione del Booster.....	34
Attivare/disattivare Stop&Go.....	35
Dispositivo automatico di inizio cottura	36
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	36
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura	36
Timer	37
Impostare i tempi del timer	37
Impostare il timer.....	37
Modificare il timer.....	37
Cancellare il timer.....	37
Impostare il tempo di spegnimento.....	38
Modificare il tempo di spegnimento.....	38
Cancellare il tempo di spegnimento.....	38
Impostare più tempi di spegnimento.....	38
Visualizzare il tempo di spegnimento.....	38
Usare contemporaneamente le funzioni del timer.....	39
Blocco messa in funzione	40
Attivare il blocco accensione	40
Disattivare il blocco accensione.....	40
Attivare la funzione Recall	40
Attivare/disattivare Tenere in caldo	40
Aree di regolazione	41
Informazioni utili.....	42
Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	42
Rumori.....	42
Recipienti di cottura	43
Pulizia e cura.....	45
Risoluzione dei problemi	47
Segnalazioni sulle spie/sul display	47
Comportamento inaspettato	49
Risultato non soddisfacente.....	50
Problemi generali o anomalie tecniche.....	50
Servizio clienti.....	52
Contatti in caso di guasti.....	52

Indice

Targhetta dati.....	52
Garanzia	52
Accessori su richiesta.....	53
Installazione	54
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio	54
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato	56
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per l'incasso a filo.....	57
Distanze di sicurezza.....	58
Misure per l'incasso a semifilo	66
KM 6328-1 EDST	66
KM 6366-1 EDST	67
Misure per l'incasso a filo.....	68
KM 6367-1 FL.BDG.....	68
Montare il piano cottura a semifilo	69
Montare il piano cottura a filo.....	70
Allacciamento elettrico	71
Schede tecniche dei prodotti	74

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.

Consigli e avvertenze

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.

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.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano di cottura.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

▶ 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.

▶ 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.

▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ 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.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

- ▶ 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 non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

Consigli e avvertenze

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

Uso corretto

- ▶ 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. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ 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.

Consigli e avvertenze

- ▶ 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 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.
- ▶ 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.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

- ▶ 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.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco! Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.
- ▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici. Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

Consigli e avvertenze

- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano di cottura, possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano di cottura sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione della piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori per induzione.

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.
- ▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Consigli per risparmiare energia elettrica

- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si eviterà così l'inutile dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Usare una pentola a pressione per ridurre la durata di 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

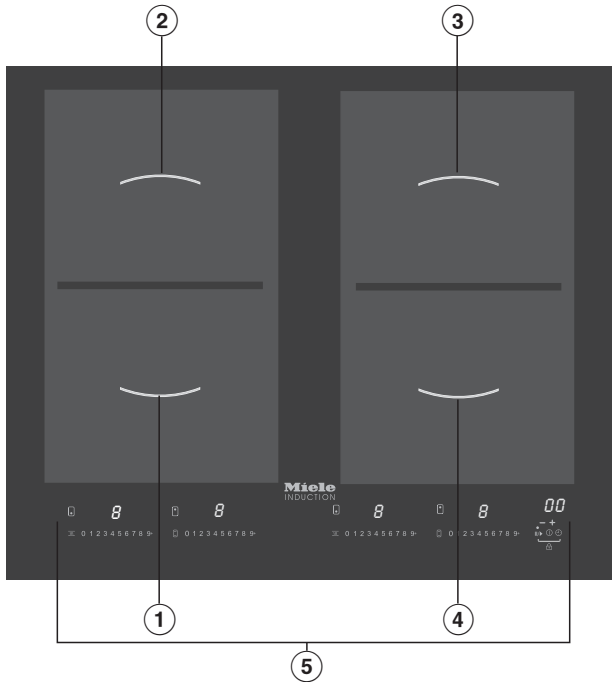
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare 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.

Piano cottura

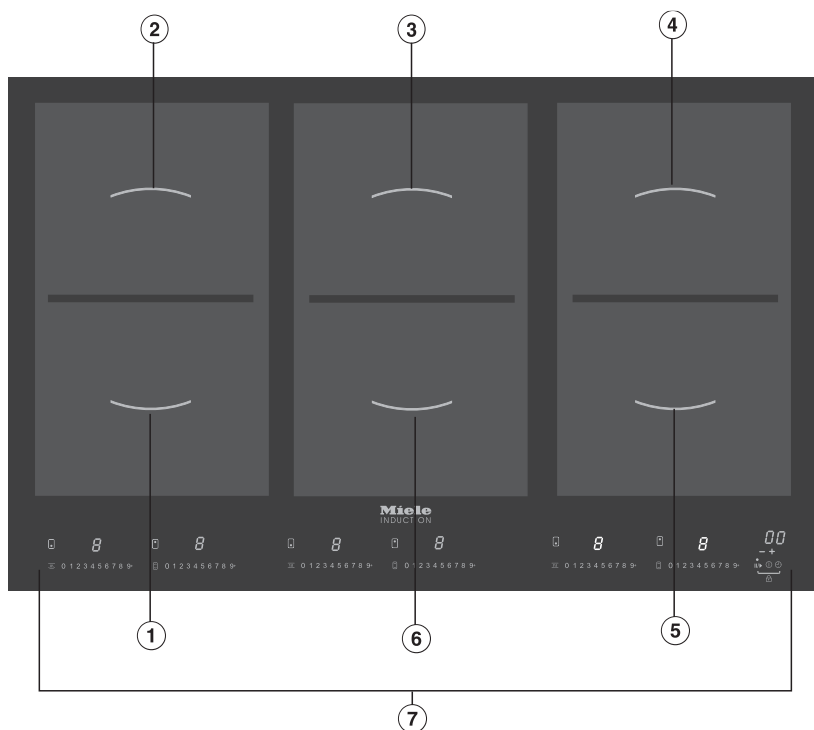
KM 6328-1



- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ① all'area di cottura PowerFlex
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑤ Comandi e spie

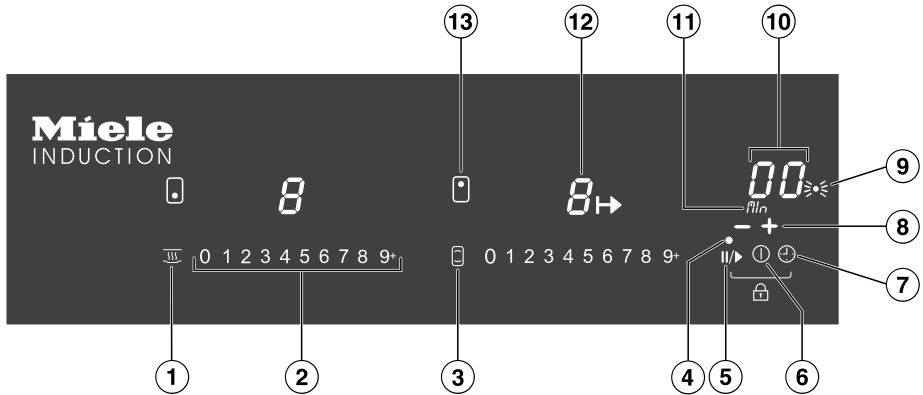
Presentazione del prodotto

KM 6366-1, KM 6367-1



- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ① all'area di cottura PowerFlex
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ⑥ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ⑤ all'area di cottura PowerFlex
- ⑤ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑥ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑦ Comandi e spie






Elementi di comando e di visualizzazione



- ① Sensore piano cottura On/Off
- ② Sensore Stop&Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ③ Sensore timer
 - On/Off
 - Passare da una funzione timer all'altra
 - Selezione di una zona di cottura
- ④ Sensori timer/spegnimento automatico
 - Per impostare il timer
 - Per impostare il tempo di spegnimento
- ⑤ Sensore Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ⑥ Sensori scala numerica
Per impostare un livello di potenza
- ⑦ Sensore zone di cottura PowerFlex
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura PowerFlex
- ⑧ Spia blocco accensione
Blocco accensione attivato

Presentazione del prodotto

⑨ Spia zone di cottura

	Zona di cottura pronta per il funzionamento
da 1 a 9	Livello di potenza
	Calore residuo
	Dispositivo automatico di inizio cottura
	Stoviglie di cottura assenti o non adatte
,	Livello 1 TwinBooster
,,	Livello 2 Booster/TwinBooster
h	Tenere in caldo
	Lo spegnimento automatico per la zona di cottura è attivato


⑩ Indicazione tempo in minuti

⑪ Spia timer

⑫ Spia timer

⑬ Spia per attribuzione delle zone di cottura

Dati zone di cottura


KM 6328-1					
Zona di cottura	Misure in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura collegata ³
	∅				
①	15-23	15 x 15	normale	2'100	④
		-	TwinBooster, livello 1	3'000	
	23 x 19	TwinBooster, livello 2	3'650		
②	15-23	15 x 15	normale	2'100	③
		-	TwinBooster, livello 1	3'000	
	23 x 19	TwinBooster, livello 2	3'650		
③	15-23	15 x 15	normale	2'100	②
		-	TwinBooster, livello 1	3'000	
	23 x 19	TwinBooster, livello 2	3'650		
④	15-23	15 x 15	normale	2'100	①
		-	TwinBooster, livello 1	3'000	
	23 x 19	TwinBooster, livello 2	3'650		
① + ② ③ + ④	22-23	22 x 22	normale	3'400	-
		-	TwinBooster, livello 1	4'800	
	23 x 39	TwinBooster, livello 2	7'300		
			Totale	7'300	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro/superficie (larghezza x profondità).

² Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.

³ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Power Management").

Presentazione del prodotto

KM 6366-1, KM 6367-1					
Zona di cottura	Misure in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura accoppiata ³
	∅				
①	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	②
②	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	①
③	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	④
④	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	③
⑤	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	⑥
⑥	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	⑤
① + ②	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale Booster	3'400 3'650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'400 4'800 7'300	-
			Totale	11'000	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro/superficie (larghezza x profondità).

² Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.

³ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Power Management").

Power Management

Potenza complessiva

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

Maggiore è la potenza complessiva del piano cottura e maggiore è il numero di livelli di potenza/funzioni che possono essere utilizzati contemporaneamente su tutte le zone di cottura.

Se i livelli di potenza/funzioni impostati richiedono maggiore potenza rispetto a quella messa a disposizione dalla potenza complessiva, il piano cottura distribuirà la potenza possibile sulle zone di cottura.

Distribuzione della potenza

Sul piano cottura possono essere accoppiate rispettivamente due zone di cottura. Mediante il collegamento è possibile trasferire potenza da una zona di cottura (A) a un'altra zona di cottura (B). La trasmissione riduce la potenza nella zona di cottura (A).

Ad esempio: il Booster della zona di cottura (B) viene attivato.

La zona di cottura (B) che richiede potenza viene determinata dall'ultima impostazione eseguita sul piano cottura.

La potenza massima assorbita e le zone di cottura collegate sono indicate al cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura".

È possibile ridurre la potenza massima (v. cap. "Modificare le impostazioni").

Effetti della distribuzione della potenza

Se una zona di cottura cede potenza, gli effetti sulla zona di cottura che cede potenza possono essere i seguenti:

- si riduce il livello di potenza;
- il dispositivo automatico di inizio cottura viene disattivato; la cottura continua al livello di continuazione cottura impostato. Se la potenza non è sufficiente, il livello di potenza viene abbassato.
- Si disattiva il Booster.
- La zona di cottura viene spenta.

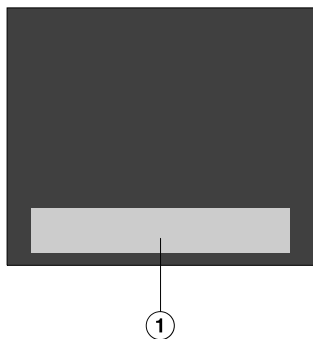
Se la zona di cottura non cede più potenza, è possibile aumentare nuovamente il livello di potenza.

Consiglio: Se si desidera preparare grandi quantità di pietanze su una zona di cottura, accendere le altre zone di cottura a livelli di potenza più bassi.

Presentazione del prodotto

Norme operative

Comandi



① Area di sensori e spie

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di sensori che reagiscono se si sfiorano con il dito.

Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

Il sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Conessione in rete

Alla consegna viene fornita una chiavetta WLAN in dotazione al piano cottura. Il piano cottura può essere collegato alla cappa aspirante Miele.

Collegamento diretto con la cappa aspirante

Una volta creato un collegamento diretto con la cappa aspirante Miele, è possibile eseguire le seguenti azioni:

- controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 2.0).

Funzioni

Con@ctivity 2.0

Con@ctivity 2.0 costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura e una cappa aspirante Miele. La comunicazione è assicurata da una connessione in rete. Con@ctivity 2.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico a seconda dello stato di funzionamento del piano cottura.

Ulteriori informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.

Rilevamento pentola e dimensioni pentola

All'interno di una zona di cottura vengono riconosciute le stoviglie di cottura e le loro dimensioni. La cessione di energia viene adeguata alle dimensioni della pentola.

Area di cottura PowerFlex

Con un'area di cottura PowerFlex vengono collegate due zone di cottura PowerFlex. In questo modo, è possibile utilizzare stoviglie di cottura più grandi.

Le zone di cottura PowerFlex si azionano in automatico per creare un'area di cottura PowerFlex quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura"). Le zone di cottura PowerFlex si possono accendere insieme anche manualmente.

Presentazione del prodotto

Booster

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d'acqua per cuocere la pasta.

Stop & Go

Con l'attivazione di Stop & Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1. Dopo la disattivazione le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Consiglio: Utilizzare la funzione per eliminare rapidamente lo sporco dai dispositivi di comando oppure se sussiste il pericolo di trabocco.

Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura si scalda immediatamente a piena potenza (inizio cottura) per poi commutare sul livello di potenza (livello di continuazione cottura) impostato.

Timer

Il timer si può usare per due funzioni:

- impostazione del timer;
- per spegnere una zona di cottura in automatico.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

Timer

È possibile impostare un timer per processi indipendenti dal piano cottura.

Spegnimento automatico

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

Blocco messa in funzione

Se è attivo il blocco messa in funzione, il piano cottura non si accende.

Recall

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

Tenere in caldo

Con questa funzione gli alimenti possono essere mantenuti in caldo subito dopo la preparazione.

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

Indicazione tempo residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione del tempo residuo.

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

Spegnimento di sicurezza

I sensori sono coperti

Se uno o più sensori rimangono coperti per più di 10 secondi, ad es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Nel rispettivo display delle zone di cottura compare il simbolo \prime e viene emesso un segnale acustico.

Rimuovendo gli oggetti o lo sporco, si spegne \prime e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

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

Presentazione del prodotto

Dispositivo antisurriscaldamento

Per evitare danni al piano cottura dovuti a temperature troppo elevate, il dispositivo antisurriscaldamento mette in atto una delle seguenti misure:

Misure del dispositivo antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Una zona di cottura si spegne. Sul display del timer lampeggia E2.
- Tutte le zone di cottura si spengono.

Cause per l'intervento del dispositivo antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- si riscaldano le stoviglie di cottura senza contenuto;
- l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato;
- la parte inferiore del piano cottura non è sufficientemente ventilata;
- una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica.

Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

- Si raccomanda di incollare la targhetta dati, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Pulire il piano cottura per la prima volta

- Pulire il piano cottura con un panno umido prima di metterlo in funzione per la prima volta.
- Asciugare il piano cottura.

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

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.

Messa in funzione

Configurare il collegamento diretto con la cappa aspirante

Nel modo stand-by in rete il piano cottura necessita di max. 2 W.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Configurare il collegamento diretto alla cappa aspirante

Le informazioni necessarie per il collegamento della cappa aspirante sono riportate nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio.


- Cappa aspirante Miele con Con@ctivity 2.0
- Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura

- Staccare il piano cottura dalla rete elettrica.
- Collegare la chiavetta WLAN al piano cottura, v. istruzioni di montaggio della chiavetta WLAN.
- Collegare nuovamente l'apparecchio all'alimentazione di corrente elettrica.

La chiavetta WLAN è installata.

Entro 10 minuti dalla ripristinazione dell'alimentazione di corrente elettrica è possibile effettuare la connessione.


- Avviare la connessione sulla cappa aspirante, v. istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.
- Accendere il piano cottura ①.
- Impostare per tutte le zone di cottura il livello di potenza **1**.


Il simbolo  lampeggia.



- Attendere almeno 1 minuto e spegnere il piano cottura con il sensore ①.
- Terminare la connessione sulla cappa aspirante, v. istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.


Con@ctivity 2.0 adesso è attivata.

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa delle pietanze surriscaldate. Le pietanze non sorvegliate possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone di cottura sono molto calde. Non sfiorare le zone di cottura finché sono accese le indicazioni del tempo residuo.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi. Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne sempre il piano cottura a fine uso con il sensore .

 Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. I sensori non reagiscono. Si attivano involontariamente. Il piano cottura si spegne autonomamente (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza"). Non appoggiare le stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori.

Uso

Accendere il piano cottura

- Sfiocare il sensore ①.

Sui display di tutte le zone di cottura compare 0.

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

Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

Spegnere il piano cottura

- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone di cottura, sfiorare il sensore ①.

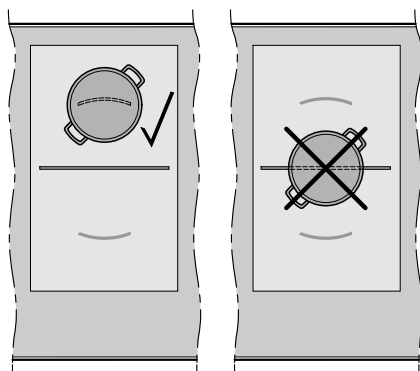
Spegnere la zona di cottura

- Per spegnere una zona di cottura, sfiorare il sensore 0 sulla rispettiva scala numerica.

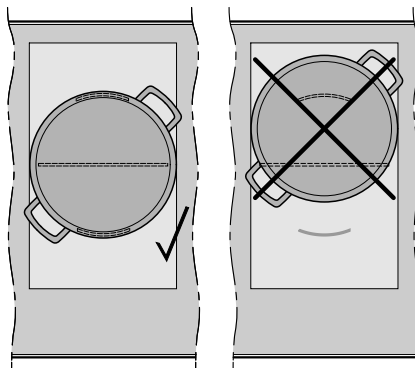
Posizionare le stoviglie di cottura

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

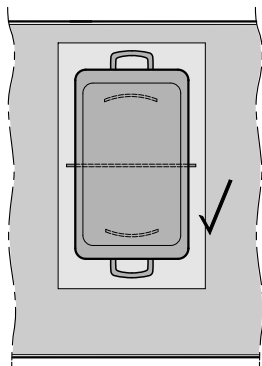
- Posizionare la stoviglie di cottura come illustrato in seguito:



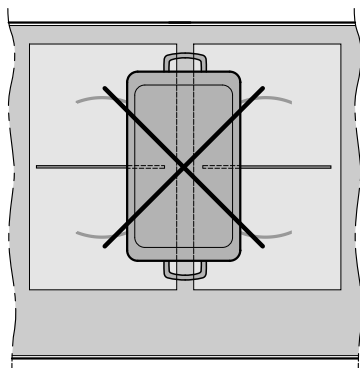
Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex

Livello di potenza

Impostare il livello di potenza

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Sfiocare il sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica corrispondente.

Modificare il livello di potenza

- Sfiocare il sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

Area di cottura PowerFlex

Accendere insieme le zone di cottura PowerFlex

Le impostazioni per l'area di cottura sono gestite con la manopola della zona di cottura PowerFlex anteriore o a sinistra.

- Sfiocare il sensore □ o □ a seconda del modello.

Sul display della zona di cottura posteriore o a destra si accende □.

- Sfiocare il rispettivo sensore sulla scala numerica della zona di cottura anteriore o a sinistra, per impostare il livello di potenza desiderato.

Separare le zone di cottura PowerFlex

- Sfiocare il sensore □ o □ a seconda del modello.

Booster

Attivazione del Booster

Se si attiva il Booster, l'impostazione della zona di cottura accoppiata può cambiare, v. capitolo "Presentazione del prodotto", voce "Power Management".

Con un piano cottura con non più di cinque zone di cottura, è possibile utilizzare il Booster al massimo per due zone di cottura contemporaneamente oppure per un'area di cottura PowerFlex.

Nel caso di un piano cottura con sei zone di cottura è possibile utilizzare il Booster come segue:

- in entrambe le zone di cottura centrali o a destra contemporaneamente e Booster con una zona di cottura a sinistra o l'area di cottura PowerFlex a sinistra
oppure
- nell'area di cottura PowerFlex centrale o a destra e Booster con una zona di cottura a sinistra o l'area di cottura PowerFlex a sinistra

Il Booster è attivo per massimo 15 minuti.

Livello 1 TwinBooster

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

La spia di controllo ● per il livello TwinBooster 1 si accende.

Livello 2 TwinBooster

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

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

Disattivazione del Booster

- Sfiocare il sensore **B** finché le spie di controllo si spengono.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Se si disattiva il Booster o al termine del tempo di azione della modalità Booster e

- non era impostato un livello di potenza prima dell'attivazione del Booster, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9;
- era impostato un livello di potenza prima dell'attivazione del Booster, viene ripristinato il livello di potenza precedentemente selezionato.

Attivare/disattivare Stop&Go

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

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

- Sfioccare il sensore II/▶.

Dispositivo automatico di inizio cottura

Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato:

Livello per continuare cottura	Durata cottura iniziale [min.:sec.]
1	ca. 00:15
2	ca. 00:15
3	ca. 00:25
4	ca. 00:50
5	ca. 2:00
6	ca. 5:50
7	ca. 2:50
8	ca. 2:50
9	–

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare il sensore del livello di potenza per continuare la cottura fino a quando si attiva un segnale acustico e il livello per continuare la cottura inizia a lampeggiare nel display delle zone di cottura.

Durante la cottura preliminare, v. tabella, il livello per continuare la cottura lampeggia in modo alternato con *R*.

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare il sensore del livello impostato per continuare la cottura, finché la spia si illumina in modo statico.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Timer

Impostare i tempi del timer

È possibile impostare una durata da 1 minuto (07) fino a 99 minuti (99).

- Impostare i tempi con i sensori + e -.

Consiglio: Sfiando più a lungo uno dei sensori, il tempo viene impostato in scatti da 5 minuti.

Impostare il timer

- Sfiare il sensore .

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

Se si attendono 5 secondi, si avvia il timer. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Modificare il timer


- Sfiare il sensore .

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

Se si attendono 5 secondi, si avvia il timer. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Cancellare il timer

- Sfiare il sensore .

- Sfiare il sensore - finché sul display del timer compare 00.

oppure

- Sfiare i sensori - e + contemporaneamente, finché sul display del timer lampeggia 00.

Impostare il tempo di spegnimento

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Indipendentemente da un tempo di spegnimento impostato (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").

Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.

- Sfiocare il sensore \oplus finché sul display della zona di cottura desiderata compare \rightarrow .

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

Se si attendono 5 secondi, si avvia il tempo di spegnimento. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiocare il sensore \oplus finché sul display della zona di cottura desiderata compare \rightarrow .

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

Se si attendono 5 secondi, si avvia il tempo di spegnimento. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Cancellare il tempo di spegnimento

- Sfiocare il sensore \oplus finché sul display della zona di cottura desiderata compare \rightarrow .

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Sfiocare il sensore - finché sul display del timer compare 00 .

oppure

- Sfiocare i sensori - e + contemporaneamente, finché sul display del timer lampeggia 00 .

Impostare più tempi di spegnimento

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto al capitolo "Uso", voce "Impostare tempi di spegnimento".

Se sono programmati più tempi di spegnimento, viene visualizzata la durata residua più breve e sul display della zona di cottura corrispondente si illumina \rightarrow .

Visualizzare il tempo di spegnimento

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il sensore \oplus finché sul display della zona di cottura desiderata compare \rightarrow .

La durata residua **arrotondata** viene visualizzata per la zona di cottura desiderata.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Impostare il timer anche per i tempi di spegnimento

Sono impostati uno o più tempi di spegnimento.

- Sfiocare il sensore ⌚ finché sul display del timer compaiono **00** e *min.*

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare un timer (v. cap. “Timer”, voce “Impostare i tempi del timer”).

Se si attendono 5 secondi, si avvia il timer. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Impostare i tempi di spegnimento anche per un timer

È impostato un timer.

- Sfiocare il sensore ⌚ finché sul display della zona di cottura desiderata compare **→**.

La spia del timer lampeggia. Un punto lampeggia in basso a destra.

- Impostare un tempo di spegnimento (v. cap. “Timer”, voce “Impostare i tempi del timer”).

Se si attendono 5 secondi, si avvia il tempo di spegnimento. Il punto in basso a destra non lampeggia più.

Poco dopo l’ultima immissione, il display del timer passa alla funzione con la durata residua più breve.

Blocco messa in funzione

Attivare il blocco accensione

Tutti i sensori vengono bloccati. Il tempo impostato sul timer continua a scorrere.

- Accendere il piano cottura ①.
- Sfiore contemporaneamente i sensori II/▶ e ⊕, finché compare LL sul display del timer.

Quando il blocco accensione è attivo, se si tocca un sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi LL.


Disattivare il blocco accensione

- Accendere il piano cottura ①.
- Sfiore contemporaneamente i sensori II/▶ e ⊕, finché LL scompare sul display del timer.

Attivare la funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Sfiore il sensore II/▶ subito dopo l'accensione.

Attivare/disattivare Tenere in caldo

- Sfiore il tasto sensore  della zona di cottura desiderata.

Consigli per Tenere in caldo

- Tenere in caldo i cibi solo nelle stoviglie di cottura (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Mescolare di tanto in tanto alimenti solidi o densi (purè di patate, stufato).
- Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando gli alimenti vengono mantenuti al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Aree di regolazione

	Area di regolazione
Fondere burro. Preparare gelatina	1-2
Preparare pappa al latte	2
Riscaldare piccole quantità di liquidi Mettere a mollo riso Scongelare verdura in un blocco unico Mettere a mollo cereali	3
Riscaldare i cibi liquidi o poco consistenti Preparare frittate e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta Far lievitare impasti	4
Rosolare verdura, scongelare pesce e riscaldare alimenti surgelati	5
Rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici Sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese Cuocere a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) le uova all'occhio di bue	6
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare il grasso) pesce, cotolette, salsicce, Cuocere polpette di patate, frittate, crêpes	7
Iniziare ad arrostire brasati	8
Bollire grandi quantità di acqua Inizio cottura	9

I valori sono indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della base delle stoviglie di cottura. È quindi possibile che, a seconda del tipo di stoviglie di cottura, i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più adatta alle stoviglie di cottura può essere stabilita dall'uso pratico. Se si utilizzano stoviglie di cottura nuove di cui non si conoscono ancora le caratteristiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

Rumori

Con le zone di cottura a induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo delle stoviglie di cottura:

Ronzio quando il livello di potenza è alto. Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.

Battiti, se il fondo delle stoviglie di cottura è fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

Fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. cap. "Uso", voce "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da stoviglie di cottura con fondo fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

Scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano livelli di potenza bassi.

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

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura adatti

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

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un frittate). Il fondo delle stoviglie deve distribuire uniformemente il calore. Sono idonee stoviglie di cottura con un fondo in materiale multistrato (fondo a sandwich o a capsula).

Recipienti di cottura non adatti

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

Controllare i recipienti di cottura

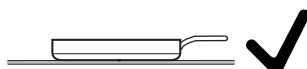
Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, applicare un magnete sul fondo. Se il magnete non si stacca, il recipiente di cottura è adatto.

Informazioni utili

Consigli per le stoviglie di cottura

- Posizionare le stoviglie sulla rispettiva zona di cottura/area di cottura possibilmente al centro.
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere stoviglie di cottura con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura"). Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.
- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e non rappresentano un motivo di reclamo.

- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Tuttavia è importante il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



- Utilizzare preferibilmente padelle con un bordo dritto. Se le padelle sono dotate di bordo inclinato, l'induzione agisce anche nell'area del bordo della padella. Il bordo della padella potrebbe quindi cambiare colore oppure potrebbe staccarsi il rivestimento.

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine del processo di cottura, tutte le parti del piano cottura possono essere molto calde.

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

Tutte le superfici possono decolorarsi oppure modificarsi se si utilizzano detersivi non adatti oppure se residui di detersivi non adatti vengono riscaldati sul piano cottura. Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Pulizia e cura

Intervalli di pulizia

- Pulire sempre l'intero piano cottura dopo ogni uso.

Eliminare lo sporco leggero

- Pulire l'intera superficie in vetroceramica con un panno morbido umido e detersivo per piatti diluito. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire accuratamente la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", voce "Prodotti per la pulizia e la cura") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Terminare la pulizia

- Eliminare tutti i residui di detersivo con un panno umido.
- Asciugare la superficie in vetroceramica dopo ogni pulizia.

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine;
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti;
- detersivi contenenti solventi;
- detersivi per lavastoviglie;
- spray per griglie e forni;
- spazzole dure abrasive;
- gomme cancella-sporco;
- spugne.

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Negli indicatori delle zone di cottura lampeggiano \cup e cifre; si attiva un segnale acustico.	Il piano di cottura è collegato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza. Il piano di cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
Sull'indicatore di una zona di cottura si illumina il simbolo \cup oppure lampeggia alternato al livello di potenza impostato o \mathcal{R}.	Non sono presenti stoviglie di cottura sulla zona di cottura. Stoviglie di cottura non adatte o non presenti sulla zona di cottura. Il diametro del fondo delle stoviglie di cottura è troppo piccolo Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura. Se invece sulla zona di cottura non si collocano stoviglie di cottura oppure le stoviglie di cottura non sono adatte, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Posare la stoviglie di cottura adatta entro 3 minuti. \cup scompare. Il processo di cottura si avvia/prosegue con le impostazioni definite in precedenza. ■ Adattare le impostazioni quando si utilizzano stoviglie di cottura diverse e/o una diversa pietanza.
Dopo aver acceso il piano cottura sul display del timer appare per qualche secondo LL.	Il blocco accensione è attivo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco accensione, v. capitolo "Uso", voce "Disattivare il blocco accensione".
In uno o più display delle zone di cottura appare il simbolo \mathcal{R} e il piano cottura si spegne automaticamente.	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, da pietanze traboccate o da oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti, v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza".
Sui display delle zone di cottura lampeggia $E\mathcal{E}$.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none"> ■ V. capitolo "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Sui display delle zone di cottura viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	<p>È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. <ul style="list-style-type: none">■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none">■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none">■ Fare raffreddare il piano cottura.■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Una zona di cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none">■ Fare raffreddare il piano cottura.■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Il livello di Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none">■ Fare raffreddare il piano cottura.■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
È stata attivata la funzione “cottura iniziale automatica” ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo. <ul style="list-style-type: none">■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. <ul style="list-style-type: none">■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono.	Il piano cottura non ha corrente. <ul style="list-style-type: none">■ 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)).
	Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica,<ul style="list-style-type: none">– disinserendo l’interruttore del fusibile interessato, oppure estraendo totalmente il fusibile, oppure– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).■ Se dopo aver riaccesso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avisare l’assistenza tecnica Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.	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. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.
Dopo aver spento il piano di cottura si sente un rumore.	Il ventilatore rimane in funzione finché il piano di cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.

Servizio clienti

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a 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 serie (SN). Questi dati si trovano sulla targhetta dati oppure al capitolo "Uso", voce "Visualizzare i dati del piano cottura".

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.

Recipienti di cottura

Miele offre un vasto assortimento di recipienti per la cottura. Questi si adattano perfettamente alla relativa funzione e alle misure degli apparecchi Miele. Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito di Miele.

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

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

Straccio in microfibre

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

Installazione

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

Far allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

 Danni causati da oggetti caduti.

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

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

Se il piano cottura in caso di intervento dell'assistenza tecnica 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.

► Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

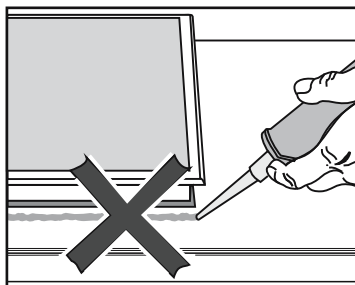
► Questo piano cottura può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento dei vapori.

► Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare.

- ▶ A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ 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.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza (v. cap. “Installazione”, voce “Distanze di sicurezza”).

Installazione

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato

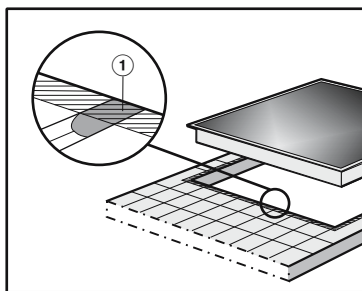


⚠️ Danni causati da montaggio errato.

Piano cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di eventuale smontaggio del piano cottura se su di esso vengono applicate guarnizioni per le fessure.

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

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



► 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 al piano di lavoro.

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per l'incasso a filo

 Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

La guarnizione per fessure non adatta può danneggiare la pietra naturale.

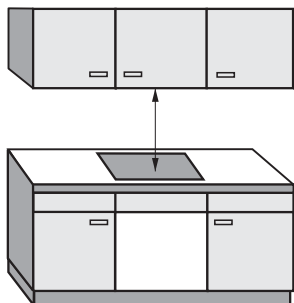
Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente un mastice per fessure in silicone adatto a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

- ▶ La larghezza interna del mobile deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'apertura nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", voce "Dimensioni incasso" per l'incasso a filo) in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa essere tolta 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 cottura possa essere smontato.
- ▶ Un piano cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.
 - Piani di lavoro in pietra naturale: il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.
 - Piani di lavoro piastrellati in legno massello: il piano cottura viene fissato con listelli in legno nell'apertura. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

Installazione

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi apparecchi per i quali sono indicate diverse distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

Se sopra il piano cottura fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 500 mm.

Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

Rispetto a una parete alta dell'ambiente o del mobile si devono osservare le seguenti distanze minime:

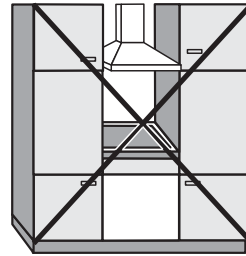
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro: 50 mm

e

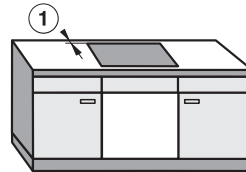
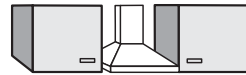
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente: 50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

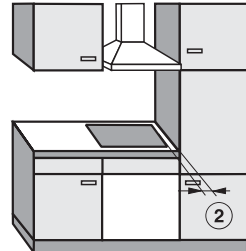
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente: 50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



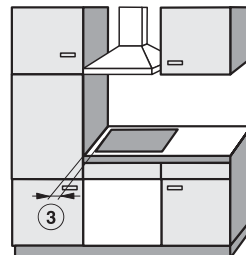
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Installazione

Distanza minima inferiore del piano cottura

Per incassare il piano cottura e rispettare le distanze minime, è possibile scegliere fra tre varianti:

1. senza ripiano intermedio o base;
2. con ripiano intermedio;
3. ripiano base ottimizzato con aria in entrata.

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.

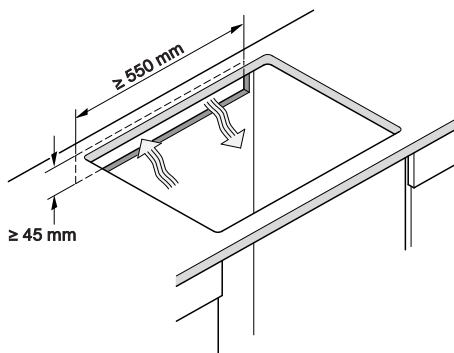
Un ripiano base ottimizzato con aria in entrata e un ripiano intermedio non possono essere combinati.

Per una combinazione viene di nuovo aspirata aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

Apertura della parete posteriore

Per l'aerazione e la **posa del cavo di alimentazione** occorre praticare un'apertura nella parete posteriore.

Eeguire quest'apertura nella parete posteriore come descritto:



1. Senza ripiano intermedio o base

Per garantire la necessaria aerazione del piano cottura, occorre mantenere sotto il piano cottura una distanza minima da un cassetto o da un forno.

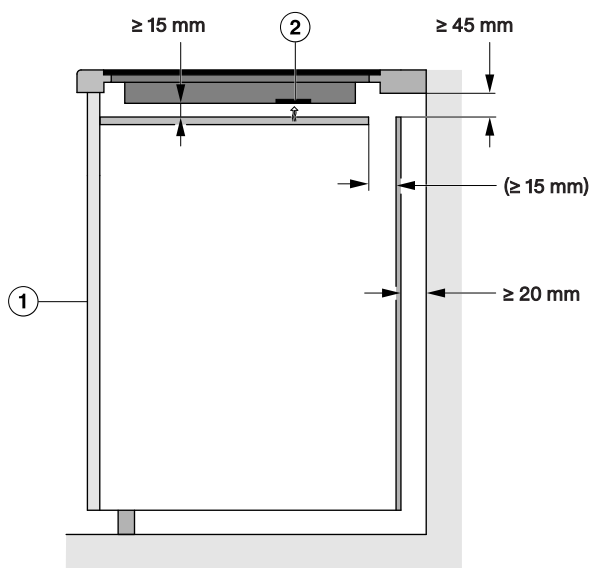
Distanze minime dal lato inferiore¹ del piano cottura:

- al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- alla base del cassetto: ≥ 75 mm
- al bordo superiore del forno: ≥ 15 mm

¹ Il lato inferiore è il lato esterno della base del piano cottura. Strutture profonde come le scatole di connessione, lamiere distanziatrici non valgono come punto più basso e non sono importanti per calcolare la distanza minima.

2. Piano intermedio

Le misure tra parentesi sono raccomandazioni.



Vista laterale

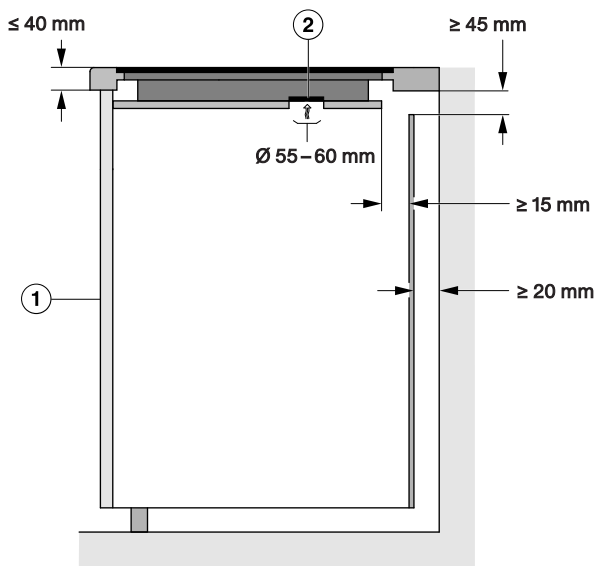
- ① Parte anteriore
- ② Ventola

Installazione

3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le prestazioni del piano cottura dipendono dall'aerazione.

Il ripiano base ottimizzato con aria in entrata ha delle aperture sulle posizioni delle ventole. Le indicazioni per la realizzazione di un ripiano base ottimizzato con aria in entrata sono riportate in questa sezione.



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

Per garantire la corretta aerazione del piano cottura, sotto il ripiano base ottimizzato con aria in entrata è necessario mantenere una distanza minima da un cassetto.

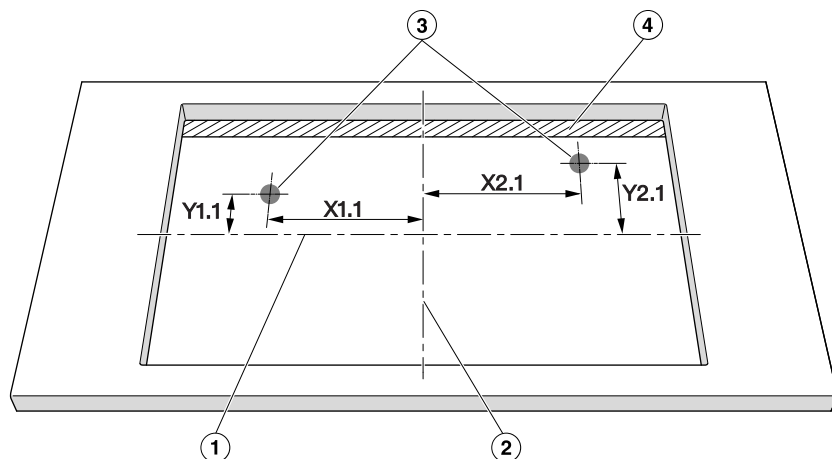
Distanza minima a partire dal **lato inferiore ripiano base ottimizzato con aria in entrata** fino:

- al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- alla base del cassetto: ≥ 75 mm
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

Tra il ripiano base ottimizzato con aria in entrata e il piano cottura non ci deve essere distanza.

Una distanza causa la riaspirazione dell'aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

Posizioni e intagli delle aperture di aerazione: KM 6328-1 EDST



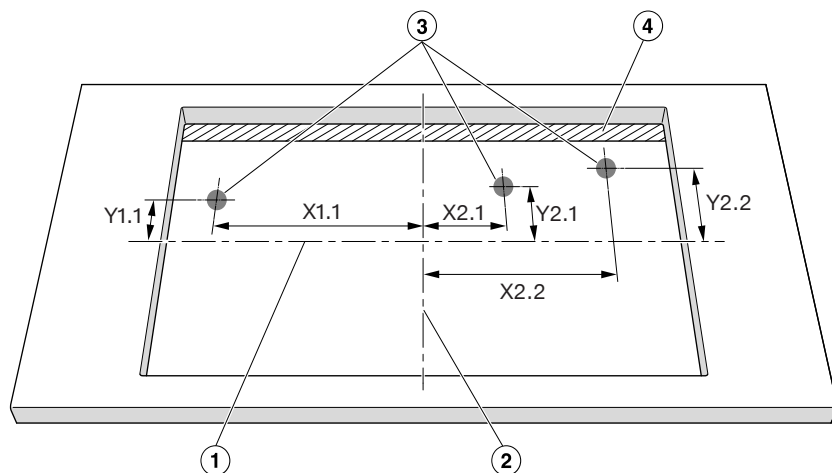
Vista dall'alto non in scala reale. Rappresentazione dell'apertura rialzata. Vale anche per l'incasso a filo.

- ① Centro dell'altezza dell'apertura
- ② Centro della larghezza dell'apertura
- ③ Apertura ventole, rotonda (Ø 55–60 mm)
- ④ Apertura di aerazione (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm			
KM 6328-1 EDST	184	94	147	79

Installazione

**Posizioni e intagli delle aperture di aerazione:
KM 6366-1 EDST, KM 6367-1 FL.BDG.**



Vista dall'alto non in scala reale. Rappresentazione dell'apertura rialzata.
Vale anche per l'incasso a filo.

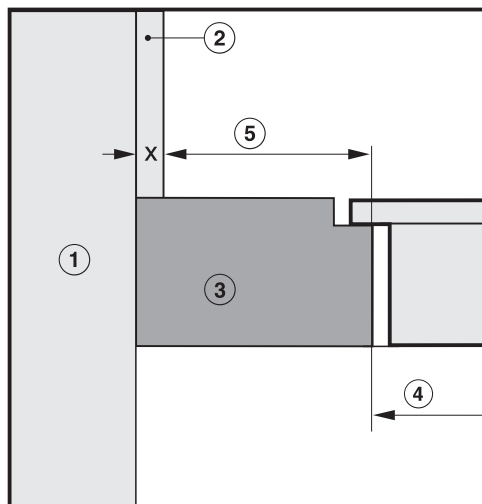
- ① Centro dell'altezza dell'apertura
- ② Centro della larghezza dell'apertura
- ③ Apertura ventole, rotonda (\varnothing 55–60 mm)
- ④ Apertura di aerazione (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X2.2	Y2.2
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm					
KM 6366-1 EDST	156	89	64	104	268	88
KM 6367-1 FL.BDG.	156	89	64	104	268	88

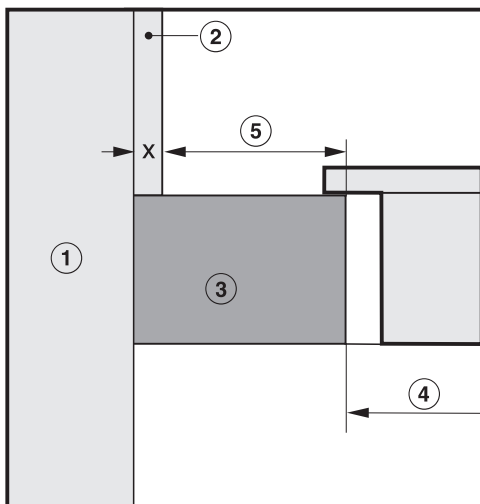
Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

Incasso a filo



Incasso rialzato



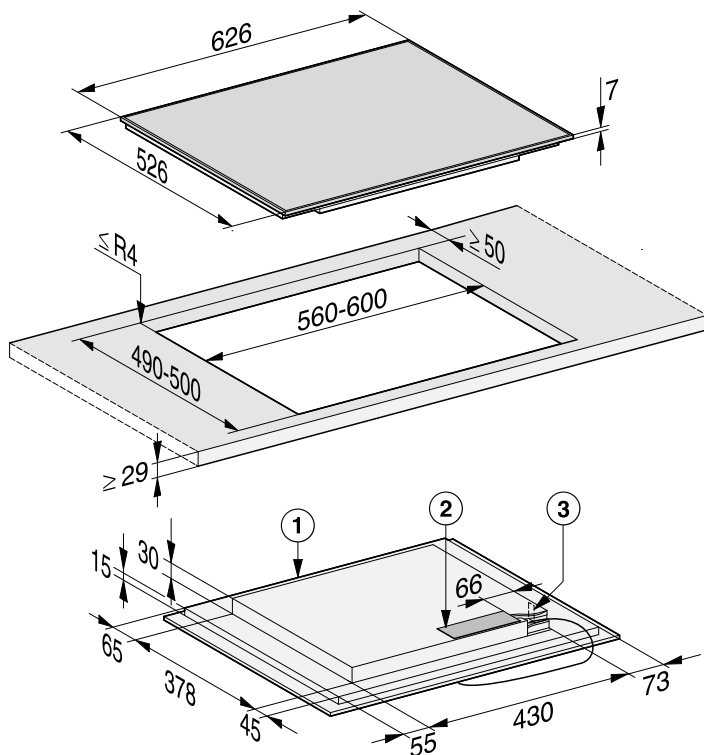
- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per
materiali **infiammabili** (es. legno) 50 mm
materiali **non infiammabili** (es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)
50 mm – misura x

Esempio: spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm
50–15 mm = distanza minima 35 mm

Installazione

Misure per l'incasso a semifilo

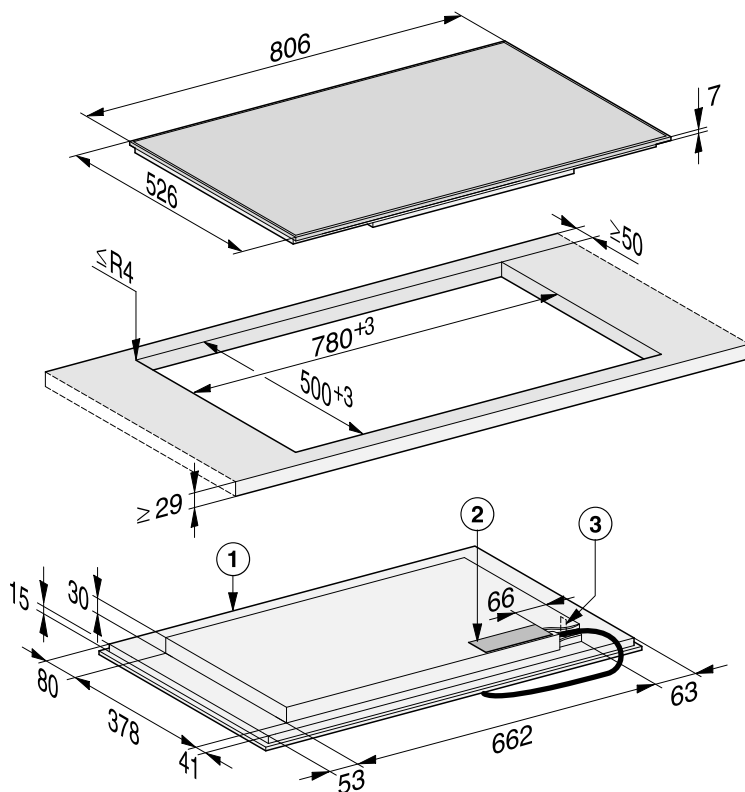
KM 6328-1 EDST



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Allacciamento penna WLAN

KM 6366-1 EDST



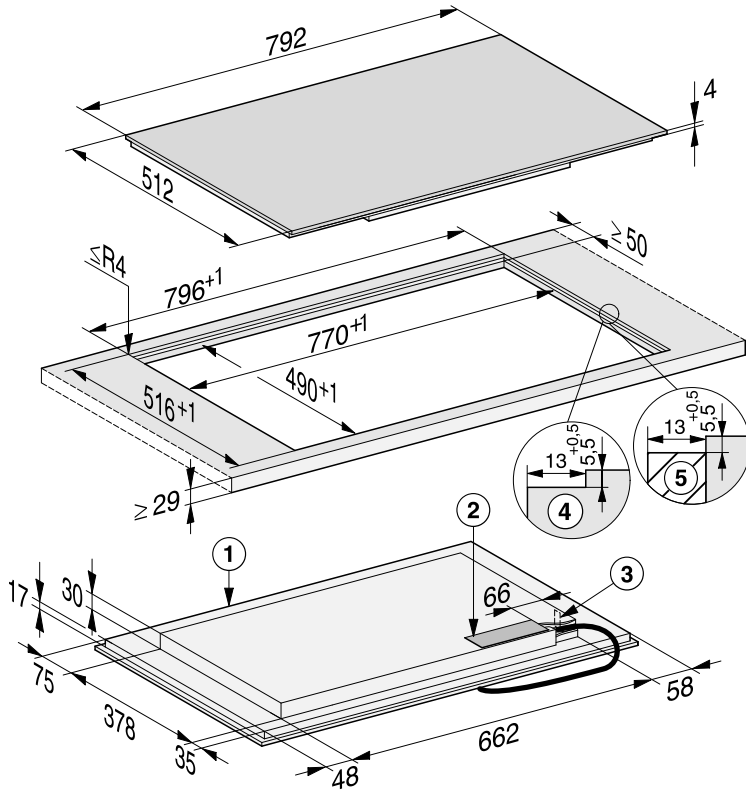
Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Allacciamento penna WLAN

Installazione

Misure per l'incasso a filo

KM 6367-1 FL.BDG.



Tutte le misure sono indicate in mm.


- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Allacciamento penna WLAN
- ④ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ⑤ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

Montare il piano cottura a semifilo

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "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.

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.

 **Danni causati da allacciamento errato.**

I componenti elettronici del piano cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

Far allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano cottura solo da un elettricista qualificato.

- Posizionare il piano cottura centralmente nell'apertura. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro, è possibile ritoccare con precauzione i raggi angolari ($\leq R4$) con un seghetto a balestra.
- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra delle aperture.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. cap. "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.

Installazione

Montare il piano cottura a filo

- 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/in vetro:
fissare i listelli in legno 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.



Danni causati da allacciamento errato.

Le elettroniche del piano cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

Far allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano cottura solo da un elettricista qualificato.


- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.

La fessura tra lastra in vetroceramica e piano di lavoro è larga almeno 2 mm. È necessaria affinché per il piano cottura possa essere applicata la guarnizione.

- Applicare il piano cottura nell'apertura e centrarlo.

- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C).

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 allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

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

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

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola


Dati per il collegamento

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Installazione

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.


Cavo di alimentazione elettrica

Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC con sezione adatta, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e la potenza assorbita del piano cottura sono riportati nella targhetta dati.

Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

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

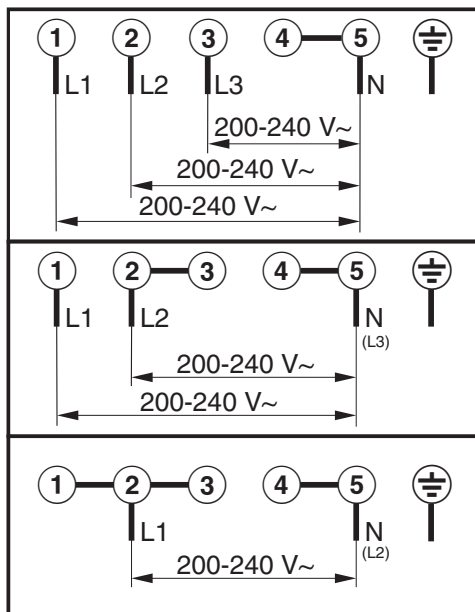
Schema di allacciamento

Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

Rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

Il carico massimo per conduttore di fase collegato è di 3'650 W.

Per l'allacciamento del piano cottura sono necessari il primo e il secondo conduttore di fase. Al terzo conduttore di fase possono essere allacciati altri apparecchi.



Installazione

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6328-1 EDST
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	193,6 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6366-1 EDST
Numero di zone e/o aree di cottura	
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	193,6 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6367-1 FL,BDG,
Numero di zone e/o aree di cottura	
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	193,6 Wh/kg

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 6367-1 FL.BDG.

it-CH

M.-Nr. 10 023 480 / 05