

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Piani 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 altre persone.



<b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze .....</b>	<b>5</b>
<b>Sostenibilità e tutela dell'ambiente.....</b>	<b>13</b>
<b>Presentazione del prodotto .....</b>	<b>14</b>
Il piano cottura.....	14
KM 6328-1.....	14
KM 6366-1, KM 6367-1.....	15
Comandi e spie.....	16
Power Management.....	18
Norme operative.....	18
Connessione in rete .....	19
Collegamento solo alla cappa aspirante.....	19
Funzioni speciali .....	19
Con@ctivity 2.0.....	19
Booster del piano cottura.....	19
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	19
Blocco messa in funzione.....	19
Tenere in caldo .....	19
Spegnimento di sicurezza.....	20
Dispositivo antisurriscaldamento.....	21
<b>Messa in funzione .....</b>	<b>22</b>
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura.....	22
Pulire il piano cottura per la prima volta.....	22
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta .....	22
<b>Uso .....</b>	<b>23</b>
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso .....	23
Accendere il piano cottura .....	24
Spegnere la zona di cottura/il piano cottura .....	25
Livelli di potenza del piano cottura .....	25
Impostare il livello di potenza .....	25
Modificare il livello di potenza .....	25
Area di cottura PowerFlex .....	26
Accendere insieme le zone di cottura PowerFlex .....	26
Separare le zone di cottura PowerFlex .....	26
Booster .....	27
Attivazione del Booster.....	27
Disattivazione del Booster .....	27
Attivare/disattivare Stop&Go.....	28
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	29
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	29
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	29

# Indice

---

Blocco messa in funzione .....	30
Attivare il blocco accensione .....	30
Disattivare il blocco accensione .....	30
Attivare la funzione Recall .....	31
<b>Aree di regolazione .....</b>	<b>32</b>
<b>Informazioni utili .....</b>	<b>33</b>
Stoviglie di cottura .....	33
<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>35</b>
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione .....	35
Intervalli di pulizia .....	36
Pulire le superfici in vetroceramica .....	36
Detersivi non idonei .....	36
<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>38</b>
Segnalazioni sulle spie/sul display .....	38
Comportamento inaspettato .....	38
Risultato non soddisfacente .....	39
Problemi generali o anomalie tecniche .....	39
<b>Servizio clienti .....</b>	<b>40</b>
Contatti in caso di guasti .....	40
Targhetta dati .....	40
Garanzia .....	40
<b>Accessori su richiesta .....</b>	<b>41</b>
<b>Installazione .....</b>	<b>42</b>
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio .....	42
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato .....	44
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo .....	45
Distanze di sicurezza .....	46
Misure per l'incasso a semifilo .....	50
KM 6328-1 EDST .....	50
KM 6366-1 EDST .....	51
Misure per l'incasso a filo .....	52
KM 6367-1 FLBDG .....	52
Montare il piano cottura a semifilo .....	53
Montare il piano cottura a filo .....	54
Allacciamento elettrico .....	55
Schede tecniche dei prodotti .....	57

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

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

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

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 eventuali altri utenti.

### Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato a uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'uso all'aperto.
- ▶ Utilizzare il piano cottura esclusivamente in modo convenzionale, per la cottura o per tenere in caldo gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ 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 errato.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Bambini in casa

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli 8 anni) possono utilizzare il piano cottura 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.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dal piano cottura finché non si è completamente raffreddato, così da escludere il pericolo di ustioni.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano 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 (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.

### 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 dall'assistenza tecnica autorizzata.
- ▶ 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 autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica del piano cottura è garantita solo se è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il piano cottura non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare il piano cottura alla corrente elettrica in questo modo.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano cottura a installazione ultimata.
- ▶ Non installare e utilizzare questo piano cottura in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del piano cottura.  
Non aprire mai l'involucro del piano cottura.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se eventuali riparazioni del piano cottura non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali componenti difettosi esclusivamente con componenti identici.
- ▶ Il piano cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un 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").
- ▶ 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 cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale del mobile mentre si utilizza il piano cottura. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando gli indicatori del calore residuo si sono spenti.

### Uso corretto

- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Solo quando gli indicatori del calore residuo sono spenti non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il piano cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente i processi di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare mai pietanze flambé sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se è presente un cestino portapossate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai le stoviglie di cottura senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto e acceso inavvertitamente o se è ancora caldo, il materiale della copertura può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano cottura ad esempio con coperchi, canovacci o pellicola protettiva.
- ▶ È possibile bruciarsi a causa del piano cottura molto caldo. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora sul piano cottura caldo. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione non venga a contatto con il piano cottura molto caldo. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Sale, zucchero o granelli di sabbia derivanti ad es. dalla pulizia della verdura possono provocare dei graffi se vanno a finire sotto il fondo delle stoviglie. Accertarsi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano pulite, prima del posizionamento.
- ▶ Gli oggetti che possono cadere (anche oggetti leggeri come la saliera) possono provocare crepe o fratture nella superficie in vetroceramica. Accertarsi che non cada nessun oggetto sulla superficie in vetroceramica.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o pellicola in alluminio e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica e/o alle stoviglie di cottura. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio.
- ▶ Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- ▶ 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 cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per 1 minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze del piano cottura in funzione si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbi rivolgersi al produttore dello stimolatore cardiaco o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento degli oggetti magnetici. Carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici ecc. non devono essere disposti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Gli oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per stoviglie di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Pulizia e cura

- ▶ 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.
- ▶ 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.

### Consigli per risparmiare energia durante la cottura

- 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.



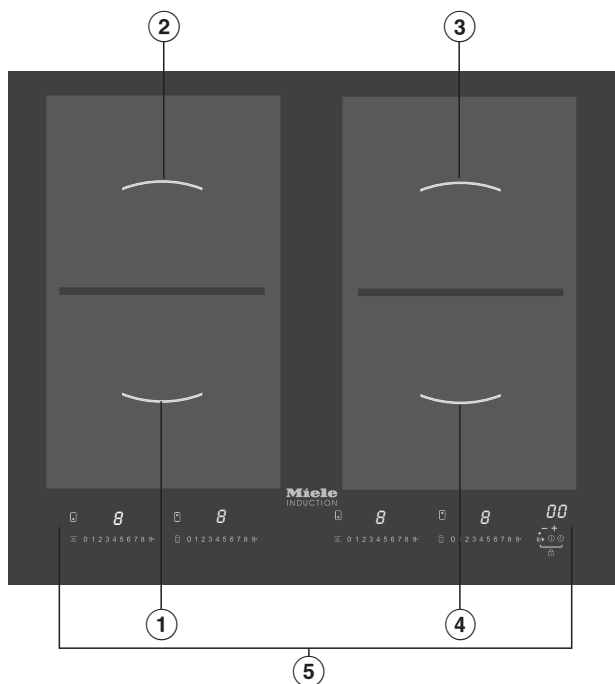
Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. 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.

# Presentazione del prodotto

---

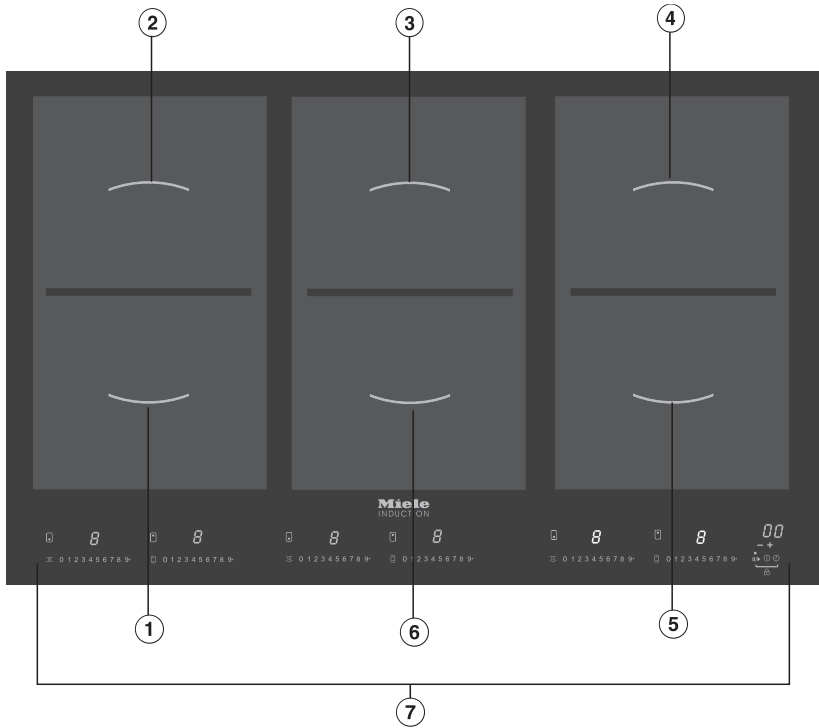
## Il piano cottura

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

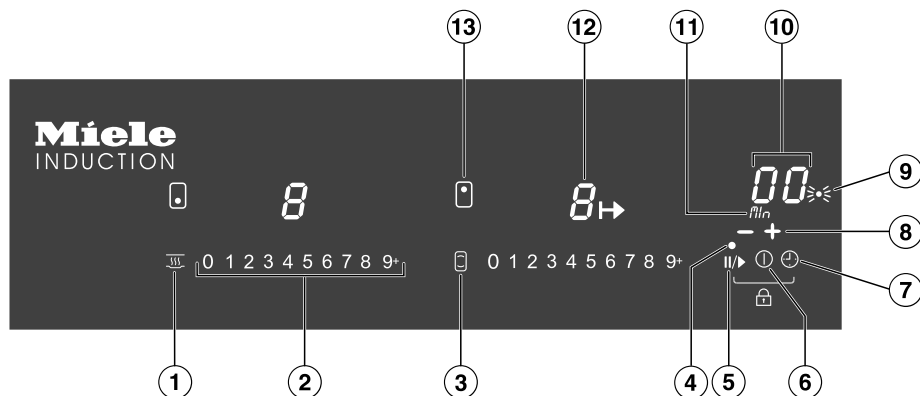
## KM 6366-1, KM 6367-1



- 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






# Presentazione del prodotto

## Comandi e spie



- ① Tasto sensore Tenere in caldo  
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ② Sensori scala numerica  
Per impostare un livello di potenza
- ③ Sensore zone di cottura PowerFlex  
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura PowerFlex
- ④ Spia blocco accensione  
Blocco accensione attivato
- ⑤ Tasto sensore Stop & Go  
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ⑥ Tasto sensore piano cottura On/Off
- ⑦ Sensore timer
  - On/Off
  - Passare da una funzione timer all'altra
  - Selezione di una zona di cottura
- ⑧ Sensori timer/spegnimento automatico
  - Per impostare il timer
  - Per impostare il tempo di spegnimento
- ⑨ Spia timer
- ⑩ Indicazione tempo in minuti
- ⑪ Spia timer

### ⑫ 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
1	Livello 1 TwinBooster
2	Livello 2 Booster/TwinBooster
h	Tenere in caldo
	Lo spegnimento automatico per la zona di cottura è attivato

### ⑬ Spia per attribuzione delle zone di cottura

## **Presentazione del prodotto**

---

**Power Management**

**Norme operative**

## Connessione 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 solo alla cappa aspirante

Una volta creato un collegamento alla 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 speciali

### 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 collegamento in rete. Con@ctivity 2.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico a seconda dello stato di funzionamento del piano cottura.

Le versioni Con@ctivity del piano cottura e della cappa aspirante devono corrispondere.

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

### Booster del piano cottura

Il Booster rafforza la potenza in modo da riscaldare grandi quantità ad es. di acqua per cuocere la pasta.

### 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.

### Blocco messa in funzione

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

### Tenere in caldo

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


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


# Presentazione del prodotto

---

## 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  e viene emesso un segnale acustico.

Rimuovendo gli oggetti o lo sporco, si spegne  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.

### **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.

## Messa in funzione

---

### **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.

### Indicazioni sulla sicurezza per l'uso




Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

## Accendere il piano cottura

- Sforare il sensore ①.

Sui display di tutte le zone di cottura compare .

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 tasto sensore ①.

### **Spegnere la zona di cottura**

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

## **Livelli di potenza del piano cottura**

### **Impostare il livello di potenza**

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



### **Modificare il livello di potenza**


- Sfiare il tasto 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.

- Sfiare il sensore  o  a seconda del modello.

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

- Sfiare 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

- Sfiare 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.
- Sfiare 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.
- Sfiare due volte il sensore **B**.

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

### Disattivazione del Booster

- Sfiare 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.

■ Sfiurare 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

- Sfiare 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 *H*.

## Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

## 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.
- Sfiare 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.
- Sfiare contemporaneamente i sensori II/► e ⌚, finché **LL** scompare sul display del timer.

### **Attivare la funzione Recall**

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Sfioccare il sensore II/► subito dopo l'accensione.

## 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 Scongellare 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 arrostitire 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.

### Stoviglie di cottura

## Informazioni utili

---

### **Stoviglie di cottura non adatte**

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

### **Controllare le stoviglie 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 delle stoviglie. Se il magnete non si stacca, le stoviglie di cottura sono adatte.

### 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

- Prima di ogni utilizzo:  
pulire sempre l'intero piano cottura e il fondo delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:  
pulire sempre l'intero piano cottura.
- 1 volta a settimana:  
per evitare che i residui di detersivi possano bruciare, 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.

## Pulire le superfici in vetroceramica

### Eliminare lo sporco leggero

- Pulire l'intera superficie in vetroceramica con un panno morbido umido e del 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, per la pulizia 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 detersive;
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco

- spugne

# Risoluzione dei problemi

## Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
<b>Negli indicatori delle zone di cottura lampeggiano U e cifre; si attiva un segnale acustico.</b>	Il piano di cottura è collegato in modo errato. ■ Contattare il servizio assistenza. Il piano di cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
<b>Dopo aver acceso il piano cottura sul display del timer appare per qualche secondo LC.</b>	Il blocco accensione è attivo. ■ Disattivare il blocco accensione, v. capitolo "Uso", voce "Disattivare il blocco accensione".
<b>In uno o più display delle zone di cottura appare il simbolo ʹ e il piano cottura si spegne automaticamente.</b>	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, da pietanze traboccate o da oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti, v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza".
<b>Sui display delle zone di cottura lampeggia E2.</b>	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. ■ V. capitolo "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".

## Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.</b>	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
<b>La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.</b>	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. ■ 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

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il livello di Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.</b>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li> <li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>

### Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
<b>Con il dispositivo automatico di inizio cottura acceso il contenuto delle stoviglie di cottura non si cuoce.</b>	<p>Vengono riscaldate grandi quantità di cibo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iniziare la cottura al massimo livello di potenza e poi abbassare manualmente.</li> </ul>
	<p>Le stoviglie di cottura non conducono bene il calore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usare stoviglie di cottura diverse che conducono meglio il calore.</li> </ul>

### Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
<b>Le prime volte che si usa il piano cottura si forma un po' di odore e vapore.</b>	<p>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 il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Ad ogni ulteriore uso, l'odore si attenua fino a sparire del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano sia difettoso o che sia stato collegato in modo errato.</p>
<b>Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.</b>	<p>La ventola di raffreddamento rimane in funzione finché il piano cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.</p>

## Servizio clienti

---

Nel sito [www.miele.com/service](http://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](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 serie (SN). Questi dati si trovano sulla targhetta dati oppure al capitolo "Uso", voce "Visualizzare i dati del piano cottura".

### Targhetta dati

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



### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

### **Stoviglie di cottura**

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie di cottura. Queste si adattano perfettamente alla relativa funzione e alle misure degli apparecchi Miele. Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito di Miele.

### **Prodotti per la pulizia e la cura**

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

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

#### **Panno in microfibra**

Rimuove 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 pensili o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano cottura.

Montare quindi il piano cottura solo dopo il montaggio dei 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.

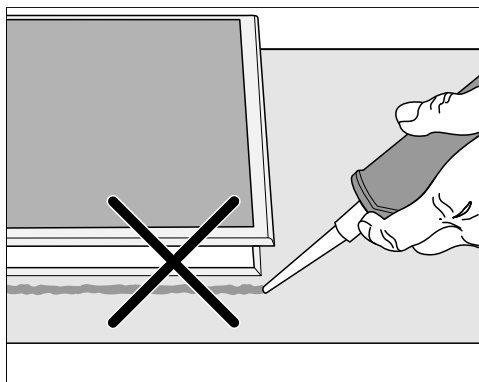
Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

- ▶ Il piano cottura non può essere montato sopra apparecchi per il freddo, 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 dopo l'incasso del piano cottura non sia possibile toccare il cavo di alimentazione.
- ▶ Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con colla termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

- Mantenere le distanze di sicurezza (v. cap. “Installazione”, voce “Distanze di sicurezza”).

# Installazione

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato

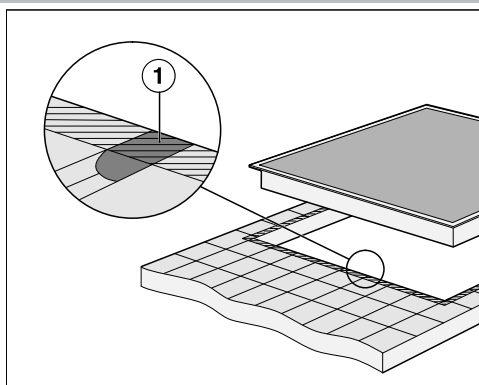


⚠ Danni causati da montaggio errato.

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 il montaggio 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 e resistente alle alte temperature (almeno 160 °C). Attenersi alle istruzioni del produttore.

► La larghezza interna del mobile base 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.

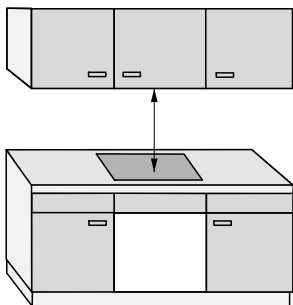
- Piani di lavoro in pietra naturale: il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.
- Piani di lavoro piastrellati in legno massello: il piano cottura viene fissato con listelli in legno nell'apertura. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi 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 dell'apparecchio è necessario:

- rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa;
- rispettare la distanza di sicurezza maggiore se sotto una cappa aspirante sono montati più apparecchi, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza.

Se sopra il piano cottura sono 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:

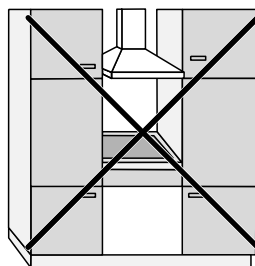
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:  
50 mm

e

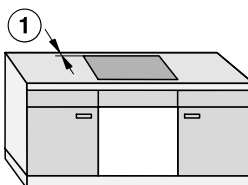
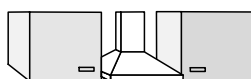
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:  
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

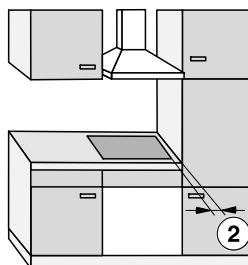
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:  
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



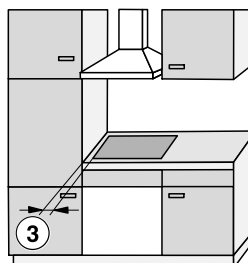
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

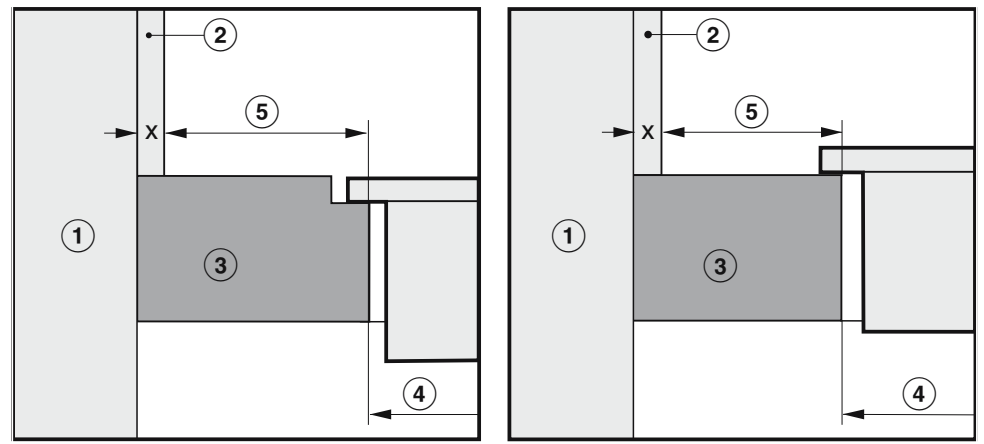
# Installazione

## Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia, occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio nel 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 Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali  
**infiammabili** (ad es. legno)  
**non infiammabili** (ad es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

	Lato		Lato opposto	
Materiale	Infiamma- bile	Non infiammabile	Infiamma- bile	Non infiammabile
Dietro	50 mm	50 mm – Dimensio- ne x	–	–
A destra	50 mm	50 mm – Dimensio- ne x	200 mm	200 mm – Dimen- sione x
A sinistra	50 mm	50 mm – Dimensio- ne x	200 mm	200 mm – Dimen- sione x

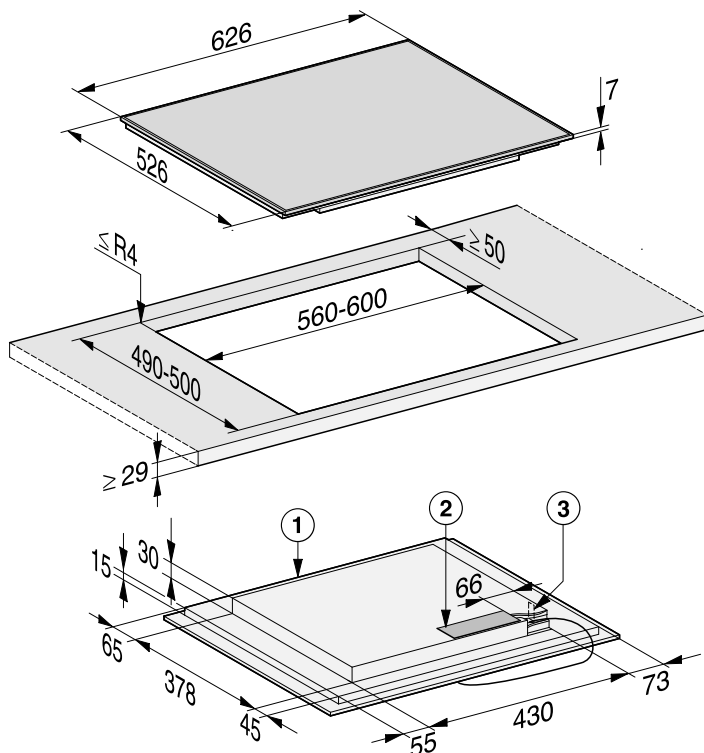
v. capitolo “Installazione”, voce “Distanze di sicurezza”

Esempio: spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm  
 $50 - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$

# Installazione

## Misure per l'incasso a semifilo

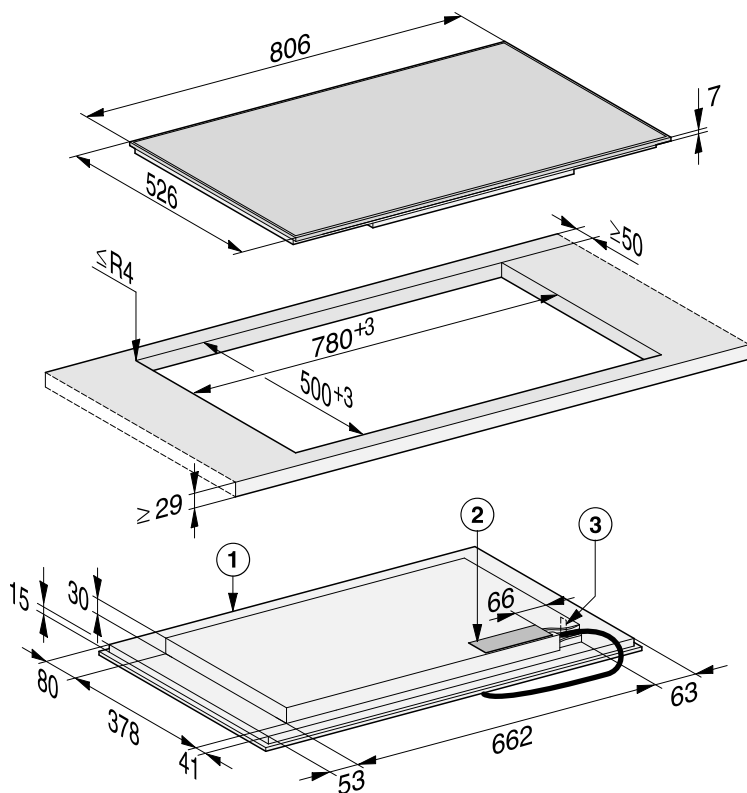
KM 6328-1 EDST



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



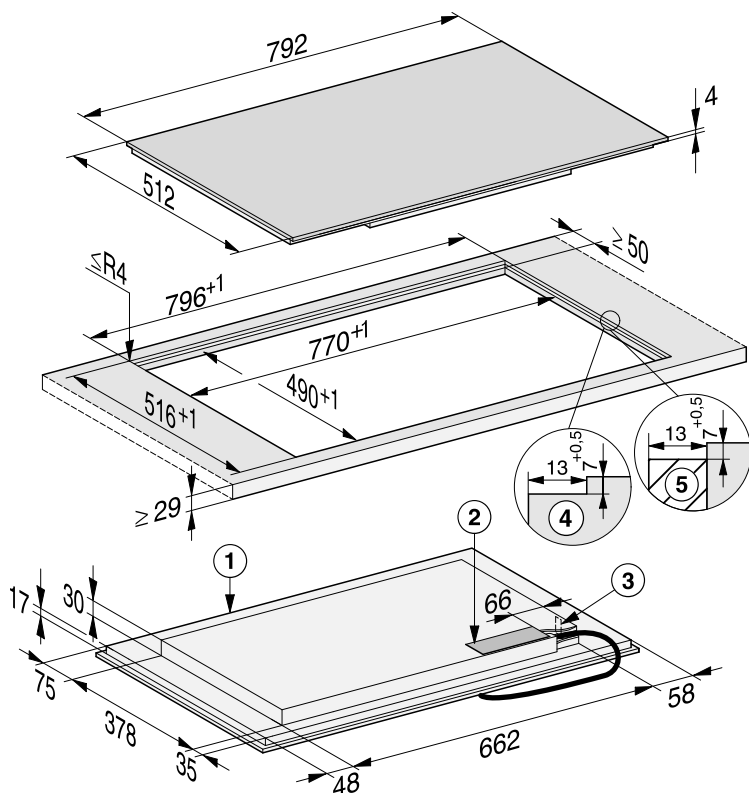
Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 semi-filo

- 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/piastrrellati/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

### Potenza complessiva

v. targhetta dati

### Dati di allacciamento

I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. 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 si deve staccare l'apparecchio 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).

### Interruttore differenziale

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

## Sostituzione cavo di alimentazione



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.

## Schede tecniche dei prodotti

Le schede tecniche dei prodotti dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso e di montaggio 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 <sub>electric cooking</sub> )	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	193,6 Wh/kg

# Installazione

## 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 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 <sub>electric cooking</sub> )	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	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](http://www.miele.ch/contact)

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

KM 6367-1 FL.BDG.

it-CH

M.-Nr. 10 023 480 / 06