

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piani cottura elettrici



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	6
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	12
Installazione	13
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	13
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato	13
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	14
Distanze di sicurezza	15
Misure d'incasso per cornice rialzata.....	20
KM 6520 FR.....	20
KM 6521 FR.....	21
KM 6522 FR.....	22
KM 6527 FR	23
Misure per l'incasso a filo	24
KM 6520 FL	24
KM 6523 FL.....	25
Montare il piano cottura rialzato	26
Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata	26
Applicare il piano cottura rialzato	27
Montare il piano cottura a filo.....	27
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo	27
Applicare il piano cottura a filo	27
Allacciamento elettrico.....	28
Presentazione del prodotto	30
Piano cottura.....	30
KM 6520 FR, KM 6520 FL	30
KM 6521 FR.....	31
KM 6522 FR.....	32
KM 6523 FL.....	33
KM 6527 FR	34
Comandi e spie.....	34
Dati delle zone di cottura	35
Funzionamento	37

Funzioni speciali	37
Ampliamento zone di cottura.....	37
Stop&Go.....	37
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	37
Timer.....	38
Blocco accensione	38
Blocco comandi	38
Funzione Recall	38
Impostazioni	38
Modalità fiera	38
Display durata residua.....	38
Spegnimento di sicurezza.....	38
Dispositivo antisurriscaldamento.....	39
Dati piano cottura	39
Accessori su richiesta.....	39
Primo avvio	40
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura	40
Pulire il piano cottura per la prima volta.....	40
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	40
Uso	41
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso.....	41
Accendere il piano cottura	41
Spegnere il piano cottura/la zona di cottura	41
Livelli di potenza del piano cottura	41
Impostare il livello di potenza	41
Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi	42
Modificare il livello di potenza	42
Ampliamento zone di cottura	42
Attivare l'ampliamento zone di cottura	42
Disattivare l'ampliamento zone di cottura	42
Attivare/disattivare Stop&Go.....	42
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	42
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	43
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	43

Indice

Timer	43
Impostare i tempi del timer	43
Impostare il timer.....	44
Modificare il timer.....	44
Cancellare il tempo impostato sul timer	44
Impostare l'ora di spegnimento.....	44
Modificare l'ora di spegnimento.....	44
Cancellare l'ora di spegnimento	44
Impostare più ore di spegnimento	44
Visualizzare i tempi di spegnimento.....	45
Usare contemporaneamente le funzioni a tempo.....	45
Blocco accensione	45
Attivazione del blocco accensione	45
Disattivare il blocco accensione	46
Blocco comandi	46
Attivazione del blocco comandi.....	46
Disattivare il blocco comandi.....	46
Attivare la funzione Recall	46
Dati piano cottura.....	46
Visualizzare identificativo del modello/numero di serie.....	46
Visualizzare la versione software.....	46
Attivare/disattivare la modalità fiera.....	47
Area di regolazione	48
Indicazioni per organismi di controllo.....	48
Informazioni utili.....	50
Funzionamento dei piani cottura elettrici	50
Stoviglie di cottura	50
Modifica delle impostazioni.....	52
Pulizia e manutenzione	55
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	55
Intervallo di pulizia.....	55
Pulire le superfici in vetroceramica.....	55
Detergenti non idonei	56
Risoluzione dei problemi	57
Segnalazioni sulle spie/sul display.....	57
Comportamento inaspettato	57
Risultato non soddisfacente	58
Problemi generali o guasti tecnici	59
Assistenza tecnica	60
Contatti in caso di guasto	60

Targhetta dati	60
Garanzia	60
Dati tecnici	61
Dati tecnici	61
Schede prodotti	61

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il piano cottura. Contengono informazioni importanti su montaggio, 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 e le avvertenze di sicurezza.

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

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

Uso corretto

- ▶ Questo piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

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

Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'elettrodomestico non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

- ▶ Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento 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", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:
 - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica! Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai l'anta, mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.
- ▶ Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi. Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi. I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnere la zona cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!
- ▶ Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

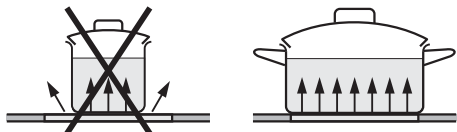
- ▶ Non collocare oggetti caldi su tasti sensore e spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero danneggiarsi. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i tasti sensore e le spie.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Spegnerne subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica e/o alle stoviglie di cottura. Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Stoviglie in plastica o carta stagnola fondono a temperature elevate. Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola.
- ▶ La cornice e/o il bordo del piano cottura (per i piani cottura con profilo sfaccettato) e i comandi possono diventare molto caldi a causa dei seguenti fattori: durata di funzionamento, livelli di potenza alti, stoviglie grandi e numero delle zone cottura in funzione.
- ▶ Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche. Queste macchie si possono eliminare con un prodotto per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", capoverso "Pulire la superficie in vetroceramica").
- ▶ Se lo sporco agisce a lungo tende a bruciare e in determinate circostanze non si riesce più a eliminare. Eliminare quindi lo sporco il più velocemente possibile e quando si appoggiano le stoviglie accertarsi che il fondo sia pulito, non presenti punti di grasso e sia asciutto.
- ▶ Non preparare mai le pietanze direttamente sulla superficie in vetroceramica. Utilizzare sempre stoviglie adatte.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito. Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si evita così l'inutile dispersione del calore.
- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni su una zona di cottura piccola richiede meno energia di una pentola grande, non particolarmente piena su una zona di cottura grande.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostito o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Per una durata di cottura maggiore, spegnere la zona di cottura da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. In questo modo, si sfrutta il calore residuo.
- 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 riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto 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. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

Smaltimento delle apparecchiature

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



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

⚠ Danni causati da un 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.

► L'apparecchio non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.

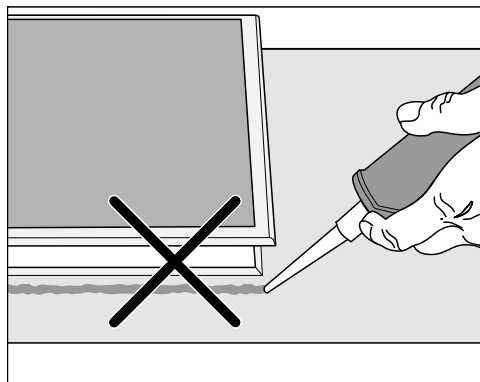
► Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di alimentazione elettrica del piano cottura non si possa toccare.

► Dopo il montaggio il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

► Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

► Mantenere le distanze di sicurezza (v. cap. "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato



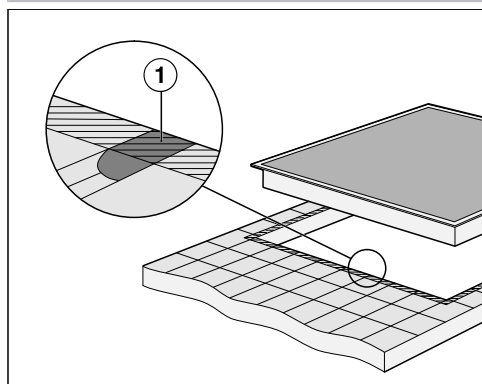
Installazione

⚠ 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 fughe.

Non utilizzare guarnizioni per le fughe 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 fughe ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano cottura devono essere lisce e in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

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'apparecchio.

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠ Danni causati da sigillante non adatto.

Il sigillante non adeguato per le giunture può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale, utilizzare esclusivamente un sigillante in silicone, resistente alle temperature (min. 160 °C) e adatto a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

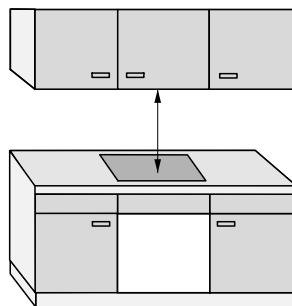
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", par. "Misure per incasso a filo") in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa 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 all'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'intaglio. Questi listelli non sono in dotazione e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

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.

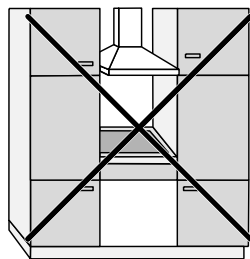
Se sopra il piano cottura sono installati materiali facilmente infiammabili (p.es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di almeno 600 mm.

Installazione

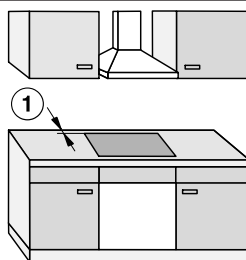
Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

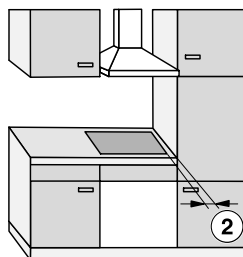
- **dietro** ① l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm
e
- **a destra** ② dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:
50 mm
(KM 6521/6522/6523/6527) /
70 mm (KM 6520) e sul lato antistante una distanza minima di 300 mm
oppure
- **a sinistra** ③ dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:
50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm
(KM 6527) / 100 mm
(KM 6521/6523) e sul lato antistante una distanza minima di 300 mm



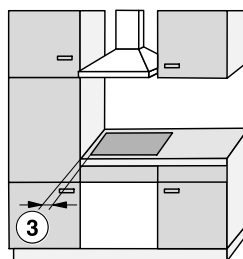
Non consentito/a



Consigliato



Non consigliato



Non consigliato

Ripiano intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano cottura non è necessario ma è consentito.

Se sotto il piano cottura è montato un ripiano intermedio, la distanza tra bordo superiore del piano di lavoro e bordo superiore del ripiano intermedio deve essere almeno di 110 mm.

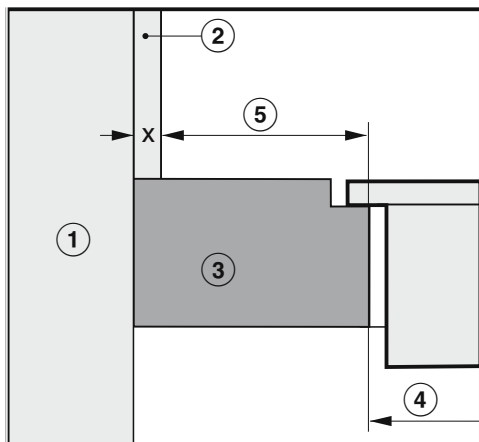
Per la posa del cavo di alimentazione elettrica, sul retro occorre almeno una fessura di 10 mm. Se il piano cottura dispone di una scatola esterna di collegamento elettrico, la fessura deve essere di almeno 30 mm.

Installazione

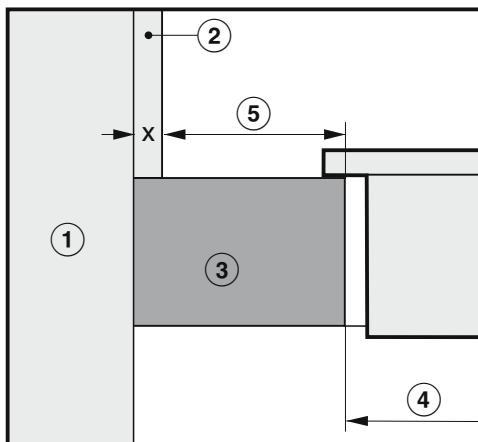
Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia, occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento. 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 (p.es. legno)
non infiammabili (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

Materiale	Lato		Lato opposto	
	Infiammabile	Non infiammabile	Infiammabile	Non infiammabile
Dietro	50 mm	50 mm – Misura x	–	–
A destra	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) – Misu- ra x	300 mm	300 mm – Misura x
A sinistra	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) – Misura x	300 mm	300 mm – Misura x

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

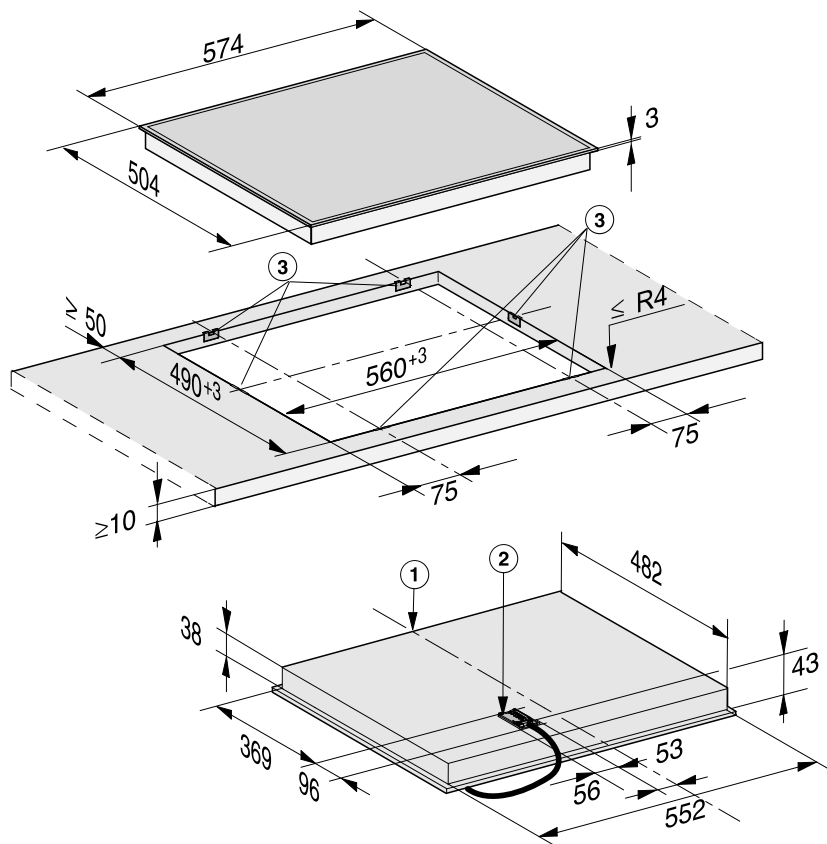
Esempio: Spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm

50–15 mm = distanza minima 35 mm

Installazione

Misure d'incasso per cornice rialzata

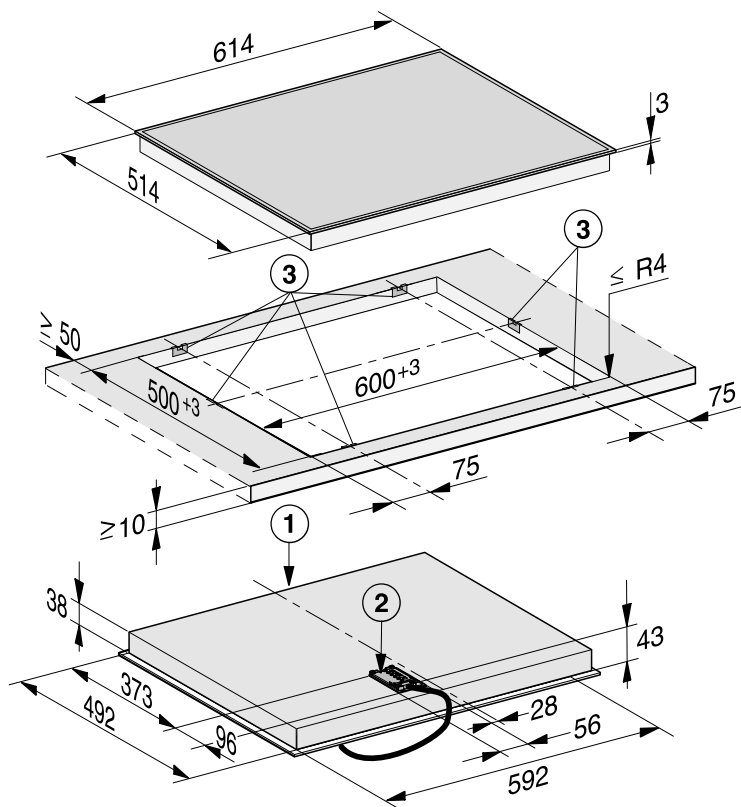
KM 6520 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

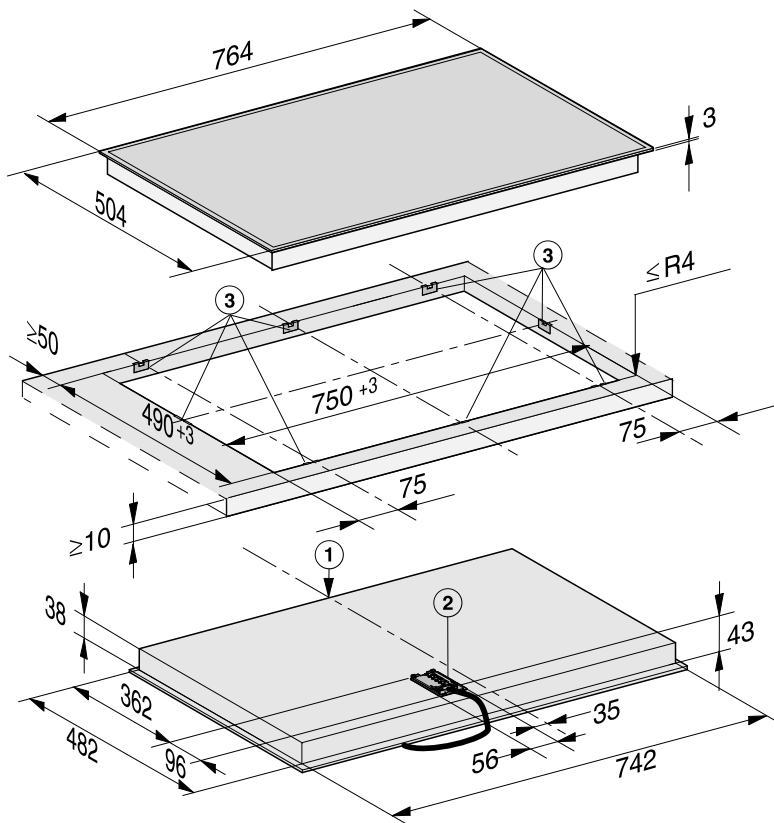
- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.440 mm
- ③ Cavo di collegamento, L = 1.440 mm
- ④ Linguette di fissaggio

KM 6521 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

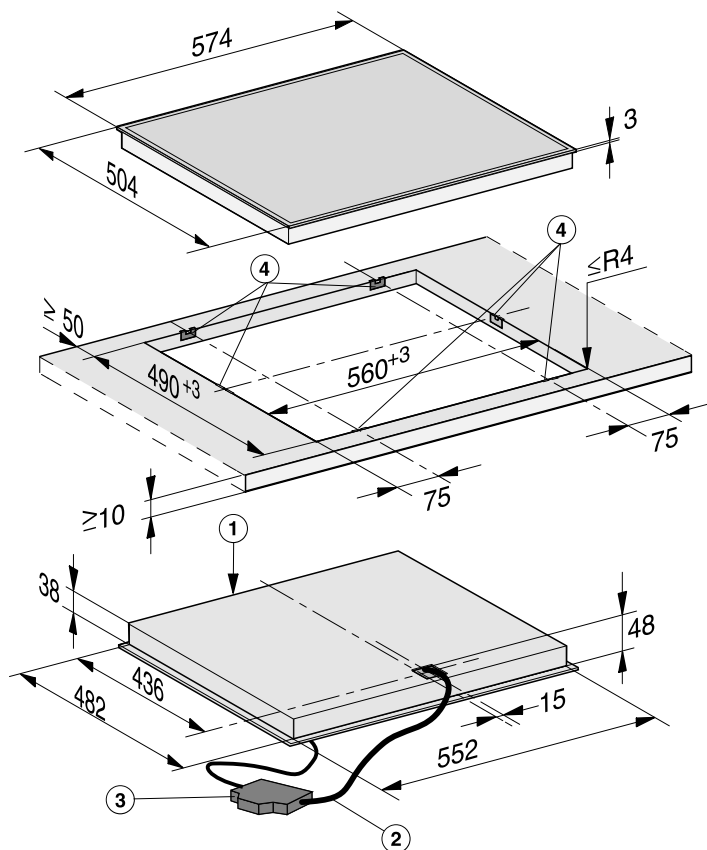
- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.440 mm
- ③ Linguette di fissaggio



① Parte anteriore

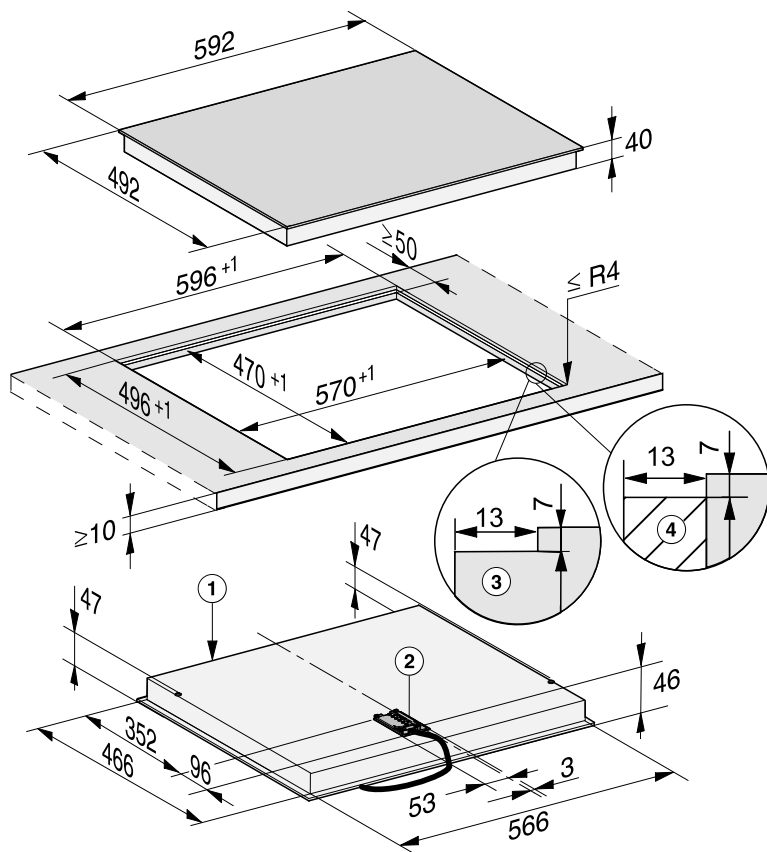
- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.440 mm
- ③ Linguette di fissaggio

KM 6527 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Cavo di collegamento, L = 1.440 mm
- ③ Scatola di connessione alla rete elettrica con cavo di rete
Cavo di rete L = 1.440 mm
- ④ Linguette di fissaggio

KM 6520 FL

Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.440 mm
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)



Installazione

Montare il piano cottura rialzato

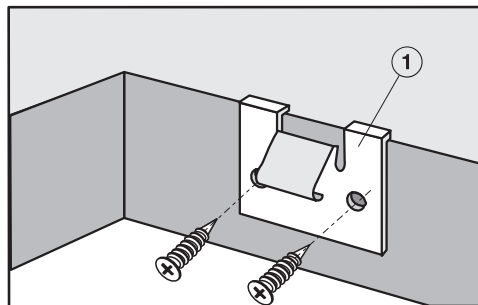
Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata

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

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

Fissare le molle a clip ai piani di lavoro in legno

Le posizioni precise delle molle a clip sono indicate nelle immagini del rispettivo piano cottura.

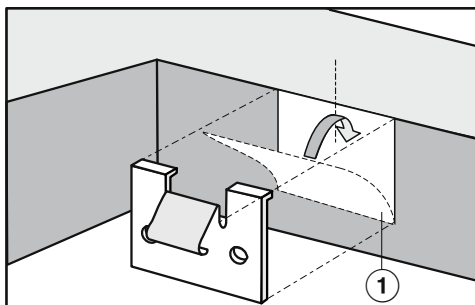


- Disporre le molle a clip ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le molle a clip ① con le viti in legno fornite 3,5 x 25 mm.

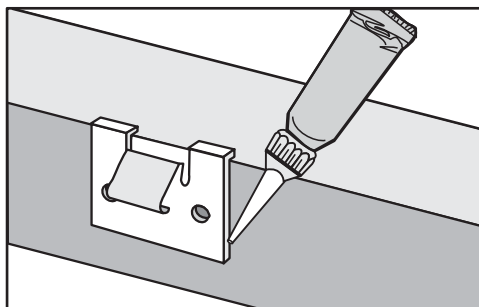
Fissare le molle a clip ai piani di lavoro in pietra naturale

Le posizioni precise delle molle a clip sono indicate nelle immagini del rispettivo piano cottura.

Per fissare le molle a clip è necessario del nastro biadesivo forte (accessorio non in dotazione).



- Applicare il nastro biadesivo ① in corrispondenza delle posizioni indicate dall'immagine del piano cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le molle a clip sul bordo superiore dell'intaglio e premere con forza.



- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle molle a clip con silicone.

Applicare il piano cottura rialzato

Dopo l'incasso, il piano cottura può essere estratto solo con un utensile specifico.

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

- Far passare il cavo di rete elettrica del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura centralmente nell'intaglio. 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 i raggi ($\leq R4$) accuratamente con un seghetto a balestra.
- Premere il piano cottura con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percettibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- Verificare il funzionamento del piano cottura.

Montare il piano cottura a filo

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo

- Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno massello/piastrati:
fissare i listelli in legno 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. capitolo "Installazione", par. "Misure per incasso a filo").

Applicare il piano cottura a filo

- Far passare il cavo di rete elettrica del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.

La fessura tra lastra in vetroceramica e piano di lavoro è larga almeno 2 mm.

È necessaria per poter applicare la guarnizione al piano cottura.

- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160 °C).

Installazione

Allacciamento elettrico

 Danni causati da un allacciamento errato.

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

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

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

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Dati di allacciamento

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

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)

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

Dispositivi di separazione

Il piano cottura deve poter essere disattivato mediante dispositivi di stacco per ogni polo. Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici

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

Fusibili da incasso

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

Interruttore automatico differenziale

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

Cavo di alimentazione elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato con un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), con sezione di apertura adeguata, in base allo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Sulla targhetta dati sono inoltre indicate la tensione di allacciamento consentita per questo apparecchio e la relativa potenza assorbita.

Sostituire il cavo di alimentazione

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

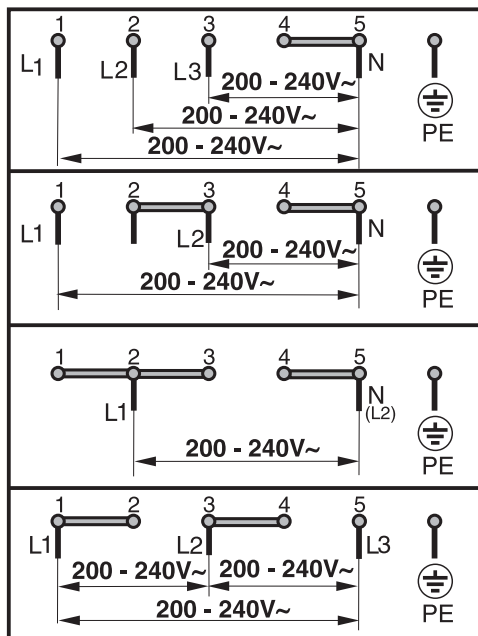
Schema di allacciamento

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

Tenere conto e 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.

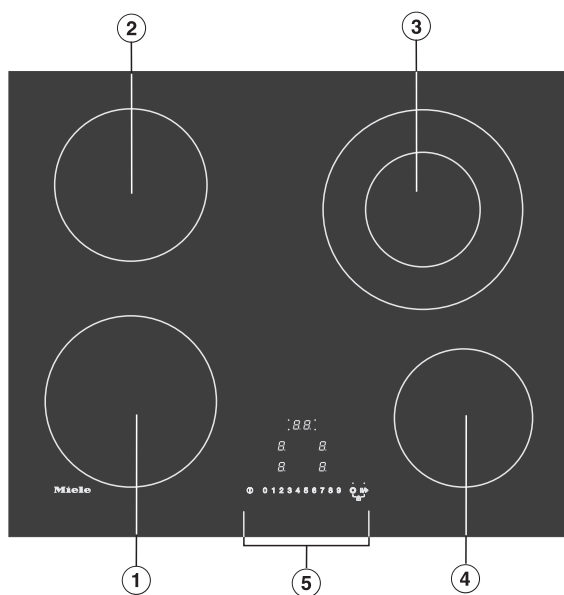
Per l'allacciamento del piano cottura sono necessari tutti e tre i conduttori di fase. Ai conduttori di fase non possono essere allacciati altri apparecchi.



Presentazione del prodotto

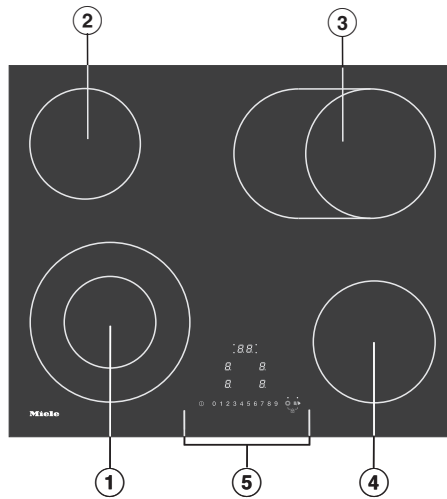
Piano cottura

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Zona cottura a un cerchio
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Zona cottura a due cerchi
- ④ Zona cottura a un cerchio
- ⑤ Comandi e spie

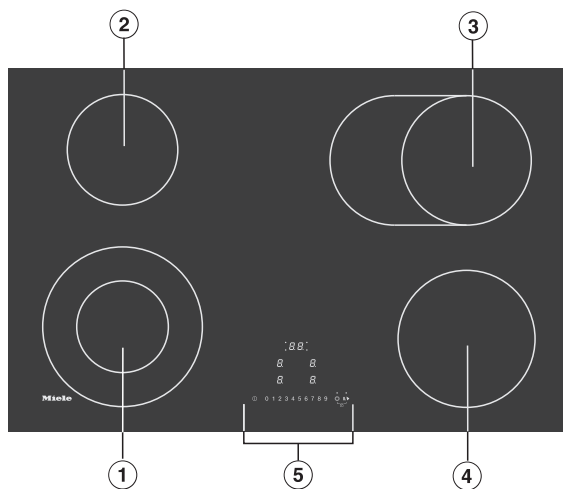
KM 6521 FR



- ① Zona cottura a due cerchi
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Zona cottura a un cerchio/zona rettangolare
- ④ Zona cottura a un cerchio
- ⑤ Comandi e spie

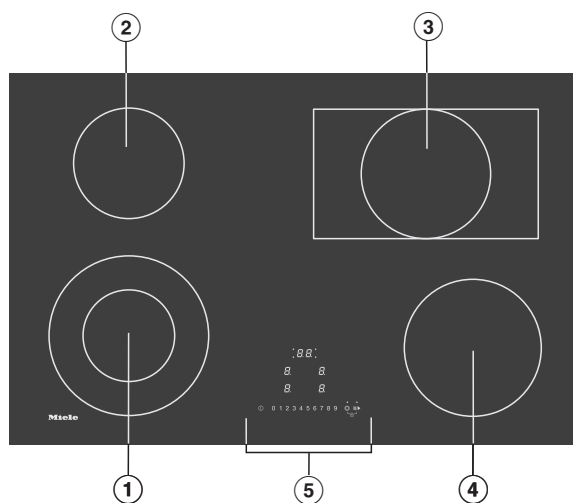
Presentazione del prodotto

KM 6522 FR



- ① Zona cottura a due cerchi
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Zona cottura a un cerchio/zona rettangolare
- ④ Zona cottura a un cerchio
- ⑤ Comandi e spie

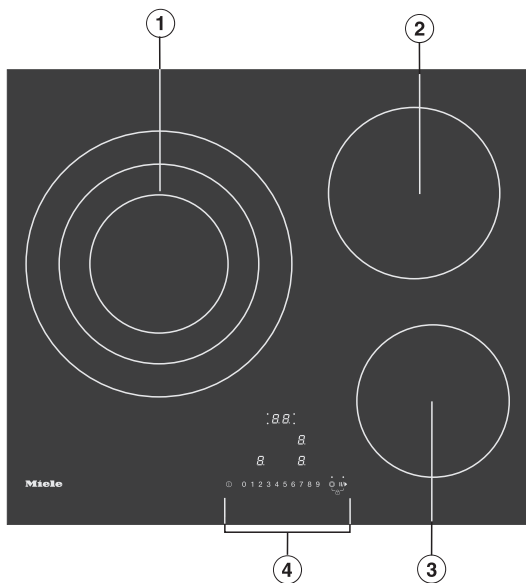
KM 6523 FL



- ① Zona cottura a due cerchi
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Zona cottura a un cerchio/zona rettangolare
- ④ Zona cottura a un cerchio
- ⑤ Comandi e spie

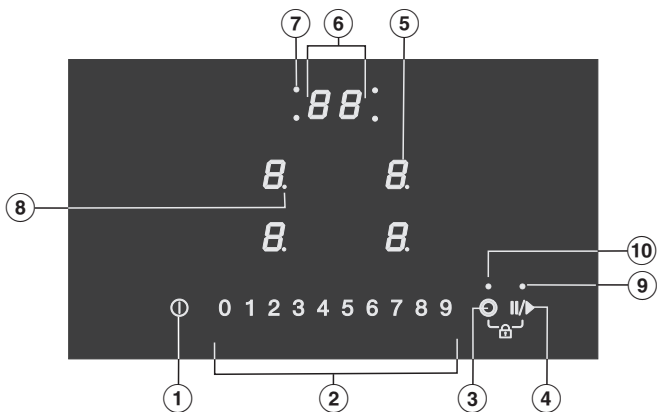
Presentazione del prodotto

KM 6527 FR



- ① Zona cottura a tre cerchi
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Zona cottura a un cerchio
- ④ Comandi e spie

Comandi e spie



Presentazione del prodotto

- ① Tasto sensore On/Off del piano cottura
- ② Tasti sensore scala numerica
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare la durata
- ③ Tasto sensore ampliamento zone di cottura
- ④ Tasto sensore Stop&Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ⑤ Tasto sensore selezione e indicazione delle zone di cottura
 -  Zona di cottura pronta per il funzionamento
 - da 1 a 9 Livello di potenza
 -  Calore residuo
 -  Dispositivo automatico di inizio cottura
- ⑥ Display timer
 - da 00 a 99 Tempo in minuti
 -  Il blocco accensione/blocco comandi è attivato
 -  Modalità fiera attivata
- ⑦ Spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura per lo spegnimento automatico
Lo spegnimento automatico per la zona di cottura è attivato
- ⑧ Indicazione del livello di potenza – Livelli intermedi
- ⑨ Spia Stop&Go
Funzione Stop&Go attivata
- ⑩ Spia ampliamento zone cottura
L'ampliamento della zona di cottura è attivato.

Dati delle zone di cottura

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V**
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		Totale: 6.700

Presentazione del prodotto

KM 6521 FR		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V**
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Totale: 7.300

KM 6522 FR		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V**
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		Totale: 7.600

KM 6523 FL		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V**
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Totale: 7.800

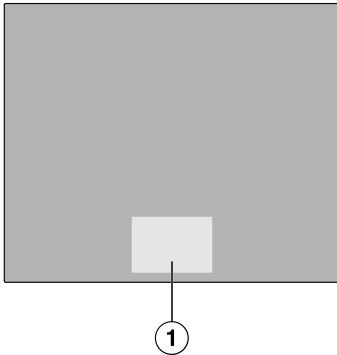
KM 6527 FR		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V**
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
④	16,0	1.500
		Totale: 6.700

Funzionamento

Piano cottura spento

Con il piano cottura spento sono visibili solo i simboli serigrafati dei tasti sensore e della scala numerica. Quando si accende il piano cottura, si accendono altri tasti sensore.

Uso



① Area dei tasti sensore e spie

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensore che reagiscono se si sfiorano col dito.

Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico. Il tasto sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Selezionare la zona di cottura

Se si desidera effettuare le impostazioni in una zona di cottura, la zona di cottura deve essere selezionata.

Per selezionare una zona di cottura, toccare la rispettiva spia. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare dopo averla premuta.

Finché la spia della zona di cottura lampeggia, la zona di cottura è selezionata

ed è possibile effettuare le impostazioni nella zona di cottura.

Eccezione: se è in funzione solo una zona di cottura, le impostazioni possono essere effettuate senza selezione.

Funzioni speciali

Ampliamento zone di cottura

Se si accende una zona di cottura a due o a tre cerchi, si attiva sempre in automatico il secondo circuito di riscaldamento di riscaldamento di una zona di cottura a un cerchio/retangolare e il terzo circuito di riscaldamento di una zona cottura a tre cerchi devono essere attivati manualmente.

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 continuano a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Suggerimento: 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 riscalda automaticamente a piena potenza (inizio cottura) per poi commutare di nuovo sul livello di potenza (livello di continuazione cottura) impostato.

Presentazione del prodotto

Timer

Il timer si può usare per due funzioni:

- per impostare una durata breve;
- 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 accensione

Se è attivo il blocco accensione, il piano cottura non si accende.

Blocco comandi

Il blocco comandi è attivo quando il piano cottura è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi del piano cottura sono operativi solo parzialmente.

Funzione 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 10 secondi dopo lo spegnimento.

Impostazioni

È possibile adattare le impostazioni del piano cottura alle proprie esigenze.

Modalità fiera

Questa funzione consente ai rivenditori specializzati di presentare il piano cottura senza riscaldamento.

Display durata residua

Se una zona di cottura è calda, dopo aver spento tutte le zone di cottura si accende il display durata residua.

I trattini del display durata residua 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 toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Spegnimento di sicurezza

I tasti sensore sono coperti

Se uno o più tasti sensore rimangono coperti per più di 10 secondi, p.es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Sul display del timer compare per alcuni secondi *F*. Se è interessato il tasto sensore ①, *F* si accende finché gli oggetti o lo sporco vengono rimossi.

Se gli oggetti o lo sporco vengono eliminati, si spegne *F* 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 straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona di cottura si spegne e il display durata residua si accende. Se si spegne e si accende, la zona di cottura è di nuovo pronta per funzionare.

Presentazione del prodotto

Lo spegnimento di sicurezza può essere regolato, modificando il livello di sicurezza (v. cap. "Modificare le impostazioni").

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

¹ I livelli di potenza con il punto sono livelli intermedi (v. cap. "Aree di impostazione").

² Impostazione di serie

Dispositivo antisurriscaldamento

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo antisurriscaldamento. Questo disattiva in automatico il riscaldamento della zona di cottura prima che si surriscaldi. Non appena la zona di cottura si è raffreddata, il riscaldamento si riattiva in automatico.

Cause per l'intervento del dispositivo antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- Sulla zona di cottura accesa non sono presenti stoviglie di cottura.
- Si riscaldano stoviglie di cottura senza contenuto.
- Il fondo delle stoviglie di cottura non poggia uniformemente sulla zona di cottura.
- Le stoviglie di cottura conducono male il calore.

Dati piano cottura

È possibile visualizzare l'identificativo del modello, il numero di serie e la versione software del piano cottura.

Accessori su richiesta

Stoviglie di cottura

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie di cottura. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure. Informazioni dettagliate sono presenti sul sito web di Miele.

Prodotti per la pulizia

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml

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

Panno in microfibra

Elimina impronte e sporco leggero.

Primo avvio

Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

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

Odori ed eventuali vapori non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa di pietanze surriscaldati.

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

 Se si appoggiano stoviglie di cottura molto calde sui tasti sensore e sulle spie è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

I tasti sensore non reagiscono. Si attivano involontariamente. Il piano cottura si spegne autonomamente (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").

Non appoggiare le stoviglie di cottura calde sui tasti sensore e sulle spie.

Accendere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

Tutti i tasti sensore si accendono.

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

Spegnere il piano cottura/la zona di cottura

Spegnere il piano cottura

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

Spegnere la zona di cottura

- Per disattivare una zona di cottura, toccare la rispettiva spia.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Toccare il tasto sensore 0 sulla scala numerica.

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Toccare la rispettiva spia della zona di cottura.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

Sul display delle zone di cottura il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e poi rimane acceso.

Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi

I livelli intermedi sono attivati (v. il cap. "Modificare le impostazioni").

- Sfiocare la scala numerica tra i tasti sensore.

Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e poi rimane acceso. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto accanto alla cifra.

Modificare il livello di potenza

- Toccare la rispettiva spia della zona di cottura.

La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

Ampliamento zone di cottura

Attivare l'ampliamento zone di cottura

- Toccare brevemente il display della zona di cottura desiderata.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Mentre la spia della zona cottura lampeggia, toccare il tasto sensore ,  o  (a seconda del modello).

La spia dell'ampliamento zone di cottura si accende.

- Impostare il livello di potenza desiderato.

Disattivare l'ampliamento zone di cottura

- Toccare brevemente il display della zona di cottura desiderata.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Mentre la spia della zona cottura lampeggia, toccare il tasto sensore ,  o  (a seconda del modello) finché la spia dell'ampliamento zone di cottura si spegne.

Attivare/disattivare Stop&Go

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

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

- Toccare il tasto sensore II/►.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Livello di continuazione cottura ¹	Tempo inizio cottura [min.:sec]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

¹ I livelli di potenza con il punto sono livelli intermedî (v. cap. "Aree di impostazione").

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare brevemente la spia della zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e sul display delle zone di cottura si accende *H*.

Nel corso del tempo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia *H* alternato al livello di potenza impostato sul display della zona di cottura.

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare brevemente la spia della zona di cottura desiderata.
- Toccare il livello di continuazione cottura impostato finché *H* si spegne.

oppure

- impostare un altro livello di potenza.

Timer

Impostare i tempi del timer

È possibile impostare un tempo da 1 minuto (01) fino 99 minuti (99).

I tempi vengono inseriti utilizzando la scala numerica.

- Impostare i tempi nella sequenza minuti in decine, minuti in unità.

Esempio:

59 minuti = immissione: 5-9

80 minuti = immissione: 8-0

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

Impostare il timer

- Toccare il display del timer.

Il display del timer lampeggia.

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

Se si attendono 10 secondi, si avvia il timer.

Modificare il timer

- Toccare il display del timer.

Il display del timer lampeggia.

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

Se si attendono 10 secondi, si avvia il timer.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il display del timer.
- Toccare  sulla scala numerica.

Impostare l'ora 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", par. "Spegnimento di sicurezza").

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

- Toccare il display del timer finché la spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura di questa zona lampeggia.

Se sono accese più zone di cottura, le spie lampeggiano in senso orario a partire da quella anteriore sinistra.

La spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura per lo spegnimento automatico della zona desiderata lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato.

Se si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.

La spia della zona di cottura rimane accesa.

Modificare l'ora di spegnimento

- Toccare il display del timer finché la spia della zona di cottura desiderata lampeggia.

Il display del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato.

Se si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.

La spia della zona di cottura rimane accesa.

Cancellare l'ora di spegnimento

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

Il display del timer lampeggia.

- Toccare  sulla scala numerica.

Impostare più ore di spegnimento

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto al cap. "Uso", par. "Impostare l'ora di spegnimento".

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

Visualizzare i tempi di spegnimento

- Per visualizzare sullo sfondo le durate residue che scorrono, toccare il display del timer finché la spia della zona di cottura desiderata lampeggia.

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

Usare contemporaneamente le funzioni a tempo

Impostare il timer anche per i tempi di spegnimento

Sono impostati uno o più tempi di spegnimento.

- Toccare il display del timer finché le spie delle zone di cottura programmate rimangono accese e sul display del timer lampeggia **00**.
- Per impostare l'ora, procedere come descritto nel cap. "Uso", par. "Impostare il timer".

Impostare i tempi di spegnimento anche per il timer

È impostato un timer.

- Toccare il display del timer finché la spia della zona di cottura desiderata lampeggia.
- Per impostare l'ora, procedere come descritto nel cap. "Uso", par. "Impostare l'ora di spegnimento".

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

Visualizzare le durate residue che scorrono sullo sfondo

Partendo dalla durata residua più breve visualizzata, si selezionano in senso orario tutte le zone di cottura accese e il timer.

- Toccare il display del timer finché
 - la spia della zona di cottura desiderata lampeggia (spegnimento automatico)
 - la spia del timer lampeggia (contaminuti)

Blocco accensione

Attivazione del blocco accensione

Tutti i tasti sensore vengono bloccati. Un timer impostato continua a scorrere.

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

Sul display del timer i secondi scorrono a ritroso. Al termine sul display del timer viene visualizzato **LL**. Il blocco accensione è attivato.

Se il blocco accensione è attivo e si tocca un tasto sensore non consentito, sul display del timer compare per alcuni secondi **LL** e si attiva un segnale acustico.

È possibile regolare le impostazioni in modo che il blocco accensione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura (v. cap. "Modificare le impostazioni").

Uso

Disattivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

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

Blocco comandi

Attivazione del blocco comandi

Se il blocco è attivato:

- è possibile solo spegnere le zone di cottura e il piano cottura;
- è possibile modificare un timer impostato.

- Toccare e mantenere premuti contemporaneamente i tasti sensore ② e II/► per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer viene visualizzato **LC**. Il blocco è attivato.

Se il blocco è attivo e si tocca un tasto sensore non consentito, sul display del timer compare per alcuni secondi **LC** e si attiva un segnale acustico.

Disattivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere premuti contemporaneamente i tasti sensore ② e II/► per 6 secondi.

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

Attivare la funzione Recall

- Riaccendere il piano cottura.
- Subito dopo lo spegnimento toccare uno dei tasti sensore lampeggianti delle zone di cottura.

Si ripristinano tutte le impostazioni precedenti.

Dati piano cottura

Visualizzare identificativo del modello/numero di serie

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 4 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer compaiono cifre in sequenza, separate da un trattino.

Esempio: **12 34** (identificativo del modello KM 1234) – **1 23 45 67 89** (numero di serie)

Visualizzare la versione software

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 3 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer lampeggiano le cifre alternate:

Esempio: **12** lampeggia alternato a **3** = versione software 123.

Attivare/disattivare la modalità fiera

- Accendere il piano cottura.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 2 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer per alcuni secondi lampeggia:

- dE alternato a On (modalità fiera attivata)
oppure
- dE alternato a Off (modalità fiera disattivata)

Area di regolazione

Il piano cottura di serie è programmato con nove livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata è possibile passare a 17 livelli di potenza (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

	Aree di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliato (17 livelli)
Fondere burro, sciogliere cioccolato ecc. Preparare gelatina	1–2	1–2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1–3	1–3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Sbattere creme e salse, p.es. salsa olandese Preparare semolino Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta	2–4	2–4.
Scongellare surgelati Stufare verdure, pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Preparare cereali	3–6	3–5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	4–6	4.–5.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, cotolette, salsicce, uova all'occhio di bue, crêpes, ecc.	6–7	6–7.
Cuocere nel forno frittelle di patate, crêpes, frittate, ecc.	7–8	7–8.
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare ad arrostire grandi quantità di carne Inizio cottura	8–9	8.–9

Si tratta di valori indicativi. Fanno riferimento a normali porzioni per quattro persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un'area di regolazione più alta. Per quantità ridotte di alimenti, selezionare invece un valore più basso.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-2

Di serie sono impostati nove livelli di potenza senza livelli intermedi.

Per la verifica secondo la norma, impostare nove livelli di potenza con livelli intermedi (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

Area di regolazione

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

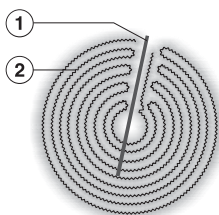
Funzionamento dei piani cottura elettrici

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di una resistenza, le zone di cottura a due cerchi e le zone di cottura rettangolari hanno due resistenze. A seconda del modello le resistenze possono essere divise da un anello.

Se si imposta un livello di potenza, il riscaldamento si attiva. Il nastro riscaldante è visibile attraverso la lastra in vetroceramica. La potenza di riscaldamento delle zone di cottura dipende dal livello di potenza impostato ed è regolata in modo elettronico. La regolazione elettronica della potenza di riscaldamento determina l'accensione e lo spegnimento del riscaldamento per mantenere una potenza di riscaldamento costante. Tale comportamento è chiamato "funzionamento intervallato".

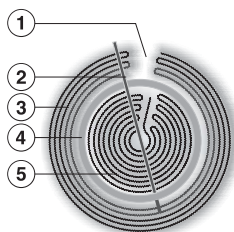
Ogni zona di cottura dispone di un dispositivo antisurriscaldamento che impedisce il surriscaldamento della lastra in vetroceramica, v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento".

Zona di cottura a un cerchio



- ① Dispositivo antisurriscaldamento
- ② Nastro riscaldante

Zona di cottura a due cerchi



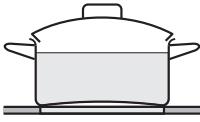
- ① Non si tratta di un guasto
- ② Dispositivo antisurriscaldamento
- ③ Nastro riscaldante esterno
- ④ Anello isolante
- ⑤ Nastro riscaldante interno

Stoviglie di cottura

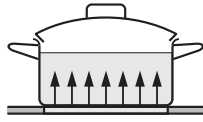
Stoviglie di cottura più adatte

Pentole e padelle in metallo con fondo spesso sono le più adatte. Quando è freddo, il fondo è leggermente bombato verso l'interno.

Quando la stoviglia di cottura viene riscaldata, il fondo si espande ed essa poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. In questo modo, il calore viene convogliato in modo ottimale.



Freddo



Molto caldo

Stoviglie di cottura meno adatte

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

Stoviglie di cottura non adatte

Stoviglie di cottura in plastica o in pelli-
cola in alluminio non sono adatte. Il ma-
teriale fonde ad alte temperature.

Consigli per le stoviglie di cottura

- Per un uso ottimale della zona di cot-
tura, scegliere una stoviglia di cottura
con un diametro del fondo adatto, v.
cap. "Presentazione del prodotto",
par. "Dati zone di cottura".
- Usare solo pentole e padelle a fondo
liscio. Pentole e padelle con fondo ru-
vido possono graffiare il piano in ve-
troceramica.
- Per spostare le stoviglie di cottura si
consiglia di sollevarle. In questo modo
non si graffia la superficie del piano. I
graffi che eventualmente si generano
quando si spostano le stoviglie di cot-
tura da una parte all'altra non com-
promettono il funzionamento del pia-
no cottura. Questo tipo di graffi sono
normali tracce d'uso e quindi non rap-
presentano causa di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o pa-
delle, tenere presente che spesso vie-
ne indicato il diametro massimo o
quello della zona superiore. Importan-
te è però il diametro (di norma più
piccolo) del fondo.

- Le caratteristiche del fondo delle sto-
viglie possono influenzare i risultati di
cottura (p.es. la doratura di crêpes
può risultare non uniforme).
- Le stoviglie di cottura in alluminio o
con base in alluminio possono pre-
sentare macchie metalliche. Queste
macchie si possono eliminare con un
prodotto per la pulizia della vetrocera-
mica e dell'acciaio inossidabile, v.
cap. "Pulizia e manutenzione".

Modifica delle impostazioni

Accedere alle impostazioni

Il piano cottura è spento.

- Toccare i tasti sensore ① e II/► finché sul display timer compare **PC** e si accendono due spie delle zone di cottura.

Sul display del timer vengono visualizzati **P** (programma) e **C** (codice) e due spie delle zone di cottura.

Sul display della zona di cottura sinistra viene visualizzato il programma, su quello destro il codice.

Impostare i parametri

- Toccare dapprima la spia della zona di cottura **sinistra** e poi la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Accanto alla cifra inizia a lampeggiare un punto.

- Finché il punto lampeggia, toccare la/e cifra/e relativa/e al numero del parametro sulla scala numerica.

Impostare il codice

Dallo scatto programma 10 le cifre compaiono alternate: 1 lampeggia alternato a 0.

- Toccare dapprima la spia della zona di cottura **destra** e poi la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Accanto alla cifra inizia a lampeggiare un punto.

- Finché il punto lampeggia, toccare la/e cifra/e relativa/e al codice sulla scala numerica.

Salvare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore ① finché le spie sono spente.

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice ²	Impostazioni
1	Modalità demo	0	Modalità demo non attiva
		1	Modalità demo on ³
3	Impostazione di serie	0	Non ripristinare le impostazioni di serie
		1	Ripristinare le impostazioni di serie
4	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	0	Nove livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
		1	Nove livelli di potenza con livelli intermedi + Booster ⁴
6	Segnale di conferma quando si tocca un tasto sensore	0	off ⁵
		1	basso
		2	medio
		3	alto
7	Segnale acustico del timer	0	off
		1	basso
		2	medio
		3	alto
8	Blocco accensione	0	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		1	Attivazione automatica del blocco accensione
9	Durata massima di funzionamento	0	Livello di sicurezza 0
		1	Livello di sicurezza 1
		2	Livello di sicurezza 2

Parametri ¹		Codice ²	Impostazioni
12	Velocità di reazione dei tasti sensore	0	lenta
		1	normale
		2	rapida

¹ I programmi non riportati non sono associati.

² Il codice impostato di serie è in grassetto.

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

Modifica delle impostazioni

- ⁴ Nel testo e nelle tabelle i livelli intermedi sono indicati con un punto dopo la cifra per una migliore comprensione.
- ⁵ Il segnale di conferma del tasto sensore On/Off non si spegne.

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 prodotti non adatti oppure se residui di prodotti non adatti vengono riscaldati sul piano cottura. Le superfici si graffiano facilmente.

Far raffreddare le superfici, prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervallo di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:
pulire l'intero piano cottura e la base delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:
per evitare che i residui di detergente vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", par. "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto detergente per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

Pulire le superfici in vetroceramica

Rimuovere lo sporco causato da zucchero, plastica o pellicola in alluminio

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

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 detergente.

Pulizia e manutenzione

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", par. "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto detergente per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

Terminare la pulizia

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

Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici durante il lavaggio non usare:

- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti per eliminare macchie e rugine
- detergenti abrasivi, p.es. polveri o latte detergente abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi
- detergenti per lavastoviglie
- spray per grill e forno
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco
- spugne

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito www.miele.it/support/customer-assistance per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.



Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver acceso il piano cottura, per alcuni secondi sul display del timer compare <i>LL</i>.	Il blocco accensione è attivato. ■ Disattivare il blocco accensione (v. cap. "Uso", par. "Disattivare il blocco accensione").
	Il blocco è attivato. ■ Disattivare il blocco (v. cap. "Uso", par. "Disattivare il blocco").
Dopo aver acceso il piano cottura, sul display del timer compare brevemente <i>dE</i>. Le zone di cottura non diventano calde.	Il piano cottura è in modalità fiera. ■ Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 2, finché sul display del timer <i>dE</i> lampeggia alternato a <i>UF</i> .
Sul display del timer lampeggia <i>F</i> e il piano cottura si spegne in automatico.	Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").

Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne.	Questo funzionamento a intervalli del riscaldamento è normale. Il funzionamento intervallato è dovuto alla regolazione elettronica della potenza di riscaldamento, v. cap. "Informazioni utili", par. "Funzionamento". Se il riscaldamento al massimo livello di potenza funziona a intervalli, il dispositivo antisurriscaldamento è scattato, v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento".

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Si spegne automaticamente una zona di cottura o l'intero piano cottura.	La durata di funzionamento era troppo lunga. ■ Riaccendere il piano cottura o la zona di cottura (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").
	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo anti-surriscaldamento"). ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Una o più spie del calore residuo lampeggiano.	L'erogazione della corrente elettrica si è interrotta durante il funzionamento oppure con calore residuo.

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Le stoviglie conducono male il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Il contenuto delle stoviglie di cottura cuoce appena o non si cuoce per niente.	Le stoviglie di cottura conducono male il calore. ■ Usare stoviglie di cottura diverse, che conducono meglio il calore.
	La pentola è troppo grande rispetto alla zona di cottura. ■ Utilizzare una pentola più piccola.
	L'ampliamento zone di cottura non è attivato. ■ Attivare l'ampliamento zone di cottura.

Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	Il piano cottura non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare il piano cottura per ca. 1 minuto dalla rete elettrica – disinserendo l'interruttore del rispettivo fusibile o svitare completamente il fusibile o – disinserendo l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore del fusibile o dell'interruttore automatico differenziale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.
Quando si mette in funzione il nuovo piano cottura si generano odori e vapori.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Assistenza tecnica

Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasto

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

È possibile prenotare l'assistenza tecnica online al link www.miele.it/c/service-10.htm.

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

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", par. "Visualizzare i dati del piano cottura".

Targhetta dati

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



Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Potenza assorbita nel modo spento	≤ 0,5 W
Durata fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.

Schede prodotti

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

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6520
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	186,2 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

Dati tecnici

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6521
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	186,2 Wh/kg

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6522
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	183,3 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6523
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	186,2 Wh/kg

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6527
Numero di zone e/o aree di cottura	3
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	181,2 Wh/kg

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



Servizio Clienti

0471 670505

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR