

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



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

Indice

Consigli e avvertenze	5
Tutela dell'ambiente	19
Panoramica	20
Piano di cottura	20
Elementi di comando e di visualizzazione	22
Dati zone di cottura	24
Accessori in dotazione	25
Prima messa in funzione	26
Pulire il piano di cottura per la prima volta	26
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta	26
Mettere in funzione l'aspiratore per la prima volta	26
Miele@home	27
Funzionamento	30
Zone di cottura	30
Rumori	30
Power Management	31
Aspiratore	32
Recipienti di cottura	33
Per risparmiare energia elettrica	35
Aree di regolazione	36
Uso	37
Norme operative	37
Accendere il piano di cottura	38
Impostare il livello di potenza	38
Modificare il livello di potenza	38
Spegnere la zona di cottura/il piano cottura	38
Spia del calore residuo	39
Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata	39
Area di cottura Flex	40
Dispositivo automatico di inizio cottura	41
Booster	42
Tenere in caldo	43
Aspiratore	44
Timer	46
Timer	46
Spegnimento automatico	47

Usare contemporaneamente le funzioni del timer.....	48
Funzioni supplementari	49
Stop & Go.....	49
Recall.....	49
Protezione per la pulizia	50
Modalità fiera.....	50
Visualizzare i dati del piano di cottura.....	50
Dispositivi di sicurezza	51
Blocco accensione/Dispositivo di blocco	51
Disinserzione di sicurezza	52
Dispositivo antisurriscaldamento	53
Programmazione	54
Dati per gli istituti di controllo	58
Manutenzione e pulizia	59
Griglia di copertura/filtro antigrasso/filtro a carbone attivo.....	61
Estrarre la griglia di copertura	61
Pulire i filtri antigrasso	62
Sostituire il filtro a carbone attivo (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U).....	63
Pulire la vaschetta di raccolta aspiratore.....	63
Pulire il vano interno dell'unità di aspirazione	64
Azzerare il contatore filtro antigrasso	64
Azzerare il contatore ore di esercizio del filtro a carbone attivo (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U).....	64
Cosa fare se ...?	65
Segnalazioni sulle spie/sul display	65
Comportamento inaspettato	67
Risultato non soddisfacente.....	68
Problemi generali o anomalie tecniche.....	68
Accessori su richiesta	71
Installazione	72
Avvertenze per l'installazione	72
Distanze di sicurezza.....	74
Modalità.....	77
Esempi di incasso	78
Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata	80

Indice

Dimensioni incasso – rialzato	83
KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U	83
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	84
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato	85
Modalità Plug&Play	87
Allacciamento al contatto finestra, se necessario	89
Incasso rialzato.....	91
Indicazioni per l'incasso – a filo.....	92
Dimensioni incasso – a filo	95
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	95
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato	96
Modalità Plug&Play	97
Allacciamento al contatto finestra, se necessario	98
Incasso a filo	100
Apertura parete posteriore – senza sagoma di foratura	101
Conduttura di sfiato.....	103
Allacciamento elettrico	104
Servizio clienti	107
Contatti in caso di anomalie.....	107
Targhetta dati.....	107
Garanzia	107
Schede tecniche dei prodotti	108
Dichiarazione di conformità	110

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

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

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

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

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

Consigli e avvertenze

Uso corretto

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

Sorvegliare i bambini

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

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

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

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

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

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

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

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

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

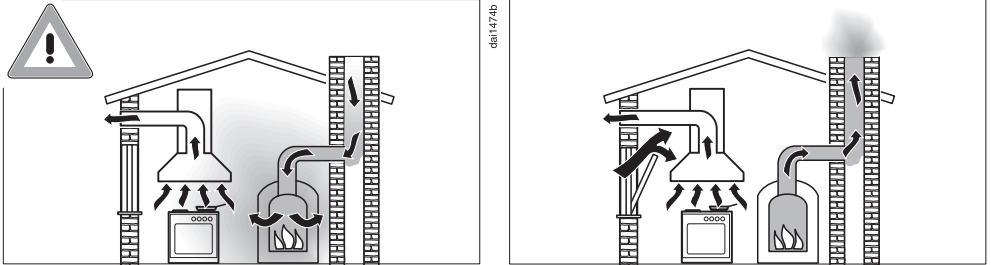
▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

Consigli e avvertenze

- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p. es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

Funzionamento contemporaneo con un fuoco alimentato dall'aria ambiente



⚠ Pericolo di intossicazione a causa dei gas combustibili!
Se l'aspiratore viene messo in funzione mentre è attivo un fuoco (fiamma) alimentato con aria ambiente, è necessario adottare delle precauzioni.

I fuochi alimentati con aria ambiente usano l'aria dell'ambiente per la combustione ed espellono i gas combusti all'esterno tramite un camino. Questi possono essere ad es. stufe a gas, gasolio, legna o carbone, scaldacqua istantanei, scaldabagno, piani di cottura o forni.

L'aspiratore sottrae alla cucina e agli ambienti adiacenti aria ambiente. Vale per le seguenti modalità:

- funzionamento a sfiato,
- funzionamento a riciclo con box all'esterno dell'ambiente.

Senza sufficiente afflusso di aria si crea una depressione. Il fuoco non ha aria a sufficienza per ardere e quindi potrebbe spegnersi. Potrebbero essere quindi riaspirati dal camino o dal canale di scarico dell'aria i gas combusti.

Pericolo di morte!

Consigli e avvertenze

L'aspiratore può funzionare mentre sono accesi fuochi alimentati dall'aria ambiente solo se la depressione non supera i 4 Pa (0,04 mbar), ovvero se si evita la riaspirazione dei gas di scarico.

Questo si può ottenere se mediante aperture non chiudibili ad es. nelle porte o finestre può giungere l'aria necessaria per la combustione. Accertarsi che la sezione dell'apertura di afflusso aria sia sufficiente. Le normali prese d'aria generalmente non garantiscono un afflusso sufficiente.

Nella valutazione bisogna sempre tenere conto dell'intero rapporto di aerazione dell'abitazione. In caso di dubbi, interpellare uno spazzacamino competente.

Se l'aspiratore viene utilizzato in modalità riciclo e l'aria viene reimessa nell'ambiente in cui è installato, il contemporaneo funzionamento di un fuoco alimentato con aria ambiente non è pericoloso.

Uso corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Pericolo di incendio a causa di fiamme libere.
Vietata la cottura flambé. L'aspiratore acceso aspira le fiamme nel filtro. Il grasso depositatosi può incendiarsi.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

Consigli e avvertenze

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ L'aspiratore può riscaldarsi eccessivamente durante la cottura a causa dei vapori.
Toccare l'involucro e i filtri antigrasso solo dopo che la cappa da tavolo si è raffreddata.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco! Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.
- ▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici. Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

Consigli e avvertenze

- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano di cottura, possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano di cottura sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione della piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Su una zona di cottura, una zona di cottura rettangolare o un'area di cottura Flex non utilizzare mai contemporaneamente due stoviglie di cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Utilizzare l'area di cottura Flex esclusivamente per casseruole rettangolari o ovali.
- ▶ I depositi di grasso e sporco pregiudicano il funzionamento dell'aspiratore.
Non utilizzare mai l'aspiratore senza filtro antigrasso per garantire la pulizia delle fumane derivanti dalla cottura.
- ▶ Sussiste il pericolo d'incendio se la pulizia non avviene osservando le indicazioni riportate nelle presenti istruzioni d'uso.
- ▶ Non coprire la griglia di copertura dell'aspiratore durante il funzionamento.

- ▶ Non appoggiare le stoviglie di cottura calde sulla griglia di copertura dell'aspiratore. Il funzionamento dell'aspiratore si comprometterebbe e la griglia di copertura potrebbe danneggiarsi.
- ▶ I liquidi possono danneggiare l'aspiratore. Tenere lontani dall'aspiratore eventuali liquidi.
- ▶ Oggetti leggeri possono essere aspirati dall'aspiratore e pregiudicare il funzionamento. Non appoggiare oggetti leggeri (ad es. panni, carta) nelle immediate vicinanze dell'aspiratore.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori per induzione.

Consigli e avvertenze

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ 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).

Accessori

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altri componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento del vecchio apparecchio

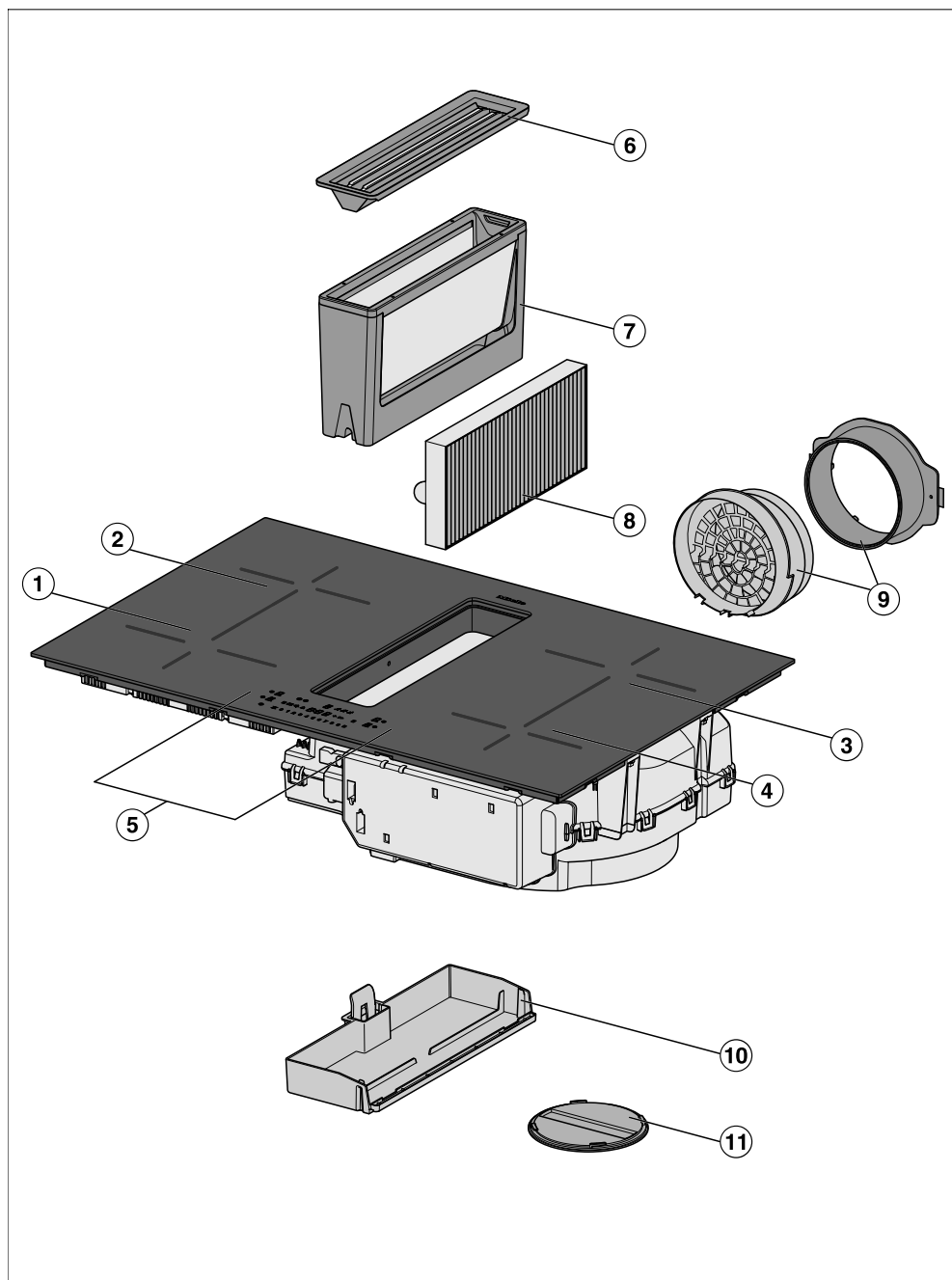
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare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



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

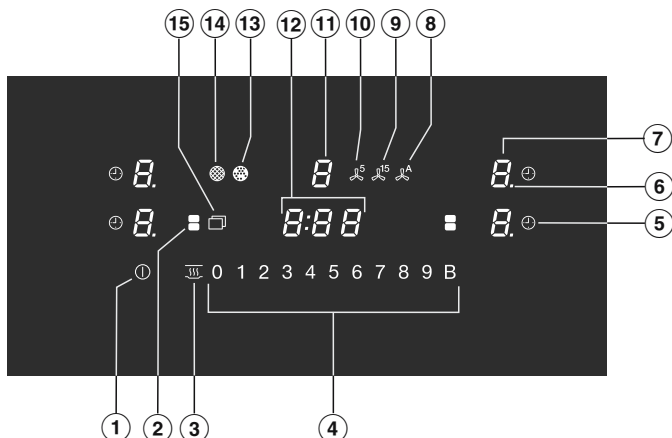
Panoramica

Piano di cottura



- ① Zona di cottura Flex con Booster
- ② Zona di cottura Flex con Booster combinabile con la zona di cottura Flex ① all'area di cottura Flex
- ③ Zona di cottura Flex con Booster combinabile con la zona di cottura Flex ④ all'area di cottura Flex
- ④ Zona di cottura Flex con Booster
- ⑤ Comandi e spie
- ⑥ Griglia di copertura
- ⑦ Filtro antigrasso
- ⑧ Filtri a carbone attivo
Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑨ Adattatore Plug&Play
Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑩ Vaschetta di raccolta estraibile
- ⑪ Apertura per la pulizia

Elementi di comando e di visualizzazione



- ① Sensore piano cottura On/Off
- ② Sensore zone di cottura Flex
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura Flex
- ③ Sensore Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ④ Sensori scala numerica
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare i tempi
- ⑤ Sensore spegnimento automatico
Spegne automaticamente le zone di cottura
- ⑥ Spia di controllo livello di potenza – ampliamento area d'impostazione
- ⑦ Sensore selezione e indicazione della zona di cottura
 - 0* Zona di cottura pronta per il funzionamento
 - da *1* a *9* Livello di potenza
 - ≡* Calore residuo
 - R* Dispositivo automatico di inizio cottura
 - ≡* Stoviglie di cottura assenti o non adatte
 - ||* Booster
 - h* Tenere in caldo
- ⑧ Sensore Con@ctivity
Per attivare/disattivare la funzione Con@ctivity dell'aspiratore integrato

⑨ Sensore funzionamento supplementare 15 minuti

⑩ Sensore funzionamento supplementare 5 minuti

⑪ Sensore selezione e spia aspiratore

0 L'aspiratore è pronto per il funzionamento

da *1* a *3* Livello di potenza
(regolabile in 3 livelli)

„ Booster attivato

⑫ Display timer

da *0:00* a Durata
9:59

LOC Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato

dE Modalità demo attivata

⑬ Spia di controllo filtro a carbone attivo

Il filtro a carbone attivo deve essere pulito

⑭ Spia di controllo filtro antigrasso

Il filtro antigrasso deve essere pulito

⑮ Tasto Menù per visualizzare i seguenti sensori



Sensore Protezione per la pulizia
Per bloccare i sensori



Sensore timer



Sensori immissione

- Per modificare la programmazione

- Per adeguare le durate




Sensore Stop & Go

Per fermare/avviare un processo di cottura in corso

Panoramica

Dati zone di cottura

Zona di cottura	Misure in cm		Potenza max. in Watt con 230 V ³	Zona di cottura accoppiata ⁴	
	∅ ¹	 ²			
①	11-21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	③
②	11-21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	④
③	11-21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	①
④	11-21	21 x 21	normale Booster	2'100 3'000	②
① + ② ③ + ④	-	21 x 42	normale Booster	3'000 3'650	-
			Totale	7'300	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro.

² L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo del recipiente di cottura utilizzabile.

³ Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.

⁴ La zona di cottura è accoppiata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, v. cap. "Funzionamento", voce "Power Management".

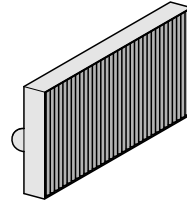
Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

Sagoma di foratura

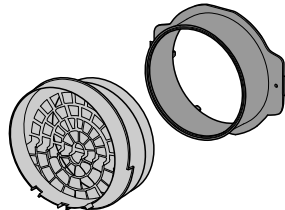
Sagoma stampata su entrambi i lati per realizzare l'apertura per il condotto dell'aria o l'adattatore Plug&Play.

Filtri a carbone attivo



Questo accessorio è montato in fabbrica sui seguenti KMDA:
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Adattatore Plug&Play



Questo accessorio è montato in fabbrica sui seguenti KMDA:
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Prima messa in funzione

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

Pulire il piano di cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta

I componenti in metallo sono trattati con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Durante le prime ore di funzionamento, anche dalle bobine ad induzione calde si sviluppa odore. Successivamente, con l'uso, l'odore si attenua e scompare del tutto.

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

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Mettere in funzione l'aspiratore per la prima volta

Solo

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

- Inserire i filtri a carbone attivo (v. capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Sostituire i filtri a carbone attivo”).

Miele@home

Requisito: rete WLAN domestica

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica.

Accertarsi che sul luogo di collocazione del piano cottura il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Vi sono diverse possibilità di collegare il piano cottura alla rete WLAN.

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet www.miele.com.

App Miele

È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



Dopo aver installato l'app Miele su un dispositivo mobile è possibile effettuare le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura;
- accedere agli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura;
- impostare una rete Miele@home con altri elettrodomestici Miele dotati di funzionalità WLAN.

Prima messa in funzione

Impostare Miele@home

Connessione tramite app

È possibile stabilire la connessione di rete con la app Miele.

Per la registrazione occorre:

1. La password della rete WLAN.
2. La password del piano cottura.

La password del piano cottura è composta dalle ultime 9 cifre del numero di fabbricazione, che si trova sulla targhetta dati.

Miele Made in Germany

Typ: KM XXXX XX/XXX
Fabr.- Nr. : 00 / XXX[XXXXXXXXXX] / XXX
M.- Nr. : XX XXX XXX



- Installare la app Miele sul proprio dispositivo mobile.
- Avviare l'app Miele.
- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare una spia qualsiasi delle zone di cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 5 per 6 secondi.

I secondi scrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer viene visualizzato per 10 secondi il codice C:D1.

Sono disponibili 10 minuti per configurare la rete WLAN.

- Seguire le istruzioni utente nell'app.

Effettuare la connessione tramite WPS

Requisito: avere a disposizione un router predisposto per WPS (WiFi Protected Setup).

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare una spia qualsiasi delle zone di cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 6 per 6 secondi.

I secondi scrono a ritroso sul display del timer. Al termine compare sul display del timer nel corso del tentativo di connessione una luce a scorrimento (max. 120 secondi).

La connessione WPS è attiva solo nel corso di questi 120 secondi.

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display del timer compare il codice C:D2. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice C:D1. È probabile che sul router non sia stato attivato in modo sufficientemente rapido il WPS. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Consiglio: Se il router WLAN in dotazione non è provvisto di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite l'app Miele.

Interrompere il procedimento

- Sfiocare il sensore ①.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione del router non è necessario resettare.

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare una spia qualsiasi delle zone di cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 9 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer viene visualizzato per 10 secondi il codice *E:DD*.


Resettare le impostazioni quando si smaltisce o si vende il piano cottura, oppure se si mette in funzione un piano cottura usato. Solo così è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al piano cottura.

Funzionamento

Zone di cottura


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

L'induzione funziona solo appoggiando vi recipienti con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura"). Essa rileva automaticamente le dimensioni dei recipienti di cottura appoggiati.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

Se la zona di cottura è accesa, viene accesa inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano di cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.

Spegnere sempre il piano di cottura a fine uso con il sensore .

Rumori

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

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

battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. capitolo "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da pentole con fondo fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse.

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

Power Management

Il piano cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata. È possibile ridurre la potenza massima, v. capitolo “Programmazione”.

Sul piano cottura possono essere accoppiate rispettivamente due zone di cottura. Mediante il collegamento è possibile trasferire potenza aggiuntiva da una zona di cottura a un'altra.

La potenza massima assorbita e quali zone di cottura sono accoppiate sono indicate al capitolo “Panoramica”, voce “Dati zone di cottura”.

Se da una zona di cottura (A) viene trasferita la potenza a un'altra zona di cottura (B), la potenza sulla zona di cottura (A) viene ridotta.

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

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

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

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

Funzionamento

Aspiratore

L'aria di sfiato aspirata deve essere convogliata direttamente nel mobile base solo con la modalità Plug&Play.

Funzionamento a sfiato

L'aria aspirata viene depurata dal filtro antigrasso ed espulsa all'esterno tramite un canale di sfiato. Si possono richiedere a Miele gli accessori necessari.

Funzionamento a ricircolo guidato

L'aria aspirata viene purificata dal filtro antigrasso e, in aggiunta, da un filtro a carbone attivo. Poi l'aria viene convogliata nel box di riciclo attraverso un canale. Dal box di riciclo l'aria viene reimmessa in cucina. Si possono richiedere a Miele gli accessori necessari.



Modalità Plug&Play

L'aria aspirata viene purificata dal filtro antigrasso e, in aggiunta, da un filtro a carbone attivo. Alla fine l'aria viene reimmessa in cucina dal mobile base mediante un'apertura nello zoccolo.


Una suddivisione delle diverse modalità per le varianti KMDA si trova al capitolo "Installazione", voce "Modalità possibili".

Contatore ore di esercizio

Il tempo in cui l'aspiratore è in funzione viene salvato.

I contatori segnalano quando è il momento di pulire o sostituire i filtri mediante accensione del simbolo del filtro antigrasso  o del simbolo del filtro a carbone attivo  (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U). Maggiori informazioni sulla pulizia e la sostituzione dei filtri e su come azzerare i contatori si trovano al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Nelle istruzioni d'uso e di montaggio del box di riciclo è indicato che il contatore deve essere attivato per il filtro a carbone attivo. In questo caso non è necessario.

Il simbolo per il filtro a carbone attivo  compare anche se l'aspiratore funziona a evacuazione.

Recipienti di cottura adatti

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

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

Recipienti di cottura non adatti

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

Controllare i recipienti di cottura

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

Indicazione di stoviglie di cottura assenti o non adatti

Sull'indicatore della zona di cottura lampeggia il simbolo \mathcal{L} alternato al livello di potenza impostato, se

- la zona di cottura viene accesa senza aver appoggiato delle stoviglie di cottura o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico);
- il diametro del fondo delle stoviglie di cottura è troppo piccolo;
- si toglie la stoviglie di cottura dalla zona di cottura accesa.

Se invece sulla zona di cottura non si colloca un recipiente di cottura oppure il recipiente non è adatto, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente.

Utilizzo della zona di cottura

- Posare la stoviglie di cottura adatta entro 3 minuti.

\mathcal{L} scompare. Il processo di cottura prosegue con le impostazioni definite in precedenza.

- Adattare le impostazioni, quando si utilizza una diversa stoviglie di cottura e/o una diversa pietanza.

Non utilizzare la zona di cottura

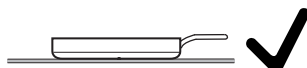
- Spegnerne la zona di cottura.

Recipienti di cottura

Suggerimenti

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

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



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

Per risparmiare energia elettrica

- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si eviterà così l'inutile dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Usare una pentola a pressione per ridurre la durata di cottura.
- Aerare bene la cucina durante la cottura. Se con il funzionamento a sfiato non circola sufficiente aria, l'aspiratore per piano cottura non lavora in modo efficiente e i rumori di funzionamento aumentano.
- Cucinare con il livello Cottura basso se possibile. La presenza di poche fume comporta un basso livello di potenza della cappa da tavolo per piano cottura e di conseguenza anche un minor consumo energetico.
- Controllare sull'aspiratore il livello di potenza selezionato. Nella maggior parte dei casi è sufficiente un livello di potenza basso. Utilizzare il livello Booster solo se necessario.
- In caso di fume intense impostare subito un livello di funzionamento alto. È più efficace che cercare di aspirare le fume già diffuse in cucina mediante un funzionamento prolungato dell'aspiratore.
- Spegnerne l'aspiratore dopo la cottura.
- Pulire o sostituire i filtri a intervalli di tempo regolari. Filtri molto sporchi diminuiscono la potenza, aumentano il pericolo di incendio e rappresentano un rischio dal punto di vista dell'igiene.

Aree di regolazione

Il piano cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata, è possibile ottenere 17 livelli di potenza (v. capitolo “Programmazione”).

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliata (17 livelli)
Fondere burro Sciogliere cioccolato Preparare gelatina	1-2	1-2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Mantenere al caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso, preparare pappa al latte Scongelare verdure congelate in blocco	2-4	2-3.
Scaldare pietanze liquide o semisolide Stufare la frutta Proseguire la cottura di patate (stoviglie di cottura con coperchio)	4-6	3.-5.
Preparare frittate e uova all'occhio di bue senza doratura Arrostire polpette a fuoco lento Stufare verdura e pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Scongelare e riscaldare surgelati Sbattere salse e creme, ad es. zabaione o salsa olandese	5-7	4.-7.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare il grasso) pesce, cotolette, salsicce, uova all'occhio di bue, frittate	6-8	6-7.
Cuocere crocchette di patate, crêpes ecc.	7-8	7-8.
Friggere ad es. patatine fritte	9	8.-9
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare la cottura Iniziare ad arrostitre grandi quantità di carne	9 – Booster	8. – Booster

I valori sono indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della base dei recipienti 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 tramite l'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.

Norme operative


Il piano cottura in vetroceramica è dotato di sensori elettronici che reagiscono se si sfiorano col dito. Il sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Ogni reazione dei tasti viene confermata da un segnale acustico.

Con il piano cottura spento è visibile solo il simbolo serigrafato per il sensore On/Off ①. Quando si accende il piano cottura, si accendono altri sensori.

Le zone di cottura devono essere "attive" per impostare o modificare un livello di potenza. Per attivare una zona di cottura, sfiorare la spia corrispondente. La spia della zona di cottura inizia a essere più luminosa dopo averla sfiorata. Finché la spia è luminosa, la zona di cottura è "attiva" ed è possibile impostare un livello di potenza o la durata.

Eccezione: se è in funzione solo una zona di cottura, è possibile modificare il livello di potenza senza attivazione.


 Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.

I sensori non reagiscono oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura il piano di cottura si spegne in automatico (v. cap "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza"). Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati.

Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.

Non appoggiare le stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori.

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Accendere il piano di cottura

- Sfiore il sensore ①.

Si accendono altri sensori.

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

Impostare il livello di potenza

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola (v. capitolo “Programmazione”). Se il piano cottura è acceso e si appoggiano stoviglie su una zona di cottura, tutti i sensori della scala numerica si accendono.

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

Modificare il livello di potenza

- Sfiore la spia corrispondente.

La spia della zona di cottura è più luminosa.

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

Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

Spegnere la zona di cottura

- Sfiore e tenere premuta la spia della zona di cottura finché si spegne

oppure

- sfiorare la spia corrispondente.

La spia della zona di cottura è più luminosa.

- Sfiore il sensore 0 sulla scala numerica.

Spegnere il piano cottura

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

Spia del calore residuo

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

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



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

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

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

Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata

- Sfiocare la scala numerica tra i sensori.

Nella spia della zona di cottura, dietro il livello di potenza si accende un punto.

I sensori davanti al livello intermedio sono più luminosi rispetto agli altri tasti.


Esempio:

se è stato impostato il livello di potenza 7., nella selezione della zona di cottura compare 7..

La cifra 7 sulla scala numerica è più luminosa rispetto agli altri sensori.

Area di cottura Flex

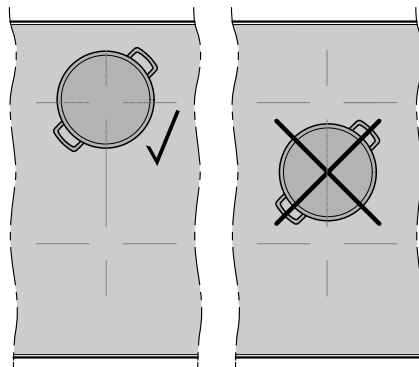
Le zone di cottura Flex si azionano in automatico per accendere un'area di cottura Flex quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi (v. capitolo "Panoramica", voce "Piano cottura"). Le zone di cottura Flex si possono accendere insieme o separare anche manualmente:

- Sfiocare il sensore .

Posizionare le stoviglie

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

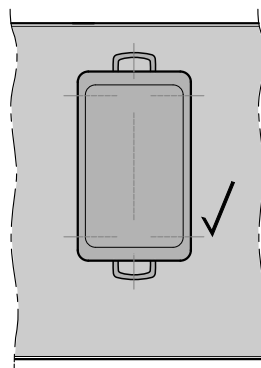
Zona di cottura Flex



Area di cottura Flex (casseruola)

Le casseruole con una lunghezza del fondo inferiore a 25 cm potrebbero non essere rilevate dall'area di cottura.

Posizionare la casseruola su una zona di cottura singola.



Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona cottura riscalda immediatamente a piena potenza per poi commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente. Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato (v. tabella).

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare brevemente l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Sfiocare il sensore del livello di potenza per continuare la cottura fino a quando si attiva un segnale acustico e nell'indicazione della zona di cottura appare *P*.

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

Se nel corso della fase iniziale di cottura si modifica il livello di continuazione cottura, disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare il sensore del livello impostato per continuare la cottura.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

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

* I livelli per continuare la cottura contraddistinti da un punto sono regolabili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Programmazione").

Booster

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d'acqua per cuocere la pasta. Questo incremento di potenza è attivo per max. 5 minuti.

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

È possibile utilizzare il Booster con max. due zone di cottura o un'area di cottura Flex contemporaneamente.

Se si attiva il Booster quando

- non è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9.
- è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a quello impostato in precedenza.

Attivazione del Booster

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

Sul display zone di cottura appare „

Disattivazione del Booster

- Sfiocare il sensore **B**.
- oppure
- Selezionare un altro livello di potenza.

Tenere in caldo

La funzione tenere in caldo non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione.

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

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

Attivare/disattivare Tenere in caldo


- Sfiurare brevemente la spia della zona di cottura desiderata.

La spia della zona di cottura è più luminosa.

- Sfiurare il sensore .

Aspiratore

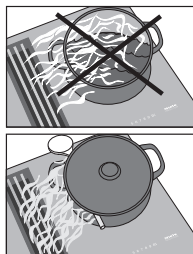
L'aspiratore si accende in automatico se le stoviglie sono sulla zona di cottura e se per la zona di cottura viene impostato un livello di potenza (Con@ctivity). Il livello di potenza dell'aspiratore dipende dal livello di potenza della zona di cottura. Il tempo e l'intensità del funzionamento supplementare dipendono dal livello di potenza dell'aspiratore.

È possibile disattivare Con@ctivity temporaneamente o permanentemente. Per disattivare Con@ctivity permanentemente, v. capitolo "Programmazione". Se Con@ctivity è disattivato permanentemente, il sensore  non è più acceso.

Il livello di potenza dell'aspiratore può essere modificato manualmente in qualsiasi momento. Di serie sono impostati i livelli di potenza da 1 a 3 e un livello Booster. I livelli di potenza sono ampliabili da 1 a 9 e un livello Booster, v. capitolo "Programmazione".

Per fumane e cattivi odori leggeri fino a intensi selezionare il livello di potenza da **1** a **3** (9 per livelli di potenza ampliati), per lo sviluppo momentaneo di fumane e cattivi odori intensi, ad es. all'inizio dell'arrostitura, il Booster **B**.

Se la cappa aspirante si avvia con livello di potenza 1, la potenza viene automaticamente aumentata per 20 secondi al livello 2. L'aumento della potenza è necessario per garantire l'apertura della valvola con il funzionamento a evacuazione. Se si utilizza la cappa aspirante con funzionamento a ricircolo, è possibile disattivare l'automatismo, v. capitolo "Programmazione".



Consiglio: Per far fuoriuscire in modo efficace il vapore dalle pentole di oltre 15 cm di altezza, sistemare un mestolo tra coperchio e pentola.


Impostare il livello di potenza/spegnere l'aspirazione fumane

- Sfiocare la spia dell'aspirazione fumane.
- Sfiocare il sensore per impostare un livello di potenza.
- Per lo spegnimento sfiocare il sensore 0.

Se l'aspirazione fumane non viene spenta con il funzionamento manuale, dopo 12 ore dall'ultimo uso si spegne automaticamente.

Disattivare temporaneamente Con@ctivity

L'aspirazione fumane si è accesa in automatico.

- Se si desidera disattivare Con@ctivity, ci sono diverse possibilità:
 - Sfiocare il sensore 
 - Sfiocare il sensore 0
 - Impostare un altro livello di potenza.
- Impostare il livello di potenza desiderato.

Se si spegne e si riaccende il piano cottura, indipendentemente dalla programmazione, Con@ctivity è di nuovo attivato, v. cap. "Programmazione".



Se si desidera disattivare Con@ctivity permanentemente, commutare la programmazione su Con@ctivity, v. cap. "Programmazione".





Booster


La durata massima per il Booster è di 10 minuti.

- Per terminare il Booster in anticipo, impostare un altro livello di potenza.

Funzionamento supplementare

Si raccomanda di far funzionare ancora l'aspiratore per alcuni minuti dopo la cottura. In questo modo si elimina ogni odore e vapore residuo dall'aria della cucina. Sono disponibili due funzionamenti supplementari:  (5 minuti) e  (15 minuti). Il funzionamento supplementare si avvia con il livello di potenza impostato durante l'attivazione. È possibile modificare il livello di potenza durante il funzionamento supplementare.

- Sfiocare il sensore  o , per attivare il funzionamento supplementare.
- Sfiocare il sensore ,  o 0, per disattivare il funzionamento supplementare.

Quando si spegne il piano cottura con il sensore , il funzionamento supplementare continua a funzionare finché è trascorso il rispettivo tempo.

Timer

Per usare il timer, il piano di cottura dovrà essere acceso.

Il timer ha due funzioni:

- per impostare il timer;
- per spegnere una zona di cottura in automatico.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

È possibile impostare un tempo da 1 minuto (0:01) fino a 9 ore e 59 minuti (9:59).

I tempi fino a 59 minuti vengono immessi in minuti (00:59), i tempi da 60 minuti in ore e minuti. I tempi vengono immessi nella sequenza ore, minuti decimali, minuti in unità.

I tempi sono immessi tramite la scala numerica e possono essere adattati con il tasto sensore +.

Esempio:

59 minuti = 0:59 ore,

immissione: 5-9


80 minuti = 1:20 ore,


immissione: 1-2-0

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

Timer


Impostare il timer

■ Sfiocare il sensore .


■ Sfiocare il sensore .

Il display timer lampeggia.

■ Impostare la durata desiderata.

Se si sfiora il sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il timer.


Modificare il timer

■ Sfiocare il sensore .

Il display timer lampeggia.

■ Impostare la durata desiderata.

Cancellare il timer

■ Sfiocare il sensore .

■ Sfiocare  sulla scala numerica.

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.

La zona di cottura viene spenta automaticamente dalla funzione di disinserzione di sicurezza se la durata programmata supera la durata massima di funzionamento consentita (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Disinserzione di sicurezza”).

Impostare il tempo di spegnimento

- Impostare il livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Sfiore il sensore ☺ accanto al display della zona di cottura interessata.

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

Se si sfiora il sensore ☺ oppure si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.

Il sensore ☺ rimane acceso.

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più tempi di spegnimento, viene visualizzato il display del timer dell'ultima zona di cottura selezionata. Il sensore ☺ accanto al display della zona di cottura si illumina.

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il sensore ☺ della zona di cottura desiderata.

Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiore la spia delle zone di cottura desiderata.
- Sfiore il sensore ☺ accanto al display della zona di cottura interessata.

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

Cancellare il tempo di spegnimento

- Sfiore la spia delle zone di cottura desiderata.
- Sfiore il sensore ☺ della zona di cottura desiderata fino a quando sul display del timer appare 0:00.

oppure

- Sfiore il sensore ☺ accanto al display della zona di cottura interessata.


Il display timer lampeggia.

- Sfiore il sensore 0 sulla scala numerica.

Timer

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Se si utilizzano le funzioni contemporaneamente, compare sempre la durata della funzione selezionata per ultimo.

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il sensore  o la rispettiva spia della zona di cottura.



Stop & Go

Con l'attivazione di Stop & Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1. Il livello di potenza dell'aspirazione fumane non si riduce, può addirittura aumentare a seconda del livello di potenza impostato sulle zone di cottura.

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. Dopo la disattivazione le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

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

Attivazione

- Sfiocare il sensore .
- Sfiocare il sensore .

Disattivazione

- Sfiocare il sensore .

Utilizzare la funzione se sussiste pericolo di trabocco.

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.

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione sfiorare una delle spie lampeggianti delle zone di cottura.


Funzioni supplementari

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare i sensori del piano cottura per 20 secondi per rimuovere ad es. lo sporco. Il sensore ① non si blocca.


Attivazione

■ Sfioccare il sensore .

■ Sfioccare il sensore .

Il tempo scorre a ritroso sul display del timer.

Disattivazione

■ Sfioccare il sensore  finché il display del timer si spegne.

Modalità fiera

Queste funzioni consentono di presentare ai rivenditori specializzati il piano cottura senza riscaldamento.

Attivare/disattivare la modalità fiera

Se è impostata questa modalità, è possibile utilizzare il piano cottura come di consueto.

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie adatte all'induzione.
- Sfioccare contemporaneamente i sensori 0 e 2 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer lampeggia per alcuni secondi *dE* alternato a *On* (modalità fiera attivata) oppure *OFF* (modalità fiera disattivata).

Visualizzare i dati del piano di cottura

Visualizzare la denominazione del modello e la versione del software del piano cottura.

Modello/numero di serie

- Accendere il piano di cottura.
- Disporre sul piano di cottura stoviglie adatte all'induzione.
- Su una scala numerica sfiorare contemporaneamente i sensori 0 e 4.

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

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

Versione del software

- Accendere il piano di cottura.
- Disporre sul piano di cottura stoviglie adatte all'induzione.
- Su una scala numerica sfiorare contemporaneamente i sensori 0 e 3.

Sul display del timer compaiono le cifre:

Esempio: *2:00* = versione software 2.00


Blocco accensione/ Dispositivo di blocco

Il dispositivo di blocco viene disattivato da una interruzione di corrente.

Il piano cottura è dotato di un blocco accensione e un dispositivo di blocco. In questo modo non possono essere inavvertitamente accesi né il piano né le zone di cottura né l'aspiratore; inoltre non è nemmeno possibile modificare le impostazioni.

Il **blocco accensione** viene attivato quando il piano cottura è spento. Quando questo è attivo non è possibile accendere il piano cottura né impostare il timer. Il tempo impostato sul timer continua a scorrere. Il piano cottura è programmato in modo che il blocco accensione debba essere attivato manualmente. La programmazione può essere impostata in modo che il blocco accensione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura (vedi capitolo "Programmazione").

Il **dispositivo di blocco** si attiva quando il piano cottura è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi del piano cottura sono operativi solo parzialmente:

- È possibile spegnere le zone di cottura, l'aspiratore e l'intero piano cottura.
- Il sensore  può essere attivato.
- Il tempo impostato sul timer può essere modificato.

Se con blocco accensione e dispositivo di blocco attivati si sfiora un sensore che non è consentito attivare, sul di-

splay del timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva un segnale acustico.

Attivare il blocco accensione

- Sfiocare il sensore  per 6 secondi.




I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer compare *LDC*. Il blocco accensione è attivo.

Disattivare il blocco accensione

- Sfiocare il sensore  per 6 secondi.



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

Attivare il dispositivo di blocco

- Sfiocare il sensore .
- Sfiocare e tenere premuti contemporaneamente i sensori  e  per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer compare *LDC*. Il dispositivo di blocco è attivato.

Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiocare e tenere contemporaneamente i sensori  e  per 6 secondi.

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

Dispositivi di sicurezza

Disinserzione 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. Sul display del timer lampeggia brevemente \mathcal{L} e suona un segnale acustico.

Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne \mathcal{L} 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. La durata 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.

L'apparecchio è programmato di serie sul livello di sicurezza 0. In caso di necessità è possibile impostare un livello di sicurezza più alto con una durata di funzionamento massima più breve (v. tabella).

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

* I livelli di potenza caratterizzati da un punto sono regolabili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Aree di regolazione").

** Impostazione di serie

Dispositivo antisurriscaldamento

Tutte le bobine di induzione e i dissipatori di calore dell'elettronica sono rispettivamente dotati di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o il dissipatore di calore si surriscaldino, il dispositivo antisurriscaldamento fa scattare una delle seguenti misure di protezione:

Bobine a induzione

- La funzione Booster, se attivata, si interrompe.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- La zona di cottura si spegne in automatico. Sul display del timer lampeggia *Err* alternato a *044*.

Appena l'indicazione di anomalia si spegne, è possibile usare la zona di cottura come di consueto.

Dissipatore di calore

- La funzione Booster, se attivata, si interrompe.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Le zone di cottura si spengono in automatico.

Appena il dissipatore di calore si è sufficientemente raffreddato, si potrà attivare la zona interessata come di consueto.

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

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

se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare l'assistenza tecnica.

Programmazione

È possibile adattare la programmazione del piano cottura alle proprie esigenze. Si possono modificare diverse impostazioni in sequenza.

Dopo aver attivato la programmazione compare il sensore + e sul display timer *PC*. Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display del timer alternandosi *P:01* (programma 01) e *C:01* (codice).

Modificare la programmazione

Visualizzare la programmazione

- Sfiocare con il **piano cottura spento contemporaneamente** i sensori ① e $\overline{\text{III}}$ finché appaiono i sensori + e *PC* sul display del timer.

Impostare il programma

Per i numeri programma a due cifre, occorre dapprima impostare la cifra decimale.

- Mentre è visualizzato il programma (ad es. *P:01*) sfiorare il sensore + finché il numero programma desiderato appare sul display oppure sfiorare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Impostare il codice

- Mentre è visualizzato il codice (ad es. *C:01*) sfiorare il sensore + finché il codice desiderato appare sul display oppure sfiorare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (ad es. *P:01*), sfiorare il sensore ① fino a quando le spie si spengono.

Non memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il codice (ad es. *C:01*) sfiorare il sensore ① finché le spie si sono spente.

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:01	Modalità fiera	C:00	Modalità fiera disattiva
		C:01	Modalità fiera attiva ³
P:02	Power Management ⁴	C:00	off
		C:01	3'680 W
		C:02	3'000 W
		C:03	2'000 W
		C:04	1'000 W
P:03	Impostazione di serie	C:00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C:01	Ripristinare le impostazioni di serie ⁵
P:04	Numero livelli di potenza delle zone di cottura	C:00	9 livelli di potenza + Booster
		C:01	17 livelli di potenza + Booster ⁶
P:06	Segnale acustico che si attiva quando si sfiora un sensore	C:00	off ⁷
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:07	Segnale acustico timer	C:00	off
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
		C:04	altissimo
P:08	Blocco accensione	C:00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
P:09	Durata di funzionamento massima	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2
P:10	Connessione WLAN	C:00	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	La WLAN viene resettata al valore di default (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta del piano cottura e cappa di aspirazione fumane esterna senza app Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Velocità di reazione dei sensori	C:00	lento
		C:01	normale
		C:02	rapido
P:15	Riconoscimento pentola costante	C:00	Rilevamento pentola costante off
		C:01	Rilevamento pentola costante on
P:16	Con@ctivity dell'aspiratore integrato	C:00	Con@ctivity off ⁸
		C:01	Con@ctivity on

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:17	Modalità dell'aspiratore	C:00 ⁹	Funzionamento a ricircolo
		C:01 ⁹	Funzionamento a evacuazione
P:18	Impostazioni iniziali di Con@ctivity ¹⁰	C:00	Avvio sempre con Con@ctivity disattivato
		C:01	Avvio sempre con Con@ctivity attivato
		C:02	Avvio con l'ultimo stato impostato di Con@ctivity
P:19	Numero livelli di potenza dell'aspiratore	C:00	3 livelli di potenza + Booster
		C:01	9 livelli di potenza + Booster

¹ I programmi non elencati non sono in uso.

² Il codice impostato di serie è in grassetto.

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

⁴ La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da corrispondere alle esigenze del fornitore locale di energia elettrica.

⁵ Le impostazioni con la modalità P:17 dell'aspiratore non vengono resettate alle impostazioni di serie

⁶ Nel testo e nelle tabelle i livelli di potenza ampliati sono visualizzati con un punto dietro la cifra per una migliore comprensione.

⁷ Il segnale di conferma del sensore On/Off non si spegne.

⁸ Modalità Plug&Play: Con@ctivity è necessario per il funzionamento corretto.

⁹ Codice impostato di serie:

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: C:00

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FL-A: C:01

¹⁰ Le impostazioni hanno effetto solo se nel programma P:16 è attivo Con@ctivity.


Dati per gli istituti di controllo


Pietanze test secondo EN 60350-2


Di serie sono programmati 9 livelli di potenza.

Per la verifica secondo la norma impostare i livelli di potenza ampliati (v. capitolo “Programmazione”).

Pietanze test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Livello di potenza	
			Preriscaldamento	Cuocere
Riscaldare olio	150	no	–	1–2
Frittate	180 (fondo a strati)	no	9	5.–7.
Friggere patatine fritte surgelate	in base alla norma	no	9	9

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Spegnerne il piano cottura. Far raffreddare le zone di cottura prima di pulire il piano.

 Pericolo di ferirsi con il motore aspiratore. Quando l'aspiratore è attivo, il motore aspiratore ruota. Spegnerne il piano cottura. Attendere finché un eventuale ciclo di funzionamento supplementare è terminato.

 Danni dovuti a umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano detersivi non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Rimuovere subito i residui di detersivi. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Far raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo.

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


Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

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

Manutenzione e pulizia

Pulire la superficie in vetroceramica

 Danni causati da oggetti appuntiti.

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

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

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

Griglia di copertura/filtro anti-grasso/filtro a carbone attivo

La griglia di copertura e il filtro antigrasso in metallo riutilizzabile dell'aspiratore trattengono le particelle delle fume (grasso, polvere ecc.), evitando così che l'aspiratore per piano cottura si sporchi. Se il grasso rimane a lungo sui filtri, si indurisce e ne rende più difficoltosa la pulizia. Per questo motivo si consiglia di pulire il filtro antigrasso ogni tre o quattro settimane.

⚠ Pericolo di incendio a causa del filtro antigrasso sporco. Il grasso accumulato nel filtro anti-grasso può incendiarsi. Pulire il filtro antigrasso regolarmente.

Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

Il filtro per carbone attivo serve a ridurre gli odori sgradevoli. Viene applicato nell'aspiratore oltre al filtro antigrasso. Il filtro a carbone attivo in dotazione non può essere pulito o rigenerato. Sostituire il filtro a carbone attivo dopo il periodo indicato di utilizzo. Con i filtri antiodore acquistati successivamente osservare le indicazioni in dotazione.

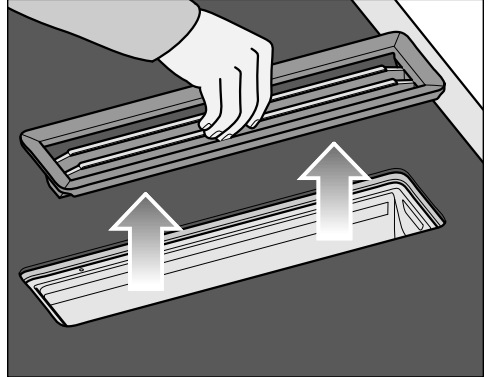
Se il filtro a carbone attivo entra in contatto con liquidi in ebollizione, ad es. acqua o latte, possono formarsi cattivi odori.

In quel caso, consigliamo di sostituire il filtro a carbone attivo.

Estrarre la griglia di copertura

Danneggiamento della griglia di copertura.

Estrarre la griglia di copertura dal KMDA verticalmente verso l'alto.

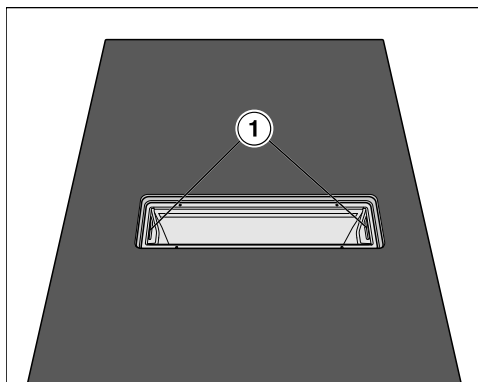


- Afferrare la griglia di copertura al centro delle barre.
- Estrarre la griglia di copertura verticalmente verso l'alto.

Manutenzione e pulizia

Pulire i filtri antigrasso

Estrarre i filtri antigrasso



- Estrarre la griglia di copertura.
- Estrarre il filtro antigrasso con cautela con l'aiuto degli incavi laterali (1). Fare attenzione a non ribaltare il filtro antigrasso.
- Rimuovere i liquidi depositati sul fondo del filtro antigrasso.

Sistemare in sede il filtro antigrasso



Il filtro antigrasso nella parte frontale ha un simbolo.

- Inserire il filtro antigrasso in modo che il simbolo sia rivolto verso la parte frontale del piano di lavoro.

Pulire a mano il filtro antigrasso e la griglia di copertura


- Pulire la griglia di copertura e il filtro antigrasso con una spazzola in acqua calda alla quale è stato aggiunto detersivo per piatti non aggressivo. Utilizzare detersivo per i piatti non concentrato.

Lavare il filtro antigrasso e la griglia di copertura in lavastoviglie

- Posizionare la griglia di copertura il più possibile in verticale nel cesto inferiore.
- Disporre il filtro antigrasso con la base del filtro rivolta verso l'alto nel cesto inferiore. Assicurarsi che il braccio irrigatore possa muoversi liberamente.
- Utilizzare un detersivo per lavastoviglie per uso domestico.
- Scegliere un programma con una temperatura di lavaggio di massimo:
 - 55 °C per la griglia di copertura
 - 65 °C per il filtro antigrasso

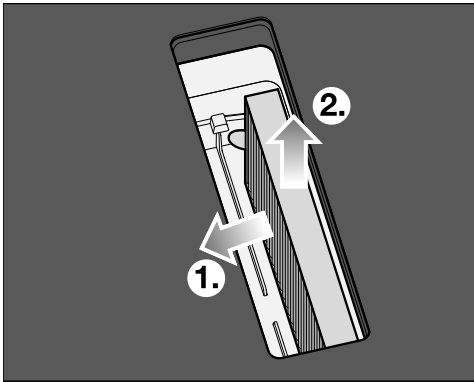
Durante la pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie può accadere che le superfici interne del filtro cambino colore a seconda del detersivo utilizzato. Queste decolorazioni non pregiudicano minimamente il suo funzionamento.

Sostituire il filtro a carbone attivo (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

Dopo 120 ore di funzionamento il filtro a carbone attivo deve essere sostituito. Appare il sensore .

Nel capitolo “Accessori acquistabili” si trova la denominazione del filtro a carbone attivo.

- Estrarre la griglia di copertura.
- Estrarre il filtro antigrasso.

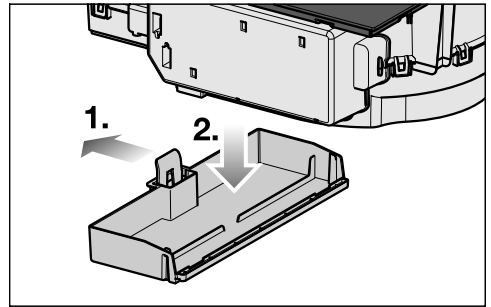


- Estrarre il filtro a carbone attivo.

Pulire la vaschetta di raccolta aspiratore

Pulire la vaschetta di raccolta se a causa di eventuali trabocchi, del liquido è penetrato nell’aspiratore.

- Estrarre il filtro antigrasso e pulirlo come descritto al capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Filtro antigrasso/griglia di copertura”.



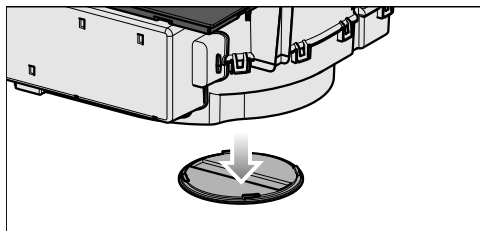
- Premere la staffa di plastica verso sinistra ① finché la vaschetta di raccolta si potrà togliere dal basso ②.
- Gettare il liquido.
- Lavare e asciugare la vaschetta di raccolta.
- Pulire e asciugare le parti interne accessibili dell’aspiratore.
- Fissare la vaschetta di raccolta di nuovo all’involucro.
- Applicare di nuovo il filtro antigrasso e la griglia di copertura.

Manutenzione e pulizia

Pulire il vano interno dell'unità di aspirazione

Pulire il vano interno dell'unità di aspirazione se a causa di eventuali trabocchi, del liquido è penetrato nell'aspiratore.

- Lavare la vaschetta di raccolta dell'aspiratore.
- Posizionare un recipiente sotto l'apertura di pulizia per raccogliere i liquidi.



- Ruotare l'apertura di pulizia verso sinistra.
- Far fuoriuscire il liquido.
- Ruotare l'apertura di pulizia verso destra fino all'arresto.

Vano interno involucro aspiratore

- Una volta smontato il filtro antigrasso, pulire anche le parti accessibili dell'involucro dai depositi di grasso. In questo modo si contribuisce a prevenire eventuali rischi di incendio.

Azzerare il contatore filtro anti-grasso

Resettare il contatore, dopo aver pulito il filtro antigrasso.

- Sfioccare il sensore  per 3 secondi.

Il sensore si spegne.

Azzerare il contatore ore di esercizio del filtro a carbone attivo (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

- Sfioccare il sensore  per 3 secondi.

Il sensore si spegne.

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

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

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>30</i> e suona un segnale acustico.	Il piano di cottura è collegato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. ■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica. Il piano di cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
Nell'indicatore di una zona di cottura lampeggia il simbolo <i>U</i> alternato al livello di potenza impostato o a <i>R</i>.	Non sono presenti stoviglie di cottura sulla zona di cottura. Stoviglie di cottura non adatte o non presenti sulla zona di cottura. Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura <ul style="list-style-type: none"> ■ Usare le stoviglie di cottura indicate per il piano cottura (v. capitolo "Stoviglie di cottura").
Dopo aver acceso il piano cottura o aver sfiorato un sensore, per alcuni secondi sul display del timer appare <i>LDC</i>.	Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco accensione o il dispositivo di blocco (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", voce "Blocco accensione/Dispositivo di blocco").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare <i>dE</i>. Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfioccare il sensore 0 su una scala numerica a piacere. ■ Sfioccare quindi contemporaneamente i sensori 0 e 2 finché sul display del timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i>.
Il piano cottura si è spento in automatico. Al momento della riaccensione compare tramite il sensore On/Off \odot un <i>L</i>.	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere lo sporco o togliere gli oggetti (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Sul display del timer lampeggia la cifra E, ad es. E-0, alternata a 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 o 127.	Il ventilatore è bloccato o difettoso <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il ventilatore è bloccato da un oggetto.■ Rimuovere l'oggetto.■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare l'assistenza tecnica.
Sul display del timer viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. ■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".
Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spengono automaticamente.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".
La funzione Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".

Cosa fare se ...?

Risultato non soddisfacente




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

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	Il piano cottura non ha corrente. <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica<ul style="list-style-type: none">– disinserendo l'interruttore del/dei fusibile/i interessato/i, oppure estraendo totalmente il/i fusibile/i, oppure– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano di cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.</p>	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.</p>
<p>Dopo aver spento il piano di cottura si sente un rumore.</p>	<p>Il ventilatore rimane in funzione finché il piano di cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.</p>
<p>Del liquido è penetrato nell'aspiratore.</p>	<p>A causa di trabocchi o versamenti, dei liquidi sono penetrati attraverso la griglia di copertura nell'aspiratore.</p> <p>La base del filtro antigrasso e la vaschetta di raccolta raccolgono in questo caso ca. 800 ml di liquido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere l'aspiratore. ■ Pulire il filtro antigrasso, la vaschetta di raccolta, l'interno dell'involucro e il vano motore aspiratore (v. capitolo "Manutenzione e pulizia"). ■ Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: sostituire i filtri a carbone attivo (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Sostituire i filtri a carbone attivo").
<p>La potenza aspirante è peggiorata. La rumorosità di aspirazione è aumentata.</p>	<p>Gli oggetti (ad es. un panno) vengono aspirati nell'aspiratore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere l'aspiratore. ■ Estrarre il filtro antigrasso (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Pulire il filtro antigrasso"). ■ Togliere gli oggetti dal filtro antigrasso.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Si accende il sensore  .	Il filtro a carbone attivo deve essere sostituito. <ul style="list-style-type: none">■ Sostituire il filtro a carbone attivo (v. capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Sostituire i filtri a carbone attivo”).■ Resettare il contatore ore di funzionamento (v. capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Resettare contatore ore di funzionamento del filtro a carbone attivo”).
Si accende il sensore  .	Questo significa che il filtro antigrasso deve essere pulito. <ul style="list-style-type: none">■ Pulire il filtro antigrasso come descritto al capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Pulire il filtro antigrasso”.
Il sensore  ^A non si accende.	La funzione Con@ctivity dell’aspiratore integrato è disattivato in modo permanente. <ul style="list-style-type: none">■ Nella programmazione attivare la funzione Con@ctivity dell’aspiratore integrato, v. capitolo “Programmazione”.

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

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

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

Recipienti di cottura

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

Filtri a carbone attivo

Solo i modelli di filtri a carbone attivo di Miele indicati qui sono adatti alle varianti KMDA di queste istruzioni d'uso:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

Altri accessori aspiratore

Altri accessori, ad es. per il convogliamento dell'aria, possono essere ordinati sul webshop Miele. Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito di Miele.

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml


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


Straccio in microfibre


Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

Installazione

Avvertenze per l'installazione

 **Danni causati da montaggio errato.**
Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.
Far montare il piano di cottura solo da personale qualificato.

 **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 di cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

 **Danni causati da oggetti caduti.**
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano di cottura.
Montare quindi il piano di cottura solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

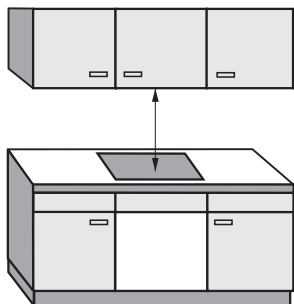
- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.
- ▶ Accanto a questo piano cottura non è possibile montare un piano cottura a gas.
- ▶ Il piano di cottura deve venire installato solo sopra cucine elettriche e forni provvisti di sistema di raffreddamento dei fumi.
- ▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare.
- ▶ A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

- ▶ Per la condotta di sfiato si dovranno usare esclusivamente tubi o flessibili di materiale non infiammabile, disponibili presso il concessionario o il servizio assistenza Miele.
- ▶ Il tubo di sfiato non deve venire collegato alla canna fumaria di una stufa o di un impianto termico a gas e nemmeno a un pozzo di aerazione per locali con caminetto.
- ▶ Se l'aria di scarico deve essere convogliata in un camino fuori uso, rispettare le norme emanate dalle autorità competenti.
- ▶ L'aria di sfiato aspirata può essere reimpressa nel locale tramite il mobile base solo con la modalità Plug&Play. Nel funzionamento a evacuazione e nel funzionamento a ricircolo, l'aria di sfiato deve essere convogliata verso l'esterno tramite un condotto di sfiato (funzionamento a evacuazione) oppure reimpressa nel locale tramite il box di riciclo (funzionamento a ricircolo guidato).

Installazione

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 500 mm.

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

Distanza di sicurezza posteriore/laterale

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

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

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

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

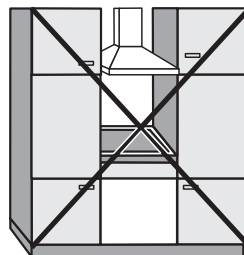
50 mm

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

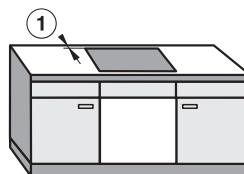
50 mm

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

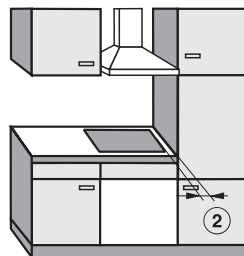
50 mm



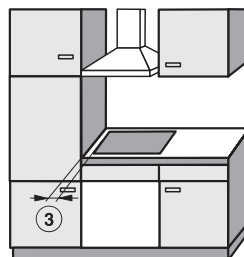
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Installazione

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

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

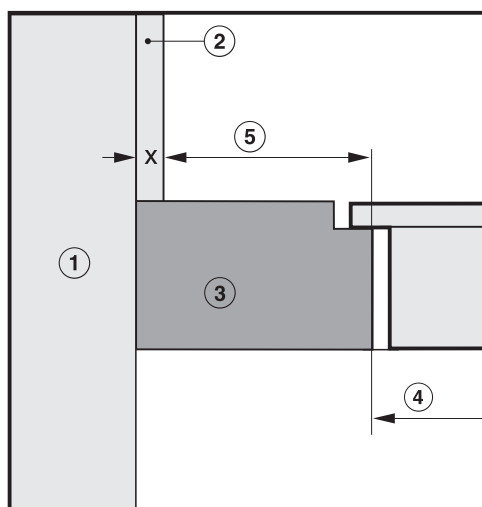
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra apertura del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

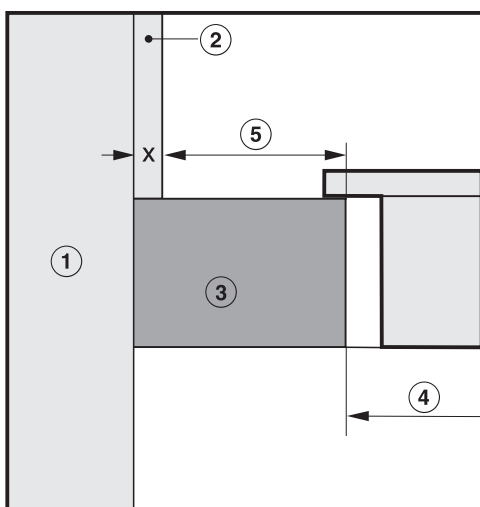
Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Incasso a filo



Incasso rialzato



- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
non infiammabili 50 mm - misura x

Modalità

	Funzionamento a evacuazione	Funzionamento a ricircolo guidato	Modalità Plug&Play
KMDA 7473 FR-A	✓	-	-
KMDA 7473 FR-U	-	✓	✓✓
KMDA 7473 FL-A	✓	-	-
KMDA 7473 FL-U	-	✓	✓✓

✓✓ consentito

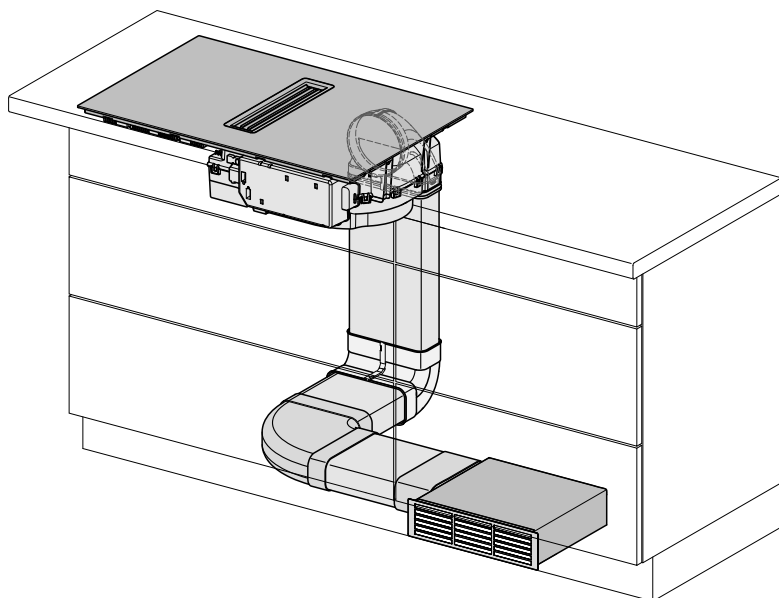
✓ consentito – altri accessori necessari

- non consentito

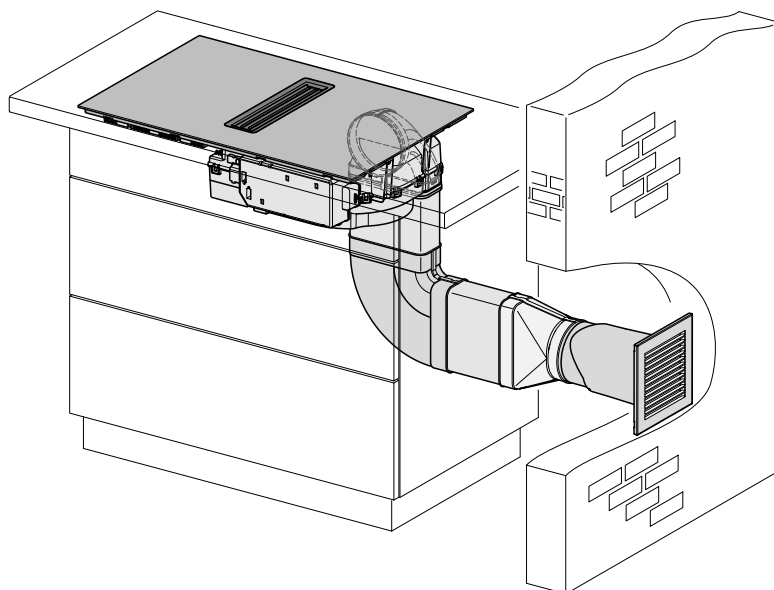
Installazione

Esempi di incasso

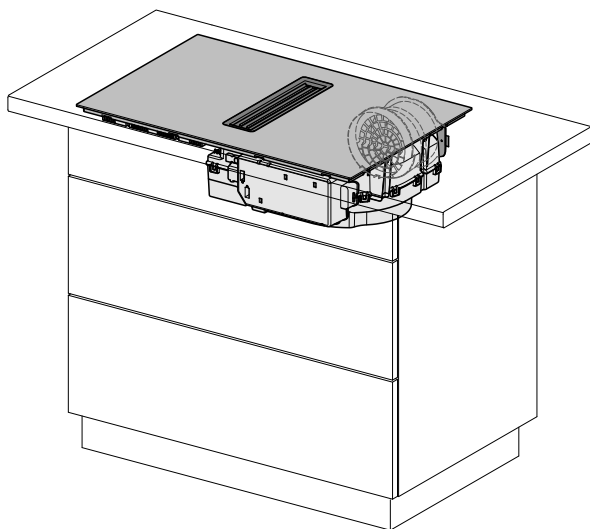
Funzionamento a ricircolo guidato



Funzionamento a evacuazione



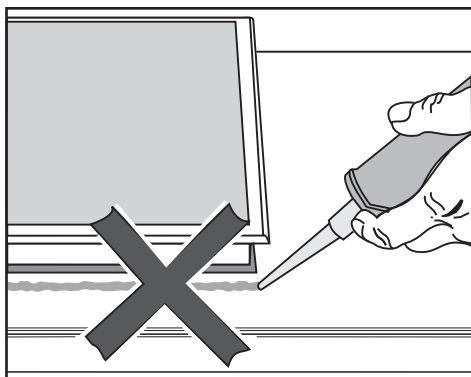
Modalità Plug&Play



Installazione

Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata

Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro



⚠ Danni causati da montaggio errato.

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

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

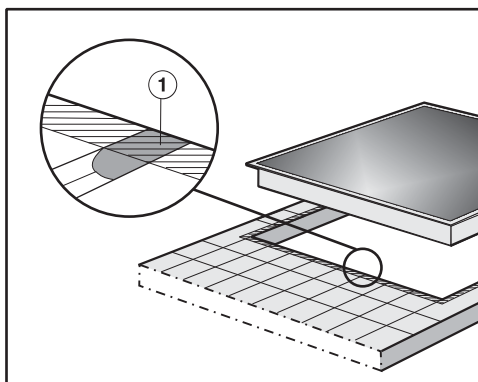
La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Nastro di guarnizione

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

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

Piano di lavoro in piastrelle



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

Altezza minima della zoccolo

L'altezza minima della zoccolo del KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U è con:

- Funzionamento a ricircolo guidato: 100 mm
- Modalità Plug&Play: 25 mm

Sezione dell'apertura di ventilazione

modalità Plug&Play

La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

Se si desidera utilizzare griglie di ventilazione nelle aperture di aerazione e sfiato, l'apertura deve essere superiore a 425 cm². Il passaggio libero di 425 cm² si ottiene dalla somma delle sezioni di apertura della griglia.

Non coprire o ostruire le fessure di aerazione e sfiato. Inoltre, si dovranno pulire periodicamente.

Parete posteriore mobile d'incasso

Il canale dell'aria viene posato dietro la parete posteriore del mobile d'incasso. La parete posteriore del corpo mobile deve essere amovibile per la manutenzione.

Vaschetta di raccolta grassi e apertura per la pulizia

Il piano cottura deve essere montato in modo che la vaschetta di raccolta grassi e l'apertura per la pulizia siano facilmente accessibili e possano essere estratte per la pulizia.

Sagoma di foratura

Per incassare il piano cottura è necessaria la sagoma in dotazione.

Adattatore Plug&Play

Per il funzionamento del piano cottura nella modalità Plug&Play è necessario l'adattatore Plug&Play in dotazione.

Smontare la traversa – modalità Plug&Play

Per il montaggio dell'adattatore Plug&Play si devono rimuovere le traverse che si trovano prima dell'area superiore della parete posteriore del mobile.

Installazione

Valore U

La modalità Plug&Play è possibile in edifici più recenti e ristrutturati. Se la parete adiacente o il pavimento sono adiacenti al terreno o all'aria esterna, questi devono avere un coefficiente di trasmittanza termica (valore U) di: $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Materiale	Spessore del materiale	Valore U <small>(dal 1995)</small>
Parete solida <small>(mattone forato, blocchi di cemento pomice o materiali con porosità simile o con alto livello di perforazione)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Parete in legno massello <small>(ad es. case di legno/prefabbricati). Telaio in legno o parete in pannelli di legno con riempimento isolante</small>	–	0,4
Casa passiva <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

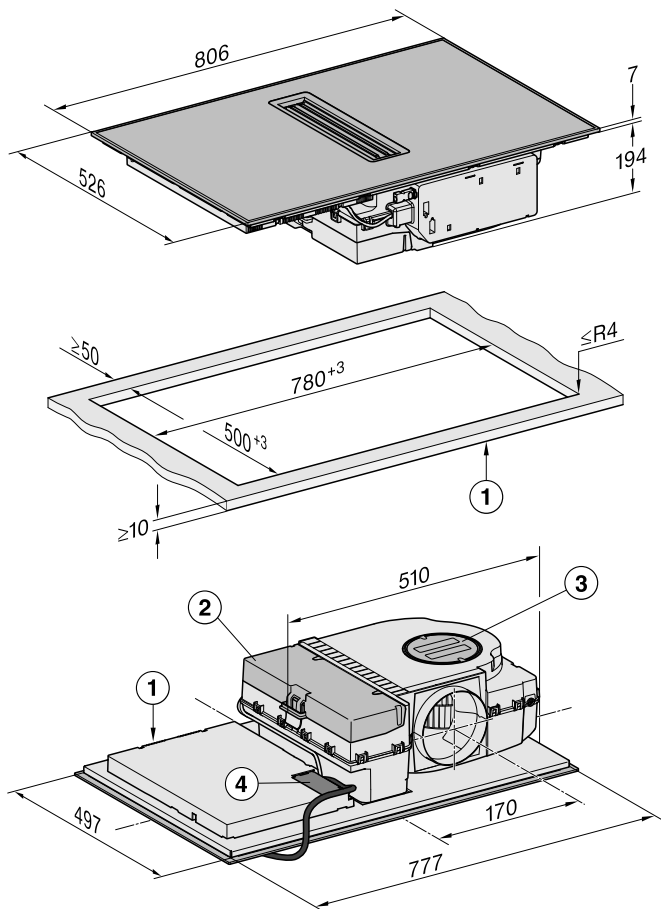
I valori U per gli altri materiali sono disponibili sul sito web del Ministero federale dell'economia e dell'energia e del Ministero federale dell'interno, dei lavori pubblici e della patria.

In caso di domande sul vostro edificio, potete contattare un esperto di edilizia o un consulente energetico.

Dimensioni incasso – rialzato

Tutte le misure sono indicate in mm.

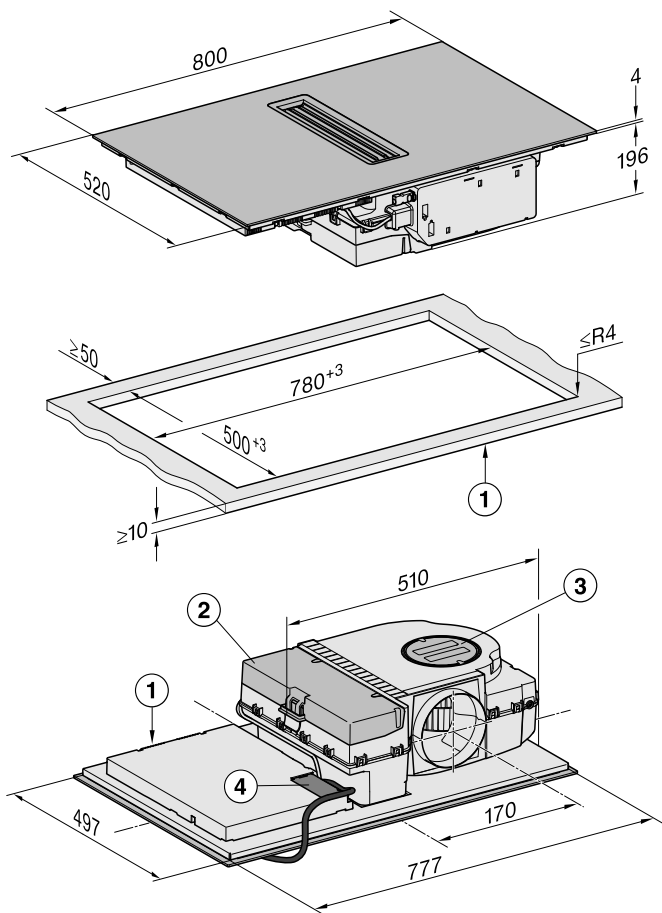
KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① Parte anteriore
- ② Vaschetta di raccolta estraibile
- ③ Apertura per la pulizia
- ④ Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm

Installazione

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

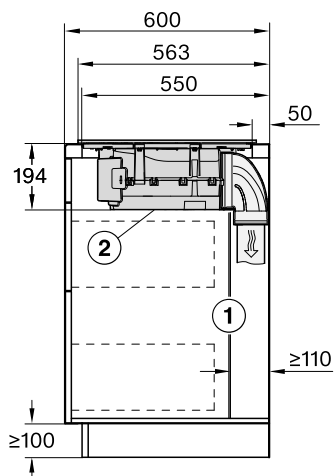


- ① Parte anteriore
- ② Vaschetta di raccolta estraibile
- ③ Apertura per la pulizia
- ④ Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm

Funzionamento a evacuazione e a ri-circolo guidato

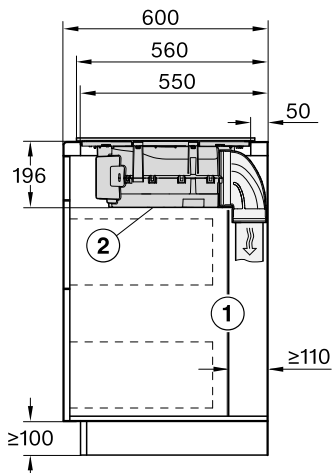
Profondità piano di lavoro 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

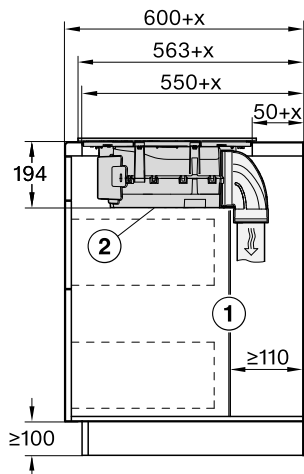


- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

Installazione

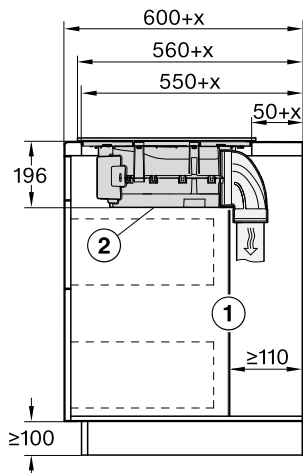
Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

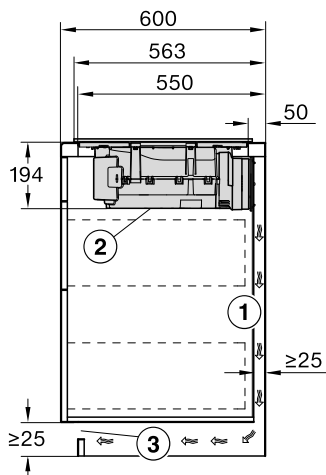


- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

Modalità Plug&Play

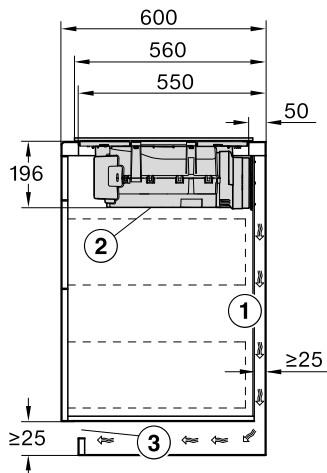
Profondità piano di lavoro 600 mm

KMDA 7473 FR-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

KMDA 7473 FL-U

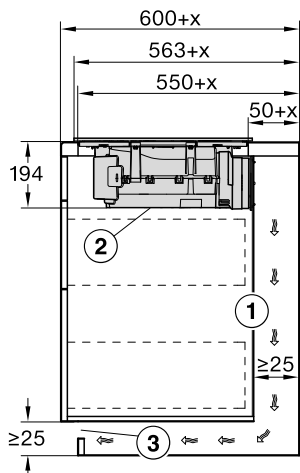


- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

Installazione

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 7473 FR-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.

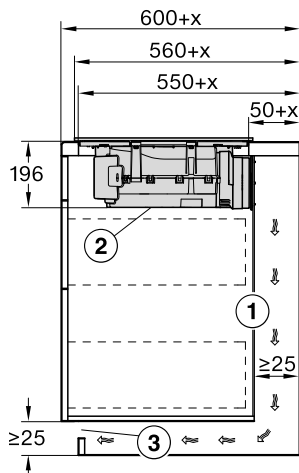
Se la parete posteriore del mobile dista > 555 mm dal frontale del piano di lavoro, è necessario ampliare l'adattatore Plug&Play con un set integrativo di Miele.

- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

KMDA 7473 FL-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.

Se la parete posteriore del mobile dista > 555 mm dal frontale del piano di lavoro, è necessario ampliare l'adattatore Plug&Play con un set integrativo di Miele.

- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

Allacciamento al contatto finestra, se necessario

⚠ Il collegamento per il contatto a finestra è in tensione.

Danni alle persone a causa di scosse elettriche.

Staccare il piano cottura dalla rete elettrica prima di allacciare il sistema di attivazione.

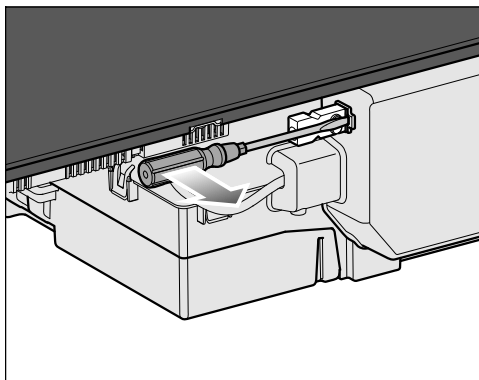
Il cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione può essere allacciato solo da un elettricista qualificato.

Il cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione deve corrispondere al modello H03VV-F 2 x 0,75 mm² e deve essere lungo max. 2,0 m.

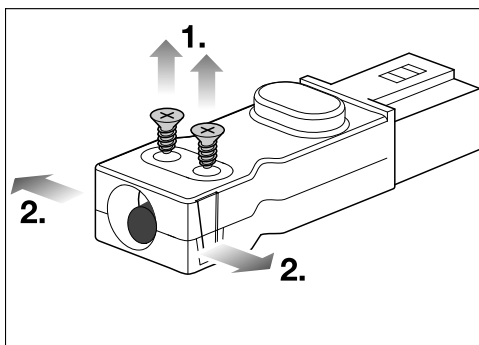
Il sistema di attivazione deve essere dotato di un contatto di chiusura a potenziale zero idoneo per 230 V, 1 A. Quando è acceso, l'aspiratore non è in funzione.

Utilizzare solo sistemi di attivazione radio testati e abilitati DIBt (ad es. interruttore contatto finestra, pressostato sottopressione) e farli abilitare da personale specializzato e autorizzato (spazzacamino abilitato).

È necessaria la rispettiva documentazione del sistema di attivazione esterno per eseguire un allacciamento e funzionamento non rischiosi.

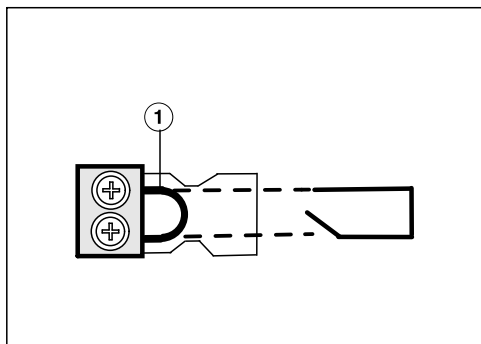


- Allentare il nasello di arresto ed estrarre la spina.



- Svitare le viti ① del dispositivo fermacavo e sbloccare l'involucro sui due lati ②.
- Aprire l'involucro.
- Togliere i tappi.

Installazione



- Sostituire il ponte ① con un cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione.
- Chiudere l'involucro.
- Riavvitare la vite del dispositivo fermacavo.
- Reinserire la spina.

Incasso rialzato

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Accorciare la sagoma di foratura in dotazione nella parte superiore in base allo spessore del piano di lavoro. Posizionare il lato 2 verso l'alto sulla parete posteriore del mobile. Creare un'apertura per il condotto dell'aria o l'adattatore Plug&Play seguendo la sagoma di foratura.

Se non si ha a disposizione la sagoma di foratura, v. capitolo "Installazione", voce "Apertura parete posteriore – senza sagoma di foratura".

- 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.

L'adattatore Plug&Play si può rompere.

Posizionare il piano cottura sul piano di lavoro in modo che l'adattatore Plug&Play poggi.

- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Modalità Plug&Play: staccare la pellicola protettiva dal nastro adesivo nella parte finale dell'adattatore Plug&Play.
- Posizionare il piano cottura centralmente nell'apertura. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

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

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.

- Modalità Plug&Play: allineare l'adattatore Plug&Play in modo da adattarlo al foro preesistente. Premere l'adattatore alla parete posteriore fino a quando non si incolla.
- Collegare il piano cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

Installazione

Indicazioni per l'incasso – a filo

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

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

Piani di lavoro in pietra naturale

Il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

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

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

Nastro di guarnizione

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

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

Altezza minima della zoccolo

L'altezza minima della zoccolo del KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U è con:

- Funzionamento a ricircolo guidato: 100 mm
- Modalità Plug&Play: 25 mm

Sezione dell'apertura di ventilazione

modalità Plug&Play

La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

Se si desidera utilizzare griglie di ventilazione nelle aperture di aerazione e sfiato, l'apertura deve essere superiore a 425 cm². Il passaggio libero di 425 cm² si ottiene dalla somma delle sezioni di apertura della griglia.

Non coprire o ostruire le fessure di aerazione e sfiato. Inoltre, si dovranno pulire periodicamente.

Parete posteriore mobile d'incasso

Il canale dell'aria viene posato dietro la parete posteriore del mobile d'incasso. La parete posteriore del corpo mobile deve essere amovibile per la manutenzione.

Vaschetta di raccolta grassi e apertura per la pulizia

Il piano cottura deve essere montato in modo che la vaschetta di raccolta grassi e l'apertura per la pulizia siano facilmente accessibili e possano essere estratte per la pulizia.

Sagoma di foratura

Per incassare il piano cottura è necessaria la sagoma in dotazione.

Adattatore Plug&Play

Per il funzionamento del piano cottura nella modalità Plug&Play è necessario l'adattatore Plug&Play in dotazione.

Smontare la traversa – modalità Plug&Play

Per il montaggio dell'adattatore Plug&Play si devono rimuovere le traverse che si trovano prima dell'area superiore della parete posteriore del mobile.

Installazione

Valore U

La modalità Plug&Play è possibile in edifici più recenti e ristrutturati. Se la parete adiacente o il pavimento sono adiacenti al terreno o all'aria esterna, questi devono avere un coefficiente di trasmittanza termica (valore U) di: $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$.

Materiale	Spessore del materiale	Valore U <small>(dal 1995)</small>
Parete solida <small>(mattone forato, blocchi di cemento pomice o materiali con porosità simile o con alto livello di perforazione)</small>	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Parete in legno massello <small>(ad es. case di legno/prefabbricati). Telaio in legno o parete in pannelli di legno con riempimento isolante</small>	–	0,4
Casa passiva <small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>	–	0,15–0,2

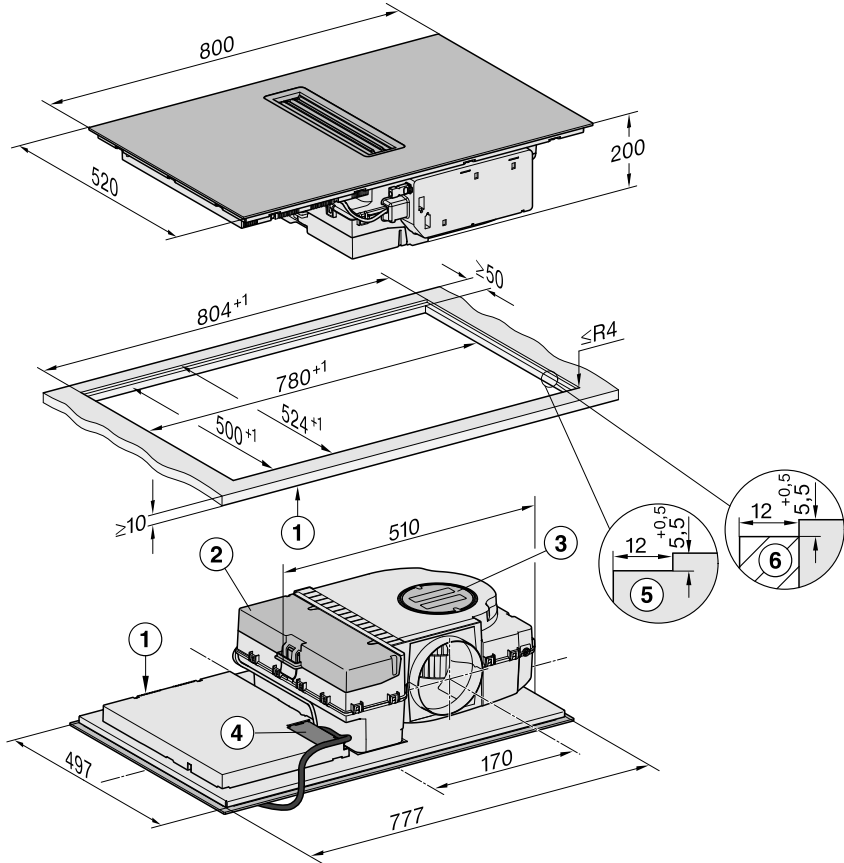
I valori U per gli altri materiali sono disponibili sul sito web del Ministero federale dell'economia e dell'energia e del Ministero federale dell'interno, dei lavori pubblici e della patria.

In caso di domande sul vostro edificio, potete contattare un esperto di edilizia o un consulente energetico.

Dimensioni incasso – a filo

Tutte le misure sono indicate in mm.

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



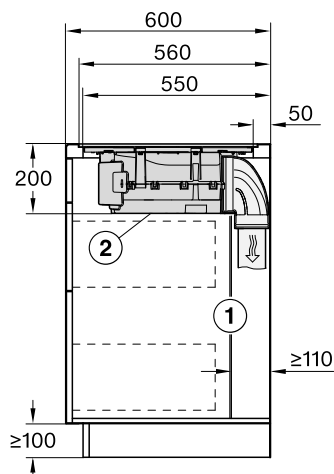
- ① Parte anteriore
- ② Vaschetta di raccolta estraibile
- ③ Apertura per la pulizia
- ④ Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ⑤ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ⑥ Listello in legno 12 mm (senza accessori in dotazione)

Installazione

Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

Profondità piano di lavoro 600 mm

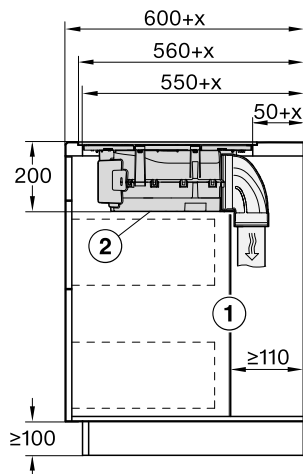
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

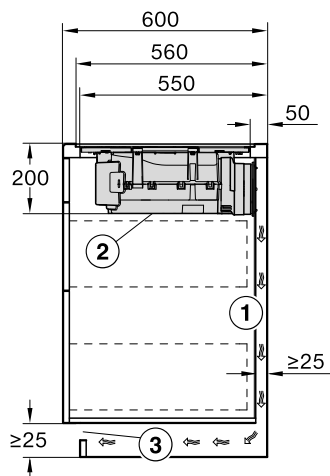


- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
 - ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

Modalità Plug&Play

Profondità piano di lavoro 600 mm

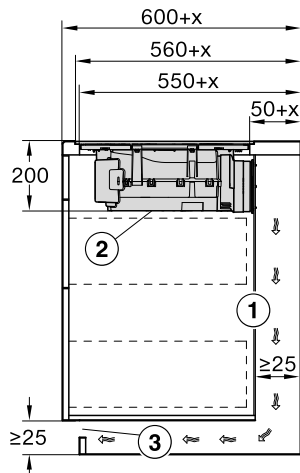
KMDA 7473 FL-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 7473 FL-U



- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm. Se la parete posteriore del mobile dista > 555 mm dal frontale del piano di lavoro, è necessario ampliare l'adattatore Plug&Play con un set integrativo di Miele.
 - ② La vaschetta di raccolta estraibile e l'apertura per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
 - ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

Installazione

Allacciamento al contatto finestra, se necessario

⚠ Il collegamento per il contatto a finestra è in tensione.

Danni alle persone a causa di scosse elettriche.

Staccare il piano cottura dalla rete elettrica prima di allacciare il sistema di attivazione.

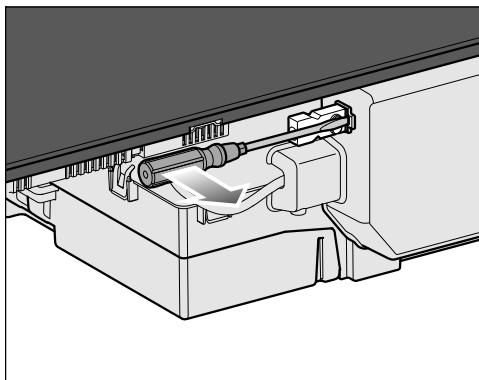
Il cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione può essere allacciato solo da un elettricista qualificato.

Il cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione deve corrispondere al modello H03VV-F 2 x 0,75 mm² e deve essere lungo max. 2,0 m.

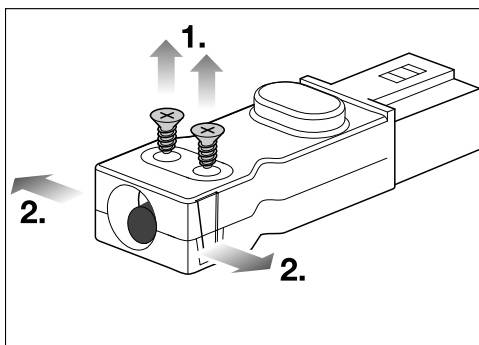
Il sistema di attivazione deve essere dotato di un contatto di chiusura a potenziale zero idoneo per 230 V, 1 A. Quando è acceso, l'aspiratore non è in funzione.

Utilizzare solo sistemi di attivazione radio testati e abilitati DIBt (ad es. interruttore contatto finestra, pressostato sottopressione) e farli abilitare da personale specializzato e autorizzato (spazzacamino abilitato).

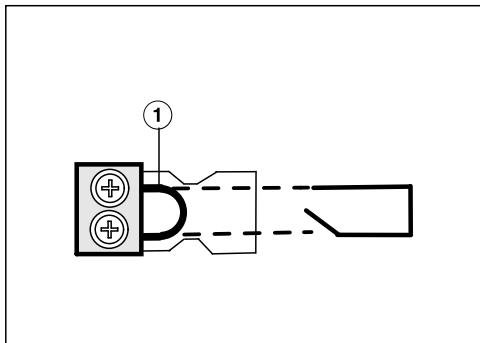
È necessaria la rispettiva documentazione del sistema di attivazione esterno per eseguire un allacciamento e funzionamento non rischiosi.



- Allentare il nasello di arresto ed estrarre la spina.



- Svitare le viti ① del dispositivo fermacavo e sbloccare l'involucro sui due lati ②.
- Aprire l'involucro.
- Togliere i tappi.



- Sostituire il ponte ① con un cavo di alimentazione elettrica del sistema di attivazione.
- Chiudere l'involucro.
- Riavvitare la vite del dispositivo fermacavo.
- Reinserire la spina.

Installazione

Incasso a filo

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Accorciare la sagoma di foratura in dotazione nella parte superiore in base allo spessore del piano di lavoro. Posizionare il lato 1 verso l'alto sulla parete posteriore del mobile. Creare un'apertura per il condotto dell'aria o l'adattatore Plug&Play seguendo la sagoma di foratura.

Se non si ha a disposizione la sagoma di foratura, v. capitolo "Installazione", voce "Apertura parete posteriore – senza sagoma di foratura".

- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati/in vetro:
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura capitolo "Dimensioni incasso – a filo").
- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.

L'adattatore Plug&Play si può rompere.


Posizionare il piano cottura sul piano di lavoro in modo che l'adattatore Plug&Play poggi.

- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.

- Modalità Plug&Play: staccare la pellicola protettiva dal nastro adesivo nella parte finale dell'adattatore Plug&Play.
- Applicare il piano cottura nell'apertura e centrarlo.

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

- Modalità Plug&Play: allineare l'adattatore Plug&Play in modo da adattarlo al foro preesistente. Premere l'adattatore alla parete posteriore fino a quando non si incolla.
- Collegare il piano cottura alla corrente elettrica.
- 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).

 Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

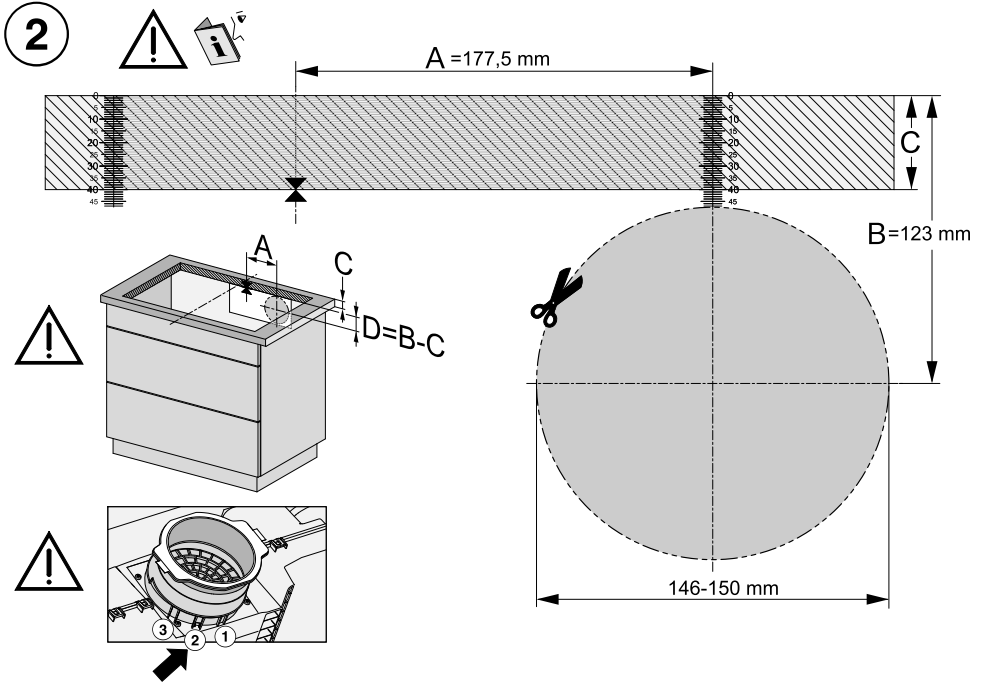
Il materiale di guarnizione per fessure non adatto può danneggiare la pietra naturale.

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

Apertura parete posteriore – senza sagoma di foratura

Utilizzare preferibilmente la sagoma di foratura in dotazione. Seguire le seguenti istruzioni solo se la sagoma di foratura non è disponibile.

Incasso rialzato

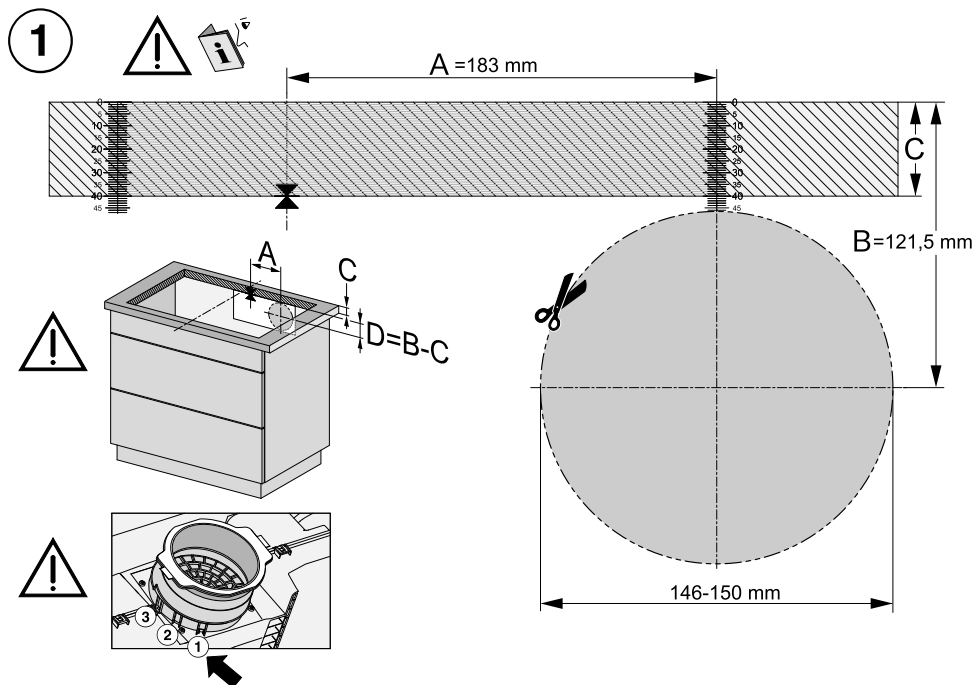


Vista della sagoma di foratura lato 2. Non è un'immagine in scala reale.

- Misurare lo spessore del piano di lavoro (C).
- Determinare il centro del lato lungo dell'apertura.
- Segnare il punto dal centro che si trova a 177,5 mm (A) a destra da questo.
- Segnare il punto (D) che si trova ($123 \text{ mm} - C$ (spessore del piano di lavoro)) sotto l'estremità destra del tratto A.
- Tagliare un foro con un $\text{Ø } 146-150 \text{ mm}$ intorno a questo punto.
- Solo modalità Plug&Play: agganciare l'adattatore Plug&Play nella posizione 2.

Installazione

Incasso a filo



Vista della sagoma di foratura lato 1. Non è un'immagine in scala reale.

- Misurare lo spessore del piano di lavoro (C).
- Determinare il centro del lato lungo dell'apertura.
- Segnare il punto dal centro che si trova a 183 mm (A) a destra da questo.
- Segnare il punto (D) che si trova ($121,5 \text{ mm} - C$ (spessore del piano di lavoro)) sotto l'estremità destra del tratto A.
- Tagliare un foro con un $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ intorno a questo punto.
- Solo modalità Plug&Play: agganciare l'adattatore Plug&Play nella posizione 1.

Conduttura di sfiato

⚠ Se l'aspiratore deve funzionare in presenza di fuochi alimentati con aria ambiente, a determinate condizioni può sussistere il pericolo di intossicazione!

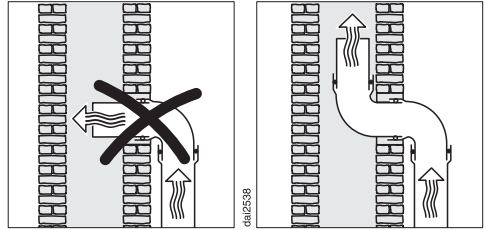
Leggere assolutamente il capitolo "Consigli e avvertenze".

In caso di dubbi chiedere conferma sulla sicurezza del funzionamento a uno spazzacamino competente.

L'aspiratore è provvisto di un manicotto di sfiato \varnothing 150 mm.

- Per il condotto di sfiato utilizzare solamente tubi lisci o tubi flessibili in materiale non infiammabile.
- Per ottenere la portata aria maggiore possibile con un rumore di disturbo minimo osservare quanto segue:
 - La sezione del condotto di sfiato non deve essere inferiore alla sezione del manicotto di sfiato (vedi dimensioni apparecchio).
 - Il condotto di sfiato deve essere più corto e diritto possibile.
 - Utilizzare solo curve ad ampio raggio.
 - Non piegare, né comprimere in alcun punto il condotto di sfiato.
 - Assicurarci che tutti i raccordi siano stabili ed ermetici.


Tenere presente che ogni limitazione del flusso d'aria diminuisce la portata aria e comporta maggiori rumori di funzionamento.



- Se l'aria di sfiato invece viene convogliata in un camino, rivolgere il tubo in direzione del flusso.
- Se il condotto di sfiato viene posato orizzontalmente, deve essere mantenuta una pendenza. In questo modo si evita che l'acqua di condensa rifluisca nell'aspiratore.
- Se il condotto di sfiato viene posato attraverso ambienti freddi (soffitte ecc.), si può avere un forte abbassamento di temperatura all'interno delle singole zone. Si potrebbe formare quindi dell'acqua di condensa. In questo caso è necessario isolare il condotto di sfiato.

Installazione

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

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

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

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

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

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

Assorbimento complessivo


v. targhetta di matricola

Dati per il collegamento

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Differenziale di sicurezza

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


Cavo di alimentazione elettrica

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

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

Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

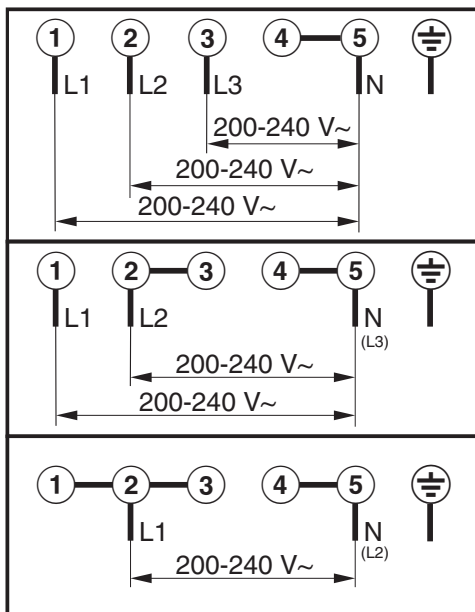
Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F, isolato in PVC con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

Installazione

Schema di allacciamento

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

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



Contatti in caso di anomalie

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

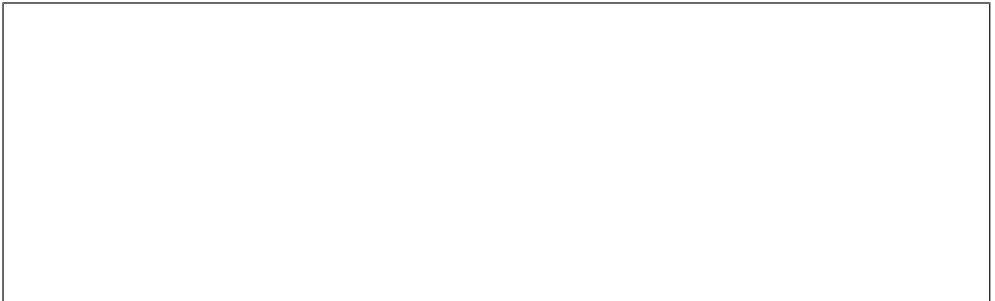
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

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

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

Targhetta dati

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



Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KMDA 7473
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile	1. = 210x420 mm 2. = 210x420 mm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 177,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	177,7 Wh/kg

Scheda per cappe aspiranti

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KMDA 7473
Consumo annuo di energia (AEC_{hood})	31,5 kWh/anno
Classe di efficienza energetica	A+
Indice di efficienza energetica (EEL_{hood})	38,0
Efficienza fluidodinamica (FDE_{hood})	35,8
Classe di efficienza fluidodinamica	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	A
Efficienza luminosa (LE_{hood})	lx/W
Classe di efficienza luminosa	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	-
Efficienza del filtraggio dei grassi	95,1 %
Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	A
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	321,0 m ³ /h
Flusso d'aria (potenza min.)	195 m ³ /h
Flusso d'aria (potenza max.)	538 m ³ /h
Flusso d'aria (in modo intenso o boost)	615 m ³ /h
Flusso d'aria massimo	615 m ³ /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	494 Pa
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza min.)	41 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza max.)	64 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (in modo intenso o boost)	67 dB
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	123,1 W
Consumo di energia in modo spento (P_o)	W
Consumo di energia in modo standby (P_s)	0,22 W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	0,0 W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	0 lx
Fattore di incremento nel tempo	0,7

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo piano cottura in vetroceramica è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, www.miele.ch/it/c/index.htm
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istruzioni-385.htm indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U

it-CH

M.-Nr. 12 265 190 / 01