

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	4
Tutela dell'ambiente	14
Panoramica	15
Piano di cottura	15
Simboli manopola.....	16
Display zone di cottura.....	16
Dati zone di cottura	17
Prima messa in funzione	18
Pulire il piano di cottura per la prima volta	18
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta	18
Funzionamento	19
Rumori.....	19
Power Management	20
Recipienti di cottura	21
Per risparmiare energia elettrica	23
Aree di regolazione	24
Uso	25
Manopola	25
Accensione.....	25
Spegnimento	25
Spia del calore residuo.....	25
Area di cottura PowerFlex	26
Dispositivo automatico di inizio cottura	28
Booster	29
Tenere in caldo	30
Dispositivi di sicurezza	31
Blocco accensione.....	31
Disinserzione di sicurezza	31
Dispositivo antisurriscaldamento	32
Funzionamento delle zone di cottura durante la modalità pirolisi del forno	33
Manutenzione e pulizia	34
Cosa fare se ...?	36
Segnalazioni sulle spie/sul display	36
Comportamento inaspettato	38
Risultato non soddisfacente.....	38

Problemi generali o anomalie tecniche.....	39
Accessori su richiesta	40
Servizio clienti	41
Contatti in caso di anomalie.....	41
Targhetta dati.....	41
Garanzia	41
Installazione	42
Avvertenze per l'installazione	42
Distanze di sicurezza.....	43
Indicazioni relative all'incasso	46
Dimensioni incasso	47
Incasso	48
Allacciamento elettrico	49
Schede tecniche dei prodotti	51

Consigli e avvertenze

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

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

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

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

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

Uso corretto

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

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

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

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.

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

Consigli e avvertenze

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

Uso corretto

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

Consigli e avvertenze

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Oggetti molto caldi sulle spie delle zone di cottura possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sulle spie delle zone di cottura.

- ▶ 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

- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori per induzione.

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

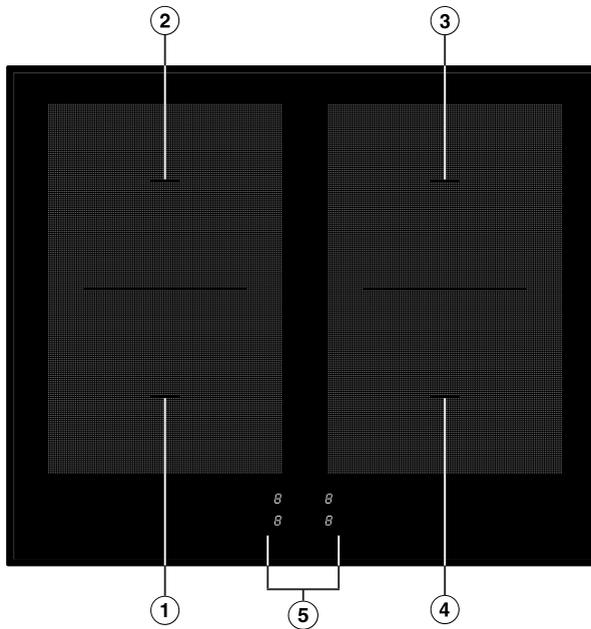
Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

Piano di cottura



- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ① all'area di cottura PowerFlex
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑤ Display zone di cottura

Panoramica

Simboli manopola

Simbolo	Descrizione
	Zona di cottura spenta
	Tenere in caldo o accensione area di cottura PowerFlex
B I	Attivare la funzione Booster/TwinBooster
	Barra
	Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Display zone di cottura

Simbolo	Descrizione
<i>h</i>	Tenere in caldo
<i>da l a g</i>	Livello di potenza
<i>R</i>	Dispositivo automatico di inizio cottura
<i>1</i>	Livello 1 TwinBooster
<i>11</i>	Booster/livello 2 TwinBooster
<i>u</i>	Stoviglie di cottura assenti o non adatte
<i>E</i>	Calore residuo
<i>LC</i>	Blocco accensione attivato
<i>dE</i>	Modalità demo attivata
<i>0000</i>	Modalità demo disattivata

Dati zone di cottura

KM 7005					
Zona di cottura	Misure in cm		Potenza max. in Watt a 230 V ³		Zona di cottura accoppiata ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	normale	2'100	④
			TwinBooster, livello 1	3'000	
			TwinBooster, livello 2	3'650	
②	15–23	19 x 23	normale	2'100	③
			TwinBooster, livello 1	3'000	
			TwinBooster, livello 2	3'650	
③	15–23	19 x 23	normale	2'100	②
			TwinBooster, livello 1	3'000	
			TwinBooster, livello 2	3'650	
④	15–23	19 x 23	normale	2'100	①
			TwinBooster, livello 1	3'000	
			TwinBooster, livello 2	3'650	
① + ② ③ + ④	22–23	19 x 23	normale	3'400	-
			TwinBooster, livello 1	4'800	
			TwinBooster, livello 2	7'300	
			Totale	7'300	

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

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".

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.

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 cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura ruotando la manopola in posizione **0**.

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.

Funzionamento

Power Management

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

Sul piano di 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 le zone di cottura 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.

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.

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.

Aree di regolazione

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

 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.

Manopola

Le manopole non devono essere ruotate su **▷▷** o sullo **0** oltrepassando la posizione **B I**.

Accensione

- Ruotare la manopola verso destra fino a quando nella spia della zona cottura appare il livello di potenza desiderato.

Spegnimento

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

Il livello di potenza sul display della zona di cottura scompare.

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.

Area di cottura PowerFlex

Le zone di cottura PowerFlex (v. capitolo “Panoramica”, voce “Piano cottura”) si possono collegare per formare una vasta area di cottura PowerFlex. Le impostazioni per l’area di cottura sono gestite con la manopola della zona di cottura PowerFlex anteriore.

Disporre le stoviglie di cottura sempre centralmente sull’area cottura PowerFlex.

Accensione

- Ruotare la manopola della zona di cottura posteriore verso destra su .

Sul display della zona di cottura posteriore si accende .

- Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore verso destra fino a quando nell’indicatore della zona cottura appare il livello di potenza desiderato.

Se all’accensione dell’area di cottura PowerFlex per la zona di cottura anteriore era impostato un livello di potenza, è necessario ruotare la manopola su **0** prima di impostare il livello di potenza per l’area di cottura PowerFlex.

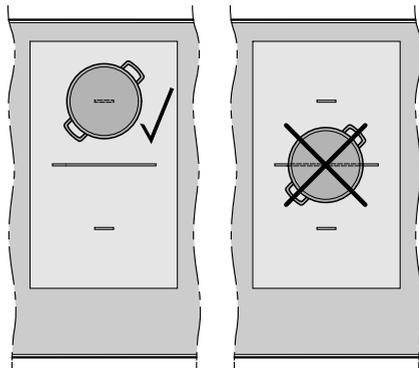
Spegnimento

- Ruotare entrambe le manopole verso sinistra su **0**.

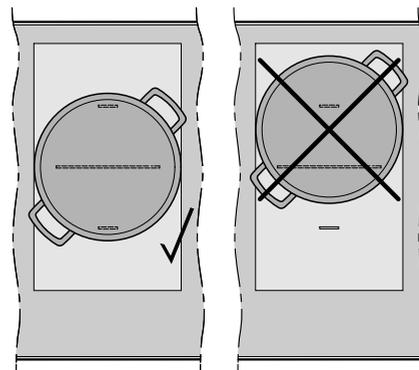
Posizionare le stoviglie

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”).

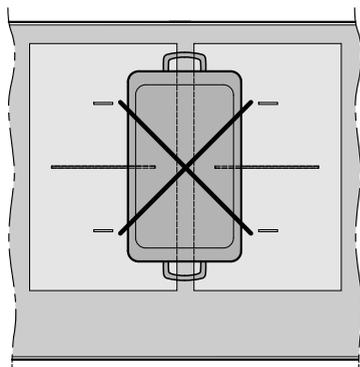
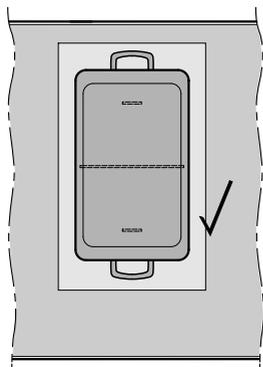
Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex (pentola)



Area di cottura PowerFlex XL (casseruola)



Uso

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).

Attivazione

- Ruotare la manopola verso sinistra su \triangleright e mantenerla in questa posizione fino a quando sul display della zona di cottura R lampeggia una volta.
- Ruotare subito la manopola verso destra fino a quando sul display della zona di cottura appare il livello per continuare la cottura.

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

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

Disattivazione

- Selezionare un altro livello di potenza.

Livello per continuare cottura	Durata cottura iniziale [min.:sec.]
1	ca. 0:15
2	ca. 0:15
3	ca. 0:25
4	ca. 0:50
5	ca. 2:00
6	ca. 5:50
7	ca. 2:50
8	ca. 2:50
9	–

Booster

Le zone di cottura sono dotate di funzione Booster (v. capitolo “Panoramica”, voce “Piano di cottura”).

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d’acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 15 minuti.

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

È possibile attivare contemporaneamente la funzione Booster per due zone di cottura al massimo. Al termine della funzione Booster, la gradazione si abbassa automaticamente al livello di potenza 9.

Attivazione del Booster

- Ruotare la manopola verso destra un po’ più avanti dell’arresto su **B I** e di nuovo indietro sull’arresto.

Sul display della zona di cottura appare „.

Attivare TwinBooster

Livello 1

- Ruotare la manopola verso destra un po’ più avanti dell’arresto su **B I** e di nuovo indietro sull’arresto.

Sul display della zona di cottura appare „.

Livello 2

- Ruotare la manopola verso destra un po’ più avanti dell’arresto su **B I** e di nuovo indietro sull’arresto.
- Ruotare nuovamente la manopola verso destra un po’ più avanti dell’arresto su **B I** e di nuovo indietro sull’arresto.

Sul display della zona di cottura appare „.

Disattivazione di Booster/TwinBooster

- Selezionare un altro livello di potenza. Il simbolo Booster si spegne.

Uso

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.

Impostare Tenere in caldo

La zona di cottura PowerFlex posteriore non ha una funzione Tenere in caldo.

- Ruotare la manopola verso destra su .

Sul display della zona di cottura appare *h*.

Blocco accensione

Il blocco accensione viene disattivato in caso di interruzione dell'erogazione elettrica.

Il blocco accensione si può attivare solo se tutte le zone di cottura sono spente.

Il piano cottura è dotato di blocco accensione che evita di accendere inavvertitamente le zone di cottura.

Se con il blocco accensione attivato si imposta un livello di potenza, sul display della zona di cottura appare *LL* per alcuni secondi.

Attivazione

- Ruotare contemporaneamente le manopole delle due zone di cottura anteriori verso sinistra fino all'arresto e tenerle così fino a quando sul display della zona di cottura appare *LL*.

Disattivazione

- Ruotare contemporaneamente le manopole delle due zone di cottura anteriori verso sinistra fino all'arresto e tenerle così fino a quando *LL* scompare.

Disinserzione di sicurezza

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.

Dispositivi di sicurezza

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:

- La funzione Booster, se attivata, si interrompe.
 - Il livello di potenza impostato viene ridotto.
 - Una o più zone di cottura si spengono automaticamente.
- Ruotare la manopola della relativa zona di cottura su **0**.

Solo quando le bobine ad induzione e/ o i dissipatori di calore si sono raffreddati abbastanza è possibile usare di nuovo le relative zone di cottura.

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.

Funzionamento delle zone di cottura durante la modalità pirolisi del forno

Non è possibile utilizzare contemporaneamente le zone di cottura e la funzione di pirolisi (v. le istruzioni d'uso e di montaggio del forno), se il piano cottura è combinato con uno dei seguenti forni:

- H 2455 IP
- H 2457 IP

Zone di cottura in funzione all'avvio della pirolisi

Se una zona di cottura è in funzione e si avvia la modalità pirolisi, la zona di cottura si spegne. Il livello di potenza sul display della zona di cottura interessata scompare e sul display della zona di cottura posteriore sinistra si accende *P*, mentre sul display della zona di cottura posteriore destra si accende *Y*.

Se richiesto, l'indicazione del calore residuo può alternarsi sui display della zona di cottura con l'informazione sulla modalità pirolisi (v. capitolo "Uso", voce "Indicazione calore residuo").

- Ruotare la manopola zone cottura su **0** oppure interrompere la modalità pirolisi (v. le istruzioni d'uso e di montaggio del forno).

Manutenzione e pulizia

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

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

Spegnere il piano di cottura.

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

 Danni materiali a causa dell'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 di cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Far raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo.

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

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 detersive;
- detersivi contenenti solventi;
- detersivo per lavastoviglie;
- spray per griglie e forni;
- detersivi per vetro;
- spazzole dure abrasive;
- spugne;
- gomme cancella-sporco.

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.

Cosa fare se ...?

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

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

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Nell'indicatore di una zona di cottura lampeggia il simbolo U alternato al livello di potenza impostato o a R.	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 ■ Usare le stoviglie di cottura indicate per il piano cottura (v. capitolo "Stoviglie di cottura").
La manopola non è su 0, per la zona cottura è impostato un livello di potenza. La zona di cottura non riscalda. Sul display della zona di cottura lampeggia D alternato a E.	L'erogazione elettrica è stata interrotta durante il funzionamento. La zona di cottura è accesa da più di 3 minuti senza che sia stato appoggiato un recipiente di cottura. La durata di funzionamento di una zona cottura è stata superata. ■ Ruotare la manopola su 0. La zona di cottura può essere messa di nuovo in funzione.
Dopo aver acceso una zona di cottura, sul display delle zone di cottura appare per alcuni secondi L davanti a sinistra e L davanti a destra.	Il blocco accensione è attivo. ■ Disattivare il blocco accensione (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Blocco accensione").

Anomalia	Causa e intervento
<p>Dopo aver acceso una zona di cottura, sul display delle zone di cottura appare per alcuni secondi <i>d</i> davanti a sinistra e <i>E</i> davanti a destra. Le zone di cottura non si riscaldano.</p>	<p>La modalità dimostrazione è attiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore sinistra verso sinistra e mantenerla così. ■ Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore destra due volte brevemente verso sinistra e poi verso sinistra fino a quando sul display della zona di cottura appare 0000.
<p>In una zona di cottura lampeggia <i>F</i>.</p>	<p>La manopola è stata ruotata verso destra o sinistra per più di 30 secondi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola su 0. Se la segnalazione di guasto non si spegne, si tratta di un guasto tecnico. Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>Sui display delle zone di cottura viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</p>	<p>È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Cosa fare se ...?

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".
La funzione Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".

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. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
<p>Le zone di cottura non si riscaldano.</p>	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati). <hr/> <p>Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola su 0. ■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica: <ul style="list-style-type: none"> – disinserendo la/le sicurezza/e o rimuovendo completamente il/i fusibile/i, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto (salvavita). ■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
<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>

Accessori su richiesta

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

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

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

Recipienti di cottura

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

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

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

Straccio in microfibre

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

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.

Installazione

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.

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

 Danni causati da oggetti caduti.

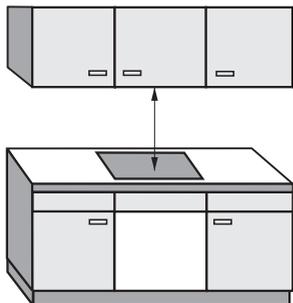
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano di cottura.

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

- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ Dopo l'incasso del piano di cottura il cavo di alimentazione elettrica non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 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 minima sotto il piano di cottura

Per garantire la corretta ventilazione del piano di cottura, sotto il piano cottura è necessario mantenere una distanza minima dal forno.

La distanza minima dal bordo inferiore del piano di cottura fino al bordo superiore del **forno** deve essere di **15 mm**.

Installazione

Distanza di sicurezza posteriore/laterale

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

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

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

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

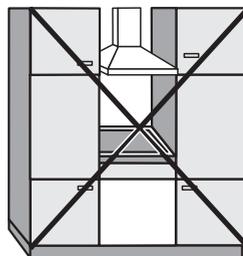
50 mm

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

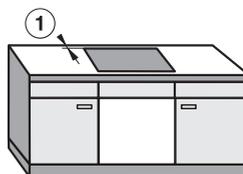
50 mm

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

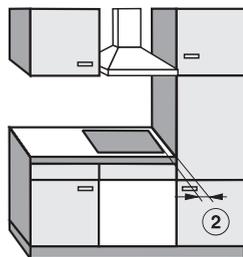
50 mm



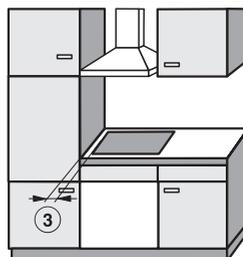
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Distanza di sicurezza dal rivestimento 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.

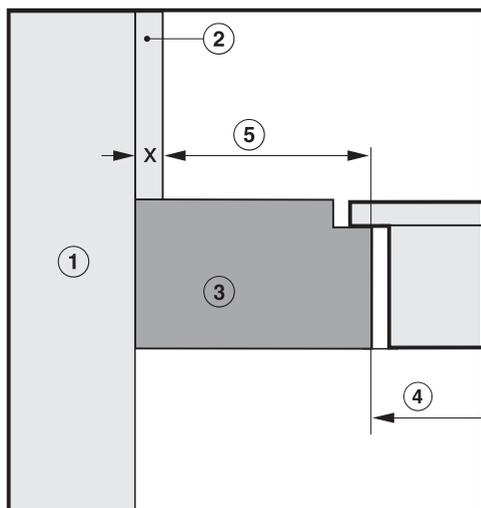
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

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.

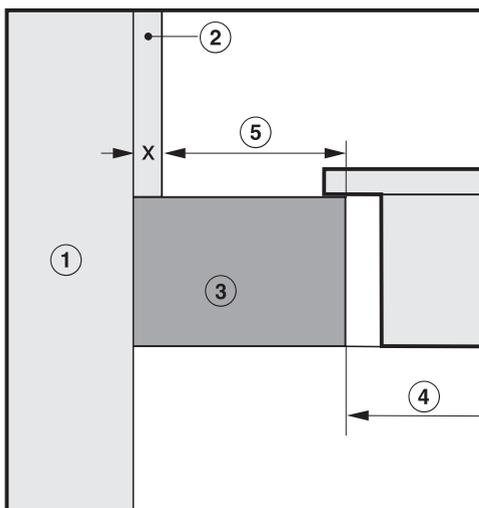
Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Incasso a filo



Incasso rialzato

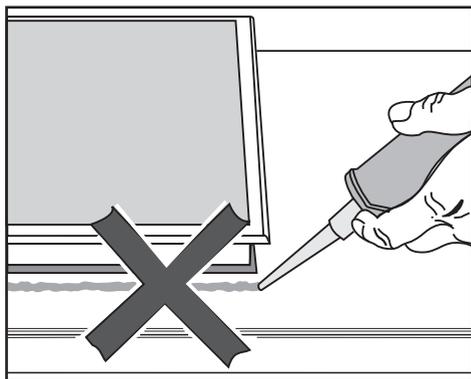


- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
non infiammabili 50 mm - misura x

Installazione

Indicazioni relative all'incasso

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.

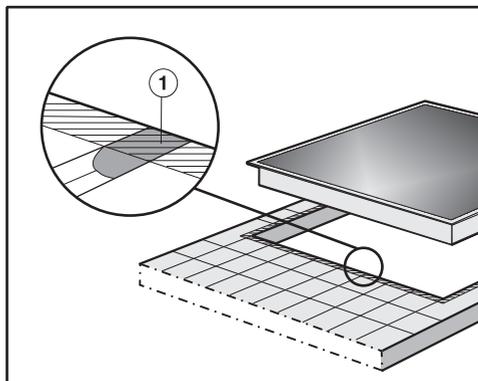
La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

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.

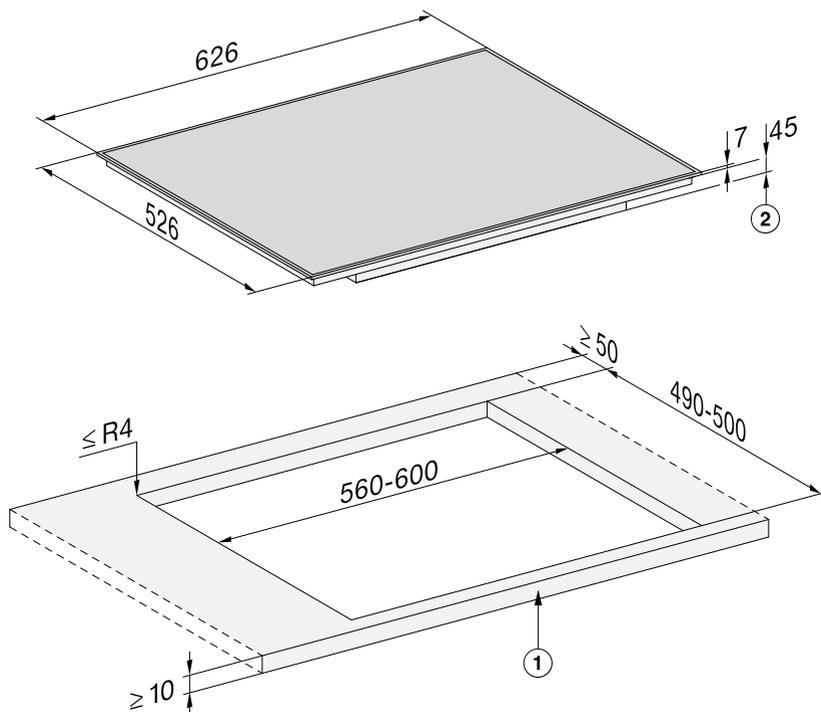
Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e lo spazio trattenuto 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.

Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.



① Parte anteriore

② Altezza del piano cottura

Installazione

Incasso

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

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

- Incollare il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura.
- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso, attraverso l'apertura di incasso del piano di lavoro.
- 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 di 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.

- Collegare la scatola di giunzione nella parte terminale del cavo di collegamento alla boccola di collegamento della cucina elettrica.

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

- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Allacciamento elettrico



Danni causati da allacciamento errato.

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

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

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

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

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

Collegamento

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

Installazione

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Differenziale di sicurezza

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

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7005
Numero di zone e/o aree di cottura	
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 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. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	193,6 Wh/kg

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KM 7005

it-CH

M.-Nr. 11 188 860 / 03