

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piani cottura a induzione



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

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	6	Incassare il piano cottura rialzato- con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato.....	41
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	15	Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato con funzio- namento a evacuazione e a ricir- colo guidato.....	41
Installazione	17	Inserire il piano cottura rialzato con funzionamento a evacuazio- ne e a ricircolo guidato.....	41
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	17	Montare il piano cottura rialzato- con Plug & Play	42
Ulteriori indicazioni sulla sicu- rezza per il funzionamento a evacuazione	18	Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato con Plug & Play	42
Ulteriori indicazioni sulla sicu- rezza per la modalità Plug & Play	19	Inserire il piano cottura rialzato con Plug & Play.....	43
Ulteriori indicazioni sulla sicu- rezza per il montaggio rialzato....	21	Incassare il piano cottura a filocon funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato	43
Ulteriori indicazioni sulla sicu- rezza per il montaggio a filo	21	Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo con funziona- mento a evacuazione e a ricirco- lo guidato	43
Distanze di sicurezza	22	Inserire a filo il piano cottura con funzionamento a evacuazio- ne e a ricircolo guidato.....	44
Modalità di funzionamento	25	Incassare a filo il piano cotturacon Plug & Play	45
Esempi di incasso.....	26	Predisporre il piano di lavoro con Plug & Play per il montag- gio a filo.....	45
Misure adattatore Plug & Play	28	Inserire a filo il piano cottura con Plug & Play	45
Misure per l'incasso a semifilo	29		
KMDA 5649 FR	29		
KMDA 5649 FL, KM- DA 5649 FL MattFinish.....	30		
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato	31		
Modalità Plug&Play.....	33		
Misure per l'incasso a filo.....	35		
KMDA 5649 FL, KM- DA 5649 FL MattFinish.....	35		
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato	37		
Modalità Plug&Play.....	38		
Allacciamento al contatto finestra, se necessario	39		

Intaglio della parete posteriore senza sagoma di foratura.....	48	Funzioni speciali	59
Praticare un intaglio nel pannello posteriore per il montaggio rialzato e una distanza di incasso (verticale) tra la parte superiore dell'apparecchio e il punto più basso dell'adattatore		Riconoscimento permanente della pentola	59
Plug & Play di 200 mm	48	Rilevamento dimensioni pentola	59
Praticare un intaglio nel pannello posteriore per il montaggio a filo e una distanza di incasso (verticale) tra la parte superiore dell'apparecchio e il punto più basso dell'adattatore		Area di cottura Flex	59
Plug & Play di 200 mm	49	Livelli di potenza del piano cottura.....	59
Allacciamento elettrico.....	50	Booster del piano cottura.....	59
Presentazione del prodotto	52	Stop & Go	59
Il piano cottura.....	52	Dispositivo automatico di inizio cottura.....	59
Dotazione	53	Timer	59
Contenuto della fornitura.....	53	Blocco messa in funzione	60
Accessori acquistabili	54	Dispositivo di blocco.....	60
Comandi e spie.....	55	Recall.....	60
Dati delle zone di cottura	57	Tenere in caldo	60
Power Management.....	58	Protezione per la pulizia	60
Norme operative.....	58	Con@ctivity	60
Componenti	59	Funzionamento a ricircolo guidato.....	60
Filtro antigrasso.....	59	Modalità Plug & Play	60
Filtro antiodori	59	Livelli di potenza dell'aspiratore..	60
		Booster dell'aspiratore.....	61
		Funzionamento supplementare..	61
		Contatore ore di esercizio	61
		Impostazioni.....	61
		Modalità Fiera	61
		Indicazione tempo residuo.....	61
		Spegnimento di sicurezza	61
		Protezione antisurriscaldamento	62
		Versione del software	62
		Messa in funzione.....	63
		Rimuovere l'imballaggio del piano cottura	63
		Pulire il piano cottura per la prima volta.....	63
		Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta.....	63
		Mettere in funzione l'aspiratore per la prima volta.....	63
		Uso.....	64
		Indicazioni sulla sicurezza per l'uso.	64

Indice

Accendere il piano cottura	64	Dispositivo di blocco	69
Posizionare le stoviglie di cottura....	64	Attivare il dispositivo di blocco...	69
Collegare/scollegare manualmente le zone di cottura Flex	65	Disattivare il dispositivo di blocco	70
Livelli di potenza del piano cottura .	65	Attivare la funzione Recall.....	70
Impostare il livello di potenza	65	Attivare/disattivare Tenere in caldo .	70
Impostare il livello di potenza –		Protezione per la pulizia	70
Livelli intermedi	65	Attivare la protezione per la pulizia	70
Modificare il livello di potenza ...	66	Disattivare la protezione per la pulizia	70
Booster	66	Aspiratore	70
Attivazione del Booster	66	Impostare manualmente il livello di potenza della cappa aspirante	70
Disattivazione del Booster	66	Spegnere manualmente l'aspiratore	71
Attivare/disattivare Stop&Go	66	Attivazione del Booster	71
Potenza assorbita	66	Disattivazione del Booster	71
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	66	Disattivare temporaneamente Con@ctivity	71
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura	67	Funzionamento supplementare..	71
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	67	Attivare/disattivare la modalità Fiera.....	72
Timer	67	Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura	73
Impostare la durata	67	Informazioni utili	75
Impostare il timer.....	67	Il piano cottura.....	75
Modificare il timer.....	68	Funzionamento dei piani cottura a induzione	75
Cancellare il timer	68	Rumori.....	75
Impostare il tempo di spegnimento	68	Stoviglie di cottura	75
Modificare l'ora di spegnimento di un processo di cottura	68	L'aspiratore	77
Cancellare l'ora di spegnimento di un processo di cottura	68	Funzionamento dell'aspiratore....	77
Impostare l'ora di spegnimento per ulteriori processi di cottura..	69	Consigli sulla fuoriuscita dell'aria	77
Visualizzare l'ora di spegnimento di un processo di cottura	69	Modifica delle impostazioni	79
Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo	69	Visualizzare la versione del software.....	82
Blocco messa in funzione	69	Pulizia e cura	83
Attivare il blocco messa in funzione	69	Superfici	83
Disattivare il blocco messa in funzione	69		

Pulire il piano cottura in vetroceramica: KMDA 5649 FR, KM-DA 5649 FL.....	83	Filtro antiodori (solo con funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play)	88
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	83	Sostituire il filtro antiodori (solo con funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play) ..	88
Intervalli di pulizia	84	Ripristinare il contatore delle ore di funzionamento del filtro antiodori (solo per funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play)	89
Pulire le superfici in vetroceramica	84	Pulire la vaschetta di raccolta aspiratore.....	89
Detersivi non idonei.....	84	Pulire il vano interno dell'involucro dell'aspiratore	89
Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish: KM-DA 5649 FL MattFinish	84	Risoluzione dei problemi	90
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	85	Segnalazioni sulle spie/sul display ..	90
Intervalli di pulizia	85	Comportamento inaspettato.....	91
Pulire le superfici in vetroceramica MattFinish	86	Risultato non soddisfacente.....	92
Detersivi non idonei.....	86	Problemi generali o anomalie tecniche.....	93
Componenti lavabili in lavastoviglie	86	Assistenza tecnica	95
Griglia di copertura.....	87	Contatti in caso di guasti	95
Estrarre la griglia di copertura	87	Targhetta dati.....	95
Pulire a mano la griglia di copertura.....	87	Garanzia.....	95
Lavare la griglia di copertura in lavastoviglie	87	Dati tecnici	96
Filtro antigrasso	87	Schede tecniche dei prodotti	96
Estrarre i filtri antigrasso.....	87	Diritti d'autore e licenze	97
Pulire il filtro antigrasso a mano.	87		
Lavare i filtri antigrasso in lavastoviglie	88		
Sistemare in sede il filtro antigrasso	88		
Sostituire i filtri antigrasso.....	88		
Azzerare il contatore delle ore di esercizio del filtro antigrasso.....	88		

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a eventuali altri utenti.

Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato a uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'uso all'aperto.
- ▶ Utilizzare il piano cottura esclusivamente in modo convenzionale, per la cottura o per tenere in caldo gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.

Bambini in casa

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli 8 anni) possono utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dal piano cottura finché non si è completamente raffreddato, così da escludere il pericolo di ustioni.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano cottura. I bambini potrebbero salire sul piano cottura.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.
- ▶ Servirsi della funzione di blocco messa in funzione per impedire che i bambini possano accendere il piano cottura da soli. Quando si utilizza il piano cottura, attivare il blocco, affinché i bambini non possano modificare le impostazioni (selezionate).

Sicurezza tecnica

- ▶ Interventi di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di installazione e manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ 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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

► La sicurezza elettrica del piano cottura è garantita solo se è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il piano cottura non si danneggi.

Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare il piano cottura alla corrente elettrica in questo modo.

► Per il corretto funzionamento, usare il piano cottura a installazione ultimata.

► Non installare e utilizzare questo piano cottura in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).

► L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del piano cottura.

Non aprire mai l'involucro del piano cottura.

► Il diritto alla garanzia decade se il piano cottura non viene riparato da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

► In caso di sostituzione di componenti difettosi rilevanti per la sicurezza, Miele garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza solo per i pezzi di ricambio originali.

► Il piano cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un telecomando.

► Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).

► Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale unicamente da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

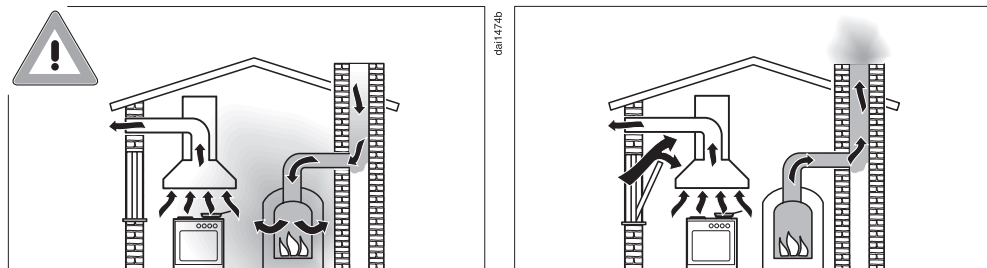
► Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare il piano cottura dalla rete elettrica. Per accertarsi che l'apparecchio sia staccato

- 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. Afferrare la spina e non tirare il cavo di alimentazione.

► Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. Rivolgersi a personale qualificato oppure all'assistenza tecnica Miele.

► Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale del mobile mentre si utilizza il piano cottura. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando gli indicatori del calore residuo si sono spenti.

Funzionamento contemporaneo con un fuoco alimentato dall'aria ambiente



Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

 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!

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 spaziacamino competente.

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

Uso corretto

- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Solo quando gli indicatori del calore residuo sono spenti non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il piano cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente i processi di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ 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 il piano cottura. Se è presente un cestino portapossate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai le stoviglie di cottura senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto e acceso inavvertitamente o se è ancora caldo, il materiale della copertura può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano cottura ad esempio con coperchi, canovacci o pellicola protettiva.
- ▶ Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Altri materiali possono fondersi o incendiarsi. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnere sempre la zona di cottura dopo l'uso.
- ▶ È possibile bruciarsi a causa del piano cottura molto caldo. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora sul piano cottura caldo. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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 nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione non venga a contatto con il piano cottura molto caldo. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Sale, zucchero o granelli di sabbia derivanti ad es. dalla pulizia della verdura possono provocare dei graffi se vanno a finire sotto il fondo delle stoviglie. Accertarsi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano pulite, prima del posizionamento.
- ▶ Gli oggetti che possono cadere (anche oggetti leggeri come la saliera) possono provocare crepe o fratture nella superficie in vetroceramica. Accertarsi che non cada nessun oggetto sulla superficie in vetroceramica.
- ▶ Oggetti molto caldi sui tasti sensore e sui display possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensore e sui display.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o pellicola in alluminio e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica e/o alle stoviglie di cottura. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio.
- ▶ Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per 1 minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze del piano cottura in funzione si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbi rivolgersi al produttore dello stimolatore cardiaco o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento degli oggetti magnetici. Carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici ecc. non devono essere disposti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso.
- ▶ Gli oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, assicurarsi 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 fessure di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Se le stoviglie di cottura si trovano sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare solo in parte, i manici possono diventare molto caldi in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie di cottura centralmente sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare.
- ▶ I depositi di grasso e sporco pregiudicano il funzionamento dell'aspiratore.
Non utilizzare mai l'aspiratore senza filtro antigrasso per garantire la pulizia delle fume 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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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 a induzione per stoviglie di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

Pulizia e cura

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).
- ▶ I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco. Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

Accessori

- ▶ Si consiglia di utilizzare accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto possono decadere.
- ▶ I ricambi originali Miele vengono conservati per almeno 10 anni e fino a 15 anni dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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

Consigli per risparmiare energia durante l'utilizzo dell'aspiratore

- Garantire una buona aerazione della cucina durante la cottura. Se non circola aria a sufficienza quando si utilizza il funzionamento a evacuazione, l'aspiratore non funziona in modo efficiente e diventa più rumoroso.
- Cuocere al livello di cottura più basso possibile. Una minor quantità di fuma- ne comporta un basso livello di po- tenza dell'aspiratore e, di conseguen- za, anche minori consumi energetici.
- Controllare sull'aspiratore il livello di potenza selezionato. Nella maggior parte dei casi è sufficiente un livello di potenza basso. Utilizzare il livello di Booster solo se necessario.
- In caso di fuma- ne intense impostare subito un livello di funzionamento al- to. È più efficace che cercare di aspi- rare le fuma- ne già diffuse in cucina fa- cendo funzionare a lungo l'aspiratore.
- Spegnerne l'aspiratore dopo la cottura.
- Pulire o sostituire i filtri a intervalli rego- lari. Filtri molto sporchi diminuisco- no la potenza, aumentano il pericolo di incendio e rappresentano un rischio dal punto di vista dell'igiene.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto.

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 vec-

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

chio apparecchio non viene prelevato,
accertarsi che non costituisca una fonte
di pericolo per i bambini.

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 **Danni causati da montaggio errato.**

Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

 **Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.**

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

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

 **Danni causati da oggetti caduti.**

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

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

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

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

► Il piano cottura non può essere montato sopra apparecchi per il freddo, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

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

► Accanto a questo piano cottura non è possibile montare un piano cottura a gas.

► Accertarsi che dopo l'incasso del piano cottura non sia possibile toccare il cavo di alimentazione.

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

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

Installazione

► Per il montaggio si devono rimuovere le traverse che si trovano davanti all'area superiore della parete posteriore del mobile.

► 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.

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

► Altezza minima dello zoccolo con:

- Funzionamento a evacuazione: non è necessaria un'altezza minima dello zoccolo
- Funzionamento a ricircolo guidato: 100 mm
- Modalità Plug & Play: 25 mm

► 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).

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

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il funzionamento a evacuazione

► 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.

► Per la conduttura di sfiato si dovranno usare esclusivamente tubi o flessibili di materiale non infiammabile, disponibili presso il concessionario o il servizio assistenza Miele.

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per la modalità Plug & Play

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 _(dal 1995)
Parete solida (mattoni forati, blocchi di cemento pomice o materiali con porosità simile o con alto livello di perforazione)	$\geq 30 \text{ cm}$	0,5
Parete in legno massello (ad es. case di legno/prefabbricati). Telaio in legno o parete in pannelli di legno con riempimento isolante	—	0,4
Casa passiva (KfW 55, 40, 40 Plus)	—	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.

► La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm^2 .

Se si desidera utilizzare griglie di ventilazione nelle aperture di aerazione e sfiato, l'apertura deve essere superiore a 425 cm^2 . Il passaggio libero di 425 cm^2 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.

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

► Per incassare il piano cottura è necessaria una sagoma.

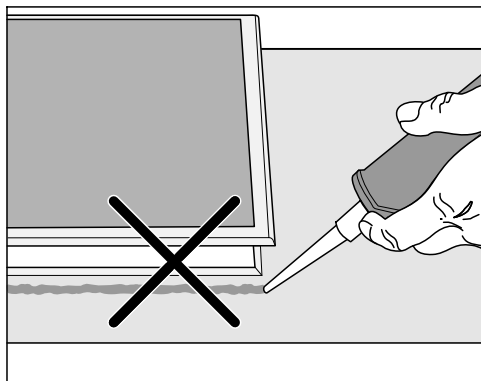
Installazione

 Pericolo di danneggiamenti a causa delle fumaie sull'apparecchio per il freddo.

Le fumaie provenienti dal piano cottura dietro l'apparecchio per il freddo possono danneggiare l'apparecchio per il freddo.

Non è consentito installare apparecchi che scarichino aria o fumaie direttamente dietro l'apparecchio per il freddo. Prevedere un flusso d'aria separato o installare una parete divisoria tra gli apparecchi.

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato

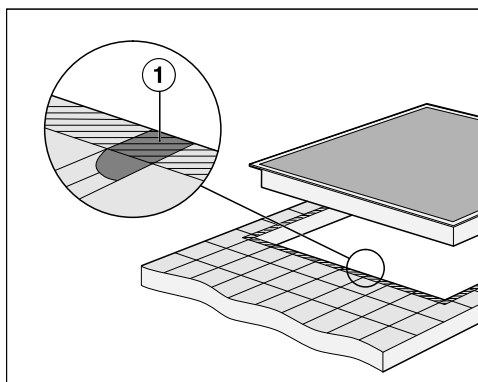


⚠ Danni causati da montaggio errato.

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

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

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



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

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠ Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

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

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente un mastice per fessure in silicone adatto a questo tipo di materiale e resistente alle alte temperature (almeno 160 °C). Attenersi alle istruzioni del produttore.

Installazione

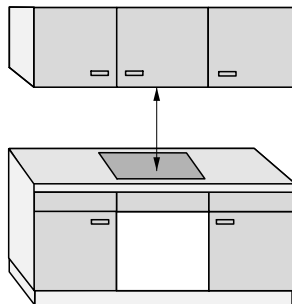
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'apertura nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", voce "Dimensioni incasso" per l'incasso a filo) in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore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

► Un piano cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

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

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Tra il piano cottura e una cappa aspirante posta al di sopra dell'apparecchio è necessario:

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

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

Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

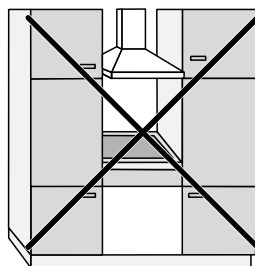
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

e

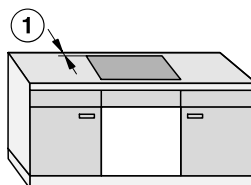
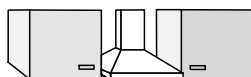
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

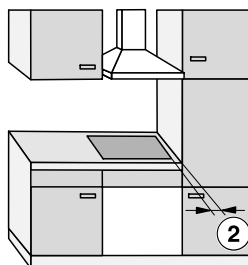
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



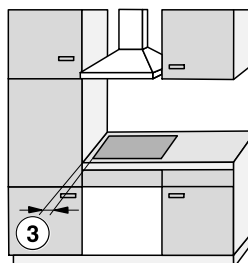
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

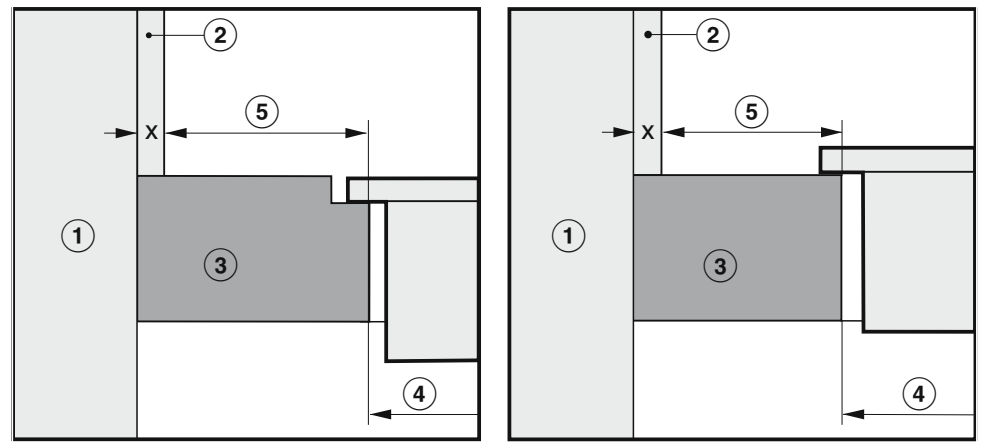
Installazione

Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

Incasso a filo

Incasso rialzato



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

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

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

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

Modalità di funzionamento

Tutte le modalità elencate nella tabella sono consentite con tutti i KMDA delle presenti istruzioni d'uso.

A seconda della modalità e della situazione di incasso possono essere necessari altri accessori e una modifica delle impostazioni di serie.

Modalità	Altri accessori	Modificare le impostazioni di serie
Funzionamento a evacuazione	✓	✓
Funzionamento a ricircolo guidato	✓	●
Modalità Plug & Play	●	●

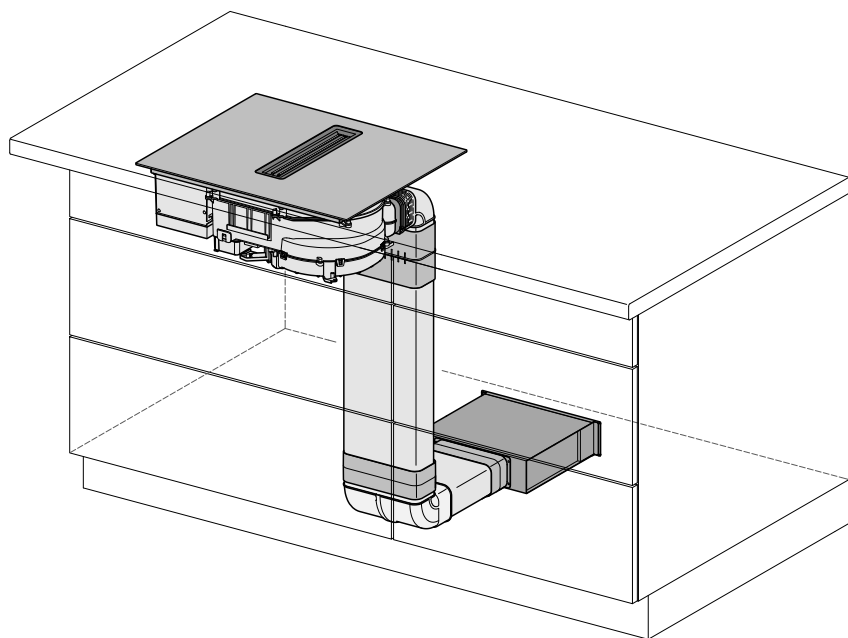
✓ Necessario

● Non necessario

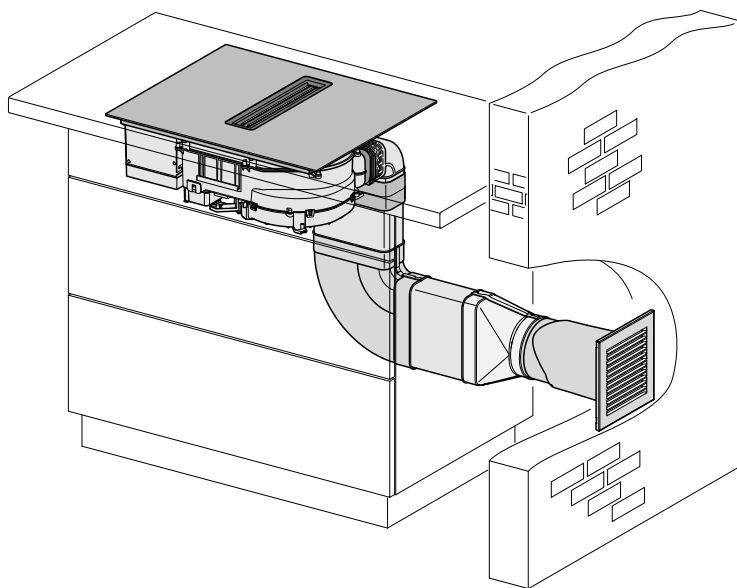
Installazione

Esempi di incasso

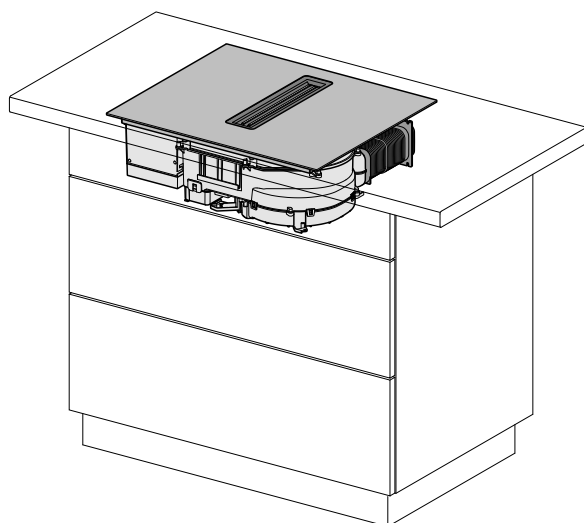
Funzionamento a ricircolo guidato



Funzionamento a evacuazione

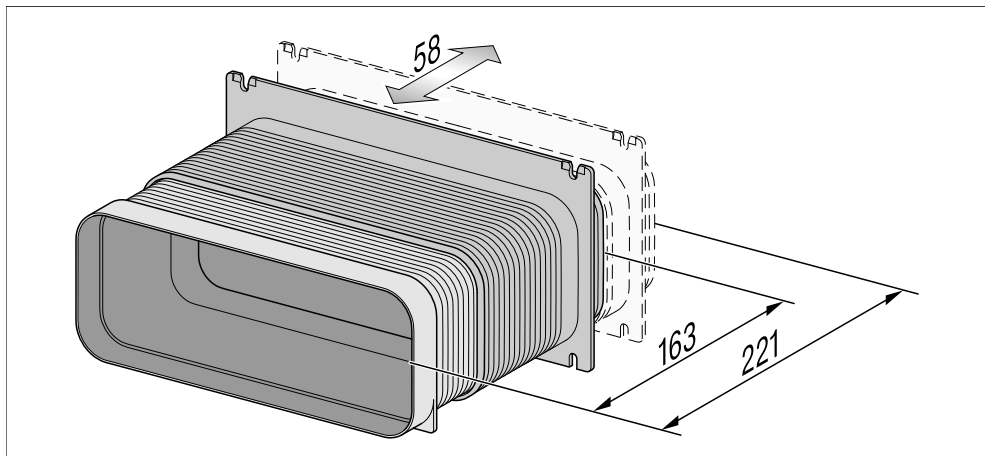


Modalità Plug & Play



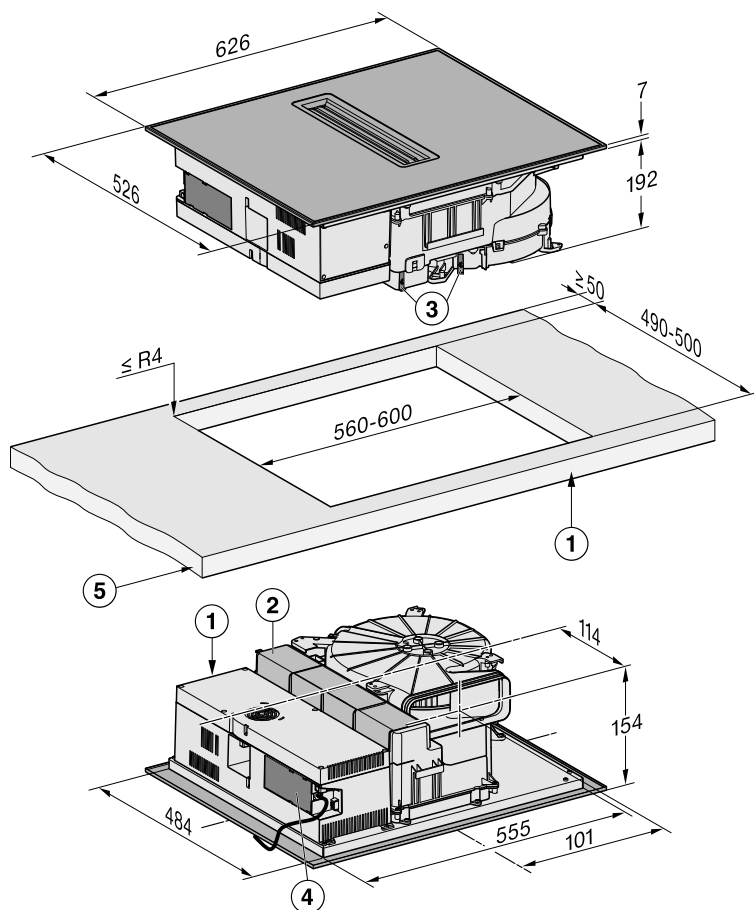
Installazione

Misure adattatore Plug & Play



Misure per l'incasso a semifilo

KMDA 5649 FR

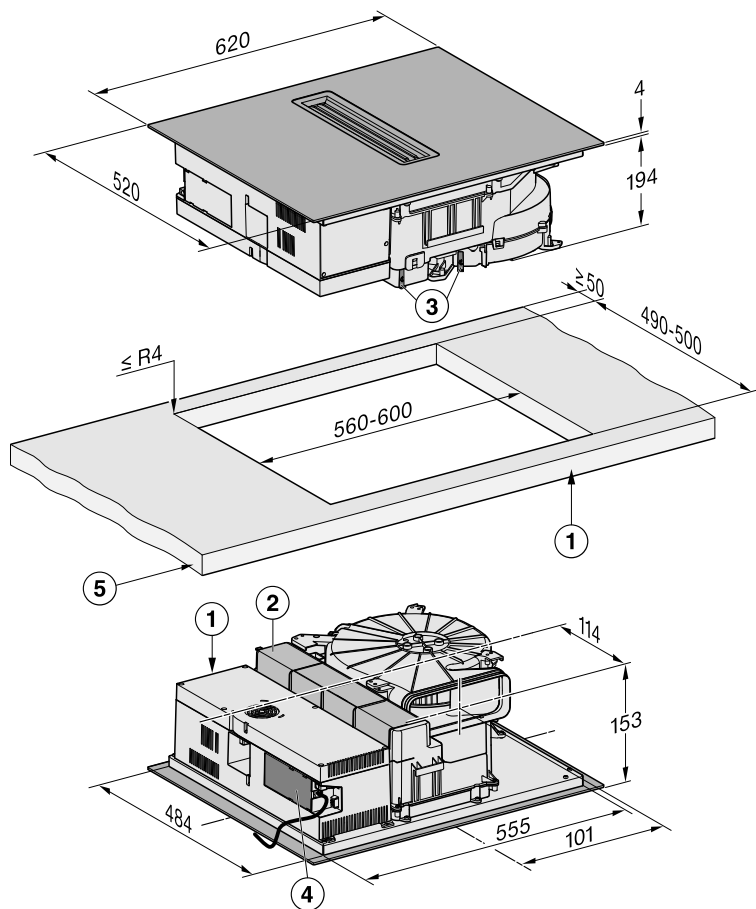


Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 = 1.080 mm
- ⑤ Spessore del piano di lavoro
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato: ≥ 10 mm
Modalità Plug&Play: da ≥ 10 mm a ≤ 40 mm

Installazione

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



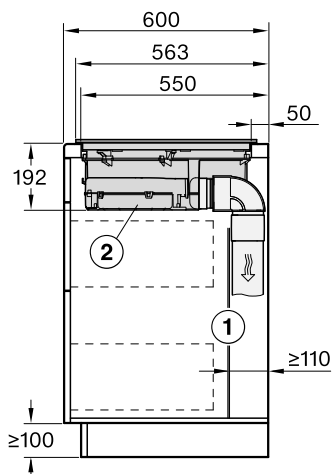
Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 = 1.080 mm
- ⑤ Spessore del piano di lavoro
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato: ≥ 10 mm
Modalità Plug&Play: da ≥ 10 mm a ≤ 40 mm

Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

Profondità piano di lavoro 600 mm

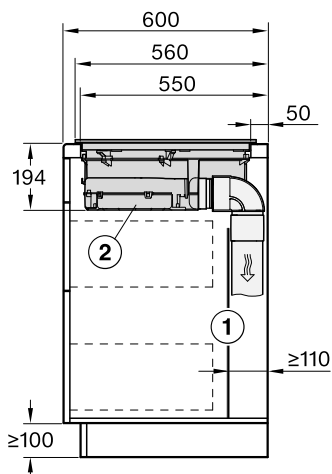
KMDA 5649 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



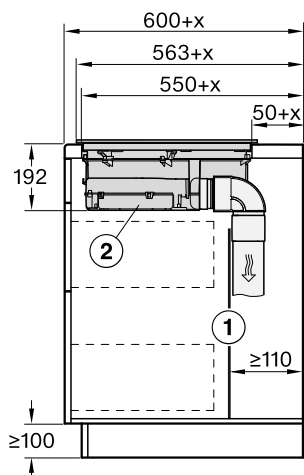
Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

Installazione

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

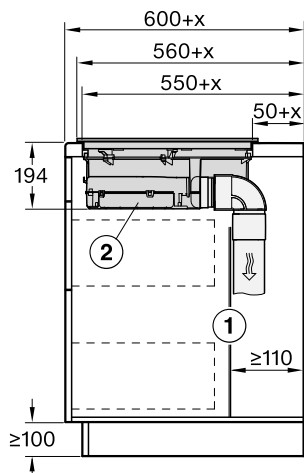
KMDA 5649 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



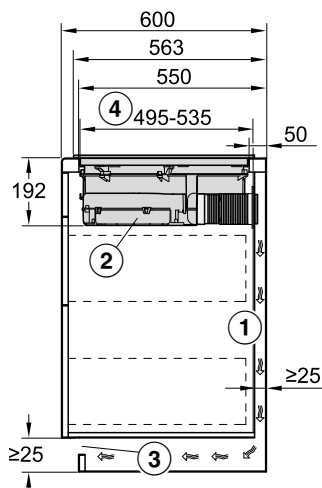
Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 lo sportellino/gli sportellini 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

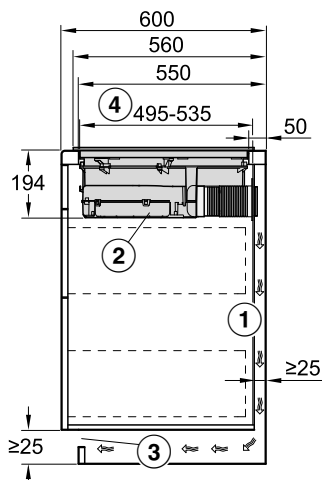
KMDA 5649 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Per il flusso dell'aria di sfiato tra la parete del mobile e una parete dell'ambiente o un mobile adiacente deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².
- ④ Distanza dalla parte anteriore della scatola inferiore all'estremità dell'adattatore Plug & Play

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



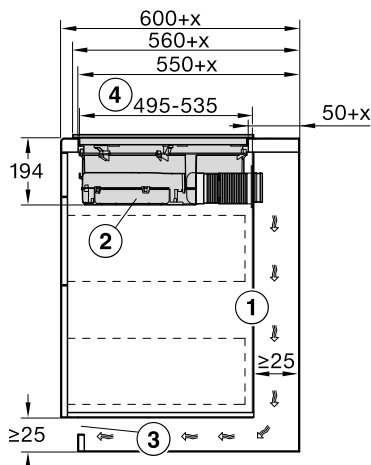
Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Per il flusso dell'aria di sfiato tra la parete del mobile e una parete dell'ambiente o un mobile adiacente deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².
- ④ Distanza dalla parte anteriore della scatola inferiore all'estremità dell'adattatore Plug & Play

Installazione

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Per il flusso dell'aria di sfiato tra la parete del mobile e una parete dell'ambiente o un mobile adiacente 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm^2 .
- ④ Distanza dalla parte anteriore della scatola inferiore all'estremità dell'adattatore Plug & Play

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

[illegible]

- 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 = 1.080 mm
- ⑤ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ⑥ Listello in legno 12 mm (nessun accessorio in dotazione)

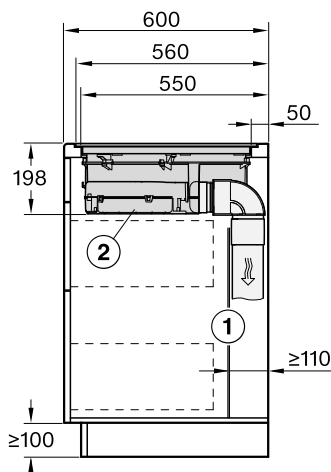
Installazione

- ⑦ Spessore del piano di lavoro
Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato: ≥ 10 mm
Modalità Plug&Play: da ≥ 10 mm a ≤ 40 mm

Funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

Profondità piano di lavoro 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

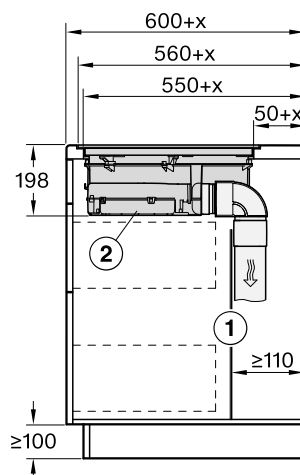


Tutte le misure sono indicate in mm.

- 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Tutte le misure sono indicate in mm.

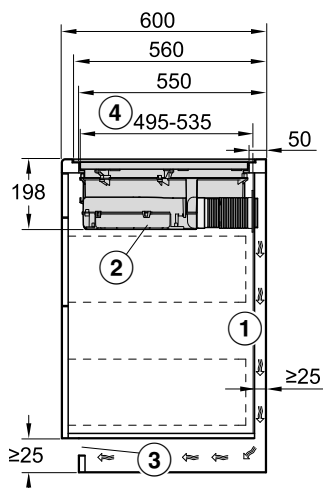
- ① La parete posteriore del corpo deve essere amovibile in caso di intervento dell'assistenza tecnica. Per la guida del canale di sfiato tra la parete posteriore del corpo e una parete della stanza o un mobile adiacenti deve essere mantenuta una distanza minima di 110 mm.
 - ② La vaschetta di raccolta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

Installazione

Modalità Plug&Play

Profondità piano di lavoro 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

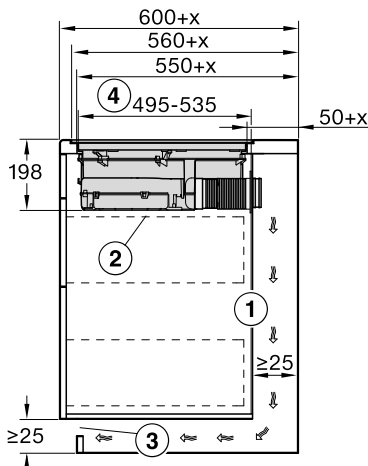


Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Per il flusso dell'aria di sfiato tra la parete del mobile e una parete dell'ambiente o un mobile adiacente deve essere mantenuta una distanza minima di 25 mm.
- ② La vaschetta di raccolta estraibile e lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
- ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².
- ④ Distanza dalla parte anteriore della scatola inferiore all'estremità dell'adattatore Plug & Play

Profondità piano di lavoro superiore a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Per il flusso dell'aria di sfiato tra la parete del mobile e una parete dell'ambiente o un mobile adiacente 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 lo sportellino/gli sportellini per la pulizia devono essere accessibili dopo l'incasso.
 - ③ La sezione dell'apertura di sfiato deve essere almeno di 425 cm².
 - ④ Distanza dalla parte anteriore della scatola inferiore all'estremità dell'adattatore Plug & Play
- x Misura relativa alla profondità del piano di lavoro superiore a 600 mm.

Allacciamento al contatto finestra, se necessario

⚠ L'allacciamento per il contatto finestra è percorso dalla tensione di rete.

Danni alle persone a causa di scosse elettriche.

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

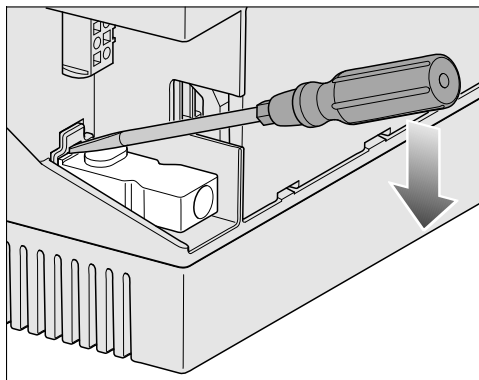
Il cavo di alimentazione del sistema di attivazione può essere allacciato solo da un elettricista qualificato.

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

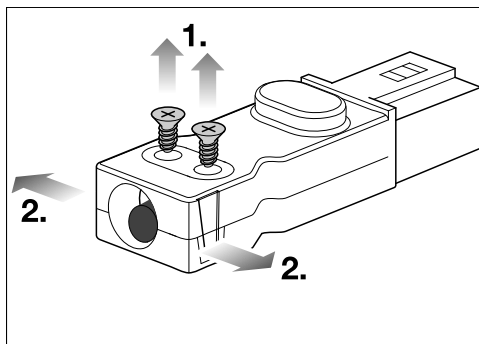
Il sistema di attivazione deve essere dotato di un contatto di chiusura a potenziale zero idoneo per 230 V, 1 A. Quando è acceso, l'aspiratore non è in funzione.

Utilizzare solo sistemi di attivazione radio testati e certificati 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 l'innesto ed estrarre la spina.

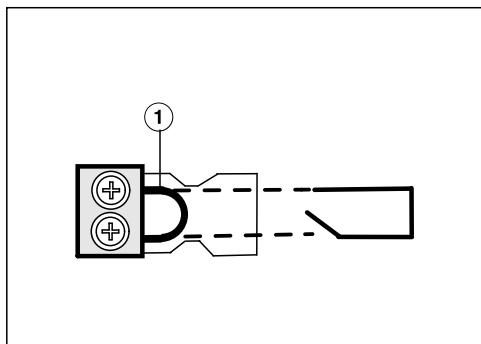


■ Svitare le viti ① del fermacavo e sbloccare l'involucro sui due lati ②.

■ Aprire l'involucro.

■ Togliere i tappi.

Installazione



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

Incassare il piano cottura rialzato con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

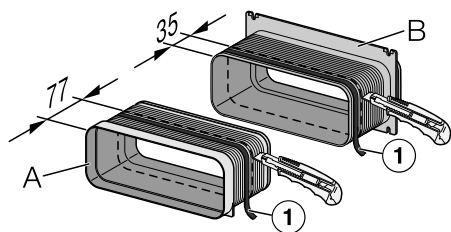
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piano di lavoro in legno: trattare le superfici di taglio 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.

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

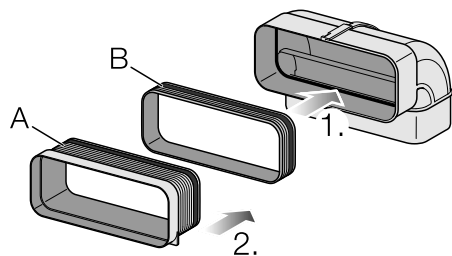
Inserire il piano cottura rialzato con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

- Incollare il nastro di guarnizione in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio al centro. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro, è possibile ritoccare con precauzione i raggi angolari ($\leq R4$) con un seghetto a balestra.

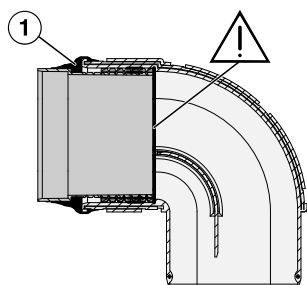


- Tagliare via 77 mm dalla parte posteriore dell'adattatore A e 35 mm dalla parte anteriore dell'adattatore B.
- Applicare del nastro di guarnizione (1) attorno all'estremità della parte anteriore dell'adattatore A e attorno alla parte tagliata dell'adattatore B.

Installazione



- 1. Inserire la parte tagliata dell'adattatore B nel canale dell'aria.
- 2. Inserire l'adattatore A nella parte tagliata dell'adattatore B.



- Applicare il nastro di guarnizione (①) attorno all'estremità del canale.
- Fissare il canale al piano cottura.
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

Montare il piano cottura rialzato con Plug & Play

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato con Plug & Play

- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Accorciare la sagoma di foratura nella parte superiore in base allo spessore del piano di lavoro. Posizionare la sagoma di foratura numero 2 verso l'alto sulla parete posteriore del mobile. Praticare un intaglio per l'adattatore Plug & Play seguendo la sagoma di foratura.

- Se la sagoma di foratura non è disponibile, consultare il capitolo “Installazione”, voce “Intaglio del pannello posteriore senza sagoma di foratura”.
- Piano di lavoro in legno:
trattare le superfici di taglio 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.

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

Inserire il piano cottura rialzato con Plug & Play

- Incollare il nastro di guarnizione 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 non poggi.

- Introdurre l'adattatore Plug & Play nel piano cottura e regolare la posizione dell'adattatore.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.
- Staccare la pellicola protettiva dal nastro adesivo all'estremità dell'adattatore Plug & Play.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio al centro. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro, è possibile ritoccare con precauzione i raggi angolari ($\leq R4$) con un seghetto a balestra.
- Allineare l'adattatore Plug & Play in modo da adattarlo al foro preesistente. Premere l'adattatore contro il pannello posteriore finché si incolla.
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

Incassare il piano cottura a filo con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati:
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.

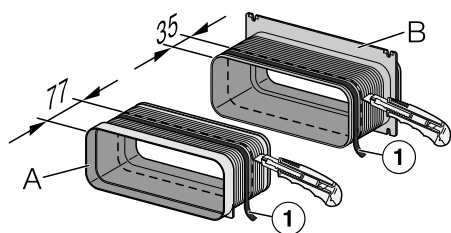
Installazione

Inserire a filo il piano cottura con funzionamento a evacuazione e a ricircolo guidato

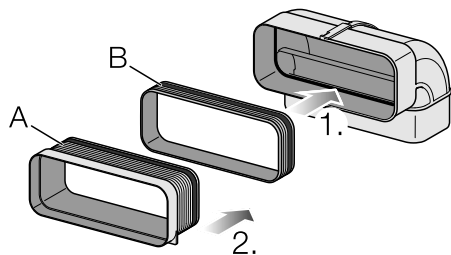
- Incollare il nastro di guarnizione in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.

La fessura tra la lastra in vetroceramica e il piano di lavoro è larga almeno 2 mm. La fessura è necessaria per sigillare il piano cottura.

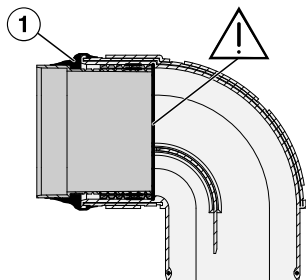
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.



- Tagliare via 77 mm dalla parte posteriore dell'adattatore A e 35 mm dalla parte anteriore dell'adattatore B.
- Applicare del nastro di guarnizione (①) attorno all'estremità della parte anteriore dell'adattatore A e attorno alla parte tagliata dell'adattatore B.



- 1. Inserire la parte tagliata dell'adattatore B nel canale dell'aria.
- 2. Inserire l'adattatore A nella parte tagliata dell'adattatore B.



- Applicare il nastro di guarnizione (①) attorno all'estremità del canale.
- Fissare il canale al piano cottura.
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C) nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro.

Incassare a filo il piano cottura con Plug & Play

Predisporre il piano di lavoro con Plug & Play per il montaggio a filo

- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Accorciare la sagoma di foratura nella parte superiore in base allo spessore del piano di lavoro. Posizionare la sagoma di foratura 1 verso l'alto sulla parete posteriore del mobile. Praticare un intaglio per l'adattatore Plug & Play seguendo la sagoma di foratura.
- Se la sagoma di foratura non è disponibile, consultare il capitolo "Installazione", voce "Intaglio del pannello posteriore senza sagoma di foratura".
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati:
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.

Inserire a filo il piano cottura con Plug & Play

- Incollare il nastro di guarnizione 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 non poggi.

- Introdurre l'adattatore Plug & Play nel piano cottura e regolare la posizione dell'adattatore.

Installazione

- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.
- Modalità Plug & Play: staccare la pellicola protettiva dal nastro adesivo all'estremità dell'adattatore Plug & Play.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.

La fessura tra la lastra in vetroceramica e il piano di lavoro deve essere larga almeno 2 mm. La fessura è necessaria per sigillare il piano cottura.

- Allineare l'adattatore Plug & Play in modo da adattarlo al foro preesistente. Premere l'adattatore contro il pannello posteriore finché si incolla.
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C) nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro.

Installare il condotto di sfiato

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

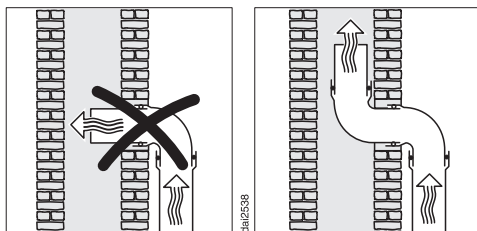
Leggere assolutamente il capitolo "Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze".

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

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

L'aspiratore è provvisto di un manicotto di sfiato con dimensioni di 222 x 88 mm.

- Per il condotto di sfiato utilizzare solamente tubi lisci o tubi di sfiato 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 il più corto e dritto possibile.
 - Utilizzare solo curve ad ampio raggio.
 - Non piegare, né comprimere in alcun punto il condotto di sfiato.
 - Accertarsi che tutti i raccordi siano stabili ed ermetici.



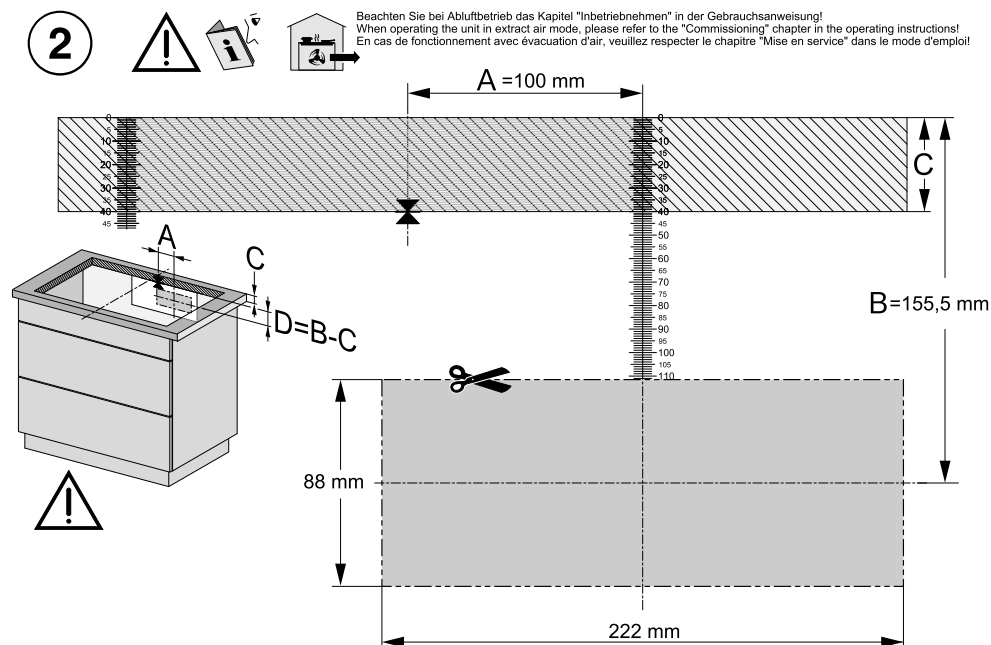
- Se l'aria di sfiato invece viene convogliata in un camino, rivolgere il tubo in direzione del flusso.
- Se il condotto di sfiato viene posato orizzontalmente, deve essere mantenuta una pendenza. In questo modo si evita che l'acqua di condensa rifluisca nella ventola.
- Se il condotto di sfiato viene 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

Intaglio della parete posteriore senza sagoma di foratura

Praticare un intaglio nel pannello posteriore per il montaggio rialzato e una distanza di incasso (verticale) tra la parte superiore dell'apparecchio e il punto più basso dell'adattatore Plug & Play di 200 mm

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



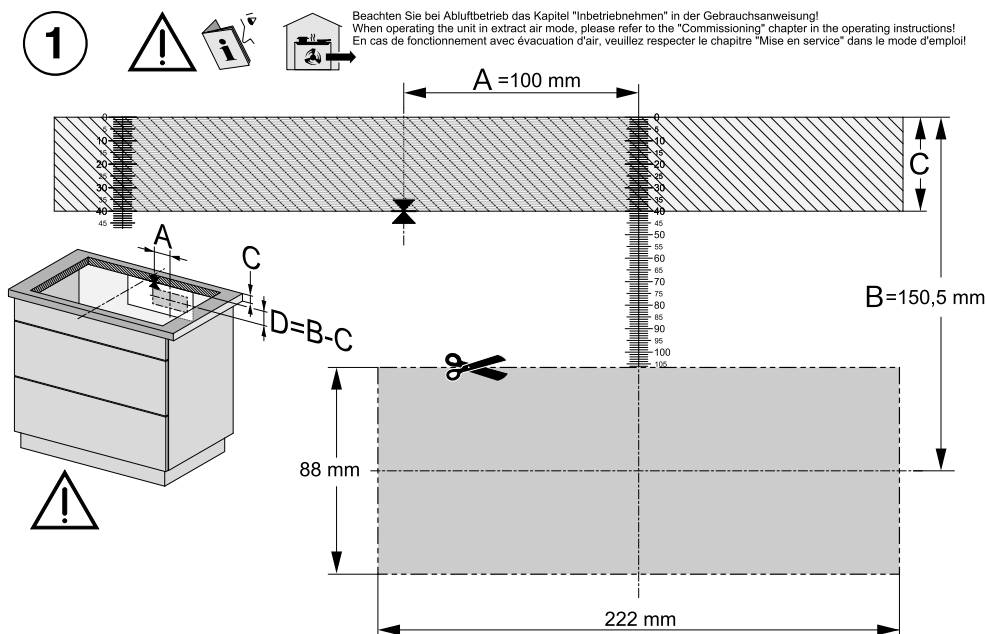
13116750

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

- Misurare lo spessore del piano di lavoro (C).
- Individuare il centro del lato lungo dell'intaglio.
- Segnare il punto dal centro che si trova a 100 mm (A) a destra.
- Segnare il punto (D) che si trova (B [155,5 mm] fino a C [spessore del piano di lavoro]) sotto l'estremità destra del tratto A.
- Segare un intaglio delle seguenti dimensioni intorno al punto: 222 x 88.
- Solo modalità Plug & Play: agganciare l'adattatore Plug & Play nella posizione 2.

Praticare un intaglio nel pannello posteriore per il montaggio a filo e una distanza di incasso (verticale) tra la parte superiore dell'apparecchio e il punto più basso dell'adattatore Plug & Play di 200 mm

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



13116750

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

- Misurare lo spessore del piano di lavoro (C).
- Individuare il centro del lato lungo dell'intaglio.
- Segnare il punto dal centro che si trova a 100 mm (A) a destra.
- Segnare il punto (D) che si trova (B [150,5 mm] fino a C [spessore del piano di lavoro]) sotto l'estremità destra del tratto A.
- Segare un intaglio delle seguenti dimensioni intorno al punto: 222 x 88.
- Solo modalità Plug & Play: agganciare l'adattatore Plug & Play nella posizione 1.

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 gli utenti.

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 (ad es. scossa elettrica).

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

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

La protezione dal tocco deve essere garantita a installazione ultimata.

Potenza complessiva

v. targhetta dati

Dati di allacciamento

I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete



Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Interruttore differenziale

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

Cavo di alimentazione

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

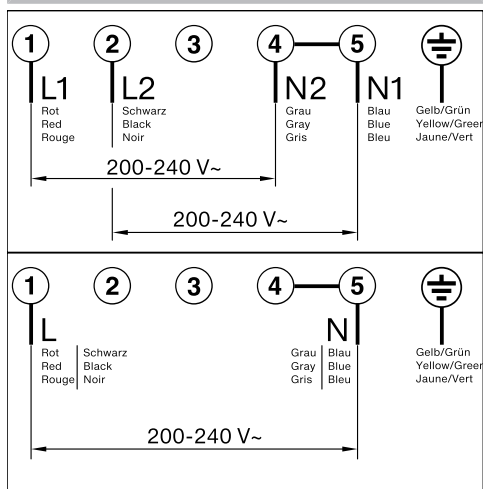
Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

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

Schema di allacciamento

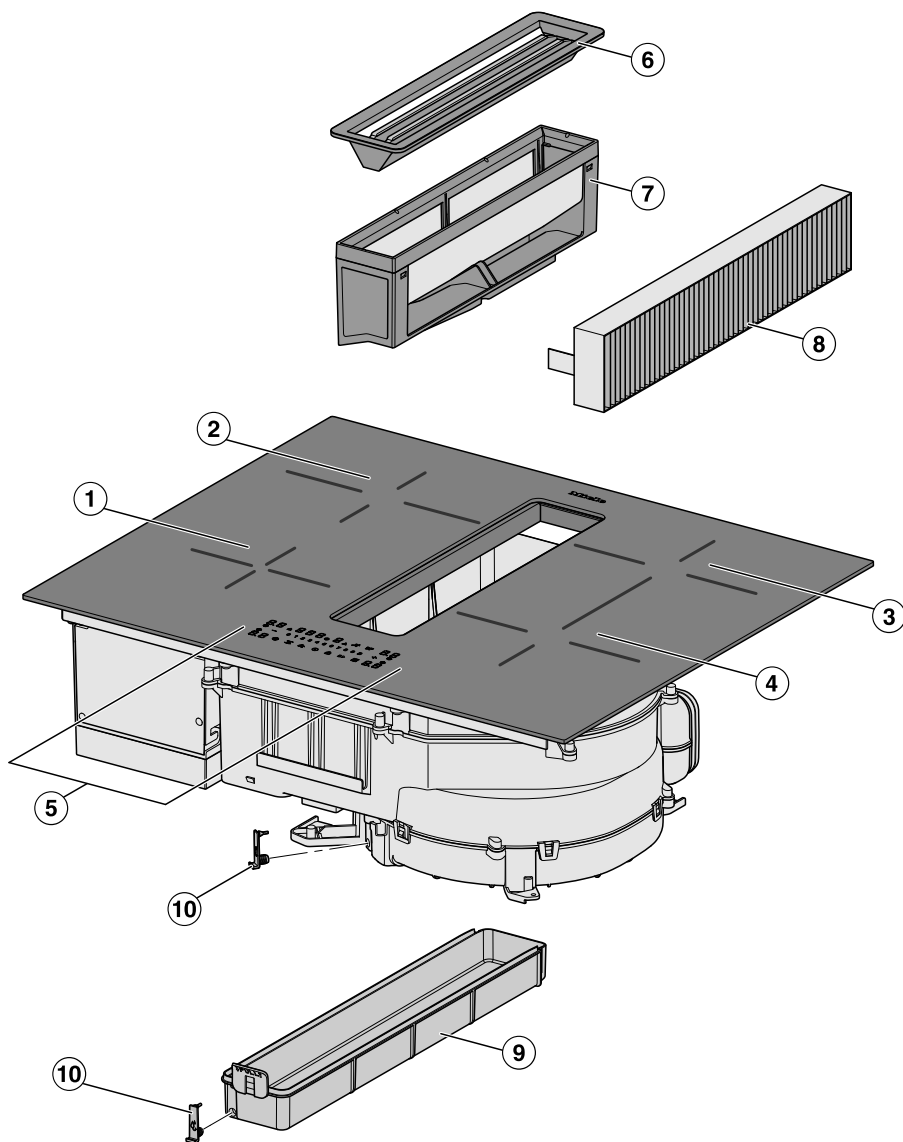
Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

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



Presentazione del prodotto

Il piano cottura



① Zona di cottura con Booster

② Zona di cottura con Booster

- 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 combinabile con la zona di cottura Flex ③ all'area di cottura Flex
- ⑤ Comandi e spie
- ⑥ Griglia di copertura
- ⑦ Filtro antigrasso
- ⑧ Filtro antiodori
Necessario solo per il funzionamento a ricircolo guidato o per la modalità Plug & Play
- ⑨ Vaschetta di raccolta estraibile
- ⑩ Apertura per la pulizia

Dotazione

La dotazione dipende dal modello.

Contenuto della fornitura

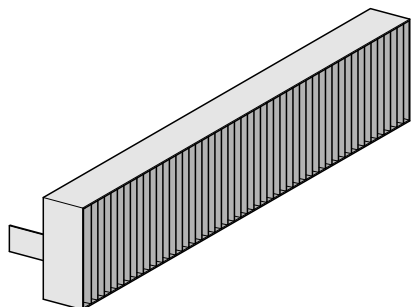
- Sagoma di foratura
- Filtro antiodori
- Adattatore Plug & Play
- Istruzioni d'uso e di montaggio
- Cavo di alimentazione
- Altri accessori (a seconda del modello)

Sagoma di foratura

Sagoma di foratura stampata su entrambi i lati per praticare l'intaglio per l'adattatore Plug & Play con una distanza di incasso (verticale) tra la parte superiore dell'apparecchio e il punto più basso dell'adattatore Plug & Play di 200 mm.

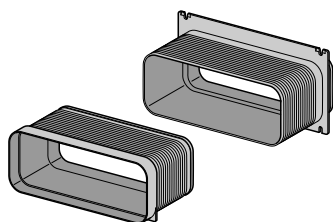
Presentazione del prodotto

Filtro antiodori



Il filtro antiodori DKF 37-P viene fornito in 1 esemplari con il KMDA.

Adattatore Plug & Play



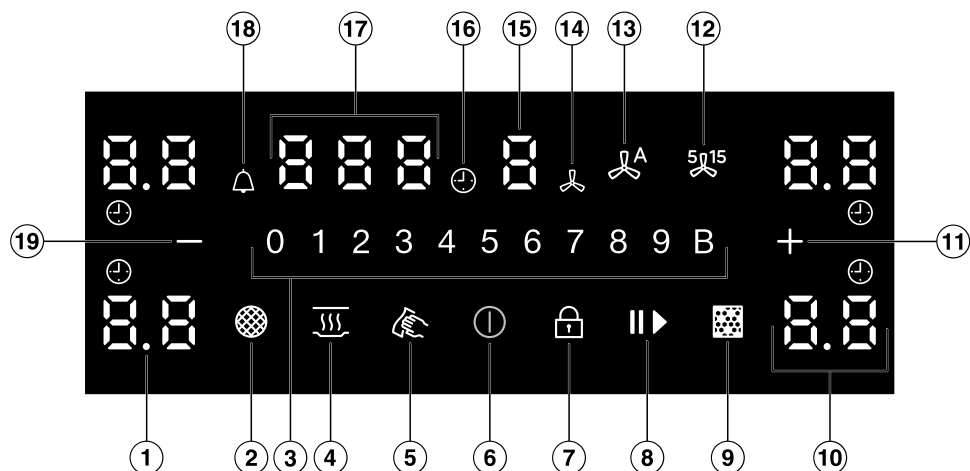
Accessori acquistabili

Nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso il rivenditore specializzato Miele sono disponibili prodotti appositamente progettati per il piano cottura, come ad es. stoviglie di cottura e detergenti.

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



Comandi e spie



- ① Separatore
Indicazione dei livelli intermedi per i livelli di potenza
- ② *Indicatore filtro antigrasso* 
Il filtro antigrasso deve essere pulito
- ③ Scala numerica
- Per impostare il livello di potenza
- Per impostare i tempi
- ④ Tasto *Tenere in caldo* 
Per attivare/disattivare la funzione speciale Tenere in caldo
- ⑤ Tasto *Protezione per la pulizia* 
Per bloccare i comandi e le spie per 20 secondi
- ⑥ Tasto *On/Off* 
- ⑦ Tasto *Blocco messa in funzione/Dispositivo di blocco* 
Per bloccare i comandi e le spie
- ⑧ Tasto *Stop&Go* 
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ⑨ *Indicatore filtro antiiodori* 
Il filtro o i filtri antiiodori devono essere sostituiti

Presentazione del prodotto

⑩ Indicatore delle zone di cottura

	Zona di cottura pronta per il funzionamento
da 1 a 9	Livello di potenza
	Calore residuo
	Dispositivo automatico di inizio cottura
	Stoviglie di cottura assenti o non adatte
	Booster
	Tenere in caldo

⑪ Tasto *Più* +

- Per modificare i livelli di potenza – Livelli intermedi
- Per adeguare le durate
- Per modificare le impostazioni

⑫ Tasto *Funzionamento supplementare di 5 o 15 minuti*

⑬ Tasto *Con@ctivity*

Per attivare/disattivare la funzione Con@ctivity dell'aspiratore integrato

⑭ *Aspiratore*

⑮ Indicatore aspiratore

	L'aspiratore è pronto per il funzionamento
da 1 a 3	Livello di potenza
	Booster attivato
	La funzione Con@ctivity dell'aspiratore integrato è attivata

⑯ *Spegnimento automatico*

Indica che è stata impostata un'ora di spegnimento per la/una zona di cottura.

⑰ Indicatore del timer

da 00 a 99	Tempo in minuti
	Blocco messa in funzione/dispositivo di blocco attivato
	La modalità Fiera è attivata

⑱ *Contaminuti*

⑲ Tasto *Meno* –

- Per modificare i livelli di potenza – Livelli intermedi
- Per adeguare le durate

Dati delle zone di cottura

Zona di cottura	Misure in cm ¹		Potenza max. in watt con 230 V ²		Zona di cottura accoppiata ³
	Ø				
①	12–16	—	normale Booster	1'200 1'500	②
②	14–21	—	normale Booster	2'000 2'600	①
③	14–21	14 x 14 — 21 x 19	normale Booster	2'100 3'000	④
④	14–21	14 x 14 — 21 x 19	normale Booster	2'300 2'600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 — 21 x 39	normale Booster	3'000 3'600	—
Totale				7'360	

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

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

³ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura, per poter aumentare la potenza.

Presentazione del prodotto

Power Management

Potenza complessiva

Il piano cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata. È possibile ridurre la potenza complessiva massima.

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

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

Effetti della distribuzione della potenza

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

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

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

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

Norme operative

Piano cottura spento

Con il piano cottura spento è visibile solo il simbolo serigrafato per il tasto ① *On/Off*. Quando si accende il piano cottura, si illuminano altri tasti.

Selezionare la zona di cottura

Se si desiderano effettuare le impostazioni in una zona di cottura, la zona di cottura deve essere selezionata. Per selezionare una zona di cottura, sfiorare il rispettivo indicatore. L'indicatore della zona di cottura si accende dopo averlo sfiorato. Finché l'indicatore è acceso, la zona di cottura è selezionata e si possono regolare le rispettive impostazioni.

Se vengono rilevate stoviglie di cottura sulle altre zone di cottura, gli indicatori delle altre zone di cottura si accendono con luce dimmerata. **Eccezione:** se è in funzione solo una zona di cottura, le impostazioni possono essere effettuate senza selezione.

Aerazione della cucina

Aerare bene la cucina quando l'aspiratore integrato è in funzione.

Nel funzionamento a evacuazione l'efficienza dell'aspiratore migliora grazie all'aria in entrata.

Nel funzionamento a ricircolo, l'umidità prodotta durante la cottura rimane in cucina. L'aerazione aiuta a disperdere l'umidità.

Componenti

Filtro antigrasso

I filtri antigrasso metallici riutilizzabili dell'apparecchio trattengono le particelle solide delle fume (unto, polvere, ecc.) che si sviluppano durante la cottura ed evitano che l'aspiratore si sporchi.

Filtro antiodori

Con il funzionamento a ricircolo e il funzionamento a ricircolo Plug & Play, oltre ai filtri antigrasso, occorre impiegare un filtro antiodori. Serve per assorbire gli odori che si generano durante la cottura.

Un filtro antiodori (DKF 37-P) viene fornito di serie.

I filtri antiodori sono disponibili come accessori su richiesta.

Funzioni speciali

Riconoscimento permanente della pentola

Se si posano stoviglie di cottura su una zona di cottura, la scala numerica della zona di cottura si attiva automaticamente.

Rilevamento dimensioni pentola

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

Area di cottura Flex

A seconda del modello, è possibile che il piano cottura non abbia l'area di cottura Flex.

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

Le zone di cottura Flex si collegano in automatico per creare un'area di cottura Flex quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi. È possibile collegare le zone di cottura Flex anche manualmente.

Livelli di potenza del piano cottura

È possibile impostare la potenza di riscaldamento delle stoviglie di cottura in livelli da 1 a 9.

Se si desidera una regolazione più precisa dei livelli di potenza, è possibile attivare i livelli intermedi tramite le impostazioni.

Booster del piano cottura

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

Stop & Go

Quando si attiva la funzione Stop & Go, tutti i livelli di potenza si riducono a 1. Con la disattivazione si attiva di nuovo l'ultimo livello di potenza impostato.

Consiglio: Utilizzare la funzione speciale se sussiste pericolo di trabocco.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Timer

Il timer si può usare per due funzioni:

- Impostazione del timer.
- Per spegnere una zona di cottura in automatico.

Presentazione del prodotto

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

Timer

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

Spegnimento automatico

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

Blocco messa in funzione

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

Dispositivo di blocco

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

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.

Tenere in caldo

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

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

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare i tasti del piano cottura per 20 secondi, ad es. per rimuovere lo sporco. ① On/Off non viene bloccato.

Con@ctivity

L'aspiratore si accende in automatico se le stoviglie di cottura si trovano sulla zona di cottura e se per la zona di cottura viene impostato un livello di potenza. Il livello di potenza dell'aspiratore dipende dal livello di potenza della zona di cottura. Dopo aver spento le zone di cottura, l'aspiratore diminuisce gradualmente la potenza e infine si spegne.

È possibile disattivare Con@ctivity temporaneamente o permanentemente.

Funzionamento a evacuazione

L'aria aspirata viene purificata passando attraverso il filtro antigrasso e convogliata all'esterno.

Funzionamento a ricircolo guidato

L'aria aspirata viene purificata dal filtro antigrasso. Successivamente l'aria viene ulteriormente pulita da un filtro antiodori. L'aria viene, infine, reimpressa in cucina da una conduttura d'aria.

Modalità Plug & Play

L'aria entra nel mobile base senza una conduttura d'aria e torna in cucina attraverso le aperture. Attenersi al capitolo "Installazione".

Livelli di potenza dell'aspiratore

Per fumane, odori o calore da leggeri a forti, sono disponibili i livelli di potenza da **1** a **3**.

Aumentare il livello di potenza con l'aumentare di fumane, odori o calore.

Booster dell'aspiratore

Per la generazione di fumane, odore e calore temporaneamente molto intensi, ad es. a inizio rosolatura, è disponibile il Booster **B**.

Funzionamento supplementare

Il funzionamento supplementare fa sì che l'aspiratore si spenga in automatico dopo un tempo programmato.

In questo modo, dopo aver cucinato si elimina ogni odore e fumane residue dall'aria della cucina. Si evitano così residui e odori nell'aspiratore.

Contatore ore di esercizio

L'aspiratore memorizza le ore di funzionamento.

Se il tasto  *Indicatore filtro antigrasso* si accende, occorre pulire il filtro anti-grasso.

Se il tasto  *Indicatore filtro antiodori* si accende, il filtro antiodori deve essere sostituito o rigenerato, se adatto alla rigenerazione.

È possibile adeguare gli intervalli del contatore alle proprie abitudini di cottura.

Il contatore delle ore di funzionamento del filtro antiodori è disattivato nel funzionamento a evacuazione.

Impostazioni

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

Modalità Fiera

Questa funzione speciale permette al rivenditore specializzato di presentare il piano cottura senza riscaldamento.

Indicazione tempo residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo aver spento tutte le zone di cottura si accende l'indicazione tempo residuo.

Le barre dell'indicazione tempo residuo si spengono l'una dopo l'altra man mano che le zone di cottura si raffreddano.

L'ultima barra si spegne solo quando la zona di cottura può essere sfiorata senza alcun pericolo di scottarsi.

Spegnimento di sicurezza

I tasti sono coperti

Se uno o più tasti rimangono coperti per più di 10 secondi, ad es. per contatto, a causa del trabocco di alimenti o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. L'indicatore del timer mostra *Er* alternato a  e viene emesso un segnale acustico. Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne *Er* e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se la zona di cottura viene riscaldata per un periodo eccezionalmente lungo. Questo periodo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato il tempo previsto, la zona di cottura si spegne e sul piano cottura viene visualizzata l'indicazione tempo residuo. Se si spegne e si accende, la zona di cottura è di nuovo pronta per funzionare.

Presentazione del prodotto

Livello di potenza ¹	Durata massima di funzionamento [h]
Tenere in caldo	10
1.0	10
1.5	10
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

¹ I livelli di potenza con il punto sono livelli intermedi.

Protezione antisurriscaldamento

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

Misure della protezione antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Una zona di cottura si spegne. Sull'indicatore del timer lampeggia **E** alternato a **I**.
- Tutte le zone di cottura si spengono.

Cause per l'intervento della protezione antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare la protezione antisurriscaldamento:

- Si riscaldano le stoviglie di cottura senza contenuto.
- L'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.
- La parte inferiore del piano cottura non è sufficientemente ventilata.
- Una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione della corrente.

Versione del software

Il piano cottura può visualizzare la versione del software dello stesso piano cottura.

Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

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

Pulire il piano cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.

Mettere in funzione l'aspiratore per la prima volta

Funzionamento a evacuazione:

Il filtro antiodori non è necessario per il funzionamento a evacuazione.

- Cambiare la modalità dell'aspiratore integrato (P.17) in funzionamento a evacuazione (C.01).

Funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play:

- Inserire il filtro antiodori.

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

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

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

Non sfiorare le zone di cottura finché sono accese le indicazioni del tempo residuo.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

Se il piano cottura è acceso, se viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che gli oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere sempre il piano cottura a fine uso con il tasto sensore ①.

 Non appoggiare stoviglie di cottura calde sui tasti sensore e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati.

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

Non appoggiare le stoviglie di cottura calde sui tasti sensore e sugli indicatori.

Accendere il piano cottura

■ Sfiore ① *On/Off*.

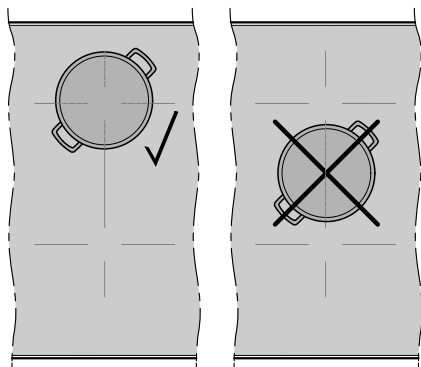
Gli altri tasti si accendono.

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

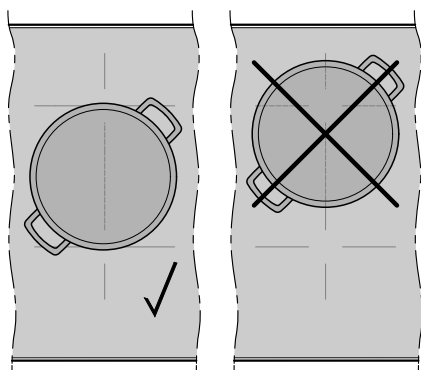
Posizionare le stoviglie di cottura

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

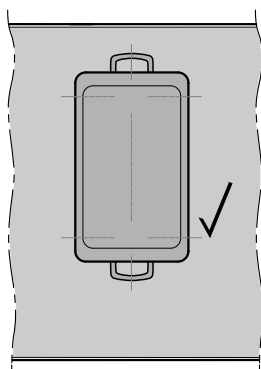
■ Posizionare le stoviglie di cottura come illustrato di seguito:



Zona di cottura Flex



Area di cottura Flex



Area di cottura Flex

Collegare/scollegare manualmente le zone di cottura Flex

- Se si desidera collegare o scollegare manualmente le zone di cottura Flex, sfiorare contemporaneamente i due indicatori delle zone di cottura fino a quando le due zone di cottura si illuminano completamente. Gli altri tasti si illuminano con luce dimmerata.

Non appena le zone di cottura Flex sono collegate, i due indicatori delle zone di cottura mostrano il livello di potenza impostato.

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se il piano cottura è acceso e si posizionano stoviglie su una zona di cottura, l'indicatore della zona di cottura si illumina completamente. Gli altri tasti si illuminano con luce dimmerata.

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

Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi

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

- Sfiorare **+ Più o – Meno**

Il livello di potenza viene visualizzato sul rispettivo indicatore della zona di cottura.

Modificare il livello di potenza

- Sfiocare l'indicatore della zona di cottura.

L'indicatore della zona di cottura si accende con luce intensa. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

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

Booster

Attivazione del Booster

Se si attiva il Booster, l'impostazione della zona di cottura accoppiata può cambiare.

È possibile utilizzare il Booster per:

- una qualsiasi zona di cottura su ciascun lato
oppure
- l'area di cottura Flex

Il Booster è attivo per massimo 5 minuti.

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

Sull'indicatore della zona di cottura viene visualizzato **b**.

Disattivazione del Booster

- Selezionare un altro livello di potenza.

Se si disattiva il Booster o al termine della durata Booster, la potenza ritorna automaticamente al livello 9.

Attivare/disattivare Stop&Go

Tutte le funzioni a tempo, i tempi Booster e i tempi per inizio cottura continuano a scorrere. Le impostazioni del timer non possono essere modificate. Il piano cottura può essere solo spento.

Se la funzione speciale non viene disattivata entro un'ora, il piano cottura si spegne.

- Sfiocare **II ► Stop&Go**.

Le zone di cottura attive vengono modificate dal livello di potenza impostato o dalla funzione Tenere in caldo al livello di potenza 1 o vengono nuovamente commutate.

Potenza assorbita

Se la nuova zona di cottura è in grado di erogare una potenza inferiore rispetto a quella precedente, il livello di potenza viene ridotto.

- Sfiocare a lungo (> 2 secondi) l'indicatore della zona di cottura dal quale si desidera trasferire la potenza.

Tutti gli indicatori delle zone di cottura lampeggiano.

- Sfiocare l'indicatore della zona di cottura a cui si desidera inviare la potenza e subito dopo quello dal quale si desidera trasferire la potenza.

La potenza viene trasferita.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Livello di continuazione cottura	Durata cottura iniziale [min:sec]
1	ca. 00:45
2	ca. 2:20
3	ca. 3:45
4	ca. 5:15
5	ca. 6:45
6	ca. 2:00
7	ca. 2:45
8	ca. 3:40
9	—

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Durante il tempo di inizio cottura non è possibile impostare alcuna funzione a tempo.

- Sfiare l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Sfiare il tasto del livello di continuazione cottura desiderato finché viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore della zona di cottura viene visualizzato *H*.

Il livello di potenza lampeggia alternato a *H* mentre è in corso l'inizio cottura (livello di potenza 9).

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiare l'indicatore delle zone di cottura desiderate.
- Selezionare un altro livello di potenza.

Timer

Impostare la durata

È possibile impostare una durata da 1 minuto (*01*) fino a 99 minuti (*99*).

La durata viene inserita con la scala numerica e può essere regolata con *+* *Più* e *-* *Meno*.

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

Esempio:

59 minuti = immissione: 5—9

80 minuti = immissione: 8—0

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

Impostare il timer

Non è stata selezionata una zona di cottura.

 *Contaminuti* è acceso.

- Sfiare l'indicatore del timer.

L'indicatore del timer si illumina completamente. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

- Impostare la durata desiderata.

Il timer si avvia quando si sfiora l'indicatore del timer o si attendono 5 secondi.

Modificare il timer

Non è stata selezionata una zona di cottura.

 *Contaminuti* è acceso.

- Sfiare l'indicatore del timer.

L'indicatore del timer si illumina completamente. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

- Impostare la durata desiderata.

Il timer si avvia quando si sfiora l'indicatore del timer o si attendono 5 secondi.

Cancellare il timer

Non è stata selezionata una zona di cottura.

 *Contaminuti* è acceso.

- Sfiare l'indicatore del timer.
- Sfiare 0 sulla scala numerica.

Impostare il tempo di spegnimento

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Indipendentemente dall'ora di spegnimento impostata.

- Selezionare una zona di cottura e impostare un livello di potenza.
- Sfiare l'indicatore del timer.

L'indicatore del timer si illumina completamente. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

 *Spegnimento automatico* accanto all'indicatore del timer si accende.

- Impostare la durata desiderata.

Se si sfiora l'indicatore del timer o si attendono 5 secondi, l'ora di spegnimento si avvia.

L'ora di spegnimento di un processo di cottura scorre e  *Spegnimento automatico* accanto alla zona di cottura si accende.

Dopo circa 10 secondi la zona di cottura viene deselezionata in automatico e l'ora di spegnimento del procedimento di cottura non viene più mostrata nell'indicatore del timer.

Modificare l'ora di spegnimento di un processo di cottura

- Sfiare l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Sfiare l'indicatore del timer.

L'indicatore del timer si illumina completamente. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

 *Spegnimento automatico* accanto all'indicatore del timer si accende.

- Impostare la durata desiderata.

Se si sfiora l'indicatore del timer o si attendono 5 secondi, l'ora di spegnimento si avvia.

L'ora di spegnimento di un processo di cottura scorre e  *Spegnimento automatico* accanto alla zona di cottura si accende.

Dopo circa 10 secondi la zona di cottura viene deselezionata in automatico e l'ora di spegnimento del procedimento di cottura non viene più mostrata nell'indicatore del timer.

Cancellare l'ora di spegnimento di un processo di cottura

- Sfiare l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Sfiare l'indicatore del timer.

L'indicatore del timer si illumina completamente. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

⌚ *Spegnimento automatico* accanto all'indicatore del timer si accende.

- Sfiare 0 sulla scala numerica.

Impostare l'ora di spegnimento per ulteriori processi di cottura

- Per impostare l'ora di spegnimento di altri processi di cottura, procedere come descritto al capitolo "Uso", voce "Impostare l'ora di spegnimento di un processo di cottura".

Se è stata impostata un'ora di spegnimento per ulteriori processi di cottura, viene visualizzata la durata residua della zona di cottura selezionata. ⌚ *Spegnimento automatico* accanto all'indicatore della zona di cottura corrispondente si accende con luce intensa. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

Visualizzare l'ora di spegnimento di un processo di cottura

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare l'indicatore della zona di cottura corrispondente.

⌚ *Spegnimento automatico* accanto all'indicatore del timer si accende.

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

Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo

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

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare l'indicatore del timer o l'indicatore della zona di cottura corrispondente e poi l'indicatore del timer.

Blocco messa in funzione

Attivare il blocco messa in funzione

Tutti i tasti vengono bloccati. Il timer impostato continua a scorrere.

In nessuna zona di cottura è impostato un livello di potenza.

- Sfiare  *Blocco messa in funzione/ Dispositivo di blocco*, finché l'indicatore del timer mostra *LDC*.

Il blocco messa in funzione è attivo.

Se il blocco messa in funzione è attivo e si sfiora un tasto non consentito, sull'indicatore del timer viene visualizzato *LDC* per alcuni secondi e viene emesso un segnale acustico.

È possibile regolare le impostazioni in modo che il blocco messa in funzione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

Disattivare il blocco messa in funzione

- Sfiare  *Blocco messa in funzione/ Dispositivo di blocco*, finché l'indicatore del timer non mostra più *LDC*.

Il blocco messa in funzione è disattivato.

Dispositivo di blocco

Attivare il dispositivo di blocco

Se il dispositivo di blocco è attivo, il piano cottura può essere solo spento.

- Sfiare  *Blocco messa in funzione/ Dispositivo di blocco*.

L'indicatore del timer mostra *LDC*.

Uso

Se il dispositivo blocco è attivo e si sfiora un tasto non consentito, sull'indicatore del timer viene visualizzato **LDC** per alcuni secondi e viene emesso un segnale acustico.

Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiare  *Blocco messa in funzione/Dispositivo di blocco.*

L'indicatore del timer non mostra più **LDC**.

Il dispositivo di blocco è disattivato.

Attivare la funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, sfiorare uno degli indicatori lampeggianti delle zone di cottura.

Tutte le impostazioni vengono ripristinate.

Attivare/disattivare Tenere in caldo

Con la funzione Tenere in caldo è possibile riscaldare gli alimenti che si sono raffreddati.

- Sfiare l'indicatore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura si accende con luce intensa. Gli altri tasti si accendono con luce dimmerata.

- Sfiare  *Tenere in caldo.*

Sull'indicatore della zona di cottura associata viene visualizzato **h**.

Consigli per Tenere in caldo

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

Protezione per la pulizia

Attivare la protezione per la pulizia

- Sfiare  *Protezione per la pulizia.*
-  *Protezione per la pulizia* lampeggia per ca. 20 secondi.

Disattivare la protezione per la pulizia

- Sfiare  *Protezione per la pulizia* finché  *Protezione per la pulizia* è acceso e non lampeggia più.

Aspiratore

Impostare manualmente il livello di potenza della cappa aspirante

Se la cappa aspirante si avvia con livello di potenza 1, la potenza viene automaticamente aumentata per 5 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.

- Sfiocare la spia dell'aspirazione fuma-
ne.
- Sfiocare il tasto corrispondente per
impostare un livello di potenza.

Spegnerc manualmente l'aspiratore

- Sfiocare la spia dell'aspirazione fuma-
ne.
- Sfiocare **0** sulla scala numerica.

Attivazione del Booster

Il Booster è attivo per massimo 5 minu-
ti.

- Sfiocare la spia dell'aspirazione fuma-
ne.
- Sfiocare **B Booster**.

Disattivazione del Booster

- Sfiocare la spia dell'aspirazione fuma-
ne.
- Impostare un altro livello di potenza.

Disattivare temporaneamente Con@ctivity

- Se si desidera disattivare Con@ctivi-
ty, ci sono diverse possibilità:
 - Sfiocare **⌘^A Con@ctivity**
 - Sfiocare **0** sulla scala numerica
 - Selezionare un altro livello di potenza
- Impostare il livello di potenza deside-
rato.

Se si spegne e si riaccende il piano cot-
tura, Con@ctivity è di nuovo attivato.

Funzionamento supplementare

Se è impostato il funzionamento a ricir-
colo, l'aspiratore continua a funzionare
al livello 1.

In base all'ultimo livello di potenza atti-
vato, il funzionamento supplementare
dura dai 2 ai 30 minuti.

Non interrompere in anticipo il funziona-
mento supplementare. In particolare,
nella modalità Plug & Play, il funziona-
mento supplementare garantisce
l'asciugatura del mobile base.

Attivare manualmente il funzionamento
supplementare nel funzionamento a
evacuazione senza Con@ctivity.

Attivare manualmente il funzionamen- to supplementare

- Al termine della cottura, ad aspiratore
acceso, sfiorare **⌘¹⁵ Funzionamento
supplementare di 5 o 15 minuti**:
 - una volta: l'aspiratore si spegne dopo
5 minuti.
 - due volte: l'aspiratore si spegne dopo
15 minuti.

L'indicatore del timer mostra il funziona-
mento supplementare.

**⌘¹⁵ Funzionamento supplementare di 5
o 15 minuti** si illumina completamente.
Gli altri tasti si accendono con luce dim-
merata.

Attivare/disattivare la modalità Fiera

- Visualizzare le impostazioni.
- Con *P.01* selezionare *L.01*.

Sull'indicatore del timer per alcuni secondi lampeggia:

- *dE* alternato a *On* (modalità Fiera attivata)
oppure
- *dE* alternato a *OFF* (modalità Fiera disattivata)

Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

Il piano cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza con livelli intermedi. Se si desidera un'impostazione a numeri interi dei livelli di potenza, è possibile disattivare i livelli intermedi tramite le impostazioni.

	Stoviglie di cottura consigliate ¹	Area di regolazione ² di serie 9 livelli con livelli intermedi		numeri interi 9 livelli senza livelli intermedi	
Fondere il burro	Pentola	1	1		
Sciogliere il cioccolato					
Sciogliere la gelatina					
Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente					
Scaldare piccole quantità di liquidi					
Ammollare il riso		1–1.	1–2		
Scongelare le verdure surgelate in blocco					
Preparare pappa al latte		1.–3	2–3		
Scaldare pietanze liquide o semisolide					
Stufare la frutta					
Continuare la cottura delle patate					
Sciogliere il lardo	Padella				
Preparare omelette, uova fritte senza crosta, ecc.	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	2.–4.	3		
Stufare il pesce		2–4.	2–3		
Stufare le verdure					
Ammollare impasti e legumi					
Montare salse e creme, ad es. crema al vino o salsa olandese					
Scongelare e scaldare surgelati	v. indicazioni del produttore				
Cottura delicata al forno (ad es. pesce intero)	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	3–4.	3		
Cottura delicata (ad es. polpette, petto di pollo)	Padella				
Cottura al forno (ad es. filetto di pesce, cotoletta, uova fritte)				3–5.	3–5
Rosolare a fuoco vivo (ad es. bistecca, piccole quantità di carne, patate arrosto, polpette di patate)		5.–6.	5–7		
Friggere ad es. patatine fritte	Pentola con bordo alto	7.–9	9		
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne	Pentola con bordo alto o casseruola				

Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

	Stoviglie di cottura consigliate ¹	Area di regolazione ²	
		di serie 9 livelli con livelli inter- medi	numeri interi 9 livelli senza livelli inter- medi
Iniziare a bollire l'acqua	Pentola	Booster	Booster

¹ Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si eviterà così l'inutile dispersione di calore.

² I valori sono indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie di cottura. È quindi possibile che, a seconda del tipo di stoviglie di cottura, i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più adatta alle stoviglie di cottura può essere stabilita dall'uso pratico. Se si utilizzano stoviglie di cottura nuove di cui non si conoscono ancora le caratteristiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Il piano cottura

Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile. Il piano cottura rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie di cottura appoggiate.

Rumori

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

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

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

Un sibilo può comparire se, usando stoviglie di cottura con fondo composto da materiali diversi (ad es. fondo a sandwich), contemporaneamente vengono utilizzate le zone di cottura collegate.

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

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

Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura adatte

- In acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- In acciaio smaltato
- In ghisa

La struttura del fondo delle stoviglie può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di 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).

Stoviglie di cottura non adatte

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

Controllare le stoviglie di cottura

Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, applicare un magnete sul fondo delle stoviglie. Se il magnete non si stacca, le stoviglie di cottura sono adatte.

Consigli per le stoviglie di cottura

- Posizionare le stoviglie di cottura sulla rispettiva zona di cottura/area di cottura possibilmente al centro.
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere stoviglie di cottura con un diametro del fondo adatto. Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.
- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.

Informazioni utili

- Si consiglia di utilizzare le stoviglie di cottura su zone di cottura interconnesse, che coprano la maggior parte dell'intera area di cottura (ad es. una casseruola).
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e non rappresentano un motivo di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Tuttavia è importante il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



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

L'aspiratore

Funzionamento dell'aspiratore

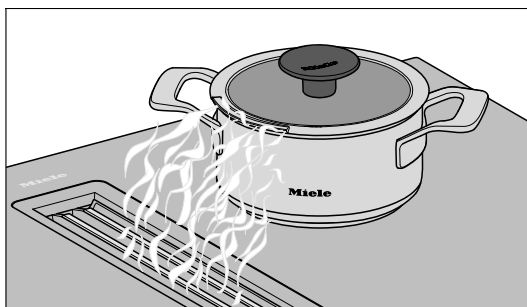
In base alla modalità selezionata, il flusso d'aria varia dopo l'aspirazione:

Flusso d'aria	Filtro antigra- so	Canale	Filtro antiodori	Dall'edificio	Ritorno in cu- cina
Funzionamen- to a evacua- zione	x	x	-	x	-
Funzionamento guidato	a ricircolo	x	x	-	x
Modalità Plug & Play	x	-	x	-	x

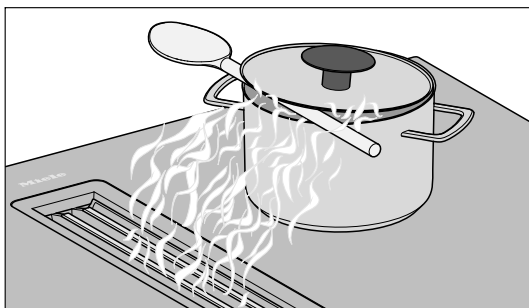
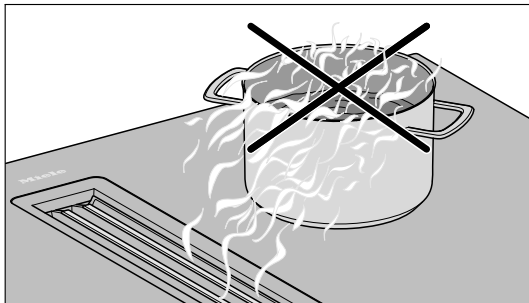
Per un abbinamento delle modalità alle varianti di KMDA, v. capitolo "Installazione", voce "Modalità".

Consigli sulla fuoriuscita dell'aria

Consiglio: Per fumane e cattivi odori da leggeri a intensi, selezionare il livello di potenza da **1** a **3** (3 per modifiche alle impostazioni del livello di potenza dell'aspiratore), per lo sviluppo temporaneo di fumane e cattivi odori intensi, ad es. a inizio rosolatura, il Booster **B**.



Consiglio: Le stoviglie di cottura con uscita ottimizzata per le fumane sono descritte nel capitolo "Presentazione del prodotto", voce "Accessori su richiesta".



Consiglio: Se non si dispone di stoviglie di cottura con un'uscita ottimizzata per le fumane, con pentole alte oltre i 15 cm è possibile posizionare un mestolo tra il coperchio e la pentola.

Accedere alle impostazioni

Il piano cottura è spento.

- Sfiore ① *On/Off* finché l'indicatore del timer non mostra *PC*.

Impostare i parametri

La visualizzazione di parametri e codice cambia ogni 5 secondi.

- Mentre viene visualizzato *PC* o un parametro (ad es. *P.01*), sfiorare + *Più* fino a visualizzare il numero del parametro desiderato sull'indicatore del timer.

Impostare il codice

La visualizzazione di parametri e codice cambia ogni 5 secondi.

- Mentre viene visualizzato un codice (ad es. *C.00*), sfiorare + *Più* fino a visualizzare il numero del codice desiderato sull'indicatore del timer.

Memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato *PC*, toccare ① *On/Off* finché gli indicatori sono spenti.

Non memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato un parametro (ad es. *P.01*) o un codice (ad es. *C.00*), sfiorare ① *On/Off* finché gli indicatori non si spengono.

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P.01	Modalità Fiera	C.00	Modalità Fiera disattivata
		C.01	Modalità Fiera attiva ³
P.02	Power Management ⁴	C.00	off
		C.01	5'700 W
		C.02	4'500 W
		C.03	3'300 W
		C.04	2'800 W
		C.05	1'500 W
P.03	Impostazione di serie	C.00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C.01	Ripristinare le impostazioni di serie
P.04	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	C.00	9 livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
		C.01	9 livelli di potenza con livelli intermedi + Booster
P.07	Segnale acustico del timer	C.00	Off
		C.04	On
P.08	Blocco messa in funzione	C.00	Solo attivazione manuale del blocco messa in funzione
		C.01	Attivazione automatica del blocco messa in funzione
P.15	Riconoscimento permanente della pentola	C.00	Riconoscimento permanente della pentola off
		C.01	Riconoscimento permanente della pentola on
P.17	Modalità dell'aspiratore integrato	C.00	Funzionamento a ricircolo
		C.01	Funzionamento a evacuazione
P.20	Cancellare la memoria guasti ⁵	C.00	Off
		C.01	Cancellare la memoria guasti

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, sull'indicatore del timer viene visualizzato *dE* per alcuni secondi

- ⁴ La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da corrispondere alle esigenze del fornitore locale di energia elettrica.
- ⁵ *P.20* è destinato esclusivamente all'assistenza.

Modifica delle impostazioni

Visualizzare la versione del software

- Accendere il piano cottura.
- Sfiare contemporaneamente l'indicatore del timer e l'indicatore della zona di cottura in basso a sinistra finché viene emesso un segnale acustico.
- Sfiare contemporaneamente entro 10 secondi l'indicatore del timer e l'indicatore della zona di cottura in basso a destra finché viene emesso un segnale acustico

Le cifre mostrare possono essere valutate insieme all'assistenza tecnica.

Superfici

I modelli di piano cottura con denominazione MattFinish sono dotati di vetroceramica nero opaco. I piani cottura in vetroceramica MattFinish si distinguono da quelli standard per la loro struttura più ruvida e per i minori riflessi di luce. A causa delle particolari caratteristiche della vetroceramica MattFinish, è necessario rispettare istruzioni specifiche per la pulizia.

Pulire il piano cottura in vetroceramica: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

La pulizia della vetroceramica MattFinish è descritta nel cap. "Pulizia e cura", voce "Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish".

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

⚠ Se le vetroceramiche standard vengono pulite come quelle MattFinish,

le vetroceramiche standard possono danneggiarsi.

Pulire i piani cottura in vetroceramica standard seguendo le relative istruzioni.

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Con il detersivo per piatti non si riescono a eliminare tutto lo sporco 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 detersivo per vetroceramica apposito.

Pulizia e cura

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervalli di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura e il fondo delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:
per evitare che i residui di detersivi vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o con un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Pulire le superfici in vetroceramica

Eliminare lo sporco leggero

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

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o un prodotto detergente per

la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Terminare la pulizia

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

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici, per la pulizia non usare:

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

Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish: KM-DA 5649 FL MattFinish

La pulizia della vetroceramica standard è descritta nel cap. "Pulizia e cura", voce "Pulire il piano cottura in vetroceramica".

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

Se si utilizza lo stesso metodo di pulizia della vetroceramica standard, la vetroceramica MattFinish potrebbe non pulirsi.

Pulire i piani cottura in vetroceramica MattFinish seguendo le relative istruzioni.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

 Attenzione quando si utilizzano prodotti chimici per il lavaggio! Si tratta in parte di sostanze irritanti, aggressive e tossiche.

Rispettare le direttive di sicurezza vigenti e le schede dati di sicurezza fornite dal produttore dei prodotti chimici per il lavaggio!

Utilizzare guanti protettivi!

I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco.

Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervalli di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura e il fondo delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:
per evitare che i residui di detersivi vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la

Pulizia e cura

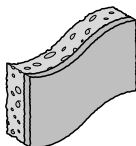
pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o con un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Pulire le superfici in vetroceramica MattFinish

Eliminare lo sporco leggero

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

Eliminare lo sporco ostinato



1 Esempio di spugna per la pulizia con lato abrasivo morbido

- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele, un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio o un detergente abrasivo. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.
- Lasciare agire il detersivo abrasivo liquido sulle zone molto sporche per 15 minuti.

- Pulire le zone interessate per 2–5 minuti utilizzando una spugna per la pulizia con lato abrasivo morbido (1).
- Se vi sono ancora residui, ripetere l'operazione fino a tre volte.

Eliminare lo sporco estremamente ostinato

- In presenza di sporco particolarmente ostinato, utilizzare un detersivo fortemente alcalino per forni o griglie o detersivo per barbecue, idoneo anche per i piani cottura. Lasciare agire il detersivo per almeno 30 minuti.

Terminare la pulizia

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

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici, per la pulizia non usare:

- detersivi contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- polvere abrasiva e pietre di pulizia
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco

Componenti lavabili in lavastoviglie

I componenti rimovibili del piano cottura possono essere puliti nel modo seguente:

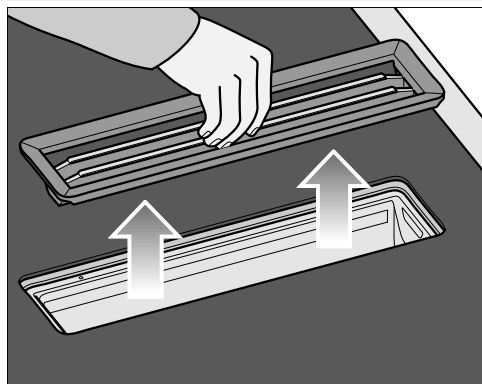
	A macchina	A mano
Griglia di copertura	X	X
Filtro anti-grasso	X	X
Vaschetta di raccolta	X	X
Apertura per la pulizia	X	X

Griglia di copertura

Estrarre la griglia di copertura

La griglia di copertura potrebbe danneggiarsi.

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.

Pulire a mano la griglia di copertura

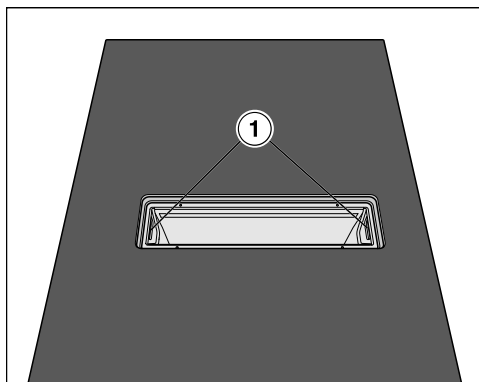
- Pulire la griglia di copertura con una spazzola in acqua calda, alla quale è stato aggiunto del detersivo per piatti. Utilizzare detersivo per piatti non concentrato.

Lavare la griglia di copertura in lavastoviglie

- Posizionare la griglia di copertura il più possibile in verticale nel cesto inferiore.
- Utilizzare un detersivo per lavastoviglie per uso domestico.
- Scegliere un programma con una temperatura di lavaggio di massimo 55 °C.

Filtro antigrasso

Estrarre i filtri antigrasso



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

Pulire il filtro antigrasso a mano

- Pulire il filtro antigrasso con una spazzola in acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Utilizzare detersivo per piatti non concentrato.

Pulizia e cura

Indicazioni per il lavaggio in lavastoviglie

Il filtro antigrasso può diventare inutilizzabile a causa delle temperature elevate, ad es. per deformazione. Selezionare un programma che non superi la temperatura consigliata.

Attenersi anche alle indicazioni riportate nelle istruzioni d'uso della lavastoviglie.

A causa del detersivo si possono verificare delle decolorazioni permanenti delle superfici interne del filtro. Queste decolorazioni non pregiudicano minimamente il funzionamento del filtro antigrasso.

Lavare i filtri antigrasso in lavastoviglie

- Disporre il filtro antigrasso con la base del filtro rivolta verso l'alto nel cesto inferiore. Accertarsi 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 65 °C.

Sistemare in sede il filtro antigrasso

Il filtro antigrasso e il relativo vano sono predisposti in modo da non scambiare le connessioni. Evitare di inserire il filtro antigrasso con forza.

- Inserire il filtro antigrasso in modo che entri completamente nel relativo vano.

Sostituire i filtri antigrasso

A causa dell'utilizzo e della pulizia regolari, le superfici del filtro si possono usurare.

Se si riscontrano danni, sostituire il filtro antigrasso.

È possibile acquistare il filtro antigrasso tramite l'assistenza tecnica Miele (v. la fine delle presenti istruzioni d'uso) oppure presso il rivenditore specializzato Miele di zona.

Azzerare il contatore delle ore di esercizio del filtro antigrasso

Resetare il contatore delle ore d'esercizio, dopo aver pulito il filtro antigrasso.

- Sfiorare  *Indicatore filtro antigrasso* per 3 secondi.

Il tasto si spegne.

Filtro antiodori (solo con funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play)

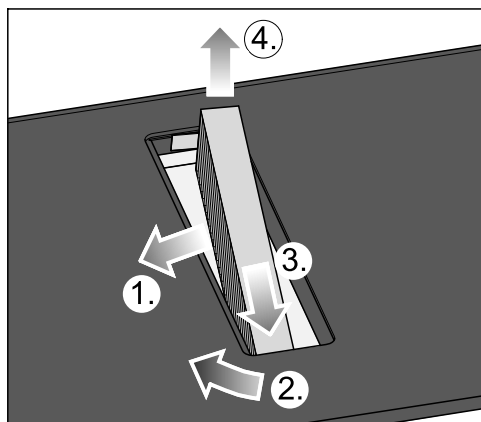
Sostituire il filtro antiodori (solo con funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play)

Dopo 120 ore di funzionamento i filtri antiodori devono essere sostituiti.

 *L'indicatore del filtro antiodori* si accende.

I filtri antiodori adatti alle varianti KMDA di queste istruzioni d'uso sono: DKF 37-P.

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



- Estrarre il filtro antiiodori.

Ripristinare il contatore delle ore di funzionamento del filtro antiiodori (solo per funzionamento a ricircolo guidato o modalità Plug & Play)

Le istruzioni d'uso e di montaggio del box di ricircolo specificano che si deve attivare il contatore per il filtro antiiodori. In questo caso non è necessario.

■ **Indicatore filtro antiiodori** rimane acceso anche durante il funzionamento a evacuazione dell'aspiratore.

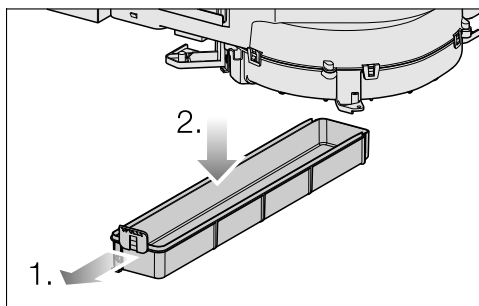
- Sfiocare **Indicatore filtro antiiodori** per 3 secondi.

Il tasto si spegne.

Pulire la vaschetta di raccolta aspiratore

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

- Estrarre il filtro antigrasso e pulirlo come descritto al capitolo "Pulizia e cura", voce "Filtro antigrasso".



- 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.

Pulire il vano interno dell'involucro dell'aspiratore

- Estrarre il filtro antigrasso.
- Pulire anche le parti accessibili dell'involucro dai depositi di grasso.

Risoluzione dei problemi

La maggior parte di guasti ed errori può essere risolta in autonomia. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.de/support/customer-assistance per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver acceso il piano cottura o aver sfiorato un tasto, sull'indicatore del timer viene visualizzato <i>L0C</i> per alcuni secondi.	Il blocco messa in funzione è attivo. ■ Disattivare il blocco messa in funzione. Il dispositivo di blocco è attivato. ■ Disattivare il dispositivo di blocco.
Dopo aver acceso il piano cottura, sull'indicatore del timer viene visualizzato brevemente <i>dE</i>. Le zone di cottura non si scaldano.	Il piano cottura è in modalità Fiera. Sul piano cottura ci sono stoviglie di cottura. ■ Accendere il piano cottura ■ Disattivare la modalità Fiera.
Sull'indicatore del timer lampeggia <i>E</i> alternato a <i>1</i>.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se l'indicatore del timer continua a mostrare il messaggio di errore, rivolgersi all'assistenza tecnica.
L'indicatore del timer mostra <i>E</i> alternato a <i>2</i>.	La ventola è bloccata o difettosa. ■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto ■ Se l'indicatore del timer continua a mostrare il messaggio di errore, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Il piano cottura si è spento in automatico. Al momento della riaccensione, sull'indicatore del piano cottura viene visualizzato <i>Er03</i>.	Uno o più tasti sono coperti, ad es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti appoggiati.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
L'indicatore del timer mostra E alternato a 4 o 5 .	Il piano cottura ha una tensione errata. ■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. ■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
Sull'indicatore del timer viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	Si è verificato un errore nell'elettronica. ■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente 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 o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. ■ Riaccendere il piano cottura o la zona di cottura. La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Il livello di Booster viene interrotto anticipatamente automaticamente.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
Con il dispositivo automatico di inizio cottura acceso il contenuto delle stoviglie di cottura non si cuoce.	Vengono riscaldate grandi quantità di cibo. ■ Iniziare la cottura al massimo livello di potenza e poi abbassare manualmente.
	Le stoviglie di cottura non conducono bene il calore. ■ Usare stoviglie di cottura diverse che conducono meglio il calore.
La portata di evacuazione dell'aspiratore è bassa.	È impostata la modalità funzionamento a ricircolo. ■ Cambiare la modalità dell'aspiratore integrato (P.17) in funzionamento a evacuazione (C.01).

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono.	Il piano cottura non ha corrente. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)). Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica, – disinserendo l'interruttore del fusibile interessato, oppure estraendo totalmente il fusibile, oppure – disinserendo l'interruttore differenziale (salvavita). ■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o l'interruttore differenziale non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare l'assistenza tecnica Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Le prime volte che si usa il piano cottura si forma un po' di odore e vapore.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto per la cura. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Ad ogni ulteriore uso, l'odore si attenua fino a sparire del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano sia difettoso o che sia stato collegato in modo errato.
Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.	La ventola di raffreddamento rimane in funzione finché il piano cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.
Del liquido è penetrato nell'aspiratore.	A causa di trabocchi o versamenti, dei liquidi sono penetrati attraverso la griglia di copertura nell'aspiratore. La base del filtro antigrasso raccoglie in questo caso ca. 250 ml di liquido. Inoltre, la vaschetta di raccolta sotto l'involucro dell'aspiratore raccoglie ulteriori 900 ml di liquido. ■ Spegner l'aspiratore. ■ Pulire il filtro antigrasso, la vaschetta di raccolta e l'interno dell'involucro.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
La potenza aspirante è peggiorata. La rumorosità di aspirazione è aumentata.	Gli oggetti (ad es. un panno) vengono aspirati nell'aspiratore. ■ Spegnere l'aspiratore. ■ Estrarre il filtro antigrasso. ■ Togliere gli oggetti dal filtro antigrasso.
 Indicatore filtro antiodori è acceso	Il filtro antiodori deve essere sostituito. ■ Sostituire il filtro antiodori. ■ Resetare il contatore delle ore di funzionamento.
 Indicatore filtro antigrasso è acceso	Il filtro antigrasso deve essere pulito. ■ Pulire il filtro antigrasso.

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

Contatti in caso di guasti

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

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

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

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Questi dati si trovano sulla targhetta dati oppure al capitolo "Uso", voce "Visualizzare i dati del piano cottura".

Targhetta dati

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	192,3 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a sinistra / Induzione	
- Area di cottura Flex / destra / Induzione	

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 5649 FR, KM-DA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish
Consumo annuo di energia (AEC _{hood})	48,7 kWh/anno
Classe di efficienza energetica	A
Indice di efficienza energetica (EEI _{hood})	45,5
Efficienza fluidodinamica (FDE _{hood})	33,8
Classe di efficienza fluidodinamica	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	A
Efficienza luminosa (LE _{hood})	0,0 lx/W
Classe di efficienza luminosa	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	NA

Efficienza del filtraggio dei grassi	91,0%
Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	
Da A (efficienza massima) a G (efficienza minima)	B
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	335,8 m³/h
Flusso d'aria (potenza min.)	230 m³/h
Flusso d'aria (potenza max.)	495 m³/h
Flusso d'aria (in modo intenso o boost)	635 m³/h
Flusso d'aria massimo	635,9 m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	605 Pa
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza min.)	48 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza max.)	66 dB
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (in modo intenso o boost)	71 dB
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	166,8 W
Consumo di energia in modo standby (P _s)	0,30 W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	lx
Fattore di incremento nel tempo	0,8

Diritti d'autore e licenze

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY.

Dati tecnici

TY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License

Version 2.0, January 2004

<http://www.apache.org/licenses/>

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original

work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. **Grant of Copyright License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. **Grant of Patent License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. **Redistribution.** You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

- You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

Dati tecnici

- You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
 - You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
 - If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.
5. **Submission of Contributions.** Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
 6. **Trademarks.** This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
 7. **Disclaimer of Warranty.** Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
 8. **Limitation of Liability.** In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to

damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages

9. **Accepting Warranty or Additional Liability.** While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

<http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

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 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish