

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piani cottura elettrici



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
Sostenibilità e tutela dell'ambiente.....	13
Installazione	15
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	15
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato	15
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	16
Distanze di sicurezza	17
Misure per l'incasso a semifilo	22
KM 6538 FR.....	22
KM 6540 FR	23
KM 6542 FR.....	24
Misure per l'incasso a filo.....	25
KM 6539 FL	25
KM 6542 FL	26
Montare il piano cottura a semifilo	27
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato.....	27
Incassare il piano cottura a semifilo.....	28
Montare il piano cottura a filo.....	28
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo	28
Incassare il piano cottura a filo	28
Allacciamento elettrico.....	29
Presentazione del prodotto	31
Il piano cottura.....	31
KM 6538 FR.....	31
KM 6539 FL	32
KM 6540 FR	33
KM 6542 FR, KM 6542 FL	34
Comandi e spie.....	35
Dati delle zone di cottura	36
Norme operative.....	38
Collegamento in rete.....	38
Collegarsi a una rete.....	38
Collegamento solo alla cappa aspirante.....	38

Funzioni speciali	39
Con@ctivity 3.0.....	39
Ampliamento delle zone di cottura	39
Zona di cottura ExtraSpeed.....	39
Stop & Go.....	39
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	39
Timer.....	39
Blocco messa in funzione.....	39
Dispositivo di blocco.....	40
Recall	40
Tenere in caldo	40
Impostazioni	40
Modalità Fiera	40
Indicazione tempo residuo	40
Spegnimento di sicurezza.....	40
Protezione antisurriscaldamento e protezione pentola.....	41
Dati piano cottura	41
Accessori acquistabili	41
Messa in funzione	43
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura.....	43
Pulire il piano cottura per la prima volta.....	43
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	43
Collegamento in rete.....	43
Collegarsi a una rete tramite app	43
Collegarsi a una rete tramite WPS.....	44
Collegare solo a una cappa aspirante	44
Uso	46
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	46
Accendere il piano cottura	46
Spegnere la zona di cottura/il piano cottura	46
Livelli di potenza del piano cottura	46
Impostare il livello di potenza	46
Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi	47
Modificare il livello di potenza	47
Ampliamento delle zone di cottura	47
Attivare l'ampliamento delle zone di cottura	47
Disattivare l'ampliamento delle zone di cottura	47
Attivare/disattivare Stop & Go.....	47
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	47
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	48
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	48

Indice

Timer	48
Impostare i tempi del timer	48
Impostare il timer.....	49
Modificare il timer.....	49
Cancellare il timer	49
Impostare il tempo di spegnimento	49
Modificare il tempo di spegnimento	49
Cancellare il tempo di spegnimento	49
Impostare più tempi di spegnimento.....	50
Visualizzare i tempi di spegnimento.....	50
Usare contemporaneamente le funzioni del timer.....	50
Blocco messa in funzione	50
Attivare il blocco messa in funzione.....	50
Disattivare il blocco messa in funzione	50
Dispositivo di blocco.....	51
Attivare il dispositivo di blocco	51
Disattivare il dispositivo di blocco.....	51
Attivare la funzione Recall	51
Tenere in caldo	51
Attivare/disattivare Tenere in caldo.....	51
Consigli per Tenere in caldo	51
Dati piano cottura.....	51
Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie.....	51
Visualizzare la versione del software	52
Attivare/disattivare la modalità Fiera	52
Area di regolazione	53
Dati per gli istituti di controllo	53
Informazioni utili.....	55
Funzionamento dei piani cottura elettrici	55
Stoviglie di cottura	55
Modifica delle impostazioni.....	57
Pulizia e cura	60
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	60
Intervalli di pulizia.....	60
Pulire le superfici in vetroceramica.....	60
Detersivi non idonei	61
Risoluzione dei problemi	62
Segnalazioni sulle spie/sul display.....	62
Comportamento inaspettato	63
Risultato non soddisfacente	64
Problemi generali o anomalie tecniche	65

Assistenza tecnica	66
Contatti in caso di guasti.....	66
Targhetta dati	66
Garanzia	66
Dati tecnici	67
Dati tecnici	67
Schede tecniche dei prodotti	67
Dichiarazione di conformità	69

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

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.

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.

► Se eventuali riparazioni del piano cottura non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

► Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali componenti difettosi esclusivamente con componenti identici.

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

- ▶ Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).
- ▶ 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. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale del mobile mentre si utilizza il piano cottura. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando gli indicatori del calore residuo si sono spenti.

Uso corretto

- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Solo quando gli indicatori del calore residuo sono spenti non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al piano di cottura acceso a causa della temperatura alta. Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare i locali.
- ▶ 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. Spegnerli il piano cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente i processi di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare mai pietanze flambé sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se è presente un cestino portapossate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai le stoviglie di cottura senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto e acceso inavvertitamente o se è ancora caldo, il materiale della copertura può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano cottura ad esempio con coperchi, canovacci o pellicola protettiva.
- ▶ 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. Spegnerne 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.
- ▶ 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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- 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.
- Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Non usare recipienti di materiale plastico o alluminio.
- La cornice e/o il bordo del piano di cottura (per i piani di cottura con profilo sfaccettato) e i comandi possono diventare molto caldi a causa dei seguenti fattori: durata di funzionamento, livelli di potenza alti, stoviglie grandi e numero delle zone cottura in funzione.
- Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Pulire la superficie in vetroceramica").
- Se lo sporco agisce a lungo tende a bruciare e in determinate circostanze non è più eliminabile. Eliminare quindi lo sporco il più velocemente possibile e quando si appoggiano le stoviglie accertarsi che il fondo sia pulito, non presenti punti di grasso e sia asciutto.
- Non preparare mai le pietanze direttamente sulla superficie in vetroceramica. Utilizzare sempre stoviglie adatte.

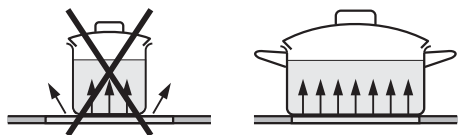
Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Pulizia e cura

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si evita così l'inutile dispersione del calore.
- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni su una zona di cottura piccola richiede meno energia di una pentola grande, non particolarmente piena su una zona di cottura grande.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Per una durata di cottura maggiore, spegnere la zona di cottura da 5 a 10 minuti prima della fine della durata di cottura. In questo modo, si sfrutta il calore residuo.
- Usare una pentola a pressione per ridurre la durata di cottura.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto

selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

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

Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

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

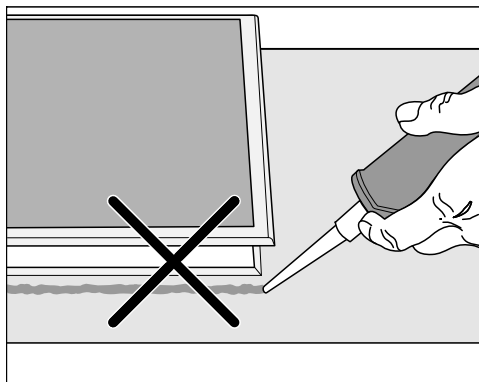
► Accertarsi che dopo l'incasso del piano cottura non sia possibile toccare il cavo di alimentazione.

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

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

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

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato



Installazione

⚠ Danni causati da montaggio errato.

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

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.

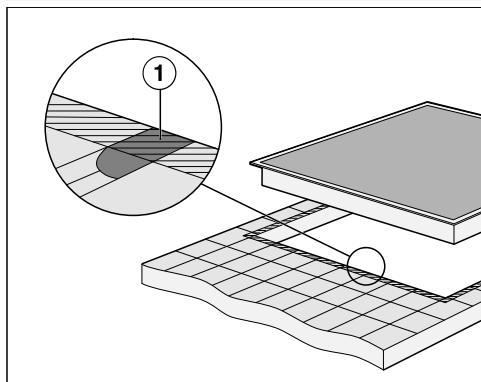
Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

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.



► 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.

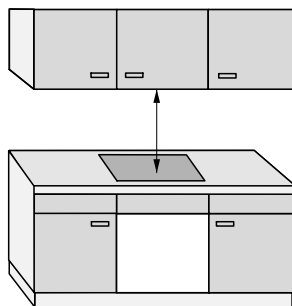
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'apertura nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", voce "Dimensioni incasso" per l'incasso a filo) in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore 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.

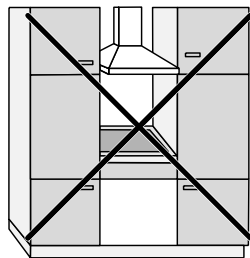
Se sopra il piano cottura sono installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 600 mm.

Installazione

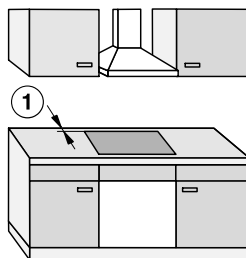
Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

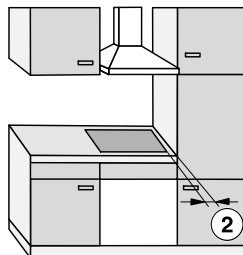
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm
e
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 300 mm
oppure
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
100 mm e sul lato antistante una distanza minima di 300 mm



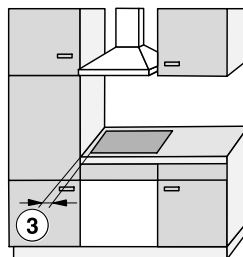
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Piano intermedio

Non è necessario, anche se consentito, installare un piano intermedio sotto il piano di cottura.

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

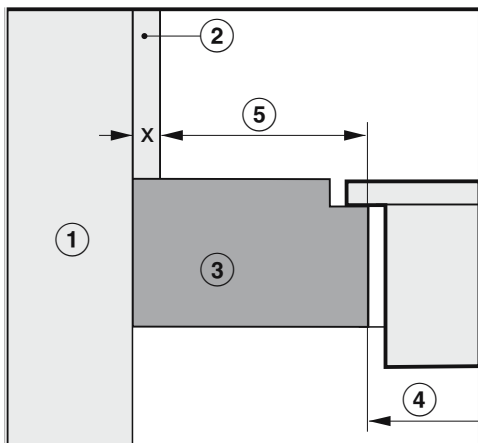
Per il passaggio del cavo elettrico è necessaria un'apertura posteriore di aerazione di 10 mm. Se il piano di cottura dispone di una scatola esterna di collegamento elettrico, la fessura deve essere di almeno 30 mm.

Installazione

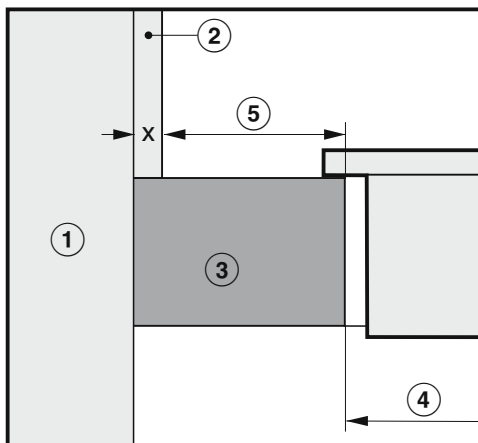
Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

Incasso a filo



Incasso rialzato



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

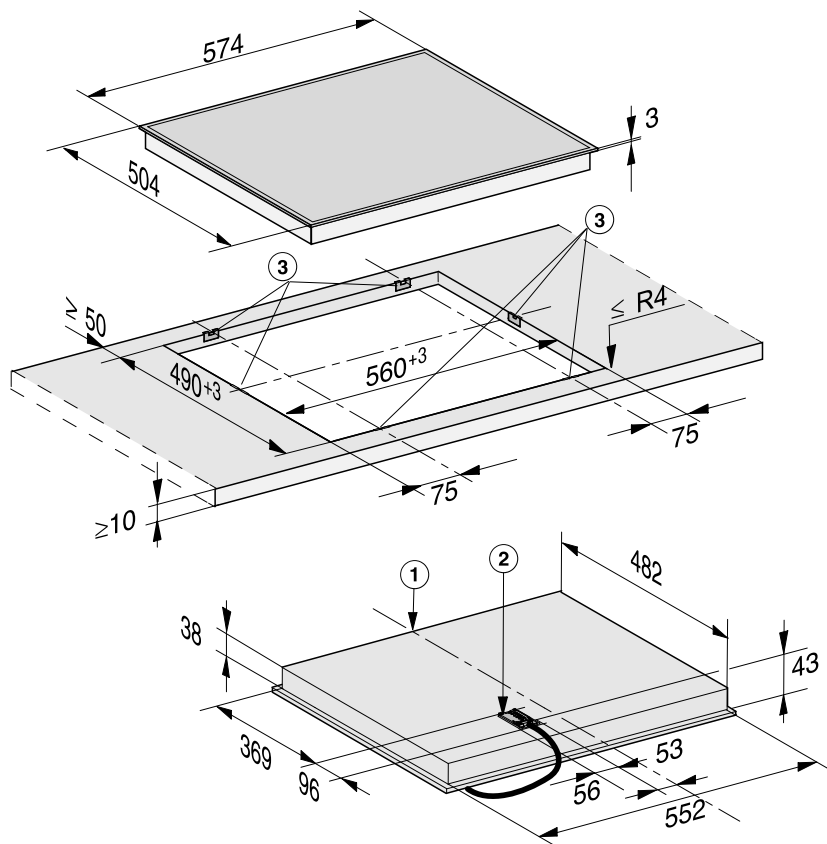
Materiale	Lato		Lato opposto	
	Infiamma- bile	Non infiammabile	Infiamma- bile	Non infiammabile
Dietro	50 mm	50 mm – Dimensio- ne x	–	–
A destra	50 mm	50 mm – Dimensio- ne x	300 mm	300 mm – Dimen- sione x
A sinistra	100 mm	100 mm – Dimensio- ne x	300 mm	300 mm – Dimen- sione x

v. capitolo “Installazione”, voce “Distanze di sicurezza”
Esempio: spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm
50–15 mm = distanza minima 35 mm

Installazione

Misure per l'incasso a semifilo

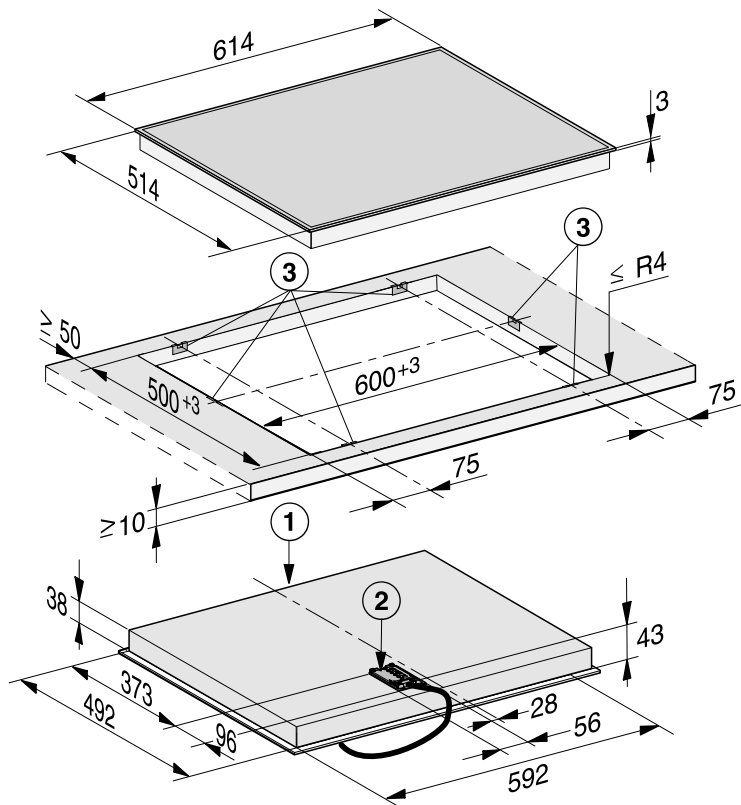
KM 6538 FR



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ③ Molle di serraggio

KM 6540 FR

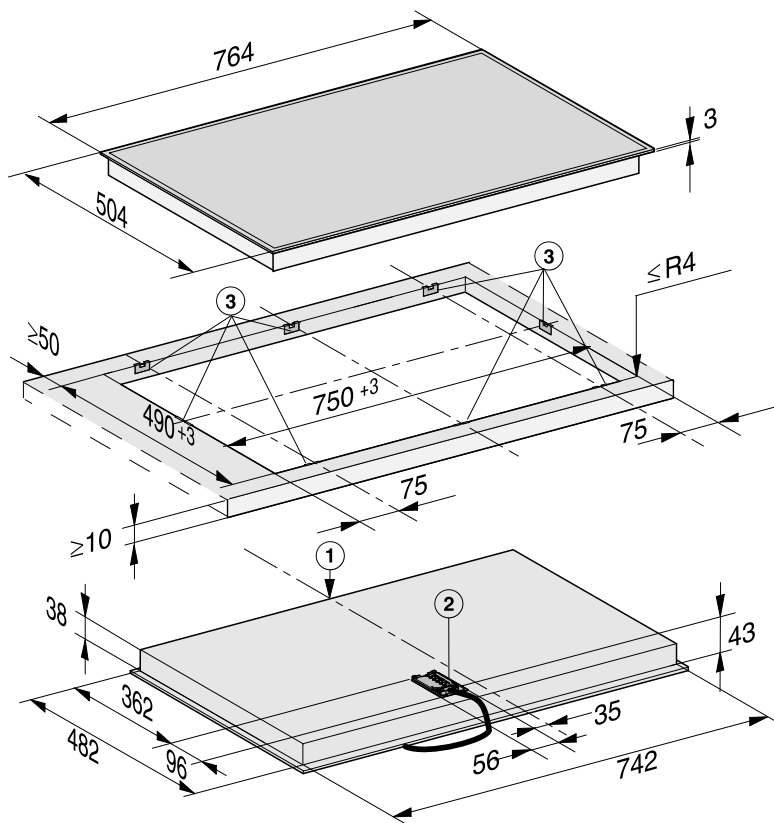


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ③ Molle di serraggio

Installazione

KM 6542 FR

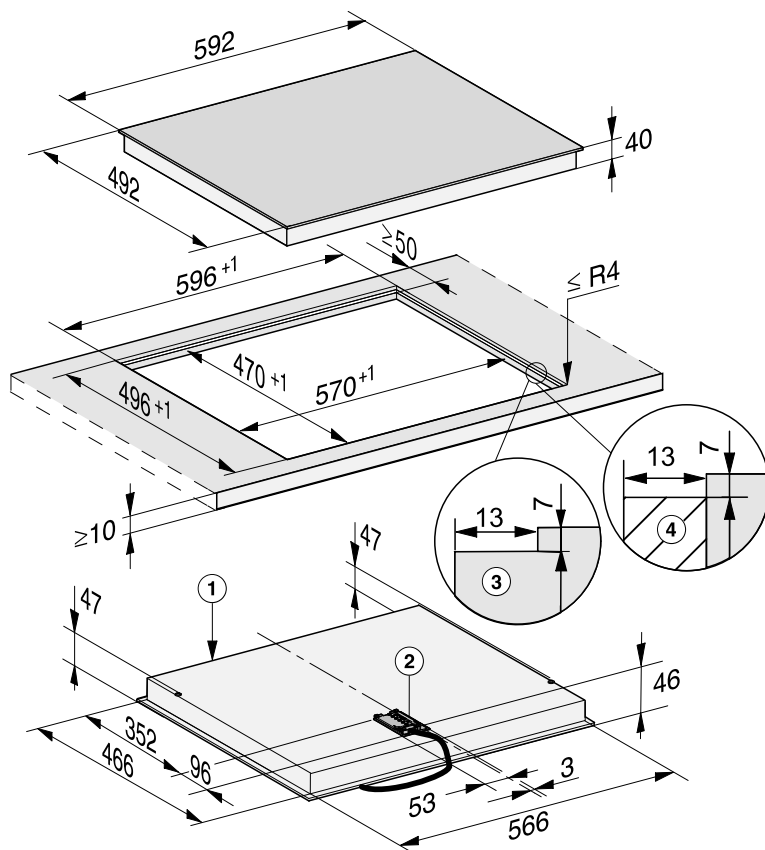


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ③ Molle di serraggio

Misure per l'incasso a filo

KM 6539 FL

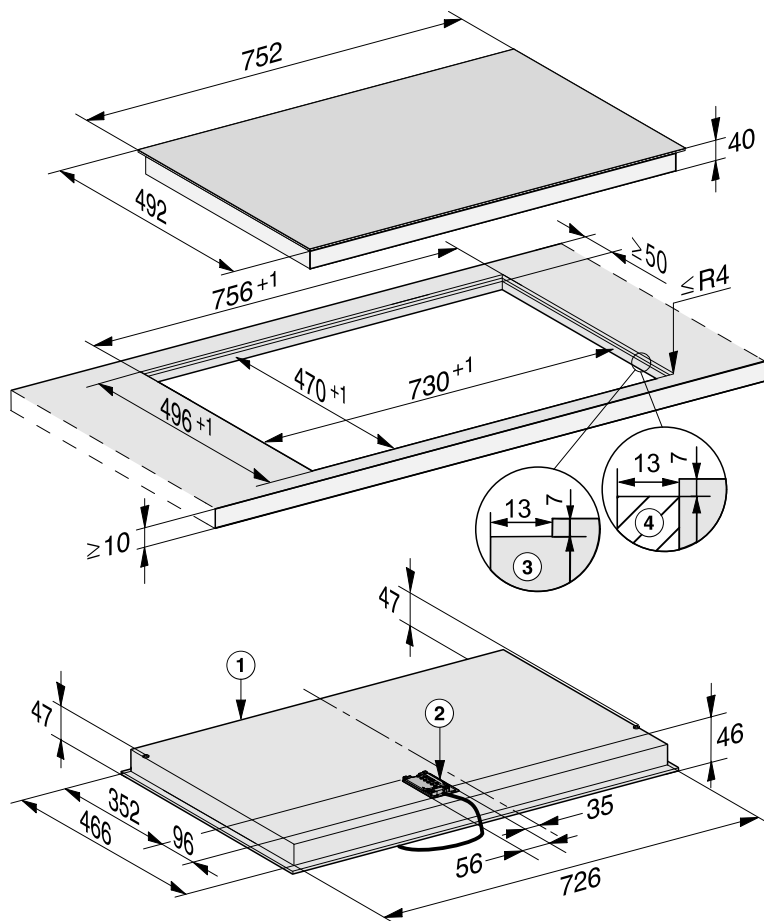


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

Installazione

KM 6542 FL



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

Montare il piano cottura a semi-filo

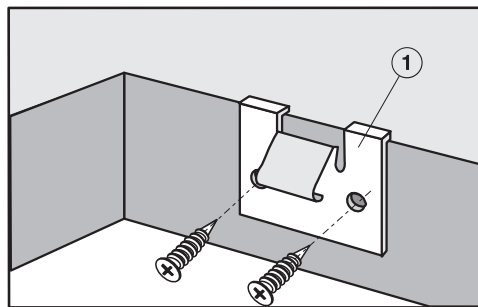
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato

- Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Praticare l'apertura 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.

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

Fissare le molle a clip ai piani di lavoro in legno

Le posizioni esatte delle molle di serraggio sono indicate nell'immagine del rispettivo piano cottura.

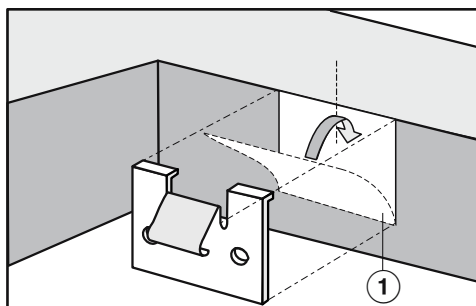


- Disporre le molle di serraggio ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano di cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le molle di serraggio ① con le viti in legno allegate 3,5 x 25 mm.

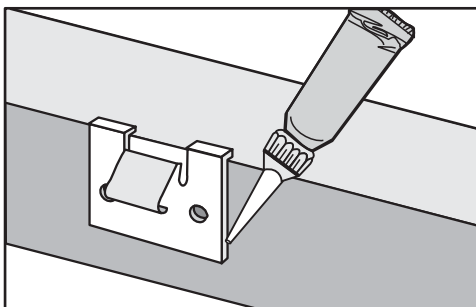
Fissare le molle a clip ai piani di lavoro in pietra naturale

Le posizioni esatte delle molle di serraggio sono indicate nell'immagine del rispettivo piano cottura.

Per fissare le molle di serraggio è necessario del nastro biadesivo forte (non in dotazione).



- Applicare il nastro biadesivo ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le molle di serraggio sul bordo superiore dell'intaglio e premere con forza.



- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle molle di serraggio con silicone.

Installazione

Incassare il piano cottura a semifilo

Dopo l'installazione, il piano cottura può essere estratto solo con un utensile speciale.

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

- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura nell'apertura 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.
- Premere il piano cottura con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percettibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

Montare il piano cottura a filo

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo

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

Incassare il piano cottura a filo

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

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

È necessaria la fuga per sigillare il piano cottura.

- Applicare il piano cottura nell'apertura e centrarlo.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C).

Allacciamento elettrico



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.

Installazione

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

Sostituzione cavo di alimentazione

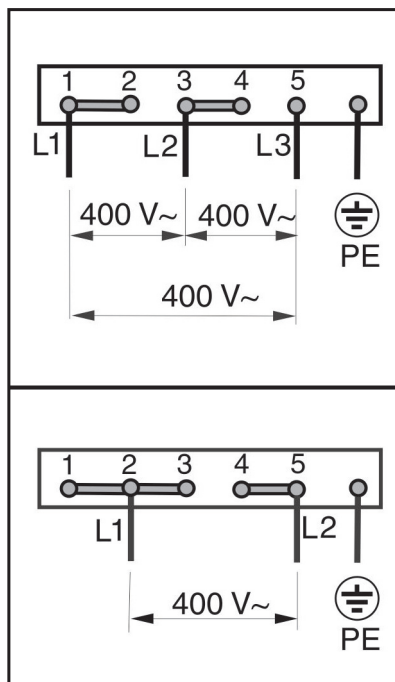
⚠ Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

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

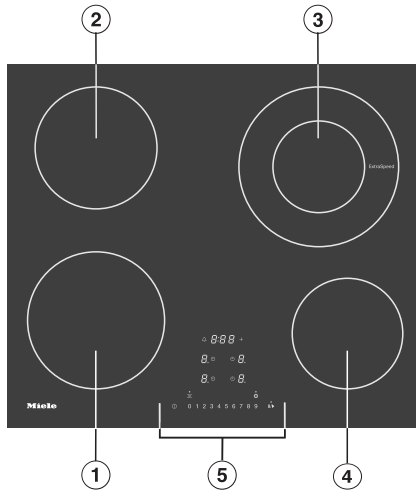
Schema di allacciamento



M.-Nr. 08 074 877

Il piano cottura

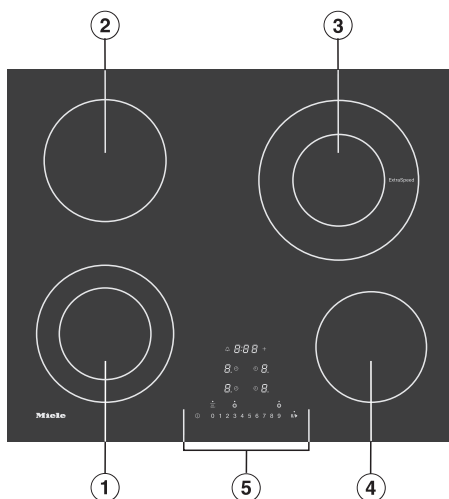
KM 6538 FR



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

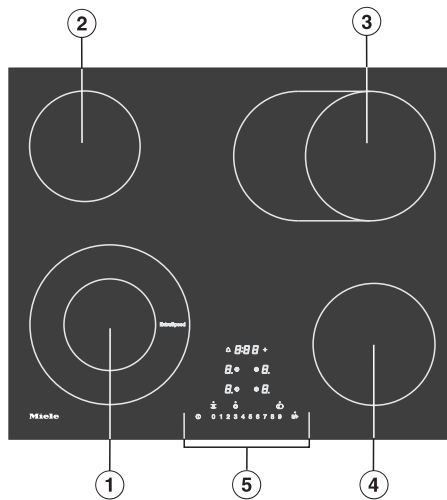
Presentazione del prodotto

KM 6539 FL



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

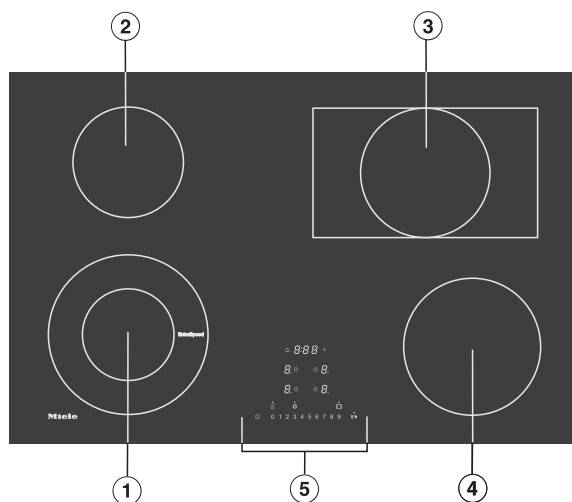
KM 6540 FR



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

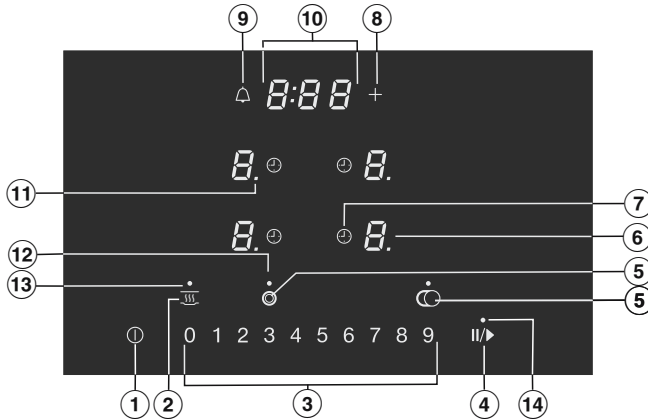
Presentazione del prodotto

KM 6542 FR, KM 6542 FL



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

Comandi e spie



- ① Tasto sensore piano cottura On/Off
- ② Tasto sensore Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ③ Tasti sensore scala numerica
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare i tempi
- ④ Tasto sensore Stop & Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ⑤ Tasto sensore ampliamento zone di cottura
- ⑥ Tasto sensore selezione e indicazione della zona di cottura
 - $\square$ Zona di cottura pronta per il funzionamento
 - da 1 a 9 Livello di potenza
 - $\equiv$ Calore residuo
 - $\mathcal{A}$ Dispositivo automatico di inizio cottura
 - h Livello tenere in caldo
- ⑦ Tasto sensore spegnimento automatico
Spegne automaticamente le zone di cottura
- ⑧ Tasti sensore immissione
 - Per modificare le impostazioni
 - Per adeguare le durate
- ⑨ Tasto sensore timer

Presentazione del prodotto

⑩ Display timer

da 0:00 a 9 Durata
:59

LOC Blocco messa in funzione/dispositivo di blocco attivato

dE La modalità Fiera è attivata

⑪ Indicazione del livello di potenza – Livelli intermedi

⑫ Spia ampliamento zone di cottura L'ampliamento della zona di cottura è attivato.

⑬ Spia Tenere in caldo La funzione Tenere in caldo è attivata

⑭ Spia Stop&Go Funzione Stop&Go attivata

Dati delle zone di cottura

KM 6538 FR		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
①	18,0	1'800
②	16,0	1'500
③	12,0/21,0	900/2'200
④	14,5	1'200
		Totale: 6'700

KM 6539 FL		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
①	12,0/18,0	900/1'800
②	16,0	1'500
③	12,0/21,0	900/ 2'200
④	14,5	1'200
		Totale: 6'700

Presentazione del prodotto

KM 6540 FR		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in watt con 230 V
①	12,0/21,0	1'200/2'900
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 26,5	1'500/2'400
④	16,0	1'500
		Totale: 8'000

KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in watt con 230 V
①	12,0/21,0	1'200/2'900
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 29,0	1'500/2'600
④	18,0	1'800
		Totale: 8'500

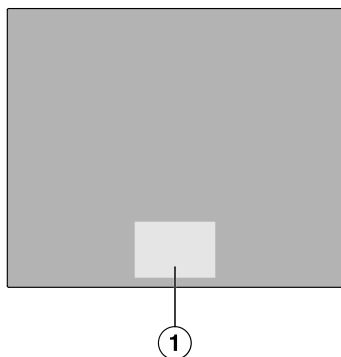
Presentazione del prodotto

Norme operative

Piano cottura spento

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

Comandi



① Area di sensori e indicazioni

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di sensori che reagiscono se si sfiorano con il dito.

Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

Il sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Selezionare la zona di cottura

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

Per selezionare una zona di cottura, sfiorare il rispettivo indicatore. L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare dopo averlo premuto.

Finché l'indicatore della zona di cottura lampeggia, la zona di cottura è selezionata ed è possibile effettuare le impostazioni nella zona di cottura.

nata ed è possibile effettuare le impostazioni nella zona di cottura.

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

Collegamento in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele.

Collegarsi a una rete

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

- Visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura.
- Accedere agli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura.
- Configurare una rete con altri elettrodomestici Miele predisposti per la rete WLAN.
- Visualizzare le ricette con l'app Miele.
- Controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0).

Collegamento solo alla cappa aspirante

Una volta creato un collegamento alla cappa aspirante Miele, è possibile eseguire le seguenti azioni:

- Controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0).

Funzioni speciali

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura e una cappa aspirante Miele. La comunicazione è assicurata da una collegamento in rete. Con@ctivity 3.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico a seconda dello stato di funzionamento del piano cottura.

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

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

Ampliamento delle zone di cottura

A seconda del modello, il piano cottura potrebbe non avere zone di cottura a due cerchi e/o zone di cottura rettangolari.

Le zone di cottura a due cerchi e le zone di cottura rettangolari hanno un secondo circuito di riscaldamento, che si può attivare. Il secondo circuito di riscaldamento aumenta la superficie riscaldata ed è possibile utilizzare stoviglie di cottura con un diametro del fondo maggiore o una casseruola.

Zona di cottura ExtraSpeed

A seconda del modello, il piano cottura potrebbe non avere una zona di cottura ExtraSpeed.

La zona di cottura ExtraSpeed consente di riscaldare le pietanze più rapidamente.

Stop & Go

Con l'attivazione di Stop & Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1. Dopo la disattivazione le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Consiglio: Utilizzare la funzione speciale per eliminare rapidamente lo sporco dai dispositivi di comando oppure se sussiste il pericolo di trabocco.

Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura 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.

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.

Presentazione del prodotto

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.

Impostazioni

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

Modalità Fiera

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati 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.

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

Spegnimento di sicurezza

I sensori sono coperti

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

Se gli oggetti o lo sporco vengono eliminati, si spegne *F* e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

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

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

Presentazione del prodotto

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

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

² Impostazione di serie

Protezione antisurriscaldamento e protezione pentola

Protezione antisurriscaldamento

Ogni zona di cottura è provvista di una protezione antisurriscaldamento. Questo dispositivo disattiva in automatico il riscaldamento della zona di cottura prima che si surriscaldi. Non appena la zona di cottura si è raffreddata, il riscaldamento si riaccende automaticamente. Il riscaldamento si spegne e si accende anche al massimo livello di potenza regolabile.

Protezione pentola

La zona di cottura ExtraSpeed è dotata inoltre di una protezione pentola. Se si desidera utilizzare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v.

cap. "Modificare le impostazioni"). Il riscaldamento della zona di cottura si spegne. Sul display zone di cottura lampeggia *S* alternato a *U*.

Cause per l'intervento della protezione antisurriscaldamento e della protezione pentole

La protezione antisurriscaldamento e la protezione pentole possono scattare nelle seguenti situazioni:

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

Dati piano cottura

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

Accessori acquistabili

Stoviglie di cottura

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

Prodotti per la pulizia e la cura

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

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

Presentazione del prodotto

Panno in microfibra

Rimuove impronte digitali e tracce leggere di sporco.

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.

Collegamento in rete

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

Collegarsi a una rete tramite app

- È presente una rete WLAN domestica.
- Sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN è sufficientemente forte.
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra il piano cottura e la cappa aspirante Miele.



- Scansionare il QR Code.

Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente al collegamento in rete.

Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.

- Installare l'app Miele e configurare un account.
- Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.

Messa in funzione

Collegarsi a una rete tramite WPS

- È presente una rete WLAN domestica.
- Sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN è sufficientemente forte
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e una cappa aspirante Miele (Con@ctivity 3.0).
- Si deve avere a disposizione un router predisposto per WPS (WLAN Protected Setup).

- Sfiocare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 6 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Nel corso del tentativo di connessione, al termine compare sul display timer una luce a scorrimento (max. 120 secondi).

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

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display timer compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display timer compare il codice **C:01**. È probabile che sul router non sia stato attivato in modo sufficientemente rapido il WPS. Ripetere i passaggi sopra indicati.

- Installare l'app Miele.
- Seguire la guida utente nell'app.

È possibile utilizzare tutte le funzioni Miele@home.

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

Collegare solo a una cappa aspirante

Le informazioni necessarie per il collegamento della cappa aspirante sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

- Cappa aspirante Miele con Con@ctivity 3.0
- Il piano cottura non è collegato alla rete domestica

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 7 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine compare sul display timer nel corso del tentativo di connessione una luce a scorrimento. Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display timer compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display timer compare il codice **C:01**. Ripetere i passaggi sopra indicati.

A connessione avvenuta, sulla cappa aspirante si accendono in modo fisso le spie 2 e 3.

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare ⁵ .

Con@ctivity 3.0 adesso è attivata.

Interrompere il procedimento

- Sfiocare un tasto sensore qualsiasi.

Resetare le impostazioni

Resetare le impostazioni quando si smaltisce o si vende il piano cottura oppure se si mette in funzione un piano cottura usato. Solo così è garantito che

tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al piano cottura.

In caso di sostituzione del router, non è necessario eseguire il reset.

- Accendere il piano cottura.
- Sfioccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 9 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer.

Al termine, sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice **C:00**.

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa delle pietanze surriscaldate.

Le pietanze non sorvegliate possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

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

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

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

 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

- Sfiare il tasto sensore ①.

Si accendono altri tasti sensore.

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

Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

Spegnere il piano cottura

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

Spegnere la zona di cottura

- Per disattivare una zona di cottura, sfiorare il rispettivo indicatore.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Sfiare il tasto sensore 0 sulla scala numerica.

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Sfiare il display della zona di cottura.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

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

Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi

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

- Sfiore la scala numerica tra i tasti sensore.

Il livello di potenza impostato lampeggia per qualche secondo e successivamente rimane acceso in modo costante. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto acceso accanto alla cifra.

Modificare il livello di potenza

- Sfiore l'indicatore della zona di cottura.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

Ampliamento delle zone di cottura

Attivare l'ampliamento delle zone di cottura

- Sfiore brevemente il display della zona di cottura desiderata.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Mentre lampeggia il display della zona di cottura, sfiorare il tasto sensore ,  o  (a seconda del modello).

La spia dell'ampliamento delle zone di cottura si accende.

- Impostare il livello di potenza desiderato.

Disattivare l'ampliamento delle zone di cottura

- Sfiore brevemente il display della zona di cottura desiderata.

Il display della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

Attivare/disattivare Stop & Go

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

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

- Sfiore il tasto sensore II/►.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

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

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

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

Nel corso del tempo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia *R* alternato al livello di potenza impostato sull'indicatore della zona di cottura.

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare brevemente l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- Sfiocare il sensore del livello di potenza per continuare la cottura fino a quando *R* si spegne.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Timer

Impostare i tempi del timer

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

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

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

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

Esempio:

59 minuti = 00:59 ore,
immissione: 5—9
80 minuti = 1:20 ore,
immissione: 1—2—0

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

Impostare il timer

- Sfiare il tasto sensore .

La spia del timer lampeggia.

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

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

Modificare il timer

- Sfiare il tasto sensore .

La spia del timer lampeggia.

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

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

Cancellare il timer

- Sfiare il tasto sensore .
- Sfiare  sulla scala numerica.

Impostare il tempo di spegnimento

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Indipendentemente da un tempo di spegnimento impostato (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").

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

- Sfiare il sensore  accanto all'indicatore della zona di cottura interessata.

Il display timer e il sensore  lampeggiano.

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

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

Il tempo di spegnimento della zona di cottura scorre e il sensore  rimane acceso.

Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiare il sensore  della zona di cottura desiderata.

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

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

Il tempo di spegnimento della zona di cottura scorre e il sensore  rimane acceso.

Cancellare il tempo di spegnimento

- Sfiare il sensore  della zona di cottura desiderata fino a quando sul display del timer appare .

oppure

- Sfiare il sensore  della zona di cottura desiderata.

Il display timer lampeggia.

- Sfiare il sensore  sulla scala numerica.

Impostare più tempi di spegnimento

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto al capitolo "Uso", voce "Impostare tempi di spegnimento".

Se sono programmati più tempi di spegnimento, viene visualizzata la durata residua più breve e il rispettivo sensore ☺ lampeggia. Gli altri sensori ☺ rimangono accesi.

Visualizzare i tempi di spegnimento

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

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

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Se si utilizzano le funzioni contemporaneamente, compare sempre la durata più breve. Il sensore △ (tempo breve) oppure il sensore ☺ (spegnimento automatico) della zona di cottura con la durata più breve lampeggia.

- Se si vogliono visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il sensore △ o ☺ della zona di cottura desiderata.

Blocco messa in funzione

Attivare il blocco messa in funzione

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

- Sfiare il tasto sensore ① per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *LDC*. Il blocco messa in funzione è attivo.

Quando il blocco messa in funzione è attivo, se si tocca un tasto sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva 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 (v. cap. "Modificare le impostazioni").

Disattivare il blocco messa in funzione

- Sfiare il tasto sensore ① per 6 secondi.

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

Dispositivo di blocco

Attivare il dispositivo di blocco

Se il dispositivo di blocco è attivato:

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

- Sfiocare e tenere contemporaneamente i sensori **+** e **II/▶** per 6 secondi.

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

Quando il dispositivo di blocco è attivo, toccando un sensore che non è consentito attivare, sul display timer compare per alcuni secondi **LDC** e si attiva un segnale acustico.

Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiocare e tenere contemporaneamente i sensori **+** e **II/▶** per 6 secondi.

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

Attivare la funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione sfiorare uno dei tasti sensore lampeggianti delle zone di cottura.

Si ripristinano tutte le impostazioni precedenti.

Tenere in caldo

Attivare/disattivare Tenere in caldo

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

- Sfiocare il tasto sensore  della zona di cottura desiderata.

Consigli per Tenere in caldo

- Tenere in caldo gli alimenti solo nelle stoviglie di cottura (pentola/padella). Coprire le stoviglie di cottura 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 tenuti in caldo. Più a lungo gli alimenti vengono mantenuti al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Dati piano cottura

Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

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

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

Esempio: **12 34** (identificativo del modello KM 1234) – **1 23 45 57 89** (numero di serie)

Visualizzare la versione del software

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Sfiare contemporaneamente i sensori 0 e 3 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display timer compaiono tre cifre:

Esempio: *123* = versione software 1.23.

Attivare/disattivare la modalità Fiera

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

Nel display timer per alcuni secondi lampeggia:

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

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

	Aree di regolazione	
	di serie 9 livelli senza livelli intermedi	più precise 9 livelli con livelli intermedi
Fondere burro, sciogliere cioccolato ecc. Preparare gelatina	1–2	1–2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1–3	1–3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Sbattere creme e salse, p.es. zabaglione o salsa olandese Preparare pappa al latte Preparare frittate e uova all’occhio di bue senza doratura Stufare frutta	2–4	2–4.
Scongellare surgelati Stufare verdure, pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Preparare cereali	3–6	3–5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	4–6	4.–5.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare il grasso) pesce, cotolette, salsicce, uova all’occhio di bue, frittate	6–7	6–7.
Cuocere crocchette di patate, crêpes ecc.	7–8	7–8.
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare ad arrostiti grandi quantità di carne Inizio cottura	8–9 ¹	8.–9 ¹

Queste istruzioni sono indicative. Fanno riferimento a normali porzioni per 4 persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un’area di regolazione più alta. Per piccole quantità di alimenti selezionare invece un valore più basso.

¹ La zona di cottura ExtraSpeed funziona sul livello di potenza 9 con una potenza ancora più elevata.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350-2

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

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

Area di regolazione

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

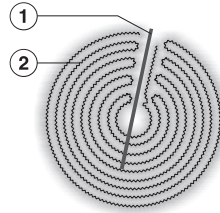
Funzionamento dei piani cottura elettrici

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di un nastro riscaldante, le zone di cottura a due cerchi e le zone di cottura rettangolari di due nastri riscaldanti. A seconda del modello i nastri riscaldanti possono essere divisi da un anello.

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

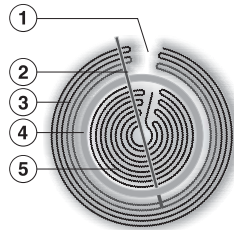
Ogni zona di cottura dispone di una protezione antisurriscaldamento che impedisce il surriscaldamento della lastra in vetroceramica, v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Protezione antisurriscaldamento".

Zona di cottura a un cerchio



- ① Protezione antisurriscaldamento
- ② Nastro riscaldante

Zona di cottura a due cerchi



- ① Determinato tecnicamente, non si tratta di un guasto
- ② Protezione antisurriscaldamento
- ③ Nastro riscaldante esterno
- ④ Anello isolante
- ⑤ Nastro riscaldante interno

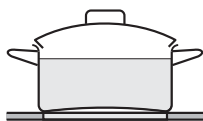
Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura più adatte

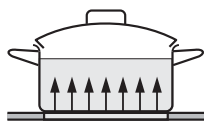
Pentole e padelle in metallo con fondo spesso sono le più adatte. Quando è freddo, il fondo è leggermente bombato verso l'interno.

Quando si riscaldano le stoviglie di cottura, il fondo si espande ed esse poggiano perfettamente in piano sulla zona di cottura. In questo modo, il calore viene convogliato in modo ottimale.

Informazioni utili



Freddo



Caldo

Stoviglie di cottura meno adatte

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

Stoviglie di cottura non adatte

Le stoviglie di cottura in plastica o in pellicola in alluminio non sono adatte. Il materiale fonde ad alte temperature.

Consigli per le stoviglie di cottura

- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere le stoviglie di cottura con un diametro del fondo adatto, v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura".
- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vitroceramica.
- 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.

- La struttura del fondo delle stoviglie può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di fritte).
- Le stoviglie di cottura in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche. Queste macchie si possono eliminare con un prodotto per la pulizia della vitroceramica e dell'acciaio inossidabile, v. cap. "Pulizia e manutenzione".

Accedere alle impostazioni

Il piano cottura è spento.

- Sfiore i tasti sensore ① e II/► finché appaiono il tasto sensore + e *PL* nel display timer.

Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display timer alternandosi *P:01* (programma 01) e *L:01* (codice).

Impostare i parametri

- Mentre viene visualizzato il parametro (ad es. *P:01*) sfiorare il tasto sensore + finché il numero di parametro desiderato compare sul display.

Impostare il codice

- Mentre è visualizzato il codice (ad es. *L:01*) sfiorare il sensore + fino a quando il numero codice desiderato appare sul display.

Memorizzare le impostazioni

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

Non memorizzare le impostazioni

- Sfiore il sensore II/► fino a quando gli indicatori 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: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 ⁴
P:05	Protezione pentola zona di cottura ExtraSpeed	C:00	off
		C:01	resistente
		C:02	normale
		C:03	non resistente
P:06	Segnale acustico che sia attiva sfiorando un tasto sensore	C:00	off ⁵
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
P:07	Segnale acustico del timer	C:00	off
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
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:09	Durata di funzionamento massima	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P:10	Connessione WLAN	C:00	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	La WLAN viene resettata al valore predefinito (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta del piano cottura e cappa aspirante senza app Miele@mobile (Con@ctivity 3.0)
P:12	Velocità di reazione dei tasti sensore	C:00	lento
		C:01	normale
		C:02	rapido

¹ I programmi non elencati non sono in uso.

² Il codice impostato di serie è in grassetto.

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

⁴ Nel testo e nelle tabelle i livelli intermedi sono indicati con un punto dopo la cifra per una migliore comprensione.

⁵ Il segnale di conferma del sensore On/Off non si spegne.

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervalli di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura e il fondo delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura.
- 1 volta a settimana:
per evitare che i residui di detersivi possano bruciare, pulire accuratamente la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", voce "Prodotti per la pulizia e la cura") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Pulire le superfici in vetroceramica

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

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

Eliminare lo sporco leggero

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

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire accuratamente la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", voce "Prodotti per la pulizia e la cura") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Terminare la pulizia

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

Detersivi non idonei

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

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

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 sensore, per alcuni secondi sul display timer appare <i>LOC</i>.	Il blocco messa in funzione è attivo. ■ Disattivare il blocco messa in funzione (v. cap. "Uso", voce "Disattivare il blocco messa in funzione").
	Il dispositivo di blocco è attivato. ■ Disattivare il dispositivo di blocco (v. cap. "Uso", voce "Disattivare il dispositivo di blocco").
Dopo aver acceso il piano cottura per alcuni secondi sul display timer appare <i>dE</i>. Le zone di cottura non si riscaldano.	Il piano cottura è in modalità fiera. ■ Sfiore contemporaneamente i sensori <i>0</i> e <i>2</i> fino a quando sul display timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i> .
Sul display timer <i>F</i> lampeggia e il piano cottura si spegne in automatico.	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dalla pietanza traboccata o da oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
I tasti sensore reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono.	La sensibilità dei tasti sensore si è modificata. ■ Controllare dapprima che il piano cottura non sia esposto alla luce diretta (del sole o artificiale) o che la cucina non sia al buio. ■ Rimuovere eventualmente tutte le stoviglie e pulire i residui presenti sul piano cottura. Accertarsi che l'intero piano cottura e i tasti sensore non siano coperti. ■ 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.
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne.	Questo funzionamento a intervalli del riscaldamento è normale. Il funzionamento intervallato è dovuto alla regolazione elettronica della potenza di riscaldamento, v. cap. "Informazioni utili", voce "Funzionamento". Se il riscaldamento al massimo livello di potenza funziona a intervalli, la protezione antisurriscaldamento è scattata, v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Protezione antisurriscaldamento".
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 (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").
	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Protezione antisurriscaldamento"). ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Sul display della zona di cottura ExtraSpeed lampeggia  alternato a 9.	La protezione pentola è scattata. ■ Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura. L'indicazione cambia, solo  lampeggia. In questo modo le zone di cottura possono essere rimesse in funzione.
Una o più indicazioni del calore residuo lampeggiano.	L'erogazione elettrica si è interrotta durante il funzionamento o quando c'era ancora del calore residuo.

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.
Il contenuto delle stoviglie di cottura cuoce poco o non si cuoce per niente.	Le stoviglie di cottura non conducono bene il calore. ■ Usare stoviglie di cottura diverse che conducono meglio il calore.
	Rispetto alla zona di cottura la pentola è troppo grande. ■ Utilizzare una pentola di dimensioni più piccole.
	L'ampliamento delle zone di cottura non è attivato. ■ Attivare l'ampliamento delle zone di cottura.

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 di cottura si forma un po' di odore e vapore.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. 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.

Assistenza tecnica

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

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	≤ 100 mW
Potenza assorbita in modo spento	≤ 0,5 W
Potenza assorbita in modo standby in rete	≤ 2 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo standby in rete	10 Min.

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 di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6538
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	191,0 Wh/kg

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

Dati tecnici

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6539
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	191,0 Wh/kg

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6540
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 184,8 Wh/kg 2. = 189,8 Wh/kg 3. = 175,4 Wh/kg 4. = 179,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	182,3 Wh/kg

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6542
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,3 Wh/kg 2. = 190,6 Wh/kg 3. = 177,2 Wh/kg 4. = 192,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	187,1 Wh/kg

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download alla pagina www.miele.ch
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

KM 6538 FR, KM 6539 FL, KM 6540 FR, KM 6542 FR,
KM 6542 FL