

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura elettrici



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

Consigli e avvertenze	5
Tutela dell'ambiente	15
Panoramica	16
Piano di cottura	16
KM 6538 FR	16
KM 6539 FL	17
KM 6540 FR	18
KM 6542 FR, KM 6542 FL	19
Elementi di comando e di visualizzazione	20
Dati zone di cottura	22
Prima messa in funzione	24
Pulire il piano di cottura per la prima volta	24
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta	24
Miele@home	25
Con@ctivity	28
Funzionamento	31
Recipienti di cottura	32
Per risparmiare energia elettrica	33
Area di regolazione	34
Uso	35
Norme operative	35
Accendere il piano di cottura	36
Impostare il livello di potenza	36
Modificare la gradazione	36
Spegnere la zona cottura/il piano cottura	36
Spia del calore residuo	37
Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione	37
Accensione	38
Dispositivo automatico di inizio cottura	39
Tenere in caldo	40
Timer	41
Timer	41
Spegnimento automatico	42
Usare contemporaneamente le funzioni del timer	43
Funzioni supplementari	44
Stop & Go	44
Recall	44
Modalità demo	45
Visualizzare i dati del piano di cottura	45

Indice

Dispositivi di sicurezza	46
Blocco accensione/Dispositivo di blocco	46
Disinserzione di sicurezza	47
Dispositivo antisurriscaldamento/protezione pentola	48
Programmazione	49
Dati per gli istituti di controllo	52
Manutenzione e pulizia	53
Cosa fare se ...?	55
Segnalazioni sulle spie/sul display	55
Comportamento inaspettato	56
Risultato non soddisfacente	57
Problemi generali o anomalie tecniche.....	58
Accessori su richiesta	59
Servizio clienti	60
Contatti in caso di anomalie.....	60
Targhetta dati.....	60
Garanzia	60
Installazione	61
Avvertenze per l'installazione	61
Distanze di sicurezza.....	62
Indicazioni relative all'incasso	66
Incasso rialzato.....	66
Incasso a filo	67
Dimensioni incasso – rialzato	68
KM 6538 FR	68
KM 6540 FR	69
KM 6542 FR	70
Incasso rialzato.....	71
Dimensioni incasso – a filo	73
KM 6539 FL.....	73
KM 6542 FL.....	74
Incasso a filo	75
Allacciamento elettrico	76
Schede tecniche dei prodotti	79
Dichiarazione di conformità	81

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

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

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

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

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

Consigli e avvertenze

Uso corretto

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

Sorvegliare i bambini

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

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consigli e avvertenze

► Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

► Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p. es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

Uso corretto

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

Consigli e avvertenze

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

- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ 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.

Consigli e avvertenze

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

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

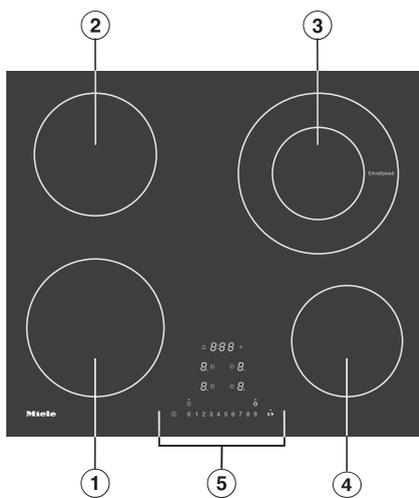


Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Panoramica

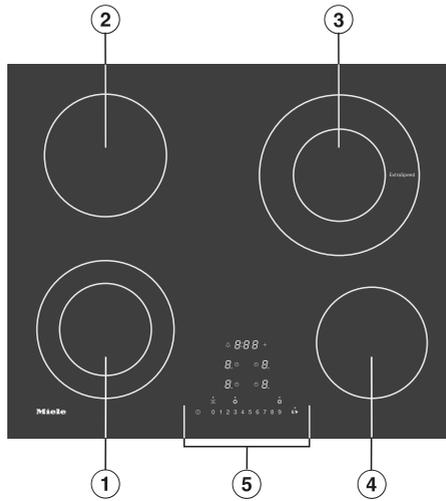
Piano di cottura

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

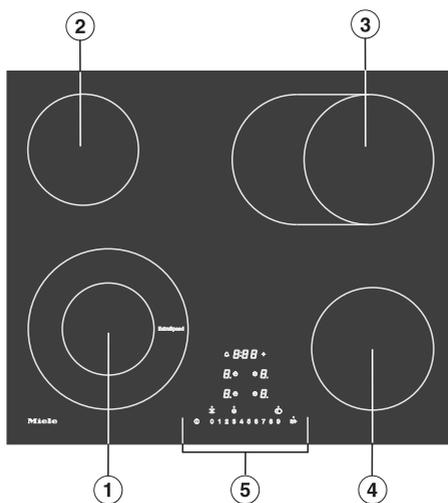
KM 6539 FL



- 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

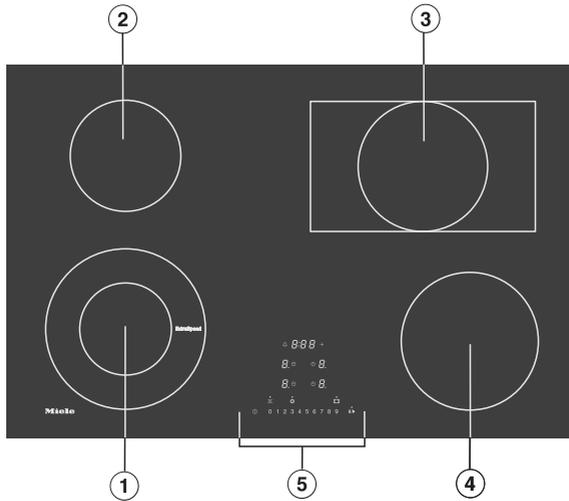
Panoramica

KM 6540 FR



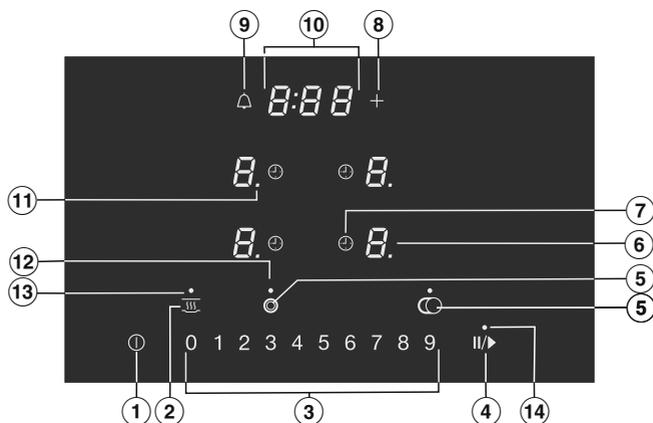
- ① Zona di cottura a due cerchi ExtraSpeed
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a un cerchio/zona casseruole
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Comandi e spie

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

Elementi di comando e di visualizzazione



Tasti sensore

- ① Piano cottura On/Off
- ② Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ③ Scala numerica
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare i tempi
- ④ Stop & Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ⑤ Attivazione ulteriore cerchio
- ⑥ Selezione e indicazione della zona di cottura
 - 0* Zona cottura pronta per il funzionamento
 - da *1* a *9* Livello di potenza
 - ≡* Calore residuo
 - R* Cottura iniziale automatica
 - h* Livello tenere in caldo
- ⑦ Spegnimento automatico
Spegne automaticamente le zone cottura
- ⑧ Immissione
 - Per modificare la programmazione
 - Per adeguare le durate
- ⑨ Timer

Indicazioni/spie di controllo

⑩ Display timer

da 0:00 a Durata

9:59

LOC Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato

dE Modalità demo attivata

⑪ Livello di potenza – ampliamento area d'impostazione

⑫ Attivazione

È attivo un altro cerchio di riscaldamento.

⑬ Tenere in caldo

La funzione Tenere in caldo è attivata

⑭ Stop & Go

Funzione Stop & Go attivata

Panoramica

Dati 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

KM 6540 FR		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
①	12,0/21,0	900/2'200
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 26,5	1'500/2'400
④	16,0	1'500
		Totale: 7'300

KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Zona cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
①	12,0/21,0	900/2'200
②	14,5	1'200
③	17,0/17,0 x 29,0	1'500/2'600
④	18,0	1'800
		Totale: 7'800

Prima messa in funzione

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

Pulire il piano di cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta

I componenti in metallo sono 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 l'apparecchio è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Miele@home

Requisito: rete WLAN domestica

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

Se anche la cappa aspirante Miele è collegata alla rete WLAN di casa, è possibile utilizzare i comandi automatici della cappa aspirante tramite la funzione Con@ctivity. Ulteriori informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.

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

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

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Disponibilità Miele@home

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

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

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

App Miele

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



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

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

Prima messa in funzione

Impostare Miele@home

Connessione tramite app

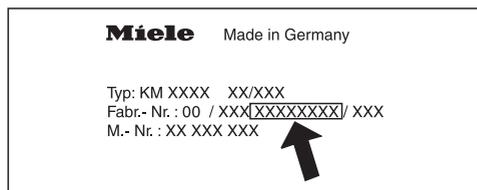
È possibile stabilire la connessione di rete con l'app Miele.

- Installare la app Miele sul proprio dispositivo mobile.

Per la registrazione occorre:

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

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



- Accendere il piano cottura.
- Avviare l'app Miele.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 5 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer viene visualizzato per 10 secondi il codice $\mathcal{L}:01$.

Sono disponibili 10 minuti per configurare la rete WLAN.

- Seguire le istruzioni utente nell'app.

Effettuare la connessione tramite WPS

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

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 6 per 6 secondi.

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

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

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

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

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

Interrompere il procedimento

- Sfiocare un sensore qualsiasi.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione del router non è necessario resettare.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 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 *£:00*.

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

Prima messa in funzione

Con@ctivity

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

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

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

Disponibilità connessione WLAN

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

Impostare Con@ctivity

È possibile configurare la funzione Con@ctivity tramite la rete WLAN domestica oppure una connessione WLAN diretta tra piano di cottura e cappa aspirante.

Con@ctivity tramite la rete WLAN di casa (Con@ctivity 3.0)

Presupposto:

- Rete WLAN domestica
- Cappa aspirante Miele predisposta per WLAN

- Collegare il piano di cottura e la cappa aspirante alla rete WLAN domestica (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Miele@home").

La funzione Con@ctivity si attiva in automatico.

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

Con@ctivity tramite una connessione WLAN diretta (Con@ctivity 3.0)

Requisito: cappa aspirante Miele pre-disposta per WLAN.

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

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

I secondi scorrono a ritroso sul display del 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 del timer compare il codice $\mathcal{L}:D2$. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice $\mathcal{L}:D1$. Ripetere i passaggi sopra indicati.

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

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare \mathcal{L}^{15} .

La funzione Con@ctivity è attiva.

Mentre è attiva la connessione WLAN diretta, non è possibile collegare il piano di cottura e la cappa aspirante a una rete domestica. Se si desidera farlo più tardi, occorre prima interrompere la connessione WLAN diretta tra piano di cottura e cappa aspirante (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Con@ctivity" e nelle istruzioni d'uso e montaggio della cappa aspirante il capitolo "Disconnettere WLAN").

Prima messa in funzione

Interrompere il procedimento

- Sfiocare un sensore qualsiasi.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione del router non è necessario resettare.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 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*.

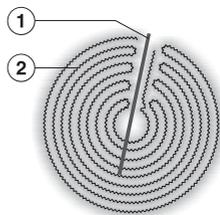
Resettare le impostazioni quando si smaltisce o si vende il piano cottura, oppure se si mette in funzione un piano cottura usato. Solo così è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al piano cottura.

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

Ogni zona di cottura dispone di una protezione antisurriscaldamento (limitatore della temperatura interna) che impedisce il surriscaldamento della lastra in vetroceramica (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”).

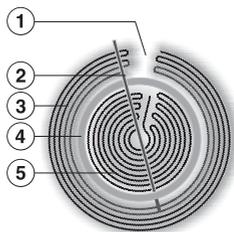
Se si imposta un livello di potenza, il riscaldamento si attiva e il nastro riscaldante è visibile attraverso la lastra in vetroceramica. La potenza riscaldante delle zone di cottura dipende dal livello di potenza impostato e viene regolata in modo elettronico. Questo determina la reazione a impulsi (intervallata) di una zona di cottura: il riscaldamento viene attivato e disattivato.

Zona di cottura a un cerchio



- ① Dispositivo antisurriscaldamento
- ② Nastro riscaldante

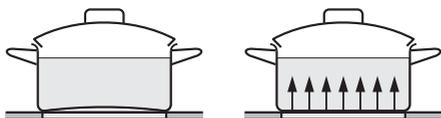
Zona di cottura a due cerchi



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

Recipienti di cottura

Particolarmente adatte sono pentole e padelle con fondo spesso, che a freddo è leggermente concavo. Riscaldandosi, il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.



freddo

caldo

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

Per nulla adatte sono le stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questi tipi di materiale.

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").

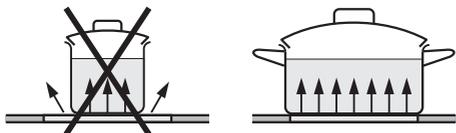
La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un'omelette).

- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. capitolo "Panoramica", voce "Dati zone cottura").

- Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare i recipienti di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

Per risparmiare energia elettrica

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



- Quando possibile la cottura deve essere fatta a pentola chiusa. In questo modo si evita la dispersione di calore.
- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola su una zona di cottura piccola consuma meno energia di una pentola grande poco riempita 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.
- Con tempi di cottura abbastanza lunghi spegnere la zona 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in modo da sfruttare il calore residuo.
- Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

Area di regolazione

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

	Aree di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliata (17 livelli)
Fondere burro, sciogliere cioccolato ecc. Preparare gelatina	1-2	1-2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1-3	1-3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Sbattere creme e salse, p.es. 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 i grassi) pesce, scaloppine, salsicce, uova all'occhio di bue, frittate, ecc.	6-7	6-7.
Cuocere frittelle di patate, crêpes, ecc.	7-8	7-8.
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare ad arrostire grandi quantità di carne Inizio cottura	8-9*	8.-9*

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.

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

Norme operative

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

Ogni reazione dei tasti viene confermata da un segnale acustico.

Se il piano di cottura è spento sono visibili solo i simboli serigrafati dei sensori e la scala numerica per impostare i livelli di potenza. Quando si accende il piano cottura, si accendono altri sensori.

Le zone di cottura devono essere “attive” per impostare o modificare un livello di potenza. Per attivare una zona di cottura, toccare il rispettivo indicatore.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare dopo averlo premuto. Finché l'indicatore lampeggia, la zona di cottura è “attiva” ed è possibile impostare un livello di potenza o la durata.

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

 Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.

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

Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.

Non appoggiare le stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori.

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati. Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

Accendere il piano di cottura

- Sfiore il sensore ①.

Si accendono altri sensori.

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

Impostare il livello di potenza

- Sistemare il recipiente di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Per attivare una zona di cottura, toccare il rispettivo indicatore.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

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

Modificare la gradazione

- Per attivare una zona di cottura, toccare il rispettivo indicatore.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

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

Spegnere la zona cottura/il piano cottura

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

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Sfiore il sensore 0 sulla scala numerica.
- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone cottura, sfiorare il sensore ①.

Spia del calore residuo

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

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

Le indicazioni del calore residuo lampeggiano se durante il funzionamento o in caso di calore residuo si verifica un'interruzione dell'erogazione elettrica.



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

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

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

Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione

- Toccare 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.

Accensione

Zona di cottura a due o a tre cerchi:

al momento dell'accensione si attiva in automatico il secondo cerchio. L'indicatore dell'attivazione rimane acceso solo finché lampeggia il rispettivo indicatore della zona di cottura.

Il secondo cerchio può essere attivato o disattivato quando lampeggia il rispettivo indicatore della zona di cottura.

Zona cottura a un cerchio/casseruole

Il secondo cerchio deve essere attivato manualmente. L'indicatore dell'attivazione rimane acceso finché il cerchio è attivo.

Se il secondo cerchio viene attivato o disattivato, occorre reimpostare il livello della potenza.

Spegnerne il cerchio

- Sfiocare brevemente l'indicatore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Mentre lampeggia l'indicatore della zona di cottura, sfiorare il sensore ,  o  (a seconda del modello) finché l'indicatore dell'accensione si spegne.

Attivare il cerchio

- Sfiocare brevemente l'indicatore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.

- Mentre lampeggia l'indicatore della zona di cottura, sfiorare il sensore ,  o  (a seconda del modello).

L'indicatore dell'attivazione si accende.

- Impostare il livello di potenza desiderato.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

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

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

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare 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.

Livello per continuare cottura*	Durata cottura preliminare [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	–

* I livelli per continuare la cottura contraddistinti da un punto sono disponibili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Programmazione"). Se si imposta una temperatura elevata, la durata della cottura iniziale è breve, in quanto, in via di massima, si riscalda solo il recipiente con l'olio per rosolare gli alimenti.

Uso

Tenere in caldo

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

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

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

Attivazione/disattivazione “Tenere in caldo”

- Sfiocare brevemente l'indicatore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare

- Sfiocare il tasto sensore .

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

Il timer ha due funzioni:

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

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

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

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

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

Esempio:

59 minuti = 0:59 ore,

immissione: 5-9

80 minuti = 1:20 ore,

immissione: 1-2-0

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

Timer

Impostare il timer

- Sfiocare il tasto sensore Δ .

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

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

Modificare il timer

- Sfiocare il tasto sensore Δ .

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

Cancellare il timer

- Sfiocare il tasto sensore Δ .

- Sfiocare lo 0 sulla scala numerica.

Timer

Spegnimento automatico

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

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

Impostare il tempo di spegnimento

- Impostare il livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Sfiare il tasto sensore ⏻ accanto al display della zona cottura interessata.

La spia del timer e il tasto sensore ⏻ lampeggiano.

- Impostare la durata desiderata.

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

Il tasto sensore ⏻ rimane acceso.

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

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

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

Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiare il tasto sensore ⏻ della zona cottura desiderata.

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

Cancellare il tempo di spegnimento

- Sfiare il tasto sensore ⏻ della zona di cottura desiderata fino a quando sul display del timer appare 0:00.

oppure

- Sfiare il tasto sensore ⏻ della zona cottura desiderata.

Il display timer lampeggia.

- Sfiare il tasto sensore 0 sulla scala numerica.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

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

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

Funzioni supplementari

Stop & Go

Attivando Stop & Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1.

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

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

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

Attivazione/Disattivazione

- Sfiocare il tasto sensore II/▶.

Utilizzare questa funzione per eliminare rapidamente lo sporco dai comandi.

Recall

Se nel corso del funzionamento il piano di cottura è stato erroneamente spento, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano cottura deve essere riacceso 10 secondi dopo lo spegnimento.

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

Modalità demo

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

Attivare/disattivare la modalità demo

- Accendere il piano di cottura.
- Su una scala numerica sfiorare contemporaneamente i sensori 0 e 2 per 6 secondi.

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

Visualizzare i dati del piano di cottura

Visualizzare la denominazione del modello e la versione del software del piano cottura. Sulle zone cottura non ci devono essere recipienti di cottura.

Modello/numero di serie

- Accendere il piano di cottura.
- Su una scala numerica sfiorare contemporaneamente i sensori 0 e 4 per 6 secondi.

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

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

Versione del software

- Accendere il piano di cottura.
- Su una scala numerica sfiorare contemporaneamente i sensori 0 e 3 per 6 secondi.

Sul display del timer compaiono 3 cifre:

Esempio: *1.23* = versione software 123.

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione/Dispositivo di blocco

Il piano di cottura è dotato di blocco accensione e dispositivo di blocco per evitare di accenderlo inavvertitamente, unitamente alle zone di cottura, o di modificare le impostazioni attivate.

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

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

- Le zone di cottura e il piano di cottura si possono solo spegnere.
- Il tempo impostato sul timer può essere modificato.

Se quando il blocco accensione e il dispositivo di blocco sono attivi si sfiora un sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva un segnale acustico.

Attivare il blocco accensione

- Sfiore il sensore ① per 6 secondi.

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

Disattivare il blocco accensione

- Sfiore il sensore ① per 6 secondi.

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

Attivare il dispositivo di blocco

- Sfiore e tenere premuto il sensore +.
- Sfiore il sensore II/► e tenere premuta la combinazione di tasti per 6 secondi.

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

Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiore e tenere premuto il sensore +.
- Sfiore il sensore II/► e tenere premuta la combinazione di tasti per 6 secondi.

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

Disinserzione di sicurezza

Pannello comandi coperto

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 di cottura si spegne automaticamente. Sul display del 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. La durata dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona di cottura si spegne e la spia di calore residuo si accende. Se si spegne e si accende, la zona di cottura è di nuovo pronta per funzionare.

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

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

* I livelli di potenza contraddistinti da un punto sono disponibili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Programmazione").

** Impostazioni di serie

Dispositivi di sicurezza

Dispositivo antisurriscaldamento/protezione pentola

Tutte le zone cottura sono dotate di un dispositivo antisurriscaldamento (limitatore temperatura interna).

La zona di cottura ExtraSpeed è dotata inoltre di una protezione pentola. Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. cap. "Programmazione").

Se il **dispositivo antisurriscaldamento** scatta, lo si riconosce dal fatto che il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo livello di potenza.

Quando scatta la **protezione pentola** il riscaldamento della zona di cottura si spegne. Sul display della zona di cottura lampeggia  alternato a .

Il dispositivo antisurriscaldamento o la protezione pentola può scattare nelle seguenti situazioni:

- Sulla zona di cottura accesa non sono presenti stoviglie.
- si riscaldano i recipienti di cottura senza contenuto;
- Il fondo dei recipienti di cottura non poggia uniformemente sulla zona di cottura.
- il recipiente di cottura non conduce bene il calore.

È possibile capire che il dispositivo antisurriscaldamento scatta dal fatto che il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo livello di potenza.

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

Dopo aver attivato la programmazione compare il sensore + e sul display timer $P\mathcal{L}$. Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display del timer alternandosi $P:01$ (programma 01) e $\mathcal{L}:01$ (codice).

Modificare la programmazione

Visualizzare la programmazione

- Sfiocare con il **piano cottura spento contemporaneamente** i sensori ① e **II/▶** finché appaiono il sensore + e $P\mathcal{L}$ sul display timer.

Impostare il programma

- Mentre è visualizzato il programma (p.es. $P:01$) sfiorare il sensore + finché il numero del programma desiderato appare sul display.

Impostare il codice

- Mentre è visualizzato il codice (p.es. $\mathcal{L}:01$) sfiorare il sensore + finché il numero codice desiderato appare sul display.

Memorizzare le impostazioni

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

Non memorizzare le impostazioni

- Sfiocare il sensore **II/▶** fino a quando le indicazioni si spengono.

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:01	Modalità fiera	C:00	Modalità fiera disattiva
		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	Numero livelli di potenza delle zone di cottura	C:00	9 livelli di potenza + Booster
		C:01	17 livelli di potenza + 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 si attiva quando si sfiora un 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 accensione	C:00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
P:09	Durata di funzionamento massima	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:10	Connessione WLAN	C:00	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	La WLAN viene resettata al valore di default (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta di piano cottura e cappa aspirante senza app Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Velocità di reazione dei sensori	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 di potenza ampliati sono visualizzati con un punto dietro la cifra per una migliore comprensione.

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

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-2

Di serie sono programmati 9 livelli di potenza.

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

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

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

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

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

Far raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo.

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

Prodotti detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per piatti
- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detersivi
- detersivi contenenti solventi
- detersivo per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- detersivi per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco

Manutenzione e pulizia

Pulire la superficie in vetroceramica

 Danni causati da oggetti appuntiti.

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

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

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver acceso il piano cottura o aver sfiorato un sensore, per alcuni secondi sul display del timer appare <i>LDC</i>.	Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato. ■ Disattivare il blocco accensione o il dispositivo di blocco (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", voce "Blocco accensione/Dispositivo di blocco").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare <i>dE</i>. Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione. ■ Sfiurare contemporaneamente i sensori <i>D</i> e <i>E</i> finché sul display del timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i> .
Sul display del timer lampeggia <i>F</i> e il piano di cottura si spegne in automatico.	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti appoggiati. ■ Rimuovere lo sporco o togliere gli oggetti (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").

Cosa fare se ...?

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
I sensori reagiscono troppo in fretta o molto lentamente.	La reazione dei sensori si è modificata. <ul style="list-style-type: none">■ Controllare dapprima che il piano non sia esposto alla luce diretta del sole o artificiale o che la cucina non sia al buio.■ Togliere le pentole dal piano di cottura ed eventualmente pulirlo. Controllare pure che il piano o il quadro dei sensori non siano coperti.■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne.	Questo funzionamento a intervalli del riscaldamento è normale. Il funzionamento a intervalli è dovuto alla regolazione elettronica della potenza riscaldante (v. capitolo "Funzionamento delle zone cottura"). Se il riscaldamento al massimo livello di potenza funziona a intervalli, è scattata la protezione antisurriscaldamento (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", capoverso "Dispositivo antisurriscaldamento").
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none">■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").
Sul display della zona di cottura ExtraSpeed lampeggia  alternato a .	La protezione pentola è scattata. <ul style="list-style-type: none">■ 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
È stata attivata la funzione “cottura iniziale automatica” ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Il contenuto dei recipienti di cottura cuoce poco o non si cuoce per niente.	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
	Rispetto alla zona di cottura la pentola è troppo grande. ■ Utilizzare una pentola di dimensioni più piccole.
	Il secondo cerchio della zona di cottura a due cerchi o della zona casseruole non è acceso. ■ Accendere il secondo cerchio.

Cosa fare se ...?

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).
	<p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica<ul style="list-style-type: none">– disinserendo l'interruttore del/dei fusibile/i interessato/i, oppure estraendo totalmente il/i fusibile/i, oppure– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano di cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Le prime volte che si usa il piano di cottura si forma un po' di odore e vapore.	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. 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.</p>

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

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

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

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

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

Straccio in microfibre

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

Servizio clienti

Contatti in caso di anomalie

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

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

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

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

Targhetta dati

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



Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.

Far montare il piano di cottura solo da personale qualificato.

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

 Danni causati da oggetti caduti.

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

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

► L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

► Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

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

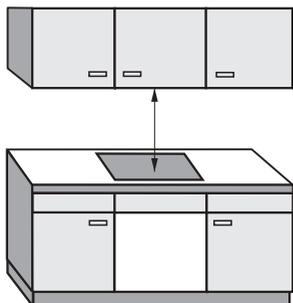
► A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

► Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Installazione

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 600 mm.

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

Distanza di sicurezza posteriore/laterale

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

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

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

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

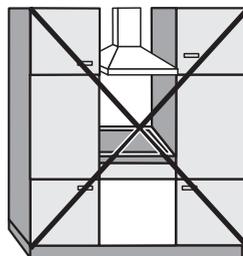
50 mm

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

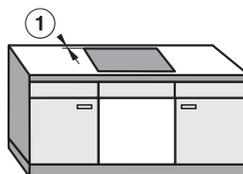
50 mm

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

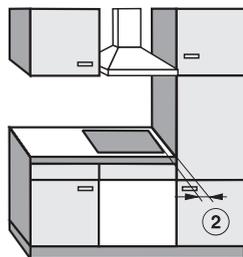
100 mm



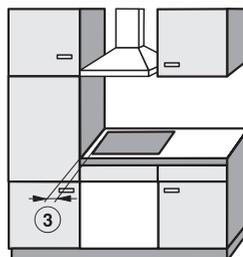
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Installazione

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.

Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

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

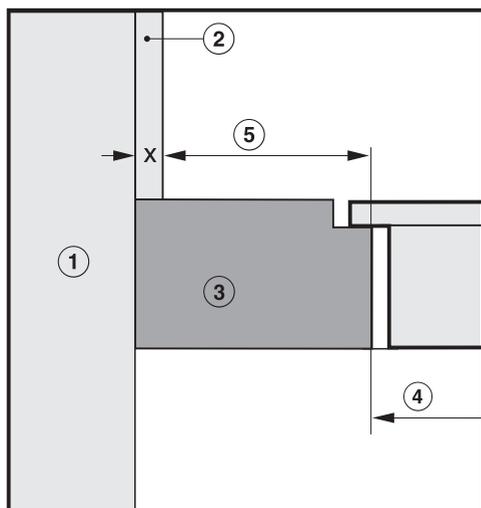
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di materiali non infiammabili (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.

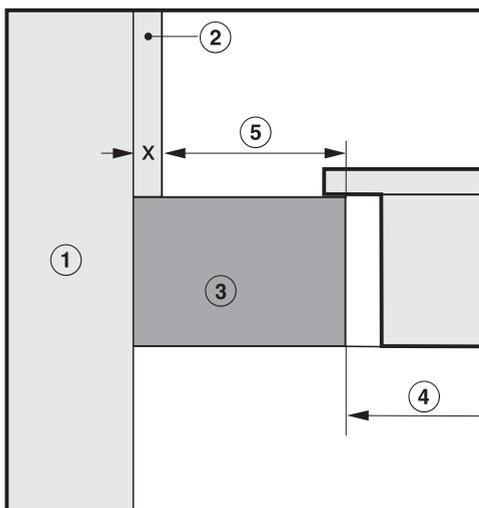
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm.

Piani di cottura a immersione



Piani di cottura con telaio/a faccette



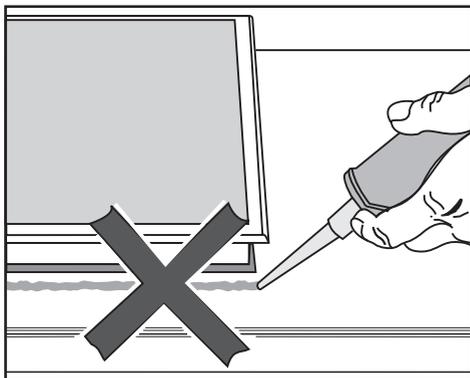
- ① muro
- ② rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ piano di lavoro
- ④ apertura nel piano di lavoro
- ⑤ distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

Installazione

Indicazioni relative all'incasso

Incasso rialzato

Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro



⚠ Danni causati da montaggio errato.

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

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

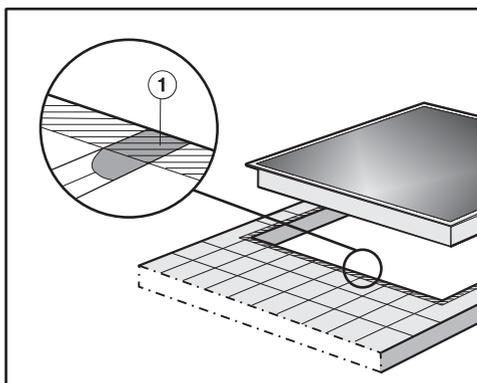
La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Nastro di guarnizione

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

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

Piano di lavoro in piastrelle



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

Incasso a filo

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

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

Piani di lavoro in pietra naturale

Il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

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

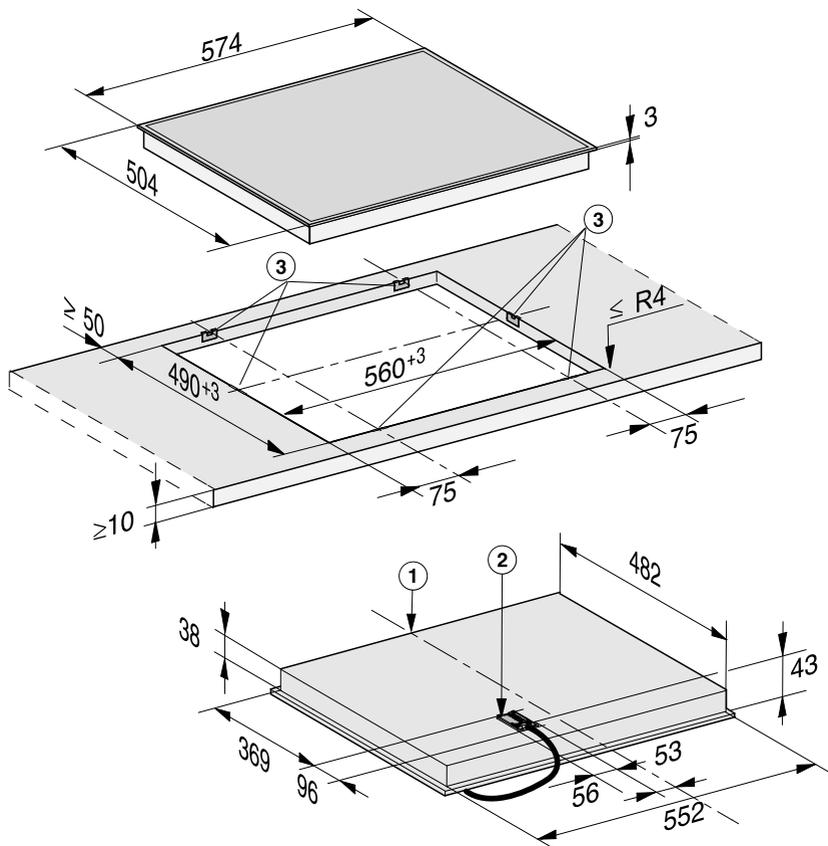
Il piano cottura viene fissato nell'apertura con listelli in legno. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

Installazione

Dimensioni incasso – rialzato

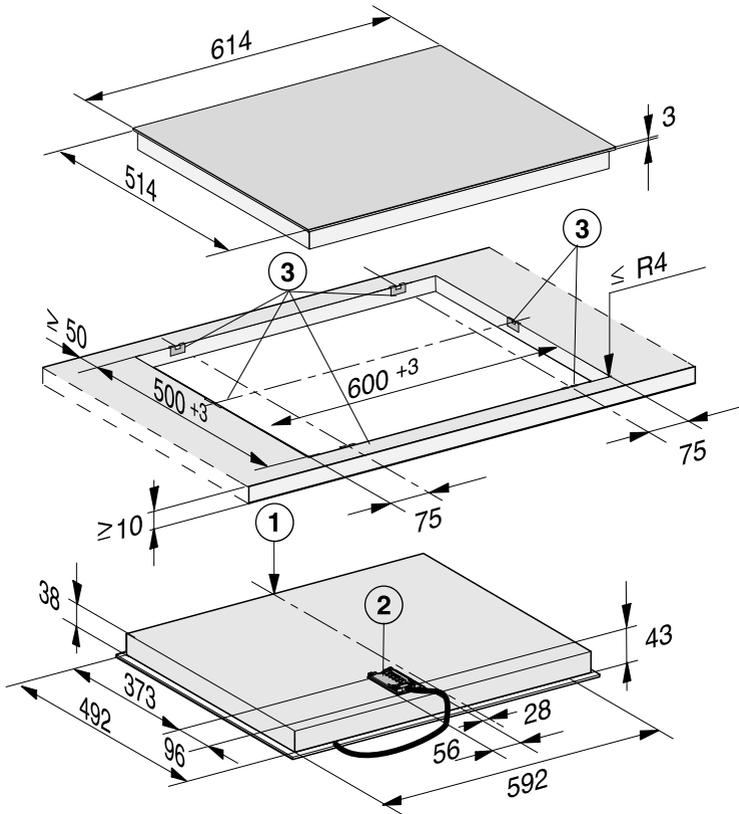
Tutte le misure sono indicate in mm.

KM 6538 FR



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

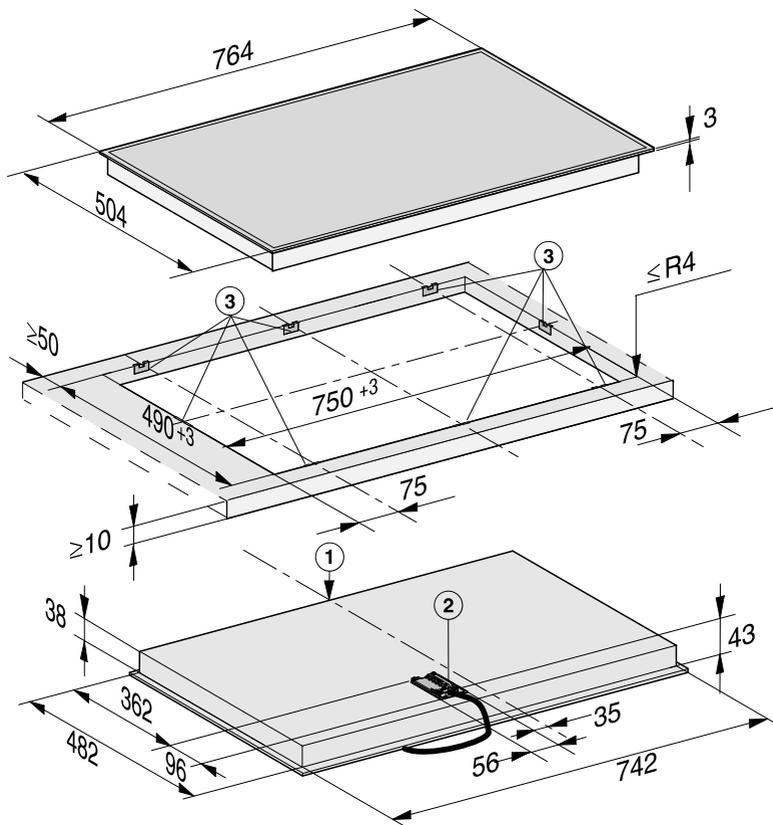
KM 6540 FR



- 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



① Parte anteriore

② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'440 mm

③ Molle di serraggio

Incasso rialzato

Operazioni preliminari piano di lavoro

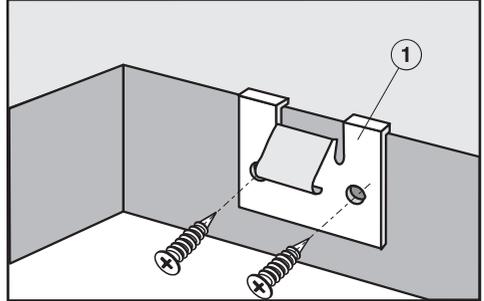
- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità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

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

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.

Fissare le molle di serraggio – piano di lavoro in legno

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



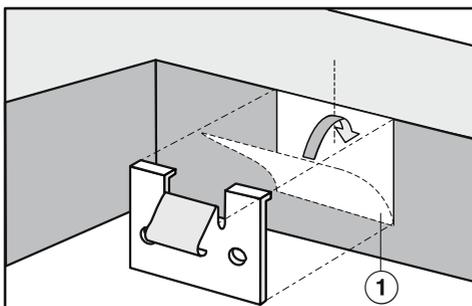
- Disporre le molle di serraggio ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano di cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le molle di serraggio ① con le viti in legno allegate 3,5 x 25 mm.

Installazione

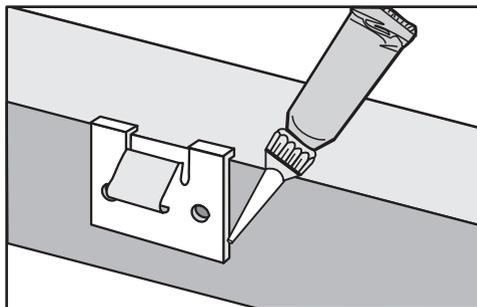
Fissare le molle di serraggio – piano di lavoro in pietra naturale

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

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



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



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

Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento elettrico del piano di cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Appoggiare il piano di cottura nell'incasso del piano di lavoro senza fissarlo.
- Premere il piano di cottura con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percepibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Se la guarnizione del telaio non aderisce perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare ($\leq R4$) con un gattuccio.

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

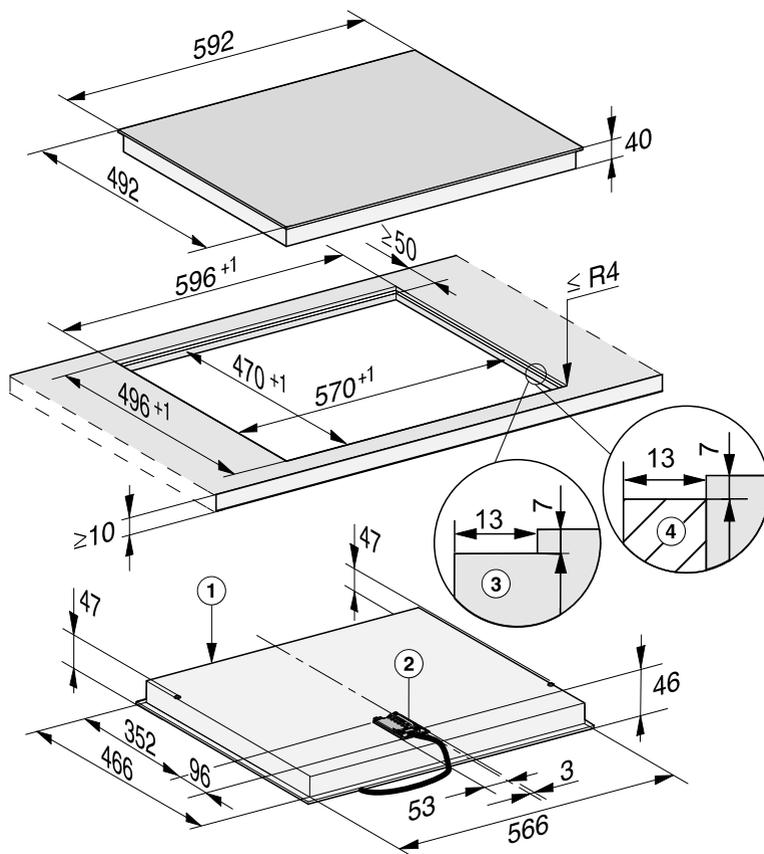
- Collegare il piano di cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Il piano di cottura può essere estratto solo con un utensile speciale.

Dimensioni incasso – a filo

Tutte le misure sono indicate in mm.

KM 6539 FL



- 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)

Incasso a filo

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati/in vetro:
fissare i listelli in legno 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura capitolo "Dimensioni incasso – a filo").
- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Applicare il piano di cottura nell'apertura e centrarlo.

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

- Collegare il piano di cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C).

 Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

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

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

Installazione

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

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

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

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

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

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

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Dati per il collegamento

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Differenziale di sicurezza

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

Cavo collegamento elettrico

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

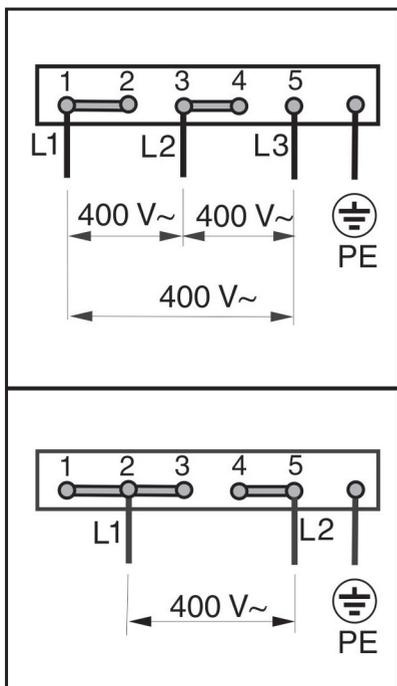
Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

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

Installazione

Schema di allacciamento



M.-Nr. 08 074 877

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 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 ($EC_{\text{electric cooking}}$)	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 ($EC_{\text{electric hob}}$)	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 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 ($EC_{\text{electric cooking}}$)	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 ($EC_{\text{electric hob}}$)	191,0 Wh/kg

Schede tecniche dei prodotti

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

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

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

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

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

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

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