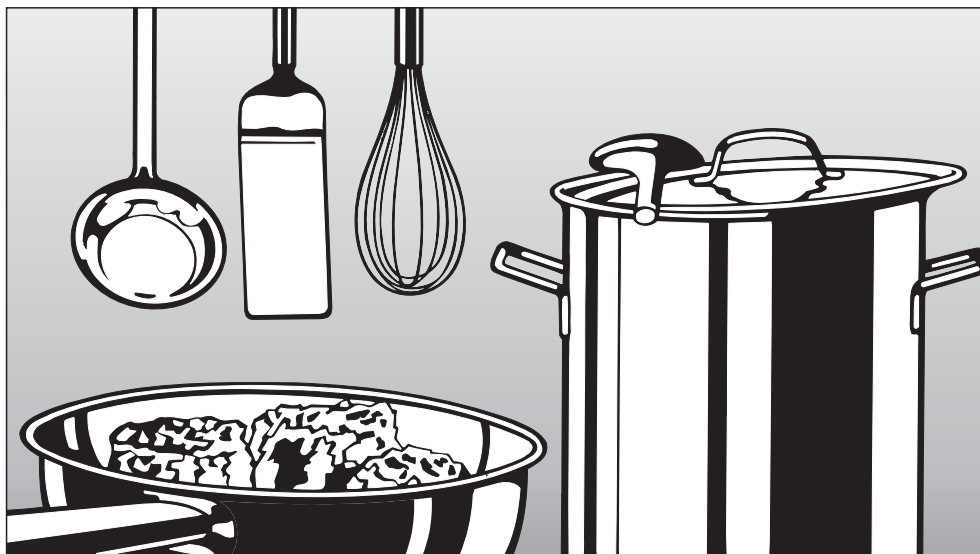


Miele

Sempre meglio

Istruzioni per l'uso



Piani di cottura in vetroceramica

KM 6200 / 6202 / 6203

KM 6204 / 6206 / 6207 / 6208

KM 6212 / 6213 / 6215 / 6216

**Informazioni importanti
sulla garanzia al capitolo
"Assistenza tecnica"**

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso
e di montaggio prima di procedere al posizionamento,
all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.
In questo modo si evitano danni a se stessi
e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 319 380

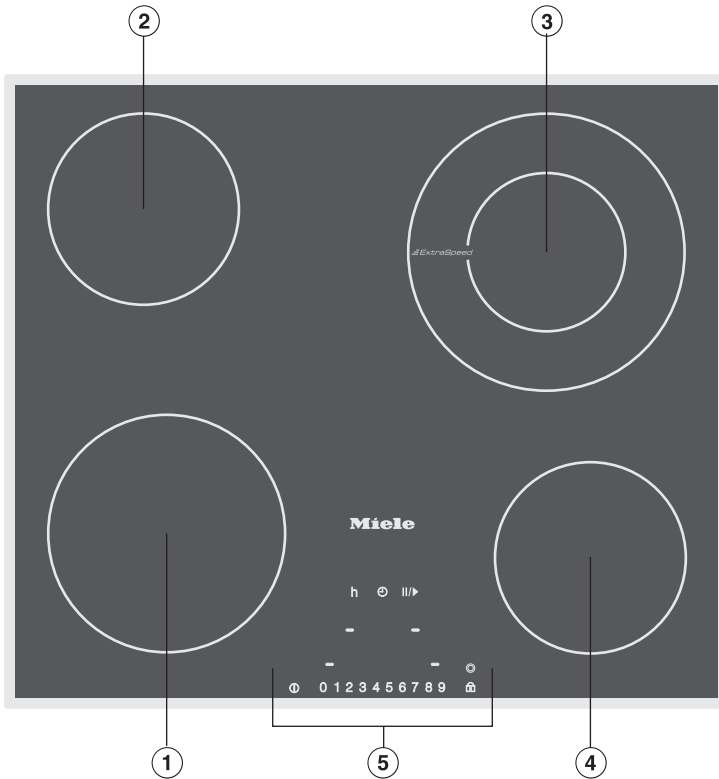
Descrizione apparecchio	5
Modelli	5
KM 6200	5
KM 6202 / KM 6203	6
KM 6204 / KM 6206 / KM 6207	7
KM 6208	8
KM 6212 / KM 6213 // KM 6215 / KM 6216	9
Area comandi	10
Informazioni sulle zone di cottura	12
Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	14
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	26
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)	26
Prima messa in funzione	27
Prima pulizia	27
Prima messa in funzione	27
Funzionamento delle zone di cottura	28
Uso	29
Impostazione	29
Accensione	30
Aree di regolazione	32
Dispositivo automatico di inizio cottura	33
Zona ampliabile	35
Spegnimento e indicazione del tempo residuo	37
Stoviglie	38
Consigli per risparmiare energia elettrica	39
Timer	40
Timer	41
Spegnimento automatico di una zona di cottura	44
Usare contemporaneamente le funzioni del timer	45
Dispositivi di sicurezza	46
Blocco comandi / Blocco di messa in funzione	46
Stop and Go	48
Spegnimento di sicurezza	49
Dispositivo antisurriscaldamento/ antisurriscaldamento pentola	51
Pulizia e manutenzione	52
Programmazione	54
Guasti, cosa fare?	57

Indice

Verifica della potenza delle zone di cottura	61
Accessori su richiesta	63
Con@ctivity e Miele@home	67
Connessione del piano di cottura	67
Disconnessione piano di cottura	68
Indicazioni relative all'allacciamento elettrico	69
Assistenza tecnica / Targhetta dati	70
Servizio Clienti	70
Informazioni importanti sulla garanzia	70
Targhetta dati	70

Modelli

KM 6200



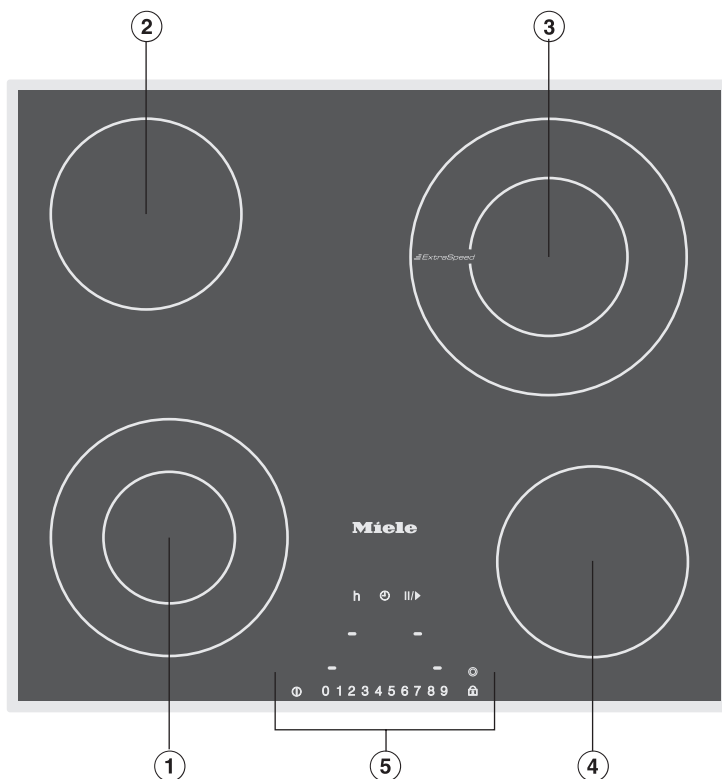
①②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

⑤ Area comandi

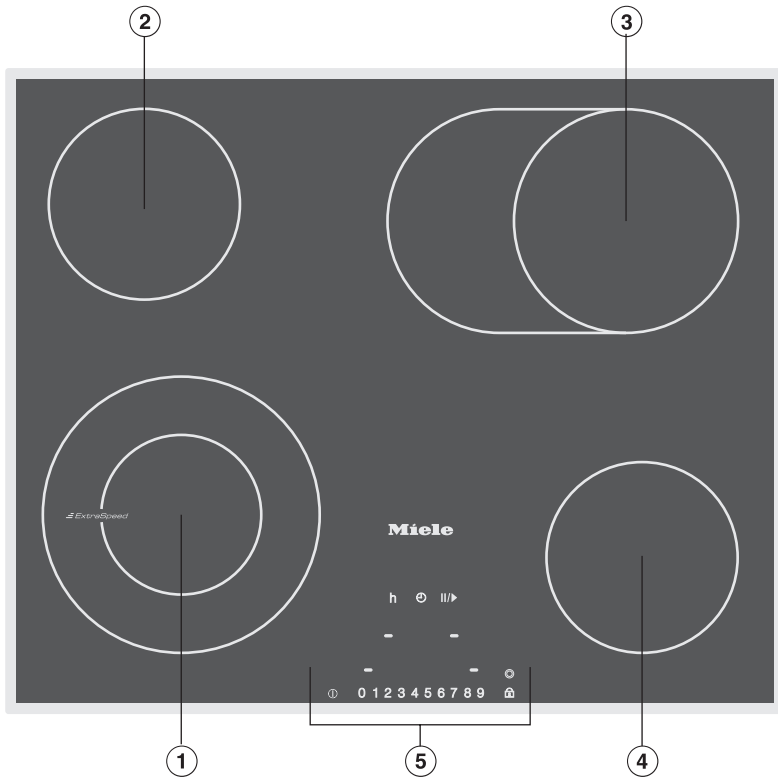
Descrizione apparecchio

KM 6202 / KM 6203



- ① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)
- ②④ Zone di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed
- ⑤ Area comandi

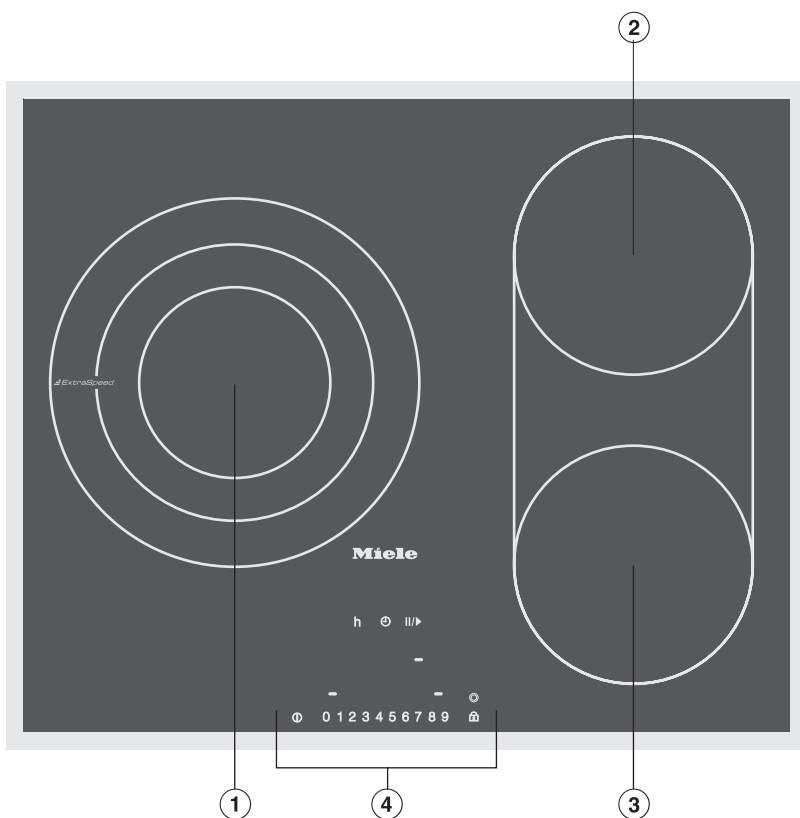
KM 6204 / KM 6206 / KM 6207



- ① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed
- ②④ Zone di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura rettangolare
- ⑤ Area comandi

Descrizione apparecchio

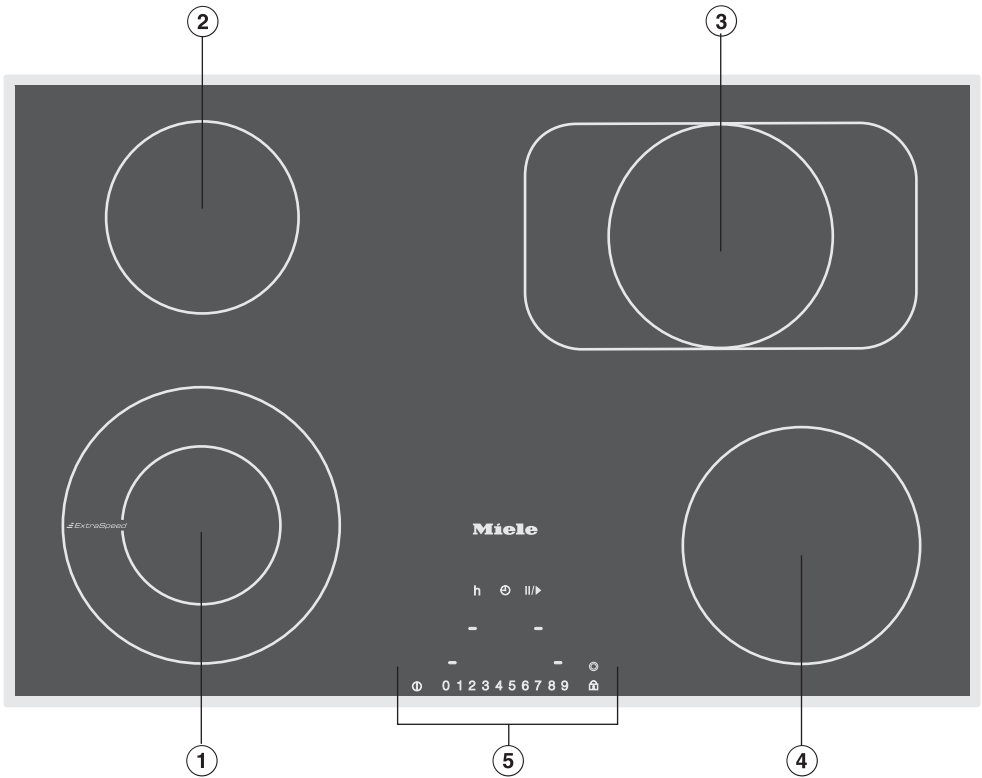
KM 6208



- ① Zona di cottura a tre cerchi (ampliabile) ExtraSpeed
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a un cerchio, e
② combinabile con zona rettangolare Plus.
- ④ Area comandi

Descrizione apparecchio

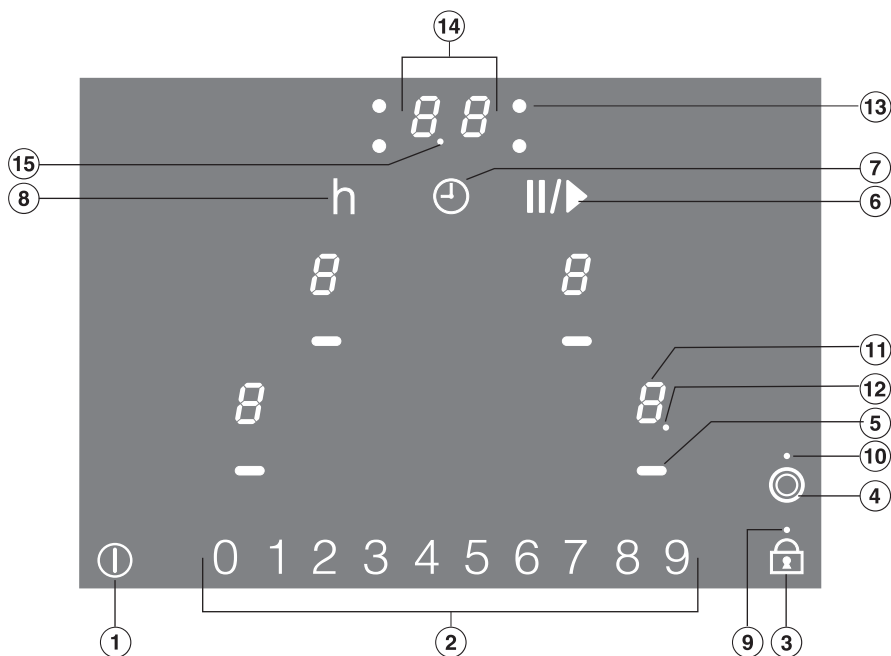
KM 6212 / KM 6213 // KM 6215 / KM 6216



- ① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed
- ②④ Zone di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura rettangolare
- ⑤ Area comandi

Descrizione apparecchio

Area comandi



Tasti sensori

- ① ON/OFF del piano di cottura
- ② Scala numerica
 - impostazione del livello di potenza
 - impostazione della durata
- ③ Blocco
- ④ Zona ampliabile
- ⑤ Scelta della zona di cottura
- ⑥ Stop and Go
- ⑦ - Selezione timer
 - Funzioni timer
 - Scelta di un orario per lo spegnimento (v. capitolo "Spegnimento automatico di una zona di cottura")
- ⑧ Funzione relativa alle ore

Spie di servizio

- ⑨ Blocco
- ⑩ Zona ampliabile

Display zone di cottura

- ⑪  = Zona di cottura pronta per il funzionamento
da 1 a 9 = Livello di potenza
 = Calore residuo
 = Dispositivo automatico di inizio cottura per funzione ampliata dei livelli di potenza
- ⑫ Spia per dispositivo automatico di inizio cottura o range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione")

Display timer

- ⑬ Spia per l'abbinamento delle zone di cottura, p. es. della zona posteriore destra
- ⑭  da 00 a 99 = Durata in minuti
da 0.h a 9h = Durata in ore
PS = Programmazione (v. capitolo relativo)
LC = Blocco comandi / Blocco di messa in funzione attivi
- ⑮ Spia per 30 minuti con timer impostato per oltre 99 minuti

Descrizione apparecchio

Informazioni sulle zone di cottura

Zona di cottura	KM 6200		KM 6202 / KM 6203	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	18,0	1800	10,0 / 18,0	600 / 1800
	14,5	1200	14,5	1200
	12,0 / 21,0	1200 / 2900	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	14,5	1200	14,5	1200
		Totale: 7100		Totale: 7100

Zona di cottura	KM 6204 / KM 6206 / KM 6207	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200
		Totale: 7700

Zona di cottura	KM 6208	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1200 / 2300 / 3400
	18,0	1800
	18,0	1800
 + 	18,0 x 41,0	3900
		Totale: 7300

Descrizione apparecchio

Zona di cottura	KM6212 / KM 6213 / KM 6215 / KM 6216	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
	18,0	1800
		Totale: 8500

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano di cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano di cottura, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

- ▶ Questo piano di cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ 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 di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare il piano senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione 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.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano di cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. Non si corre in questo modo il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento.
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.
- ▶ Pericolo di ustioni.
Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio.

► Pericolo di ustioni e bruciature.

Posizionare i manici di pentole e padelle a lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

► Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli. Quando si utilizza il piano di cottura, attivare il blocco, affinché i bambini eventualmente presenti in casa non possano modificare le impostazioni (selezionate).

Sicurezza tecnica

► Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

► Un piano di cottura danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito.

In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano di cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

► Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

► Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

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

► Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano di cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

► Solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

► L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

► Il piano di cottura deve essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato. In caso di sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato l'elettricista qualificato deve installare un cavo di alimentazione speciale. Si veda il capitolo "Allacciamento elettrico".

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Controllare quanto segue:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- staccare la spina (ove presente) dalla presa.

In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

► Se il piano di cottura è dotato di modulo di comunicazione, accertarsi che durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione dell'apparecchio anche il modulo sia staccato dalla rete elettrica.

► Pericolo di scossa elettrica.

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccarlo dalla rete elettrica.

Impiego corretto

► Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con attenzione con un coperchio oppure con un'apposita coperta antincendio.

► Le fiamme possono raggiungere i filtri antigrasso di una cappa aspirante. Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante.

► Se si riscaldano bombolette spray, liquidi facilmente infiammabili o materiali combustibili, è possibile che prendano fuoco. Non conservare quindi mai oggetti facilmente infiammabili nei cassetti situati direttamente sotto il piano cottura. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano di cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano di cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano di cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. È possibile che si danneggi l'isolamento del cavo di alimentazione.
- ▶ Stoviglie in plastica o carta stagnola fondono a temperature elevate. Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola.
- ▶ Se il piano cottura è montato dietro l'anta di un mobile, farlo funzionare solo con l'anta del mobile aperta.
Chiudere l'anta del mobile solo quando le spie del calore residuo sono spente.
- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non scompare solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- ▶ È possibile ustionarsi a contatto col piano di cottura molto caldo. Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Utilizzare solo manopole o presine asciutte. Eventuali capi bagnati conducono il calore meglio e possono causare ustioni dovute al vapore.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi.

Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi.

I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente.

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.

Spegnere la zona di cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!

► La lastra in vetroceramica si danneggia se sul piano si rovesciano zucchero, alimenti contenenti sostanze zuccherate, plastica oppure carta stagnola e si fondono. Spegnere immediatamente l'apparecchio e pulire queste sostanze con un raschietto per vetroceramica. Per tale operazione si consiglia di indossare dei guanti da cucina.

Pulire le zone di cottura con un apposito detergente per vetroceramica quando si sono raffreddate.

► Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

► Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare solo pentole e padelle a fondo liscio.

► Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo se finiscono sotto il fondo della pentola. Accertarsi che la lastra in vetroceramica e il fondo delle stoviglie siano puliti prima di appoggiarvi pentole e padelle.

► Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti.

► Oggetti molto caldi sui tasti sensori e sulle spie possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensori e sulle spie.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Gli oggetti situati nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare l'ambiente.

► L'area comandi e la cornice o il bordo del piano di cottura (per piani con modanatura inclinata dei bordi) possono diventare molto caldi a seconda dei seguenti fattori: tempo in cui il piano rimane in funzione, livello/i di potenza alto/i, stoviglie di grandi dimensioni e numero delle zone di cottura in funzione.

► Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetro-ceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

► Eliminare subito i resti di pietanze eventualmente traboccate sull'apparecchio durante la cottura affinché non si incrostino sulla superficie; prima di appoggiare le pentole sul piano di cottura, accertarsi che il fondo sia pulito, asciutto e non unto.

Pulizia e manutenzione

► Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito. Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Smaltimento dell'imballaggio

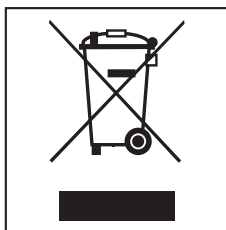
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.



L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Prima messa in funzione

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Prima messa in funzione

Solo per piani di cottura in vetroceramica con modanatura inclinata del bordo:
i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra piano di cottura e piano di lavoro. La fessura si ridurrà nel corso dell'impiego. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non viene tuttavia compromessa.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo al primo riscaldamento è possibile che si generino degli odori.

Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato e di danni all'apparecchio. Non sono dannosi per la salute.

Funzionamento delle zone di cottura

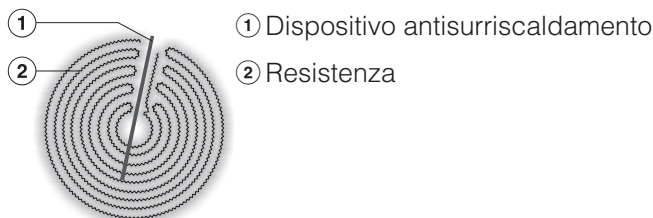
Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di una resistenza, le zone di cottura a due cerchi e rettangolari di due resistenze. In base al modello, queste resistenze possono essere isolate da un anello.

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che impedisce il surriscaldamento del piano in vetroceramica (limitatore temperatura interna), vedi capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".

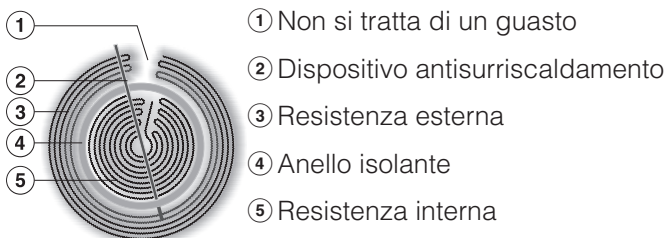
Impostando un livello, la resistenza si accende ed è visibile attraverso il piano in vetroceramica.

La potenza delle zone di cottura varia a seconda del livello impostato e viene regolata elettronicamente. Una zona di cottura reagisce agli impulsi: la resistenza viene attivata e disattivata.

Zona di cottura a un cerchio



Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)



Impostazione

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensori elettronici che reagiscono al tocco.

Far funzionare il piano di cottura toccando con il dito i relativi tasti sensori. Ogni reazione dei tasti sensori viene confermata da un segnale acustico.

Le zone di cottura e il timer devono essere "attivi", se si desidera impostare o modificare un livello di potenza o la durata. Per attivare una zona di cottura o il timer, toccare il tasto di selezione della relativa zona di cottura o del timer. Dopo aver toccato il tasto di selezione il display della zona di cottura o del timer che sono stati attivati inizia a lampeggiare. Finché il display lampeggia la zona di cottura o il timer sono attivi ed è quindi possibile impostare un livello di potenza o una durata.

Eccezione:

se è in funzione solo una zona di cottura il livello di potenza può essere modificato senza attivazione.

L'area comandi deve essere sempre pulita; inoltre si consiglia di non appoggiarvi oggetti. In caso contrario i tasti non reagiscono oppure è possibile che vengano inavvertitamente azionati dei procedimenti, come per esempio lo spegnimento automatico del piano di cottura (vedi capitolo "Spegnimento di sicurezza"). Non appoggiare in nessun caso stoviglie molto calde sui tasti sensori. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

Accensione

Accendere dapprima il piano di cottura e poi la zona desiderata.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

Accendere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

Sui display di tutte le zone di cottura appare uno **D**. Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Attivare la zona di cottura

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Lo **D** sul display della zona di cottura lampeggia.

Impostare il livello di potenza

Area di impostazione di serie

- Toccare la cifra corrispondente sulla scala numerica.

Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e rimane poi acceso.

Area di impostazione ampliata

(v. capitolo "Aree di impostazione")

- Toccare l'area tra le cifre.

Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e rimane poi acceso. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto acceso accanto alla cifra.

Modificare il livello di potenza

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Lampeggia il livello di potenza sul display della zona di cottura.

- Sulla scala numerica toccare una cifra per impostare il livello di potenza desiderato.

Se è in fusione solo una zona di cottura il livello di potenza può essere modificato senza attivazione.

Aree di regolazione

L'apparecchio è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Ampliare il range dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") per poterli impostare con maggiore precisione. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto acceso accanto alla cifra.

Tipo di cottura	Area di impostazione*	
	di serie (9 livelli di potenza)	ampliata (17 livelli di potenza)
Fondere burro, cioccolato ecc. Preparare gelatina Preparare yogurt	1 - 2	1 - 2.
Sbattere salse solo di tuorlo d'uovo e burro Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1 - 3	1 - 3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese Preparare pappa al latte Preparare omelette 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 - 5	3 - 5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	5	5.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc.	6 - 7	6 - 7.
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate ecc.	7 - 8	7 - 8.
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	8 - 9**	8. - 9**

* Valori indicativi. 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 9 con potenza particolarmente elevata.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Con livelli di continuazione cottura alti i tempi di inizio cottura sono relativamente brevi in quanto generalmente le stoviglie usate vengono riscaldate quando sono ancora vuote.

Attivare

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

La spia della zona di cottura lampeggia.

- Sulla scala numerica toccare la cifra del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e sul display delle zone di cottura si accende la spia a destra accanto al livello di continuazione cottura.

Al termine del tempo di inizio cottura si spegne la spia a destra accanto al livello di continuazione cottura.

Nel range **ampliato** dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") **H** lampeggia nel corso del tempo di inizio cottura, alternandosi con il livello di continuazione cottura.

Modificando il livello di continuazione cottura viene disattivato il dispositivo automatico di inizio cottura.

Disattivare

È possibile disattivare l'impulso di inizio cottura prima che termini il tempo di inizio cottura.

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

La spia della zona di cottura lampeggia.

- Toccare il livello di continuazione cottura impostato finché la spia o **H** si spengono oppure impostare un altro livello di potenza.

Livello di continuazione cottura*	Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.)
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 di continuazione cottura con il punto sono disponibili solo nel range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

Zona ampliabile

Quando si accende la zona di cottura a due cerchi, a tre cerchi ed ExtraSpeed si aziona automaticamente il secondo cerchio.

Il secondo cerchio di una zona ampliabile e il terzo cerchio di una zona di cottura a tre cerchi devono essere attivate manualmente.

Questa impostazione di serie può essere modificata (v. capitolo "Programmazione").

Per la zona rettangolare Plus si attivano due zone di cottura poste l'una dietro l'altra con una resistenza ponte tra esse. La zona rettangolare Plus può essere impostata esclusivamente tramite la zona di cottura anteriore destra.

L'attivazione è visualizzata da una spia finché il livello di potenza sul display della zona di cottura lampeggia. Non appena l'indicazione del livello di potenza rimane acceso, la spia si spegne. Per la zona di cottura a tre cerchi sul display non c'è alcuna differenza tra il secondo e il terzo cerchio.

Attivazione manuale

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Finché sul display della zona di cottura lampeggia il livello di potenza, toccare il tasto sensore .

Zona rettangolare Plus

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura anteriore destra.
- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Finché sul display della zona di cottura lampeggia il livello di potenza, toccare il tasto sensore .

Il livello di potenza impostato è visualizzato sul display della zona di cottura anteriore destra; il display della zona di cottura posteriore destra si spegne.

Disattivare la zona ampliabile

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Sul display della zona di cottura lampeggia il livello di potenza e si accende la spia relativa all'ampliamento.

- Toccare il tasto sensore  finché la spia si spegne.

Spegnimento e indicazione del tempo residuo

Spegnere la zona di cottura

- Toccare due volte il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Sul display della zona di cottura è acceso per alcuni secondi uno **U**. Se la zona di cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo.

Spegnere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

In questo modo tutte le zone di cottura sono disattivate. Sui display delle zone di cottura ancora molto calde appare l'indicazione del calore residuo.

Indicazione calore residuo

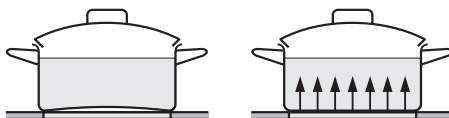
I trattini dell'indicazione di calore residuo si spengono l'uno dopo l'altro man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultimo trattino si spegne solo quando la zona di cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti non resistenti al calore finché sono accese le indicazioni di calore residuo.

Pericolo di ustionarsi e di incendio!

Dopo un'eventuale interruzione di corrente, le spie che indicano il calore residuo lampeggiano.

- **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.



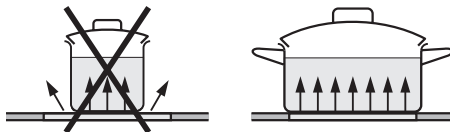
fredda

riscaldamento attivo

- **Meno adatte** sono le stoviglie di cottura in vetro, ceramica o grés. Infatti non conducono bene il calore.
- **Per nulla adatte** sono stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale.
- Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. 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.

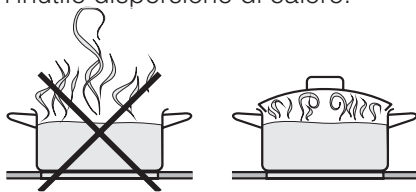
Consigli per risparmiare energia elettrica

- 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 si disperde inutilmente.



pentola troppo piccola pentola adatta

- Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.



senza coperchio con coperchio

- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Usando una pentola piccola su una zona di cottura piccola si consuma meno energia, che usandone una grande con poco contenuto su una zona grande.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostito o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- 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.
- Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.

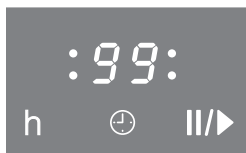
Il piano di cottura deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha due funzioni:

- di temporizzatore
- per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

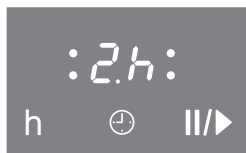
È possibile impostare una durata da 1 minuto (01) fino a 9 ore (9h).

Una durata fino a 99 minuti si imposta e si visualizza in minuti. Esempio:



per una durata di oltre 99 minuti il timer deve essere commutato sulle ore (h). La durata viene impostata in scatti di mezz'ora. Le mezz'ore vengono indicate con un punto dietro la cifra.

Esempio (2 ore 30 min.):



al termine della durata impostata appare 00 sul display del timer e per alcuni secondi suona un segnale.

Timer

Timer

Impostare

minuti

Esempio: impostare per esempio 15 minuti.

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare il tasto sensore 🕒.

Sul display del timer appare **00**, lo **0** a destra lampeggia.



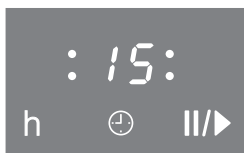
Dapprima si impostano le decine poi le unità.

- Toccare la cifra associata alla decina (qui 1) sulla scala numerica.



L'indicazione del timer si modifica, a destra lampeggia **1**.

- Toccare la cifra associata alle unità (qui 5) sulla scala numerica.



L'indicazione del timer si modifica, l'1 passa a sinistra e a destra appare **5**.

Il timer inizia a scorrere.

ore

Le ore piene si impostano toccando la cifra che interessa sulla scala numerica.

Le mezz'ore si impostano toccando sulla scala numerica l'area tra 2 cifre.

Esempio: per impostare 2 ore e 30 minuti

■ Accendere l'apparecchio.

■ Toccare il tasto sensore .

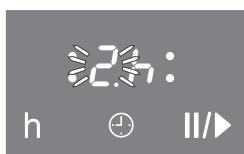
Sul display del timer appare **00**, lo **0** a destra lampeggia.



■ Toccare il tasto sensore h per commutare l'indicazione sulle ore.



■ Toccare la scala numerica tra le cifre 2 e 3.



Dopo alcuni secondi l'indicazione del timer rimane accesa. Il timer inizia a scorrere.

Timer

Modificare

- Toccare il tasto sensore ⌚.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

Annullare

- Toccare il tasto sensore ⌚ finché sul display del timer compare 00.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Impostare una durata, al termine della quale una zona di cottura si spegne automaticamente.

Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona di cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).

- Impostare un livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa a questa zona di cottura.

Se sono accese più zone di cottura, le spie lampeggiano in senso orario a partire da quella anteriore sinistra.

- Impostare l'ora desiderata.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile visualizzare il tempo residuo sul display del timer e modificarlo in qualsiasi momento.

Per far spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più orari di spegnimento viene visualizzato il tempo residuo più breve e la relativa spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore  finché lampeggia la spia desiderata.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

Sono stati programmati uno o più orari di spegnimento e si desidera impostare **inoltre il timer**:

toccare il tasto sensore ⊕ finché le spie delle zone di cottura programmate rimangono accese e sul display del timer appare **00**.

Se è stato impostato il timer e si desidera **inoltre** programmare uno o più **orari di spegnimento**:

toccare il tasto sensore ⊕ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer passa alla funzione con il tempo residuo più breve.

Per visualizzare in background i tempi residui che scorrono toccare il tasto sensore ⊕ finché

- lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata (spegnimento automatico).
- lampeggia solo l'indicazione del timer.

Partendo dal tempo residuo più breve visualizzato, vengono selezionati in senso orario tutte le zone di cottura accese e il timer.

Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

L'apparecchio è dotato di un blocco affinché non possa essere inavvertitamente acceso, non si possano accendere le zone di cottura né modificare le impostazioni.

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

- non è possibile modificare il livello di potenza delle zone di cottura né l'impostazione del timer,
- è possibile spegnere le zone di cottura, l'intero piano e il timer, ma non è più possibile accenderli.

Il **blocco di messa in funzione** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Quando il blocco di messa in funzione è attivo non è possibile accendere il piano di cottura né impostare il timer.

L'apparecchio è programmato in modo che il blocco di messa in funzione debba essere attivato manualmente.

La programmazione può essere impostata in modo che il blocco si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura se non segue il blocco dei comandi manuale (v. capitolo "Programmazione").

Se col blocco comandi o blocco di messa in funzione attivi si tocca un tasto sensore che non è consentito toccare, si accendono le spie e sul display timer per alcuni secondi compare **LE**.

In seguito a un'interruzione di corrente, blocco comandi e blocco di messa in funzione vengono disattivati.

Dispositivi di sicurezza

Attivare

- Toccare il tasto sensore  finché la relativa spia si accende.

Dopo breve tempo la spia si spegne.

È possibile modificare l'impostazione del blocco comandi da una combinazione a "un dito" a una combinazione a "tre dita" (v. capitolo "Programmazione" P4) per renderla più sicura (ad es. se ci sono dei bambini).

Disattivare

- Toccare il tasto sensore  finché la spia si spegne.

Stop and Go

L'apparecchio è dotato di una funzione che, se attivata, riduce la potenza di tutte le zone di cottura accese al livello 1. I livelli di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano di cottura.

Disattivando la funzione, il livello di potenza delle zone di cottura viene ripristinato su quello precedente.

Se la funzione non viene disattivata, la zona di cottura si disattiva dopo 1 ora.

Quando si attiva "Stop and Go"

- si interrompe lo scorrere di una durata impostata per lo spegnimento automatico. Una volta disattivata la funzione, il tempo riprende a scorrere.
- il timer scorre senza interruzione.

Attivare

- Toccare il tasto sensore II/►.

La potenza delle zone di cottura attive viene ridotta al livello di potenza 1.

Disattivare

- Toccare il tasto sensore II/►.

Le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza

Se si coprono i tasti sensori

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensori rimangono coperti per oltre 13 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sul display del timer lampeggia *F*.

- Pulire l'area comandi oppure spostare gli oggetti in questione.

F si spegne. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

Il piano di cottura funziona troppo a lungo

Se una zona di cottura rimane accesa per un tempo straordinariamente lungo allo stesso livello di potenza, a un certo punto l'apparecchio provvede automaticamente al suo spegnimento e appare l'indicazione del calore residuo.

Per rimettere in funzione la zona di cottura, riaccenderla come di consueto.

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

Livello di potenza**	Durata massima di funzionamento in ore		
	Livello di sicurezza 0* ore: min	Livello di sicurezza 1 ore: min	Livello di sicurezza 2 ore: min
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.	3:00	1:30	1:00
6 / 6.	2:00	1:00	0:30
7 / 7.	2:00	0:42	0:24
8	2:00	0:30	0:20
8.	2:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* Impostazione di serie

** I livelli di potenza con il punto sono disponibili solo con range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Aree di impostazione").

Dispositivi di sicurezza

Dispositivo antisurriscaldamento/ antisurriscaldamento pentola

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che ne impedisce il surriscaldamento (limitatore temperatura interna).

La zona ExtraSpeed è dotata inoltre di antisurriscaldamento pentola. Per utilizzare questa funzione, è sufficiente modificare l'impostazione di serie (v. capitolo "Programmazione").

Quando scatta il **dispositivo antisurriscaldamento** anche con un livello di potenza impostabile al massimo il riscaldamento si spegne e si accende.

Quando scatta l'**antisurriscaldamento pentola** il riscaldamento della zona di cottura si disattiva. Sul display delle zone di cottura lampeggia **9** alternato a **0**.

■ Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura.

L'indicazione cambia, lampeggia solo **0**. È possibile rimettere in funzione la zona di cottura.

Il dispositivo antisurriscaldamento e l'antisurriscaldamento pentola può scattare se

- la zona di cottura è stata accesa senza aver appoggiato stoviglie sul piano.
- si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- il fondo delle stoviglie non poggia uniformemente sulla zona di cottura.
- le stoviglie conducono male il calore.

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivo per i piatti,
- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detergenti per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti
(per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro).

Per la pulizia non utilizzare detersivo per i piatti. 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 sono poi impossibili da rimuovere.

Pulire regolarmente il piano di cottura con un detergente specifico per vetroceramica.

Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.

Pulire infine accuratamente il piano di cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (vedi "Accessori su richiesta") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano di cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Al termine pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiarlo.

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.

Spegnere immediatamente il piano di cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto. Pericolo di ustionarsi. Infine, quando la zona di cottura si è raffreddata pulirla come descritto precedentemente.

La programmazione dell'apparecchio può essere modificata (v. tabella). Le modifiche possono essere eseguite una di seguito all'altra.

Dopo la richiesta di programmazione sul display del timer appaiono **P** (programma) e **5** (stato); sui piani di cottura con 3 zone appare un'ulteriore indicazione nell'area posteriore sinistra.

Sui display delle zone di cottura anteriore sinistra e posteriore sinistra viene visualizzato il programma. Esempio:
programma 03 = posizione anteriore sinistra **0**, posizione posteriore sinistra **3**
programma 14 = posizione anteriore sinistra **1**, posizione posteriore sinistra **4**

Sul display della zona di cottura anteriore destra viene visualizzato lo stato.

Richiamare la programmazione

- Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ① e  finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Impostare un programma

- Per impostare le **unità** toccare prima il tasto di selezione della zona di cottura **posteriore sinistra** e poi la relativa cifra sulla scala numerica.
- Per impostare le **decine** toccare prima il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore sinistra** e poi la relativa cifra sulla scala numerica.

Impostare lo stato

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore destra** e la relativa cifra sulla scala numerica.

Memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore ① finché i display sono spenti.

Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore  finché i display sono spenti.

Programmazione

Programma*	Stato**	Impostazione
P 00 Modalità demo e impostazione di serie	S 0	Modalità di dimostrazione attiva
	S 1	Modalità di dimostrazione non attiva
	S 9	Ripristino delle impostazioni di serie
P 01 Stop and Go	S 0	off
	S 1	on
P 02 Range dei livelli di potenza	S 0	9 livelli di potenza (da 1, 2, 3 ... a 9)
	S 1	17 livelli di potenza (da 1, 1., 2, 2., 3 ... a 9) Di seguito: indicazione dell'inizio cottura mediante livello di continuazione di cottura lampeggiante alternato a <i>H</i>
P 3 Antisurriscaldamento pentola	S 0	off
	S 1	poco sensibile
	S 2	normale
	S 3	molto sensibile
P 04 Segnale relativo alla pressione di un tasto sensore	S 0	off, a eccezione del tono di uscita tasto sensore On/Off ①
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	alto
P 05 Segnale acustico timer	S 0	off
	S 1	basso, 10 secondi
	S 2	medio, 10 secondi
	S 3	alto, 10 secondi

* I programmi / gli stati non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Programma*	Stato**	Impostazione
P 06 Blocco	S 0	Blocco a "un dito" con 
	S 1	Blocco dei comandi con attivazione "a tre dita" toccando contemporaneamente  e i tasti di selezione delle due zone di cottura a destra.
P 07 Blocco di messa in funzione	S 0	Attivazione manuale del blocco di messa in funzione
	S 1	Attivazione automatica del blocco di messa in funzione
P 08 Durata massima di funzionamento	S 0	Livello di sicurezza 0
	S 1	Livello di sicurezza 1
	S 2	Livello di sicurezza 2
P 10 Miele@home - solo con modulo di comunicazione -	S 0	non attivato
	S 1	disconnesso
	S 2	connesso
P 11 Secondo cerchio della zona di cottura (anteriore) sinistra	S 0	non si accende
	S 1	si accende sempre
P 12 Secondo cerchio della zona di cottura anteriore destra (zona rettangolare Plus)	S 0	non si accende
	S 1	si accende sempre
P 13 Secondo cerchio della zona di cottura posteriore destra Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) Zona di cottura rettangolare		
	S 0	non si accende
	S 1	si accende sempre
	S 0	non si accende
P 15 Segnale quando si coprono i tasti sensori	S 1	on
	S 0	off
P 16 Velocità di reazione dei tasti sensori	S 0	bassa
	S 1	normale
	S 2	alta

* I programmi non riportati non sono occupati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

 le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono.	È scattato il fusibile./È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile / Ripristinare l'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare "LE".	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
Dopo aver acceso il piano di cottura appare per alcuni secondi sul display del timer "dE". Le zone di cottura non diventano molto calde	L'apparecchio è in modalità demo.	Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Programmazione").
L'apparecchio si spegne durante l'impiego	Probabilmente la durata di funzionamento di una zona di cottura era troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne	Livelli di potenza da 1 a 8: non si tratta di un guasto.	Non è un guasto. E' dovuto alla regolazione elettronica della potenza di riscaldamento (v. capitolo "Funzionamento delle zone di cottura").
	Livello di potenza 9: È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	Per evitare che la vetroceramica si surriscaldi, il dispositivo antisurriscaldamento disattiva automaticamente il riscaldamento della zona di cottura. Quando la piastra in vetroceramica si è raffreddata, il riscaldamento si riaccende automaticamente (v. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento").

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Sul display della zona ExtraSpeed lampeggia "D" alternato a "S".	È scattato l'antisurriscaldamento pentola.	V. capitolo "Dispositivo anti-surriscaldamento/antisurriscaldamento pentola".
L'apparecchio si spegne durante l'uso e sul display del timer lampeggia F.	Uno o più tasti sensori sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
	Le stoviglie conducono male il calore.	
Una o più spie del calore residuo lampeggiano	Verificare che non ci sia stata un'interruzione di corrente durante il funzionamento e che il piano di cottura si sia spento.	È possibile rimettere in funzione il piano di cottura. Prima di mettere in funzione le zone di cottura controllare lo stato di cottura delle pietanze oppure se le loro caratteristiche sono state pregiudicate dall'interruzione di corrente.
	Le indicazioni del tempo residuo si sono accese mentre è stata attivata la programmazione.	L'indicazione lampeggia finché è trascorso il calore residuo max. o si seleziona e si attiva la zona di cottura.
Si ha l'impressione che il tempo per raggiungere il tempo di ebollizione è troppo		E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura (vedi cap. "Verifica della potenza delle zone di cottura").

Problema	Possibile causa	Rimedio
I tasti sensori reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono.	La sensibilità dei tasti sensori si è modificata.	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia. Verificare che il piano di cottura e i tasti sensori non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Sul display del timer lampeggia FE alternato alle cifre	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Verifica della potenza delle zone di cottura

E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura. Per farlo, in una pentola si porta a ebollizione una determinata quantità d'acqua calcolando il tempo necessario.

La pentola (con coperchio) utilizzata allo scopo deve essere di acciaio inossidabile o smaltata. Il fondo della pentola deve essere commisurato al diametro della zona di cottura ed essere piano o leggermente bombato verso l'interno.

- Verificare il diametro e la potenza della zona di cottura da controllare (vedi cap. "Informazioni sulle zone di cottura").
- Riempire la pentola con la quantità d'acqua indicata nella tabella. L'acqua dovrebbe avere una temperatura di ca. 20 °C.
- Coprire la pentola e posizionarla sulla zona di cottura.
- Impostare la massima potenza.
- Misurare il tempo che trascorre finché l'acqua inizia a bollire.

La potenza della zona di cottura è adeguata se l'acqua inizia a bollire entro il tempo indicato nella tabella.

Il tempo può comunque discostarsi anche notevolmente dalla tabella

- per tensione in eccesso o tensione insufficiente
- se l'acqua è particolarmente fredda
- se la pentola non è adatta
- se non si usa un coperchio.

Verifica della potenza delle zone di cottura

Ø Zona cottura in cm	Potenza in Watt a 230 V	Quantità acqua in litri	Tempo* in minuti
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
12,0	1200**	1,0	11,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1500**	1,0	7,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
21,0	2900**	2,0	8,0
23,0	2500	2,0	9,0
23,0	3200**	2,0	7,5
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0
27,0	3400**	3,0	11,5

* tempo massimo in condizioni sfavorevoli.

** zona di cottura ExtraSpeed

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.



In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

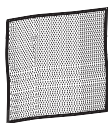
Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml



Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

Sistema Miele@home

Nel sistema **Miele@home** gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano tramite la rete elettrica (tecnologia Powerline) informazioni relative al loro stato di funzionamento a un dispositivo di visualizzazione.

Sul display degli elettrodomestici SuperVision possono essere visualizzate informazioni di stato verso gli altri elettrodomestici. Per il piano di cottura viene visualizzato lo stato principale: on, off, guasto.

Su un PC, Notebook o iPod* / iPhone* (terminali mobili) le informazioni di stato possono essere visualizzate agli elettrodomestici tramite un Miele@home Gateway nell'ambito della rete elettrica domestica e i comandi eseguiti.

Per il piano di cottura possono essere visualizzate p.es. le seguenti informazioni: livello di cottura per ogni zona di cottura, timer, ora di spegnimento di ogni zona di cottura. Sui comandi è possibile eseguire solo "Piano di cottura off".

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

Con@ctivity è la comunicazione tra piano di cottura e cappa aspirante. Il funzionamento della cappa aspirante è automatico e dipende dal funzionamento del piano di cottura.

Il piano di cottura trasmette informazioni relative allo stato di funzionamento tramite la rete elettrica alla cappa aspirante.

Per utilizzare questa funzione è necessario dotare l'apparecchio di un modulo di comunicazione.

Per informazioni dettagliate sul sistema Miele@home consultare il sito www.mieleitalia.it su internet.

XKM 2100 KM

Modulo di comunicazione compresi accessori da incasso
- per piani di cottura Miele -

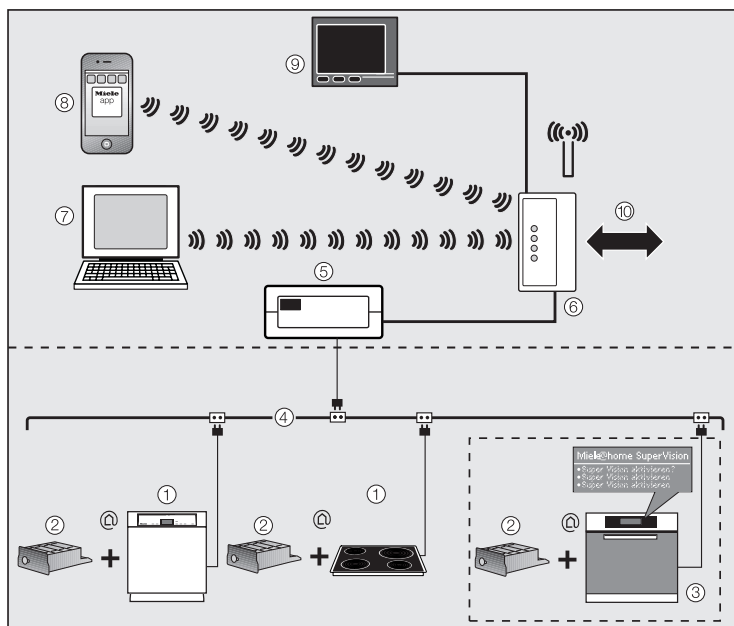
XGW 2000

Miele@home Gateway

Gateway è il ponte tra la comunicazione Powerline degli elettrodomestici e la rete elettrica domestica.

Accessori su richiesta

Miele@home



① Apparecchi intercomunicanti (esempi)

② Modulo di comunicazione

③ Elettrodomestico SuperVision

④ Rete elettrica (Powerline)

⑤ Miele@home Gateway

⑥ Router (WLAN)

Connessioni possibili

⑦ PC, notebook

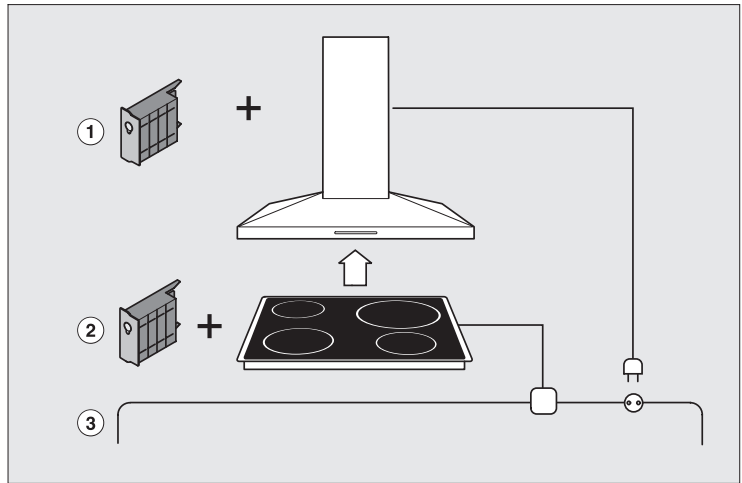
⑧ iPod* o iPhone*

⑨ Collegamento al display di un sistema Hausbus

⑩ Possibile connessione internet

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

Con@ctivity



- ① Modulo di comunicazione XKM 2000 DA
- ② Modulo di comunicazione XKM 2100
- ③ Rete elettrica (Powerline)

Connessione del piano di cottura

Per connettere il piano di cottura

- su **Miele@home**, preparare dapprima il processo di connessione sul visualizzatore (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Miele@home")
- su **Con@ctivity**, connettere dapprima la cappa aspirante (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Con@ctivity").
- Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ① e  finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Dopo la richiesta di programmazione sul display del timer appaiono **P** (programma) e **5** (stato); sui piani di cottura con 3 zone appare un'ulteriore indicazione nell'area posteriore sinistra.

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore sinistra** e la cifra 1 sulla scala numerica (impostare il programma 10).
- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore destra** e la cifra 2 sulla scala numerica (impostare = registrare stato 2).

Il processo di registrazione si avvia e la cifra 2 lampeggia. La procedura richiede alcuni minuti. Quando è terminata la cifra 2 rimane accesa.

- Toccare il tasto sensore ① finché i display si spengono per memorizzare l'impostazione.
- Procedere come descritto nelle istruzioni di montaggio e installazione "Miele @home" o "Con@ctivity".

Disconnessione piano di cottura

Per disconnettere **Miele@home**, preparare dapprima il processo di disconnessione sul visualizzatore (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Miele@home")

- Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ① e  finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Dopo la richiesta di programmazione sul display del timer appaiono **P** (programma) e **5** (stato); sui piani di cottura con 3 zone appare un'ulteriore indicazione nell'area posteriore sinistra.

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore sinistra** e la cifra 1 sulla scala numerica (impostare il programma 10).
- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore destra** e la cifra 1 sulla scala numerica (impostare = abbandonare stato 1).

Il processo di uscita si avvia e la cifra 1 lampeggia. La procedura richiede alcuni minuti. Quando è terminata la cifra 1 rimane accesa.

- Toccare il tasto sensore ① finché i display si spengono per memorizzare l'impostazione.
- Procedere come descritto nelle istruzioni di montaggio e installazione "Miele @home" o "Con@ctivity".

Indicazioni relative all'allacciamento elettrico

 L'apparecchio può essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Attenersi assolutamente alle istruzioni di montaggio.

Dati di allacciamento

Allacciamento fisso a AC 230 V / 50 Hz

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

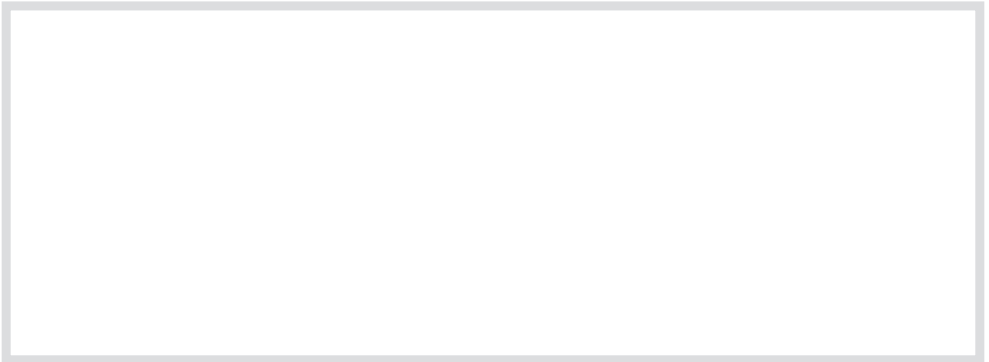


Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che l'indicazione del modello dell'apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla copertina di queste istruzioni d'uso.



Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito www.miele.it o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richiedi il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.



Servizio Clienti
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 8-18

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27



www.miele.it
info@miele.it

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



www.miele-shop.com

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Salvo modifiche e/o omissioni tipografiche / 5012

M.-Nr. 09 319 380 / 02

