

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piani cottura in vetroceramica a induzione



Leggere **assolutamente** le presenti 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.

Contenuto

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Panoramica	17
Piano cottura	17
KM 6629 / KM 6639 / KM 6839	17
KM 6669 / KM 6679 / KM 6879	18
KM 6699	19
Comandi / Spie	20
Informazioni sulle zone cottura	22
Primo avvio	25
Pulire il piano cottura per la prima volta	25
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	25
Induzione	26
Funzionamento	26
Rumori	27
Stoviglie	28
Consigli per risparmiare energia elettrica	29
Area di regolazione	30
Modalità di utilizzo	31
Impostazione	31
Accendere il piano cottura	32
Impostare il livello di potenza	32
Spegnimento	32
Spia calore residuo	32
TempControl	33
Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione	35
Area di cottura PowerFlex	35
Dispositivo automatico di inizio cottura	36
Booster	37
Tenere in caldo/Riscaldare	39
Timer	40
Timer	40
Spegnimento automatico di una zona cottura	41
Funzioni supplementari	42
Stop&Go	42
Recall	42

Protezione per la pulizia	43
Visualizzare i dati del piano cottura.....	43
Denominazione modello.....	43
Stato del software	43
Dispositivi di sicurezza	44
Blocco accensione / Blocco comandi.....	44
Spegnimento di sicurezza	45
Dispositivo antisurriscaldamento	46
Programmazione	47
Pulizia e manutenzione	52
Guasti, cosa fare...?	54
Accessori su richiesta	58
Miele@home / Con@ctivity	59
Richiamare la programmazione.....	59
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	60
Distanze di sicurezza	61
Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo	65
Indicazioni relative al montaggio	65
Misure d'incasso	66
KM 6629	66
KM 6669	67
KM 6699	68
Incasso	69
Piani cottura a filo	70
Indicazioni relative al montaggio	70
Misure d'incasso	71
KM 6639 / KM 6839	71
KM 6679 / KM 6879	72
Incasso	73
KM 6679 / KM 6879	73
Allacciamento elettrico	75
Schema di allacciamento	77
Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia	78

Contenuto

Schede prodotti	79
Dichiarazione di conformità	83

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano cottura è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente il libretto di istruzioni e di montaggio. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali. Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni. Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso previsto

- ▶ Questo piano 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 cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se 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.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se 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 cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocarci.
- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.
- ▶ Pericolo di ustioni.
Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano cottura.
- ▶ Pericolo di ustioni e bruciature.
Posizionare i manici di pentole e padelle di lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (p.es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano cottura. Quando il piano cottura è in funzione, attivare il blocco comandi per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.
- ▶ Eventuali danni al piano cottura possono costituire un pericolo per la sicurezza. Prima di incassare il piano, accertarsi che non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del piano cottura è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano 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.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.
- ▶ Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato può essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Vedi capitolo "Allacciamento elettrico".
- ▶ 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
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica.
Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Se il piano cottura è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre l'apparecchio è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e l'apparecchio, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando le spie relative al calore residuo si sono spente.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano 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 si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o i grassi 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 generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ 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 cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano 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 cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.

Indicazioni 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 cottura come superficie di appoggio. Spegnerne la zona cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!

► Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi 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 nelle immediate vicinanze del piano 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. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.

► Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito 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 posizionare 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 fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

► Non collocare oggetti caldi su tasti sensore e spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero danneggiarsi. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i tasti sensore e le spie.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può danneggiarsi. Sorvegliare il piano 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.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Dato che i piani cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle stoviglie può raggiungere in breve tempo il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano acceso può influenzare il funzionamento degli oggetti soggetti a magnetizzazione. Non tenere nelle immediate vicinanze del piano cottura carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Gli oggetti metallici sistemati nel cassetto sotto il piano cottura possono diventare molto caldi se il piano viene usato frequentemente. Evitare quindi di mettere oggetti metallici nel cassetto direttamente sotto il piano cottura.
- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto un apparecchio incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito il sufficiente afflusso di aria fredda per il piano cottura. Non conservare oggetti appuntiti o piccoli oppure carta nel cassetto, poiché questi possono giungere nell'involucro attraverso la fessura di aerazione oppure essere aspirati e quindi danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento o pregiudicare la fase di raffreddamento.
- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se la pentola è solo parzialmente appoggiata sulla zona cottura o sulla zona rettangolare, in determinate circostanze le maniglie possono diventare molto calde. Posizionare le stoviglie centralmente sulle zone cottura.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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.
- ▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura (v. relativo capitolo).

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata 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).

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della

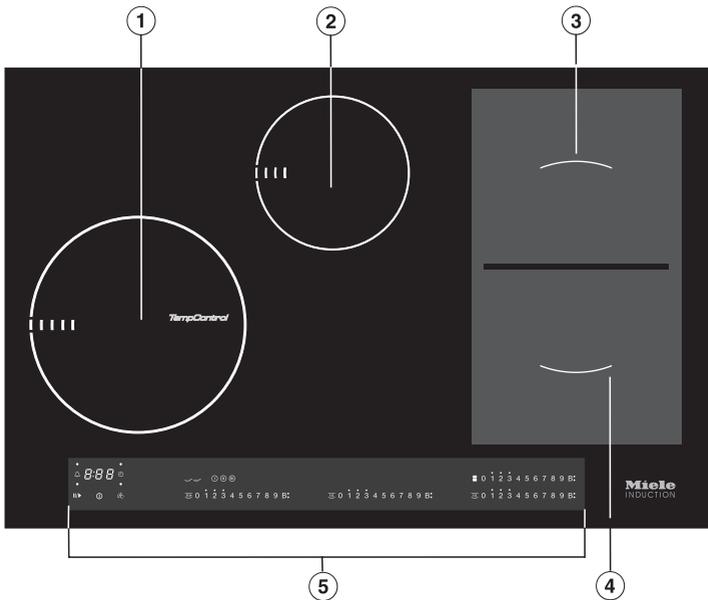
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Piano cottura

KM 6629 / KM 6639 / KM 6839

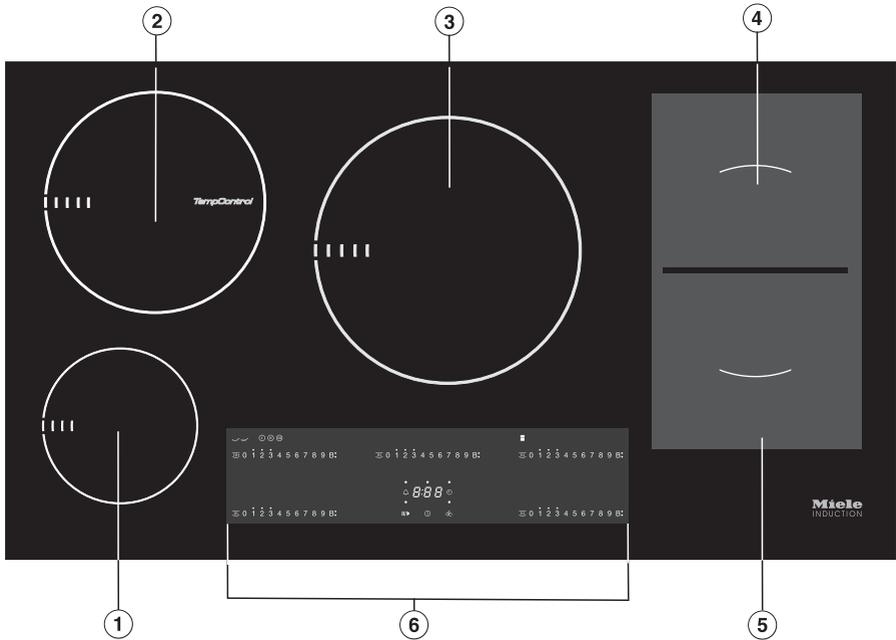


- ① Zona cottura con TempControl* e TwinBooster
- ② Zona cottura con TwinBooster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③④ combinabili con area di cottura PowerFlex
- ⑤ Comandi / Spie

* su alcuni piani la lastra in vetroceramica al centro della zona cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

Panoramica

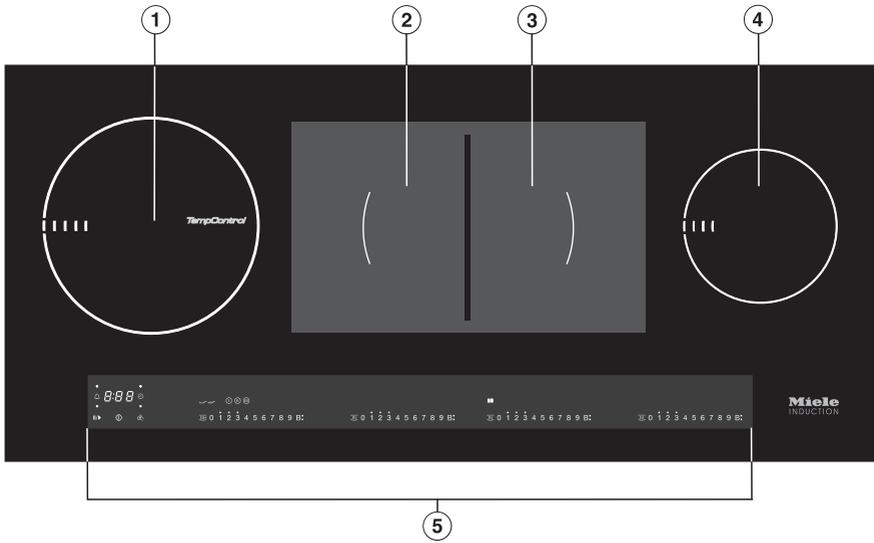
KM 6669 / KM 6679 / KM 6879



- ① Zona cottura con TwinBooster
- ② Zona cottura con TempControl* e TwinBooster
- ③ Zona cottura con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑤ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④⑤ combinabili con area di cottura PowerFlex
- ⑥ Comandi / Spie

* su alcuni piani la lastra in vetroceramica al centro della zona cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

KM 6699



- ① Zona cottura con TempControl* e TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ②③ combinabili con area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura con TwinBooster
- ⑤ Comandi / Spie

* su alcuni piani la lastra in vetroceramica al centro della zona cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

Panoramica

Comandi / Spie

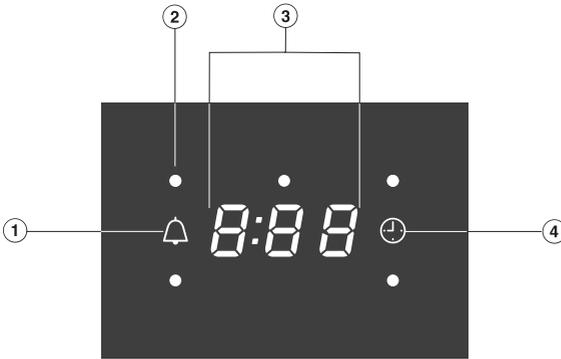
Tasti sensore

	Accendere/spegnere il piano cottura
1, 2, 3 9, B	Scala numerica
	- Impostare il livello di potenza: 1-9 = livello di potenza B = Booster
	- Impostare il timer
	- Impostare il tempo di spegnimento
	Protezione per la pulizia
	Stop&Go
	Livello cottura I TempControl
	Livello cottura II TempControl
	Livello cottura III TempControl
	Livello sobbollire TempControl
	Accendere/spegnere l'area di cottura PowerFlex
	Accendere/spegnere il livello Tenere in caldo
	Accendere/spegnere il livello Tenere in caldo Plus

Spie

	Zona cottura con TempControl
B.	Livello 1 TwinBooster
B:	Livello 2 TwinBooster
i	Spie calore residuo
i .	
i 2	
i . 2 .	
i 2 3	

Timer



- ① Tasto sensore timer
- ② Spia abbinamento zone cottura
- ③ Display timer
 - da 0:00 a Durata
 - 9:59
 - LOC Blocco accensione / Blocco comandi attivati
 - dE alter- Modalità demo attivata
 - nato a 0n
- ④ Tasto sensore selezione zone cottura spegnimento automatico

Panoramica

Informazioni sulle zone cottura

Zona cottura	KM 6629 / KM 6639 / KM 6839	
	Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
①	16–23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
②	10–16	normale 1400 TwinBooster, livello 1 1750 TwinBooster, livello 2 2200
③	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
④	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
③ + ④	22–23 / 15x23–23x39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale 7300

* entro l'area indicata è possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro.

** La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Zona cottura	KM 6669 / KM 6679 / KM 6879	
	Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
①	10–16	normale 1400 TwinBooster, livello 1 1750 TwinBooster, livello 2 2200
②	16–23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
③	18–28	normale 2600 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
④	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⑤	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
④ + ⑤	22–23 / 15x23–23x39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale 11000

* entro l'area indicata è possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro.

** La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Panoramica

Zona cottura	KM 6699	
	Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
①	16–23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
②	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
③	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
④	10–16	normale 1400 TwinBooster, livello 1 1750 TwinBooster, livello 2 2200
② + ③	22–23 / 15x23–23x39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale 7300

* entro l'area indicata è possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro.

** La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

- Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Targhetta dati, assistenza tecnica, garanzia".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

Pulire il piano cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

Odori ed eventuali fumi non sono sintomatiche per l'allacciamento errato e per danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani cottura tradizionali.

Induzione

Funzionamento

Sotto ogni zona cottura è situata una bobina a induzione. Se la zona cottura è accesa, essa genera un campo magnetico che reagisce direttamente sul fondo della pentola e lo riscalda. La zona cottura si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

L'induzione funziona solo appoggiando le stoviglie con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Stoviglie"). Essa rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie appoggiate.

Sulla scala numerica della zona cottura lampeggia il livello potenza impostato se

- la zona cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico),
- il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo,
- la pentola viene spostata dalla zona cottura accesa.

Se entro 3 minuti si appoggia la pentola adatta, si spegne il livello potenza lampeggiante ed è possibile procedere come di consueto.

Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona cottura o il piano cottura si spengono automaticamente dopo 3 minuti.

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

Pericolo di ustione!

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne le zone cottura dopo l'uso con gli appositi tasti sensore.

Rumori

Quando si usa un piano cottura a induzione le stoviglie possono causare dei rumori a seconda del materiale e della struttura.

Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.

Se si usano stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati) si può sentire un crepitio.

Un sibilo può comparire se, usando stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati), contemporaneamente vengono utilizzate le zone cottura collegate (v. cap. "Booster").

Un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.

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

Induzione

Stoviglie

Stoviglie adatte:

- acciaio inossidabile con fondo magnetico,
- acciaio smaltato,
- ghisa.

Stoviglie non adatte:

- acciaio inossidabile con fondo non magnetico,
- alluminio, rame
- vetro, ceramica, terracotta.

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione è sufficiente appoggiare una calamita sul fondo del recipiente. Se la calamita rimane attaccata, in generale il recipiente è adatto. Se si usano recipienti non adatti, sulla scala numerica della zona cottura lampeggia il livello di potenza impostato.

Le caratteristiche del fondo delle stoviglie possono influenzare i risultati di cottura (p.es. la doratura di frittate può risultare non uniforme).

- Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Informazioni zone cottura"). Se la pentola è troppo piccola non viene rilevata e sulla scala numerica della zona cottura lampeggia il livello di potenza impostato.
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- 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

- Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.
- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni ha bisogno di meno energia elettrica rispetto a una pentola grande, non particolarmente piena.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

Area di regolazione

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

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliato (17 livelli)
Fondere burro Preparare gelatina Sciogliere cioccolato	1-2	1-2.
Preparare pappa al latte	2	2-2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso	3	3-3.
Scongelare verdure congelate in blocco	3	2.-3
Preparare cereali	3	2.-3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta	4	4-4.
Far lievitare impasti	4	4-5.
Stufare verdure, pesce	5	5
Scongelare e scaldare surgelati	5	5-5.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) uova all'occhio di bue	6	5.-6.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese	6-7	6.-7
Arrostire a fuoco lento (per non surriscaldare i grassi) pesce, bistecche, salsicce	6-7	6.-7.
Cuocere frittelle di patate, crêpes, frittate, ecc.	7	6.-7
Iniziare ad arrostire brasati	8	8-8.
Bollire grandi quantità di acqua Inizio cottura	9	9

I dati sono prettamente indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che i livelli di potenza siano differenti a seconda del recipiente di cottura usato. Con la pratica si imparerà a impostare il livello adatto a seconda dei recipienti di cottura usati. Se si utilizzano recipienti di cottura nuovi, di cui non si conoscono le caratteristiche pratiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato. Le impostazioni per arrostire con TempControl sono riportate al capitolo "TempControl".

Impostazione

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensore elettronici che reagiscono al contatto. Per motivi di sicurezza, al momento dell'accensione premere il tasto sensore On/Off ① un po' più a lungo rispetto agli altri tasti.

Ogni reazione dei tasti è segnalata da un segnale acustico.

Con il piano cottura spento è visibile solo il simbolo impresso per i tasti sensore On/Off ①. Quando si accende il piano cottura, si accendono altri tasti sensore.

Difetto di funzionamento perché i tasti sensore sono sporchi e/o coperti.

I tasti sensore non reagiscono oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura il piano si spegne automaticamente (v. cap. "Spegnimento di sicurezza"). Se si appoggiano recipienti di cottura molto caldi sui tasti sensore/sulle spie è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

Mantenere puliti i tasti sensore e le spie. Non appoggiarvi oggetti e stoviglie molto calde.

Modalità di utilizzo

Pericolo d'incendio!

Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando è in funzione. Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani cottura tradizionali.

Accendere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

Gli altri tasti sensore sono accesi. Se non segue nessun'altra immissione, dopo pochi secondi il piano cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare il livello di potenza

Di serie è attivato il riconoscimento pentola costante (v. cap. "Programmazione"). Se il piano cottura è acceso e si appoggia una pentola su una zona cottura, tutti i tasti sensore della scala numerica si accendono.

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore relativo al livello di potenza desiderato.

Spegnimento

- Per spegnere una zona cottura, toccare il tasto sensore  sulla rispettiva scala numerica.
- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone cottura, toccare il tasto sensore ①.

Spia calore residuo

Se una zona cottura è calda, dopo lo spegnimento rimane accesa la spia del calore residuo. A seconda della temperatura compare sopra i livelli di potenza 1, 2 e 3 rispettivamente un punto.

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

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

TempControl

TempControl monitora e regola la temperatura nei processi cottura:

- il grasso derivante dalla cottura della carne non può surriscaldarsi,
- i livelli di potenza non devono essere adattati manualmente,
- non è necessario voltare spesso la pietanza.

A seconda del modello del piano cottura, il sensore è visibile al centro della zona cottura.

Sono disponibili 3 livelli di cottura e un livello sobbollire.

Se si è raggiunta la temperatura preimpostata per il livello di cottura, appare il tasto sensore livello sobbollire . Questa funzione serve per ridurre le salse. Si attiva toccando il tasto sensore.

TempControl non è adatto per friggere e cuocere.

Utilizzare questa funzione esclusivamente per arrostire.

Indicazioni per l'utilizzo

- Accertarsi che la lastra in vetroceramica sia pulita, in particolare nell'area del sensore al centro della zona cottura.
- Utilizzare padelle con distribuzione uniforme del calore, p.es. padelle con fondo a sandwich.
- Per arrostire col burro utilizzare esclusivamente il livello cottura .
- Mettere dapprima la pietanza nella padella quando è stata raggiunta la temperatura preimpostata.
- È possibile passare da un livello cottura a un altro.
- Se si passa da un livello cottura a un livello di potenza, si disattiva il TempControl.
- È possibile eseguire diversi processi di arrostitura in sequenza. La zona cottura non deve raffreddarsi.
- Affinché il processo sobbollire si svolga in modo affidabile, è necessario aggiungere almeno 250 ml a liquidi densi.
- È possibile passare di nuovo dal livello sobbollire al livello cottura.

Modalità di utilizzo

Attivare TempControl

- Appoggiare una padella sulla zona cottura ed eventualmente aggiungere un po' di grasso.
- Toccare il tasto sensore del livello cottura desiderato (ⓘ, ⓘ, ⓘ).

Il tasto sensore del livello cottura selezionato inizia a lampeggiare.

Se è stata raggiunta la temperatura preimpostata per il livello cottura selezionato, suona un segnale acustico e il tasto sensore rimane acceso.

Il tasto sensore livello sobbollire ☞ appare.

- Mettere la pietanza da arrostire nella padella.

Livello sobbollire.

- Toccare il tasto sensore ☞ e aggiungere almeno 250 ml di liquido.

Tabella di cottura arrostire

Livello cottura ⓘ
Ova all'occhio di bue, uova strapazzate
Carne surgelata, p.es. Cordon Blue
Petto di pollo
Involtoni primavera surgelati
Bastoncini di pesce surgelati
Filetto di pesce/pesce intero
Spiedino
Verdure con burro (champignon, aglio)
Schupfnudeln (impasto di patate) al burro
Polpette
Pancetta

Livello cottura ⓘ
Frittelle di patate
Patate arrosto preparate con patate crude
Leberkäse (polpettone/insaccato)
Bistecche
Cotoletta
Tortilla
Langos (focaccia ungherese)
Popcorn
Specialità al tegame surgelate
Arrostire semi non oleosi
Gamberi
Salsiccia
Caramello
Macinato

Livello cottura ⓘ
Cottura WOK
Frittate
Patate arrosto preparate con patate cotte
Iniziare ad arrostire carne per brasati (p.es. gulasch)
Iniziare ad arrostire grandi quantità di carne

Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione

- Toccare la scala numerica tra i tasti sensore.

I tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio sono più luminosi rispetto agli altri tasti.

Esempio:
se è stato impostato il livello di potenza 7 i tasti sensore 7 e 8 sono più luminosi degli altri tasti sensore.

Area di cottura PowerFlex

Le zone cottura PowerFlex si attivano automaticamente e diventano un'area di cottura PowerFlex, se si appoggia un recipiente di cottura sufficientemente grande (v. cap. "Panoramica – Piano cottura"). Le impostazioni per l'area di cottura sono attivate con la zona cottura PowerFlex anteriore sinistra. La zona cottura PowerFlex può essere accesa o spenta anche manualmente.

Spegnere manualmente l'area di cottura PowerFlex, se si desidera utilizzare singolarmente le zone cottura.

Accendere/spegnere manualmente l'area di cottura PowerFlex

- Toccare il tasto sensore  o .

Modalità di utilizzo

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Attivazione

■ Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale acustico e il tasto sensore inizia a lampeggiare.

Durante la fase di inizio cottura (v. tabella) lampeggia il livello di continuazione cottura impostato.

Se sono stati ampliati i livelli di potenza (v. cap. "Programmazione") e un livello intermedio selezionato, lampeggiano i tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio.

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

Disattivazione

■ Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura impostato

oppure

■ impostare un altro livello di potenza.

Livello di continuazione cottura	Tempo inizio cottura [min. : sec.]
1	ca. 0 : 15
1.	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
2.	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
3.	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
4.	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
5.	ca. 5 : 50
6	ca. 5 : 50
6.	ca. 2 : 50
7	ca. 2 : 50
7.	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
8.	ca. 2 : 50
9	–

* I livelli di continuazione cottura con il punto sono disponibili solo nel range ampliato dei livelli di potenza (v. cap. "Programmazione").

Booster

Le zone cottura sono dotate di Twin-Booster.

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

È possibile utilizzare il Booster con max. due zone cottura contemporanea-mente.

Se si accende il Booster, e

- non è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9.
- è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a quello impostato in precedenza.

Rispettivamente due zone cottura sono collegate affinché possa essere messa a disposizione la potenza per il Booster. Nel corso del funzionamento Booster, alla zona cottura collegata viene sottratta una parte della potenza. Gli effetti sono:

- si disattiva l'inizio cottura
- si riduce il livello di potenza
- la zona cottura abbinata si spegne.

Modalità di utilizzo

Attivare il TwinBooster, livello 1

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B**.

La spia ● per il TwinBooster livello 1 si accende.

Attivare il TwinBooster, livello 2

- Sistemare le stoviglie sulla zona cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Toccare 2 volte il tasto sensore **B**.

La spia ● per il TwinBooster livello 2 si accende.

Disattivare il TwinBooster

- Toccare il tasto sensore **B**
 - una volta (Booster)
 - finché le spie si spengono (TwinBooster)
- oppure
- impostare un altro livello di potenza.

Tenere in caldo/Riscaldare

Il livello Tenere in caldo $\overline{\text{III}}$ serve per mantenere calde le pietanze subito dopo la preparazione, non per riscaldare nuovamente le pietanze raffreddatesi.

Il livello Tenere in caldo Plus $\overline{\text{III}+}$ è per tenere in caldo e riscaldare le pietanze. È inoltre adatto per fondere il cioccolato.

Se il livello Tenere in caldo $\overline{\text{III}}$ viene attivato, la zona cottura rimane accesa per massimo 2 ore. Nel livello Tenere in caldo Plus $\overline{\text{III}+}$ la durata di funzionamento massima dipende dal livello di sicurezza impostato (v. cap. "Dispositivi di sicurezza - Spegnimento di sicurezza - Cosa fare in caso di durata di funzionamento troppo lunga").

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Non è necessario mescolare le pietanze mentre vengono tenute in caldo.
- Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Attivare/disattivare il livello per tenere in caldo le pietanze

- Toccare il tasto sensore $\overline{\text{III}}$ o $\overline{\text{III}+}$.

Timer

Il piano cottura deve essere acceso se si desidera utilizzare il timer.

È possibile impostare una durata da 1 minuto (0:01) a 9 ore e 59 minuti (9:59).

Le durate fino a 59 minuti sono immesse in minuti (0:59), le durate da 60 minuti in ore e minuti. Le durate vengono immesse nella sequenza ore, minuti decimali, minuti primi.

Esempio:

59 minuti = 0:59, immissione: 5-9

80 minuti = 1:20, 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.

Il timer ha due funzioni:

- per impostare una durata breve
- per lo spegnimento automatico di una zona cottura.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente. Viene sempre visualizzata la durata più breve e il tasto sensore \triangle (tempo breve) o la spia della zona cottura (spegnimento automatico) lampeggia.

Se si desidera visualizzare le durate residue che scorrono in background, toccare il tasto sensore \triangle o \odot . Se per diverse zone cottura è programmata un'ora di spegnimento, toccare il tasto sensore \odot finché la spia per la zona cottura desiderata lampeggia.

Timer

Il timer viene impostato con la scala numerica della zona cottura (anteriore) sinistra.

Impostare il timer

- Toccare il tasto sensore \triangle .

Il display del timer inizia a lampeggiare.

- Impostare l'ora desiderata.

Modificare il tempo impostato sul timer

- Toccare il tasto sensore \triangle .
- Impostare l'ora desiderata.

Cancelare il tempo impostato sul timer

- Toccare il tasto sensore \triangle finché sul display del timer compare 0:00.

Spegnimento automatico di una zona cottura

È possibile impostare l'ora per spegnere automaticamente una zona cottura. La funzione può essere usata contemporaneamente per tutte le zone cottura.

L'ora di spegnimento viene rispettivamente impostata sulla scala numerica della zona cottura che deve essere spenta in automatico.

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

- Impostare un livello di potenza per la zona cottura desiderata.
 - Toccare il tasto sensore .
- La spia inizia a lampeggiare.
- Impostare l'ora desiderata.

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

Se sono programmati numerosi tempi di spegnimento, viene visualizzata la durata residua più breve e la rispettiva spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese.

Modificare l'ora di spegnimento

- Toccare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.
- Impostare l'ora desiderata.

Cancellare l'ora di spegnimento

- Toccare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.
- Toccare la cifra 0 sulla scala numerica.

Funzioni supplementari

Stop&Go

Attivando la funzione Stop&Go si riduce il livello di potenza di tutte le zone cottura accese a 1. I livelli di potenza delle zone cottura e l'impostazione del timer non si possono modificare. È possibile solo spegnere il piano cottura. Il timer, le ore di spegnimento e le durate impostate per l'inizio cottura continuano a scorrere.

Alla disattivazione le zone cottura continuano a funzionare con il livello di potenza e/o di cottura impostato per ultimo.

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

Attivazione/disattivazione

- Toccare il tasto sensore II/▶.

Recall

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

- Riaccendere l'apparecchio.

I livelli di potenza e/o cottura precedentemente impostati lampeggiano.

- Toccare subito uno dei livelli di potenza e/o di cottura lampeggianti.

Tutte le zone cottura e il timer continuano a scorrere con le impostazioni precedenti.

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare i tasti sensore del piano cottura per 20 secondi per rimuovere, p.es. dello sporco. Il tasto sensore ① non viene bloccato.

Attivazione

- Toccare il tasto sensore .

Le zone cottura vengono spente e sul display del timer la durata scorre a ritroso.

Disattivazione

- Tenere premuto il tasto sensore  finché l'indicazione del timer si spegne.

Visualizzare i dati del piano cottura

Visualizzare la denominazione del modello e lo stato del software del piano cottura. Sulle zone cottura non vi devono essere stoviglie.

Denominazione modello

- Accendere il piano cottura.
- Toccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfioccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 4.

Sul display del timer lampeggiano alternandosi rispettivamente 2 cifre:

Esempio: 55 lampeggia alternato a 39 = KM 6639

Stato del software

- Accendere il piano cottura.
- Toccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfioccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 3.

Sul display del timer appaiono delle cifre:

Esempio: 2:00

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione / Blocco comandi

Il blocco accensione e il blocco comandi si disattivano in caso di interruzione della corrente elettrica.

L'apparecchio è dotato di un blocco accensione e un blocco comandi. In questo modo non possono essere inavvertitamente accesi né il piano né le zone cottura; inoltre non è nemmeno possibile modificare le impostazioni.

Il **blocco accensione** viene attivato quando il piano cottura è spento. Quando è attivo non è possibile accendere il piano cottura e utilizzare il timer. Un tempo breve impostato continua a scorrere.

Il **blocco comandi** è attivo quando il piano cottura è acceso. Quando è attivo, il piano cottura può essere utilizzato solo in modo limitato:

- È possibile spegnere le zone cottura e l'intero piano.
- Un tempo breve impostato può essere modificato.

Se quando il blocco accensione e il blocco comandi sono attivi si tocca un tasto sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LOC* e suona un segnale acustico.

Attivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

Sul display del timer il tempo scorre a ritroso. Allo scadere del tempo appare *LOC*. Il blocco accensione è attivato.

Disattivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

Sul display del timer compare brevemente *LOC*, poi il tempo scorre a ritroso. Al termine il blocco accensione è disattivato.

Attivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere contemporaneamente i tasti sensore ⊕ e II/▶ per 6 secondi.

Sul display del timer il tempo scorre a ritroso. Quando il tempo è trascorso, appare *LOC*. Il blocco comandi è attivato.

Disattivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere contemporaneamente i tasti sensore ⊕ e II/▶ per 6 secondi.

Sul display del timer appare brevemente *LOC*, poi il tempo scorre a ritroso. Al termine il blocco comandi è disattivato.

Spegnimento di sicurezza

Il piano cottura funziona troppo a lungo

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se una zona cottura rimane accesa per un periodo eccezionalmente lungo. Questo periodo dipende dal livello di potenza impostato. Se si supera questo tempo. La zona cottura si spegne e compare l'indicazione relativa al calore residuo. Spegnendola e riaccendendola, la zona cottura è di nuovo pronta per il funzionamento.

Di serie il piano cottura in vetroceramica è programmato 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
⓪, ①, ②	4:00	0:42	0:24
⓪	4:00	0:42	0:24

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

** Impostazione di serie

Dispositivi di sicurezza

Dispositivo antisurriscaldamento

Tutte le bobine a induzione e il dissipatore di calore dell'elettronica sono rispettivamente dotati di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine a induzione o il dissipatore di calore possano surriscaldarsi, il dispositivo antisurriscaldamento induce a una delle seguenti misure di protezione:

Bobine a induzione

- Si interrompe la funzione Booster attiva.
- Si riduce il livello di potenza impostato.
- La zona cottura si spegne automaticamente. Sul display del timer lampeggia *Err* alternato a *44*.

È possibile rimettere in funzione la zona cottura quando la segnalazione di guasto si spegne.

Dissipatore di calore

- Si interrompe la funzione Booster attiva.
- Si riduce il livello di potenza impostato.
- Le zone cottura si spengono in automatico.

Solo quando il dissipatore si è sufficientemente raffreddato è possibile rimettere in funzione le relative zone cottura.

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se

- si riscaldano stoviglie senza contenuto;
- si riscaldano olio o burro a potenza elevata;
- la parte inferiore dell'apparecchio non è aerata a sufficienza;
- una zona cottura molto calda viene riaccesa dopo un'interruzione di corrente.

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta di nuovo anche dopo aver eliminato le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica.

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

Visualizzando la programmazione appare il simbolo  e sul display del timer *P:01*. Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display del timer alternandosi *P:01* (programma 01) e *0:01* (codice).

Richiamare la programmazione

- Toccare a **piano cottura spento contemporaneamente** i tasti sensore  e **II/▶** finché appaiono il simbolo  e sul display del timer *P:01*.

Impostare un programma

- Toccare il tasto sensore  finché il numero programma desiderato appare sul display oppure toccare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Per i numeri programma a due cifre, con la scala numerica occorre dapprima impostare la cifra decimale.

Impostare il codice

- Toccare il tasto sensore  finché il numero di codice desiderato appare sul display oppure toccare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Salvare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (p.es. *P:01*) toccare il tasto sensore  finché le spie si sono spente.

Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore **II/▶** finché le spie sono spente.

Programmazione

Programma ¹⁾		Codice ²⁾	Impostazioni
P:01	Modalità demo	C:00	Modalità demo non attiva
		C:01	Modalità demo 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 dei livelli di potenza	C:00	9 livelli di potenza
		C:01	17 livelli di potenza ⁴⁾
P:06	Segnale relativo alla pressione di un tasto sensore	C:00	off ⁵⁾)
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	forte
P:07	Segnale acustico timer	C:00	off ⁵⁾)
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	forte
P:08	Blocco accensione	C:00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
P:09	Durata di funzionamento max	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2
P:10	Miele@home/Con@ctivity	C:00	non attivato
		C:01	disconnesso
		C:02	connesso
P:12	Velocità di reazione dei tasti sensore	C:00	lento
		C:01	normale
		C:02	rapido

Programmazione

Programma ¹⁾		Codice ²⁾	Impostazioni
P:15	Riconoscimento pentola costante	C:00	non attivo
		C:01	attivo
P:16	Temperatura max stoviglie con arrostire e cuocere manualmente	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:17	Controllo temperatura max stoviglie	C:00	off
		C:01	on
P:18	Protezione pentola vuota arrostire e cuocere manualmente	C:00	off
		C:01	on
P:19	Temperatura Livello cottura ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C

Programmazione

Programma ¹⁾		Codice ²⁾	Impostazioni
P:20	Temperatura Livello cottura (II)	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Temperatura Livello cottura (III)	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programma ¹⁾		Codice ²⁾	Impostazioni
P:25	Temperatura Tenere in caldo plus 	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

1) I programmi non riportati non sono associati.

2) Il codice impostato di serie è in grassetto.

3) Dopo aver acceso il piano cottura per alcuni secondi sul display del timer appare *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 tono di conferma del tasto sensore On/Off non è disattivabile.

Pulizia e manutenzione



Pericolo di ustione!

Le zone cottura devono essere spente. Il piano cottura deve essere freddo.



Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

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

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti.

Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Pulire l'intero piano cottura dopo l'uso. Attendere prima che il piano si sia raffreddato. Asciugare il piano cottura dopo ogni pulizia, in questo modo si evitano residui di calcare.

Prodotti non adatti

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

- detersivo per i piatti,
- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- gomma cancella-sporco.

Non pulire con oggetti appuntiti le aree tra vetroceramica e cornice e quella tra cornice e piano di lavoro. Si potrebbero danneggiare le guarnizioni.

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

Dopo aver pulito l'apparecchio con un panno umido, asciugarlo. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sulla vetroceramica e danneggiarla. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detersivo.

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



Pericolo di ustione!

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

Spegnere immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Rimuovere queste sostanze **subito**, cioè quando il piano è ancora caldo, con l'apposito raschietto. Infine pulire la zona cottura quando si raffredda come descritto precedentemente.

Guasti, cosa fare...?

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica (v. al termine di queste istruzioni d'uso) se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

 Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del piano cottura.

Problema	Causa e rimedio
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	<p>Il piano cottura non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica (protezione minima v. targhetta dati). <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui<ul style="list-style-type: none">– 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.
Quando si mette in funzione il nuovo piano cottura si generano odori e vapori.	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione isola gli odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Questi odori e anche l'eventuale fumo svaniscono dopo poco tempo e non costituiscono pericolo per la salute. Essi non sono dovuti né a un guasto né a un errato allacciamento.</p>

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Il livello di potenza impostato lampeggia.	Sulla zona cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. "Stoviglie adatte").
Dopo aver acceso il piano cottura o aver premuto un tasto sensore per alcuni secondi sul display del timer appare L0C.	Blocco accensione o blocco comandi attivato <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco accensione o blocco comandi (v. cap. "Blocco accensione/Blocco comandi").
Il piano cottura si è spento in automatico. Alla riaccensione appare F tramite il tasto sensore On/Off ①.	Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti (v. cap. "Spegnimento di sicurezza").
Dopo aver acceso il piano cottura lampeggia sul display del timer dE alternato a 0n. Le zone cottura non diventano molto calde.	L'apparecchio è in modalità demo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità demo (v. cap. "Programmazione").
La zona cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none"> ■ Accendere nuovamente la zona cottura (v. cap. "Spegnimento di sicurezza").
Una zona cottura o l'intero apparecchio si spegne automaticamente.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none"> ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none"> ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"
La zona cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none"> ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"

Guasti, cosa fare...?

Problema	Causa e rimedio
Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se anche per la zona cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.	Per il funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile. ■ Usare un'altra zona cottura.
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Le stoviglie conducono male il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Dopo aver spento l'apparecchio si sente un rumore.	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>30</i>	Il piano cottura non è allacciato correttamente. ■ Contattare il servizio assistenza. Il piano cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
Sul display del timer lampeggia un numero a 1 cifra, p.es. 1-0, alternata a un numero a 3 cifre.	Guasto zona cottura ■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Problema	Causa e rimedio
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato alle cifre	<i>Err44</i> È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento"
	<i>Err47, Err48 o Err49</i> La ventola è bloccata o difettosa. ■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto, p.es. una forchetta, e rimuovere l'oggetto. ■ Se la segnalazione di guasto riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
	<i>Err</i> e altre cifre Si è verificato un guasto all'elettronica. ■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

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 o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Stoviglie

Miele offre una vasta scelta di stoviglie. Queste ultime sono state ideate appositamente per gli elettrodomestici Miele. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti si trovano sul sito internet Miele.

- Pentole di diverse misure
- Casseruola sauteuse con coperchio
- Padella con rivestimento antiaderente
- Wok
- Casseruole

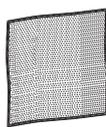
Prodotti per la pulizia

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Per connettere il piano cottura

- a **Miele@home**, preparare dapprima il procedimento di connessione all'apparecchio visualizzatore.
- a **Con@ctivity**, connettersi dapprima alla cappa aspirante.

Richiamare la programmazione

- Toccare a **piano cottura spento contemporaneamente** i tasti sensore ① e II/▶ finché appaiono il simbolo ☺ e sul display del timer *PC*.

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

Connessione del piano cottura

- Mentre *P:01* su display è visualizzato, toccare il tasto sensore ☺ finché sul display compare *P:10* (programma P:10).

Sul display appare *C:01*.

- Toccare il tasto sensore ☺ finché sul display compare *C:02*.

Il processo di collegamento si avvia e sul display appare una "barra in movimento". Il processo di collegamento dura alcuni minuti. Non appena è terminata, sul display si accende *C:02*.

Se il collegamento non ha avuto esito positivo, ripetere il procedimento.

- Mentre sul display è visualizzato *P:10*, toccare il tasto sensore ① finché le spie si sono spente per salvare l'impostazione.

- Terminare la connessione con la cappa aspirante/l'apparecchio visualizzatore (v. rispettive istruzioni).

Disconnessione piano cottura

Se si desidera disconnettere il piano cottura da Miele@home, effettuare dapprima le operazioni di disconnessione sull'apparecchio visualizzatore.

- Mentre sul display è visualizzato *P:01*, toccare il tasto sensore ☺ finché sul display appare *P:10* (programma P:10).

Sul display appare *C:02*.

- Toccare il tasto sensore ☺ finché sul display compare *C:01*.

Il processo di disconnessione si avvia e sul display compare una "barra in movimento". Il processo di disconnessione dura alcuni minuti. Non appena termina con esito positivo, sul display si accende *C:01*.

Se la disconnessione non ha esito positivo, ripetere il processo.

- Mentre sul display è visualizzato *P:10*, toccare il tasto sensore ① finché le spie si sono spente per salvare l'impostazione.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

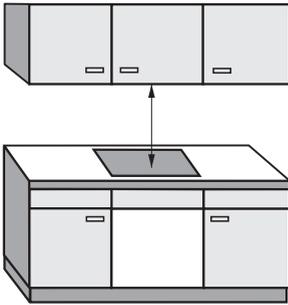
 Il piano cottura deve essere incassato solo da personale qualificato e collegato alla rete elettrica da un elettricista specializzato.

Incassare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.

- ▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.
- ▶ L'apparecchio non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
- ▶ Questo piano cottura può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento delle fucine.
- ▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di alimentazione elettrica del piano cottura non si possa toccare.
- ▶ Dopo il montaggio il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Rispettare le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

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

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano cottura, sul retro e sul lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti dei mobili o dell'ambiente (v. immagini).

① Distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:

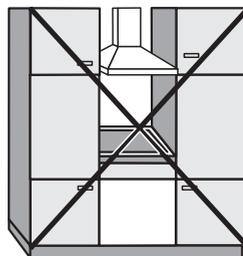
50 mm

② Distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:

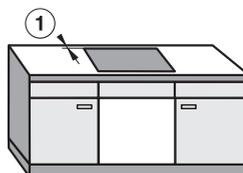
50 mm.

③ Distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:

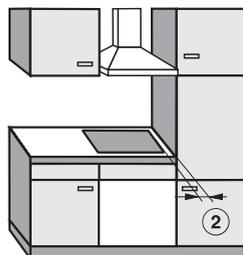
50 mm.



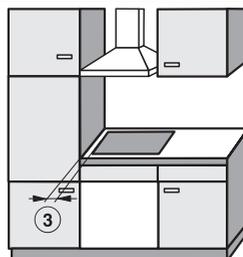
non consentito



consigliato



non consigliato



non consigliato

Distanza minima nella zona inferiore

Per garantire la corretta aerazione è necessario mantenere una distanza minima tra l'elettrodomestico e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

La distanza minima tra il bordo inferiore del piano cottura e

- il bordo superiore di un **forno** deve essere di **15 mm**.
- il bordo superiore di un **ripiano intermedio** deve essere di **15 mm**.
- il fondo di un **cassetto** deve essere di **75 mm**.

Ripiano intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano cottura non è necessario ma è consentito.

Per posare un cavo di alimentazione elettrica, predisporre sul retro una fessura di 10 mm. Per consentire una migliore aerazione del piano cottura si consiglia di lasciare una fessura di 20 mm.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

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

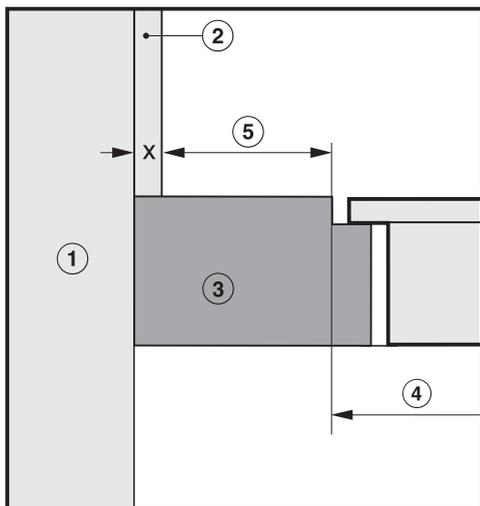
Se il rivestimento è in materiale infiammabile (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

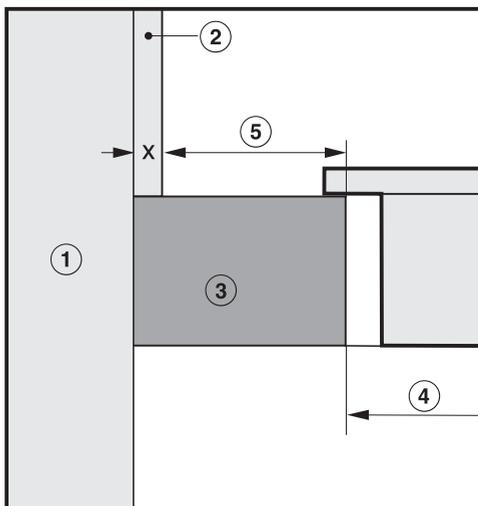
Esempio: spessore del rivestimento della nicchia 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$

Piani cottura a filo



Piani cottura con cornice/sfaccettati

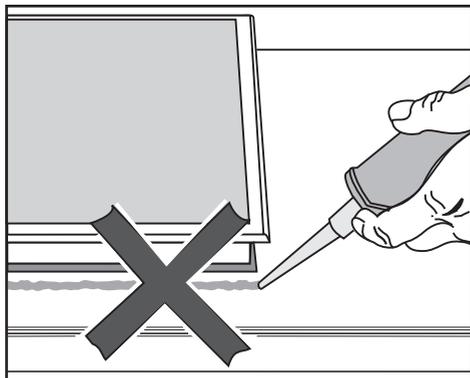


- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali **infiammabili** 50 mm, materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Indicazioni relative al montaggio

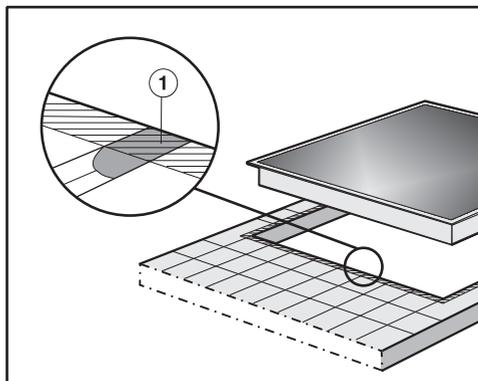
Guarnizione tra piano cottura e piano di lavoro



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

La guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle

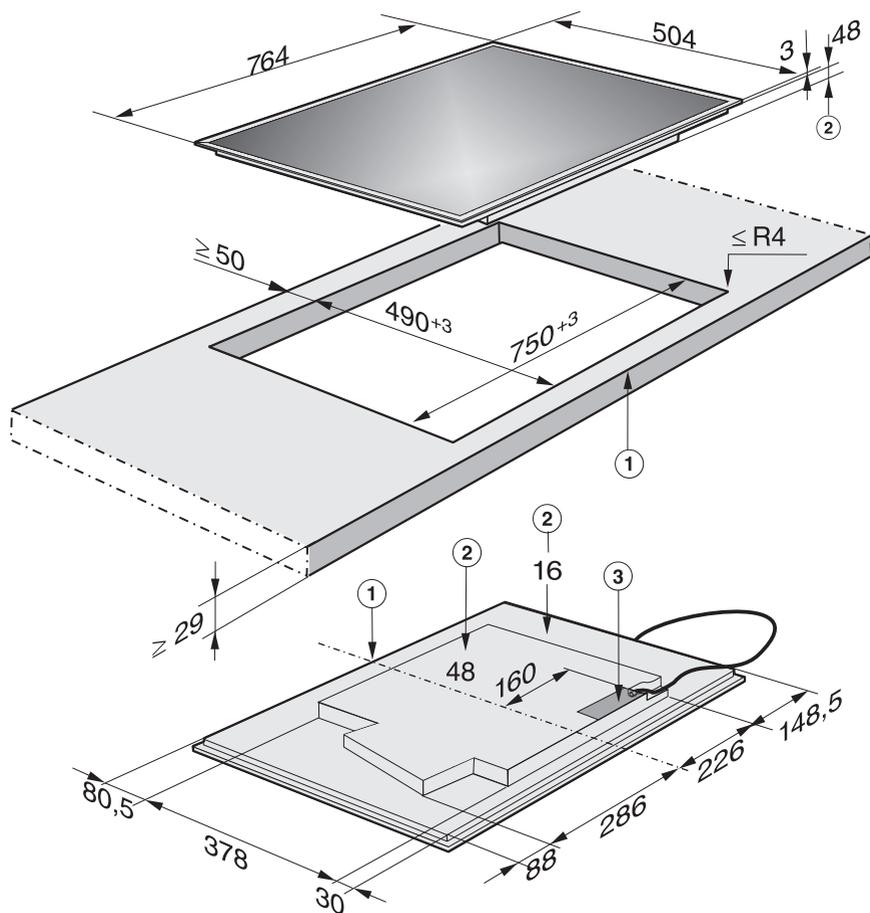


Le fessure ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano cottura devono essere lisce e perfettamente in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Misure d'incasso

KM 6629



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Incasso

Predisporre il piano di lavoro

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro come indicato nell'immagine del piano cottura. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Distanze di sicurezza").
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale isolante deve essere resistente alle temperature elevate.

Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

Il nastro isolante impedisce che il piano cottura si sposti nell'area dell'intaglio. Dopo qualche tempo la fessura tra cornice e piano di lavoro si riduce.

Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano cottura

Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

- Collegare il cavo di alimentazione al piano cottura come indicato nell'illustrazione "Schema di allacciamento" (v. cap. "Allacciamento elettrico – Schema di allacciamento").

Applicare il piano cottura

- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Sistemare il piano cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Non utilizzare in nessun caso altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. del silicone.

Se la guarnizione agli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile ritoccare i raggi ($\leq R4$) accuratamente con un seghetto a balestra.

- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.

Piani cottura a filo

Indicazioni relative al montaggio

Il piano cottura a filo è adatto per essere incassato in piani di lavoro in pietra naturale (granito e marmo), in piani piastrellati e di legno massello. Nel capitolo "Misure d'incasso" i piani cottura contrassegnati da apposita nota sono adatti anche per l'incasso nei piani di lavoro in vetro. Nel caso il piano di lavoro fosse di altra fattura richiedere al produttore se è adatto per l'incasso di un piano cottura a filo della superficie.

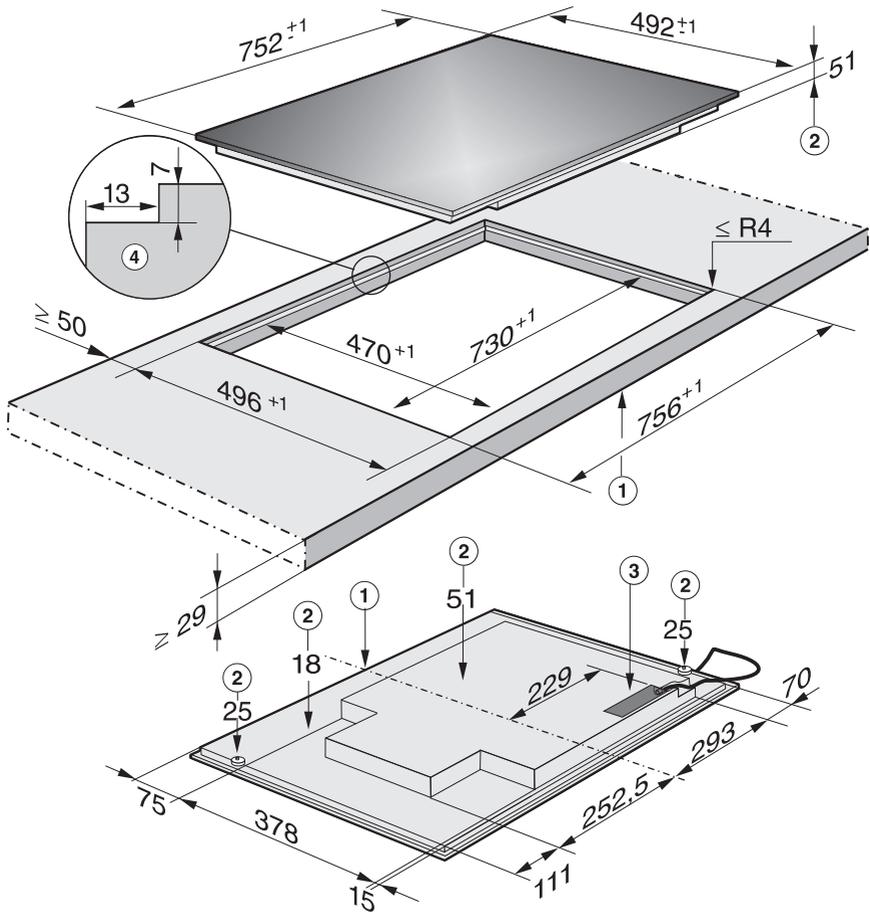
La larghezza libera del mobile base deve essere larga almeno quanto l'intaglio interno del piano di lavoro (v. cap. "Misure d'incasso") affinché il piano cottura sia accessibile dal basso e la cassetta inferiore possa essere rimossa a scopo di manutenzione. Se il piano cottura dopo l'incasso non fosse accessibile dalla parte inferiore, rimuovere l'isolante per fessure per poterlo smontare.

Il piano cottura

- viene applicato direttamente in una superficie di lavoro in pietra naturale fresata.
- viene fissato nell'intaglio di legno massello, nei piani di lavoro piastrellati e in vetro con listelli in legno. Questi listelli devono essere messi a disposizione dal committente e non sono compresi nella fornitura.

Misure d'incasso

KM 6639 / KM 6839



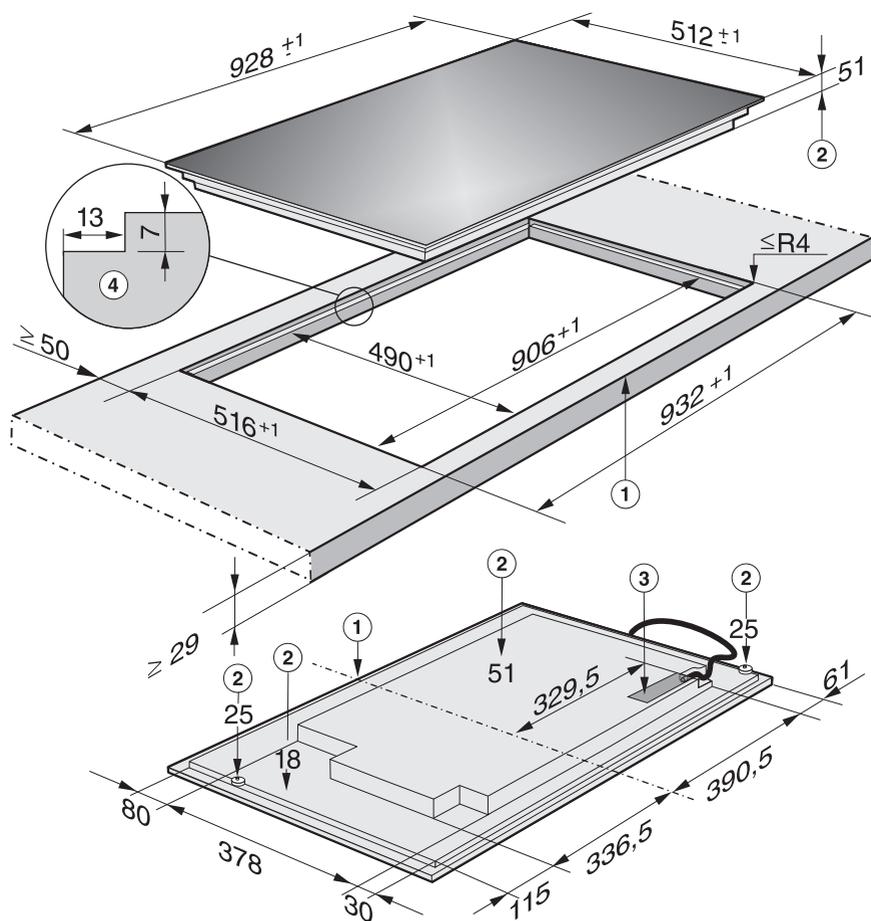
- ① Parte frontale
- ② Altezza apparecchio
- ③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica
- ④ Fresatura asimmetrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

Piani cottura a filo

KM 6679 / KM 6879



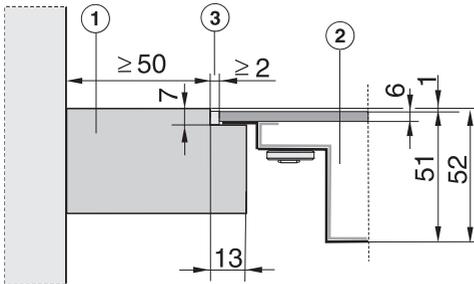
- ① Parte frontale
- ② Altezza apparecchio
- ③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica
- ④ Fresatura asimmetrica

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

Incasso

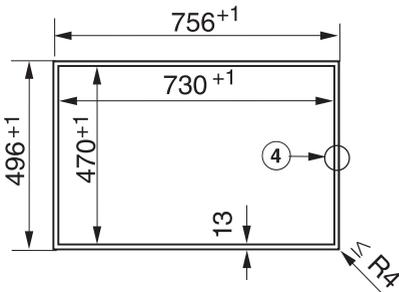
Piano di lavoro in pietra naturale



- ① Piano di lavoro
- ② Piano cottura
- ③ Fessura

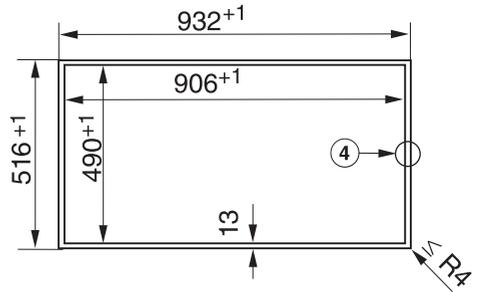
Poiché le misure della lastra in vetro-ceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 2 mm).

KM 6639 / KM 6839



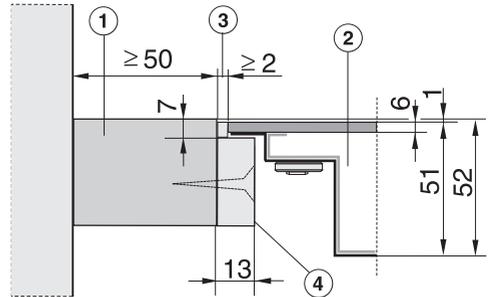
- ④ Fresatura asimmetrica

KM 6679 / KM 6879



- ④ Fresatura asimmetrica

Piano di lavoro in legno massello / piastrellato / in vetro



- ① Piano di lavoro
- ② Piano cottura
- ③ Fessura
- ④ Listelli in legno 13 mm (non forniti di serie)

Poiché le misure della lastra in vetro-ceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 2 mm).

Piani cottura a filo

Predisporre il piano di lavoro

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro come indicato dalla figura del piano cottura e dagli esplosi dettagliati. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati/in vetro: fissare i listelli in legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura).

Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano cottura

Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

- Collegare il cavo di alimentazione al piano cottura come indicato nell'illustrazione "Schema di allacciamento" (v. cap. "Allacciamento elettrico – Schema di allacciamento").

Applicare il piano cottura

- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Applicare il piano di lavoro nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

Per le piastrelle in pietra naturale e piastrelle utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo materiale. Attenersi alle indicazioni del produttore della guarnizione in silicone.

Pericolo di ferirsi.

A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra (p.es. scossa elettrica). Il collegamento del piano cottura alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive dell'azienda elettrica locale. A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti.

Allacciamento

AC 230 V / 50 Hz

I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)

Per aumentare la sicurezza il VDE, nella direttiva DIN VDE 0100 parte 739, raccomanda di proporre all'apparecchio un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere staccato dalla rete elettrica mediante un interruttore onnipolare! Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Allacciamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Danni alle persone a causa di scosse elettriche.

Dopo il distacco accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici a vite

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

Interruttori di sicurezza integrati

- (Interruttore automatico, minimo tipo B o C!): portare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Interruttore di sicurezza FI

- Interruttore automatico differenziale (salvavita): portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Cavo di alimentazione elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato per mezzo di un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) di diametro adeguato osservando lo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Sulla targhetta dati sono inoltre indicati la tensione di allacciamento consentita per questo apparecchio e la relativa potenza assorbita.

Sostituzione del cavo di alimentazione elettrica

 Danni alle persone a causa di scosse elettriche.

L'allacciamento deve essere effettuato da un elettricista qualificato nel rispetto delle norme nazionali e locali in materia nonché delle norme emanate dalla locale azienda elettrica.

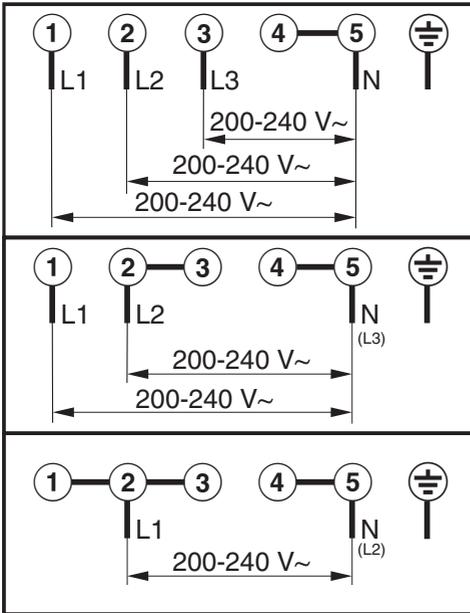
Il cavo di terra deve essere collegato all'allacciamento contrassegnato da



Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica utilizzare solo il cavo speciale H05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o l'assistenza tecnica Miele.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta.

Schema di allacciamento



Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia

Assistenza tecnica

In caso di guasti che non possono essere eliminati personalmente, rivolgersi

- al proprio rivenditore di fiducia Miele oppure
- all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Il numero di telefono del servizio di assistenza Miele è riportato sul retro delle presenti istruzioni d'uso e di montaggio.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare che la denominazione del modello corrisponda a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Informazioni importanti sulla garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle allegate condizioni di garanzia.

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6629
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	174,8 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6639
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	174,8 Wh/kg

Schede prodotti

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6669
Numero di zone e/o aree di cottura	5
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	172,3 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6679
Numero di zone e/o aree di cottura	5
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	172,3 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6699
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,5 Wh/kg 2. = 178,6 Wh/kg 3. = 170,7 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	173,9 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6839
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Schede prodotti

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6879
Numero di zone e/o aree di cottura	5
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	172,3 Wh/kg

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che i piani cottura riportati nel presente libretto sono conformi ai requisiti generali e alle altre norme pertinenti di cui alla direttiva 1999/5/CE.

La dichiarazione completa di conformità può essere richiesta all'indirizzo indicato alla pagina seguente.

Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

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

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

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



Contact Center
199.155.155

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



www.miele.it
info@miele.it

KM 6629 / KM 6639 / KM 6669 / KM 6679 / KM 6699 / KM 6839 /
KM 6879



it-IT

M.-Nr. 10 446 380 / 02