

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Piani di 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.



<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	5
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	15
<b>Descrizione apparecchio</b> .....	16
Modelli .....	16
KM 6324 .....	16
KM 6345 / KM 6349 .....	17
Pannello comandi .....	18
Informazioni sulle zone di cottura .....	20
<b>Prima messa in funzione</b> .....	22
Prima pulizia .....	22
Messa in funzione .....	22
<b>Induzione</b> .....	23
Funzionamento .....	23
Rumori .....	24
Stoviglie .....	25
<b>Aree di regolazione</b> .....	26
<b>Modalità di utilizzo</b> .....	27
Impostazione .....	27
Accendere il piano cottura .....	28
Attivare la zona cottura .....	28
Impostare il livello di potenza .....	28
Modificare il livello di potenza .....	28
Area cottura PowerFlex .....	29
Dispositivo automatico di inizio cottura .....	30
Booster .....	32
Tenere in caldo .....	34
Spegnimento e indicazione del tempo residuo .....	35
<b>Consigli per risparmiare energia elettrica</b> .....	36
<b>Timer</b> .....	37
Timer .....	37
Spegnimento automatico di una zona cottura .....	38
Usare contemporaneamente le funzioni del timer .....	39
<b>Funzioni supplementari</b> .....	40
Stop and Go .....	40
Recall .....	40
<b>Dispositivi di sicurezza</b> .....	41
Blocco comandi / Blocco di messa in funzione .....	41

# Indice

---

Spegnimento di sicurezza . . . . .	42
Dispositivo antisurriscaldamento . . . . .	43
<b>Pulizia e manutenzione . . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Guasti, cosa fare? . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Accessori su richiesta . . . . .</b>	<b>49</b>
<b>Istruzioni di sicurezza per il montaggio . . . . .</b>	<b>50</b>
<b>Distanze di sicurezza . . . . .</b>	<b>51</b>
<b>Misure d'incasso . . . . .</b>	<b>55</b>
KM 6324 . . . . .	55
KM 6345 . . . . .	56
KM 6349 . . . . .	57
<b>Incasso . . . . .</b>	<b>58</b>
<b>Allacciamento elettrico . . . . .</b>	<b>61</b>
Cavo di alimentazione . . . . .	62
Schema di allacciamento . . . . .	63
<b>Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia . . . . .</b>	<b>64</b>

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano cottura, poiché contengono indicazioni importanti per l'incasso, la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Miele non risponde dei danni causati dall'inosservanza delle presenti avvertenze e istruzioni per la sicurezza.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'utilizzo in ambienti esterni.
- ▶ Da utilizzare sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, 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 l'apparecchio da sole solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale da utilizzarlo in 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 bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il piano cottura da soli solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona e se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono eseguire lavori di pulizia del piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. In questo modo non si corre il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di asfissia!  
I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale di imballaggio.
- ▶ Pericolo di ustioni!  
Conservare fuori della portata dei bambini oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio.
- ▶ Pericolo di ustioni!  
Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, di modo che i bambini non vi si possano aggrappare e per prevenire il rischio di ustioni.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli. Se si utilizza il piano cottura, attivare il blocco, di modo che i bambini non possano modificare le impostazioni (selezionate).

### Sicurezza tecnica

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

▶ Danni al piano cottura possono mettere a rischio la sicurezza degli utenti. Verificare che non siano presenti eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano cottura 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 elettrico da un tecnico qualificato.

▶ I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni.

Confrontare assolutamente questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzare questi dispositivi per allacciare il piano cottura alla rete elettrica.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Non utilizzare il piano cottura in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

► Il contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono mettere in pericolo l'utente e causare guasti di funzionamento al piano cottura.

Mai in nessun caso aprire l'involucro dell'apparecchio.

► Eventuali diritti alla garanzia decadono se il piano cottura non viene riparato da un servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

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

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

► Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da parte di un elettricista. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, deve essere installato uno speciale cavo di alimentazione da parte di un elettricista. Si veda il capitolo "Allacciamento elettrico".

► Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, o riparazioni, staccare il piano cottura dalla rete elettrica.

L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- si disinserisce il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- sono stati svitati completamente i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- è stata estratta la spina (se presente) dalla presa elettrica.  
Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### ► Pericolo di scossa elettrica!

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

### Impiego corretto

► In caso di surriscaldamento, grassi e oli possono incendiarsi facilmente. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

Non spegnere mai con acqua incendi provocati da oli o grassi. Spegnere l'apparecchio e, facendo attenzione, soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta tagliafuoco.

► Le fiamme potrebbero incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante.

► Se si riscaldano bombolette spray, liquidi leggermente infiammabili o materiali combustibili, questi possono incendiarsi. Per questo motivo non conservare oggetti leggermente infiammabili nei cassetti direttamente sotto il piano cottura. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

► Non riscaldare pentole o padelle vuote.

► Se si cuociono al fine di preparare conserve o li si riscalda, i barattoli chiusi possono scoppiare a causa della sovrappressione. Non utilizzare il piano cottura per preparare conserve o riscaldare barattoli.

► Quando si copre il piano cottura, sussiste in caso di accensione involontaria o calore residuo il pericolo che il materiale di copertura prenda fuoco, si frantumi o si sciolga. Non coprire il piano cottura, ad es. con piastre di copertura, un panno o della pellicola protettiva.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ 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. È possibile che si danneggi l'isolamento del cavo di alimentazione.

▶ Se il piano cottura è stato incassato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo con l'anta del mobile aperta. Richiudere l'anta del mobile solo quando le spie di calore residuo si sono spente.

▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie di calore residuo.

▶ Se il piano cottura è molto caldo, è possibile scottarsi. Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti. I tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni per il vapore.

▶ Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi (pericolo di ustioni). Altri tipi di materiali potrebbero fondere o incendiarsi. Coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa. Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio. Spegnerne le zone cottura dopo l'uso.

▶ Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano cottura caldo e si fondono, danneggiano quando si raffreddano la superficie in vetroceramica. Spegnerne immediatamente il piano cottura e rimuovere subito accuratamente tali sostanze con un'apposita spatola. Indossare dei guanti da forno. Pulire le zone cottura con un detergente per vetroceramica, non appena si saranno raffreddate.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare solo pentole e padelle a fondo liscio.
- ▶ Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- ▶ Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo se giungono sotto il fondo delle stoviglie di cottura. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano puliti, prima di posizionarle sul piano cottura.
- ▶ Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) che vi cadono sopra possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica. Attenzione: non far cadere alcun oggetto sulla superficie in vetroceramica.
- ▶ Gli oggetti caldi potrebbero danneggiare l'elettronica che si trova sotto i tasti sensore e le spie. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensore e sulle spie.
- ▶ Dato che i piani cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle pentole può raggiungere in tempi rapidissimi il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai il Booster.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ **Avvertenza per persone con pacemaker:**  
tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è 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 cottura acceso può pregiudicare il funzionamento di oggetti magnetizzabili.  
Carte di credito, dispositivi di salvataggio, calcolatrici tascabili ecc. non si devono trovare nelle immediate vicinanze di un piano cottura acceso.
- ▶ Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata. Non conservare oggetti metallici in un cassetto posto direttamente al di sotto del piano cottura.
- ▶ L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se al di sotto dell'apparecchio incassato si trova un cassetto, bisogna osservare una distanza sufficiente tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, così da osservare la necessaria aerazione del piano cottura.  
Non conservare oggetti piccoli o appuntiti o carta nel cassetto, dal momento che questi potrebbero giungere nell'involucro attraverso le fessure di aerazione o potrebbero essere aspirati e in questo modo danneggiare la ventola o comprometterne il raffreddamento.
- ▶ Non utilizzare mai contemporaneamente due pentole o padelle su un'unica zona cottura o una zona cottura rettangolare o un'area cottura PowerFlex.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### **Pulizia e manutenzione**

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotata di sistema pirolitico non metterlo 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

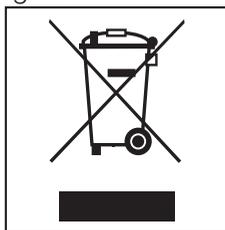
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione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

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

## Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

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

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



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

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

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

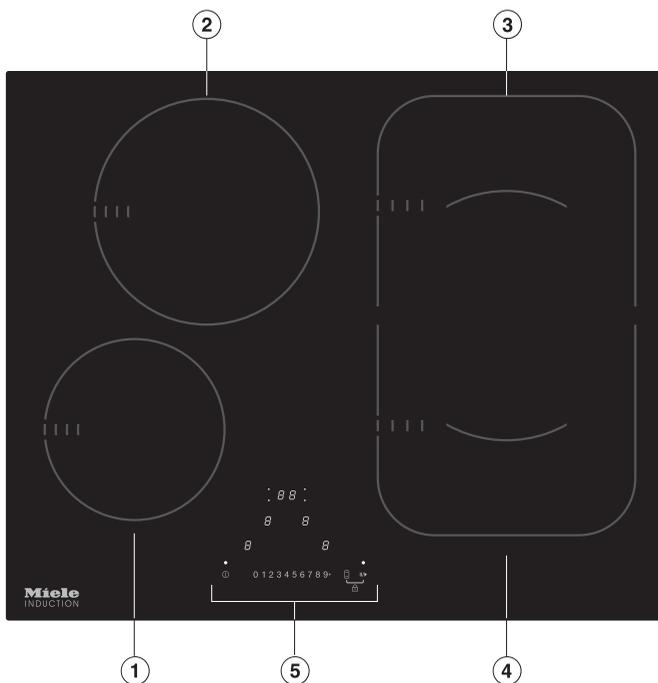
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

# Descrizione apparecchio

---

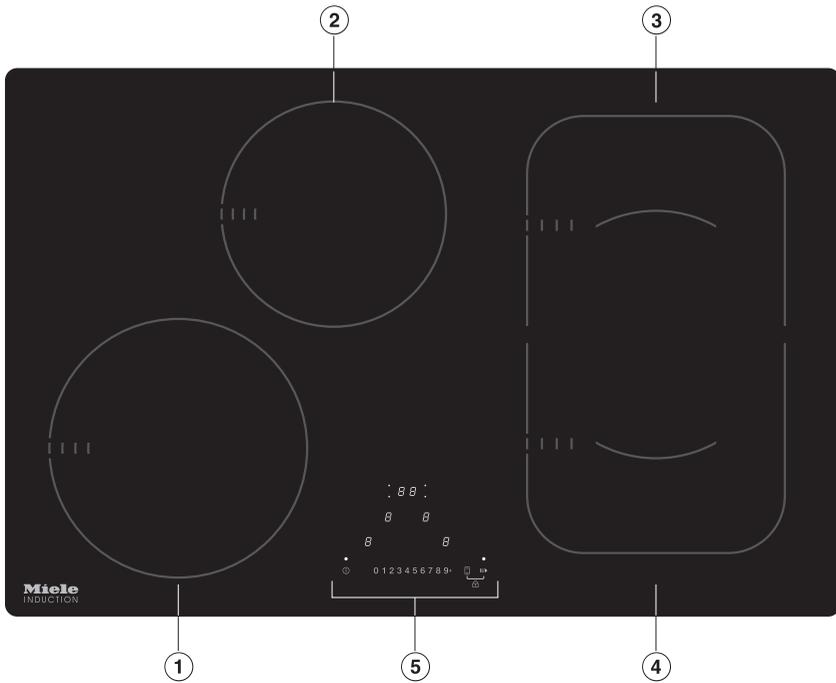
## Modelli

KM 6324



- ① Zona di cottura con Booster
- ② Zona di cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona di cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ + ④ combinabile con area di cottura PowerFlex
- ⑤ Pannello comandi

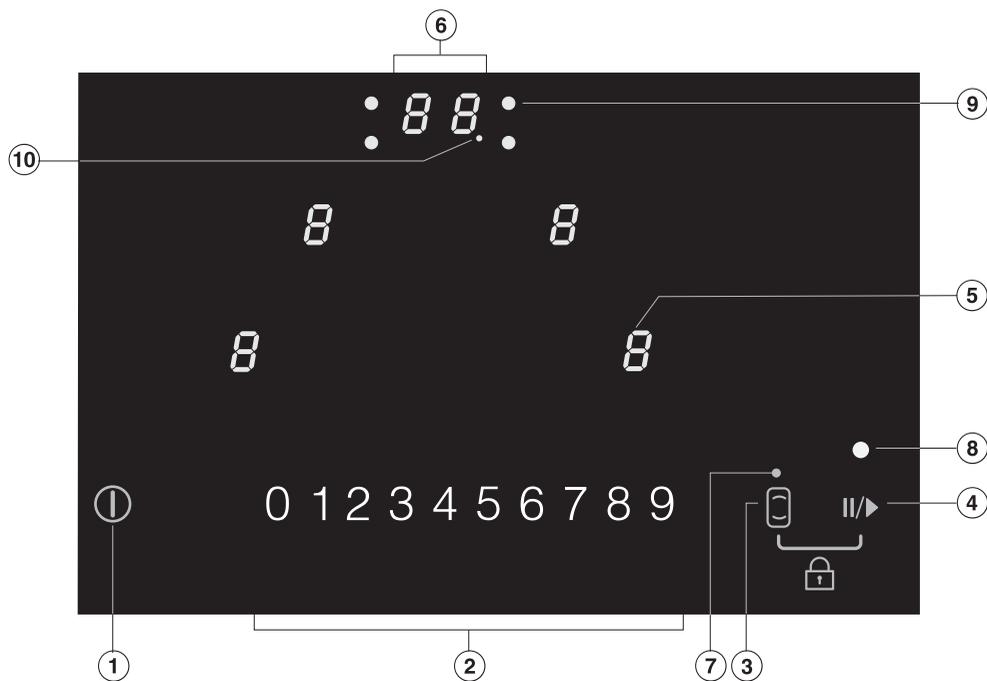
KM 6345 / KM 6349



- ① Zona di cottura con Booster
- ② Zona di cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona di cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ + ④ combinabile con area di cottura PowerFlex
- ⑤ Pannello comandi

# Descrizione apparecchio

## Pannello comandi



## Tasti sensore

- ① ON/OFF del piano di cottura
- ② Scala numerica
  - impostazione del livello di potenza
  - impostazione della durata
- ③ Accendere l'aerea di cottura PowerFlex
- ④ Stop and Go
- ③ + ④ Blocco messa in funzione / Blocco comandi
- ⑤ Attivazione della zona cottura  
Spia:
  - 0* = Zona cottura pronta per l'uso
  - h* = Livello funzione tenere in caldo
  - 1 - 9* = Livello di potenza
  - R* = Dispositivo automatico di inizio cottura
  - ,* = Livello 1 TwinBooster
  - „* = Booster / livello 2 TwinBooster
  - = Area cottura PowerFlex attivata
  - u* = Stoviglie non disposte sul piano oppure non adatte (v. cap. "Induzione")
  - ≡* = Calore residuo
  - LC* = Blocco messa in funzione attivo
- ⑥ Attivazione timer

## Spie di servizio

- ⑦ Zona ampliabile
- ⑧ Stop and Go
- ⑨ Abbinamento delle zone di cottura, p. es. della zona posteriore destra
- ⑩ Timer

# Descrizione apparecchio

## Informazioni sulle zone di cottura

Zona di cottura	KM 6324	
	∅ min. - max. in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	10 - 16	normale 1400 Booster 2200
	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
	15 - 23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	15 - 23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	22-23 / 15 x 23 – 23 x 39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale: 7300

\* È possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro purché non diverso dall'area di tolleranza indicata.

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

## Descrizione apparecchio

Zona di cottura	KM 6345 / KM 6349	
	∅ min. -max. in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	16 - 23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	14 - 20	normale 1850 Booster 3000
	15 - 23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	15 - 23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	22-23 / 15x23 – 23 x 39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale: 7300

\* È possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro purché non diverso dall'area di tolleranza indicata.

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

## Prima messa in funzione

---

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

### Prima pulizia

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

### Messa in funzione

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

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Al primo avvio l'apparecchio potrebbe emettere odori ed eventualmente vapore. Anche con il riscaldamento delle bobine di induzione potrebbero insorgere odori nelle prime ore di esercizio. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

Odori ed eventuali fumi non sono sintomatiche di allacciamento errato e 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.

## Funzionamento

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

L'induzione funziona solo se le stoviglie sono dotate di fondo magnetico (v. cap. "Stoviglie adatte alla cottura"). Rileva automaticamente le dimensioni della pentola appoggiata.

Sul display di una zona cottura lampeggia il simbolo  alternato al livello di 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 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 spegne automaticamente dopo 3 minuti.

### Pericolo di ustioni!

Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi.

Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio. Spegnerne le zone cottura al termine dell'uso.

## Rumori

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

- ronzii con un livello potenza elevato. 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), si usano contemporaneamente zone cottura collegate (v. cap. "Funzione Booster").
- un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.
- ronzii quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende a tutela dell'elettronica, quando il piano cottura viene utilizzato in modo intenso. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

## Stoviglie

### **Stoviglie adatte:**

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

### **Stoviglie non adatte:**

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

Qualora non foste sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, verificare se sul fondo è possibile attaccare un magnete. Se il magnete non si stacca, la pentola è adatta.

Tenere in considerazione che le caratteristiche d'uso del fondo delle stoviglie possono influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

Per utilizzare in modo ottimale la zona di cottura scegliere le dimensioni della pentola in modo che possa essere posizionata tra la marcatura più interna e quella più esterna. Se la pentola è più piccola della marcatura interna, la zona cottura reagisce come se non fosse stata appoggiata alcuna stoviglia.

Considerare inoltre che spesso si indica il diametro massimo o superiore di pentole e/o padelle. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

#### **Pericolo di ustioni!**

Se le stoviglie poggiano solo in parte sulla zona cottura le maniglie possono diventare particolarmente calde.

Sistemare la pentola sulla zona cottura ampliabile o rettangolare.

## Are di regolazione

---

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

Questi valori sono indicativi.

La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie. È quindi possibile che a seconda del tipo di stoviglie i livelli di potenza possano variare leggermente. L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere stabilita tramite l'uso pratico.

### Impostazione

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

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

Se il piano cottura è spento sono visibili solo gli appositi simboli per i tasti sensore On/Off del piano cottura, i livelli di potenza, il blocco dei comandi e la funzione Stop and Go.

Quando si accende il piano cottura, si illuminano le spie delle zone cottura e del timer. Le spie sono contemporaneamente anche i tasti sensore. Quando è attiva una zona cottura o il timer, si illumina la spia al livello 2, altrimenti al livello 1.

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

**Eccezione:**

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

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

## Modalità di utilizzo

---

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

### Accendere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

Nei display di tutte le zone cottura compare "0", nel display del timer "00".

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

### Attivare la zona cottura

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.

La "0" inizia a lampeggiare.

### Impostare il livello di potenza

- Toccare la cifra corrispondente sulla scala numerica

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

### Modificare il livello di potenza

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.

Lampeggia il livello di potenza sul display.

- Toccare la cifra corrispondente sulla scala numerica

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

### Area cottura PowerFlex

E' possibile accendere le zone cottura PowerFlex facendole diventare un'area cottura PowerFlex.

Le impostazioni per l'area di cottura avvengono tramite la zona cottura posteriore, sul display della zona cottura anteriore lampeggia .

### Attivazione/Disattivazione

- Toccare il tasto sensore .

# Modalità di utilizzo

---

## Dispositivo automatico di inizio cottura

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

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

### Attivare

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.

La spia della zona cottura lampeggia.

- Sulla scala numerica toccare la cifra del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e sul display delle zone cottura compare "R".

"R" si spegne una volta terminato questo tempo.

Se durante il tempo di inizio cottura si vuole modificare il livello di continuazione della cottura, disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.

### Disattivare

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

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.

La spia della zona cottura lampeggia.

- Sulla scala numerica toccare il livello di continuazione cottura impostato finché "R" scompare.

oppure:

- impostare un altro livello di potenza.

## Modalità di utilizzo

---

<b>Livello di continuazione cottura</b>	<b>Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.)</b>
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

# Modalità di utilizzo

---

## Booster

Le zone cottura sono dotate di Booster a un livello o TwinBooster a due livelli (v. “Descrizione apparecchio”).

Il Booster ne aumenta le prestazioni, in modo da riscaldare velocemente grandi quantità, ad es. l'acqua per cuocere la pasta. Questo aumenta la potenza per max. 15 min.

E' possibile utilizzare il Booster per max. due zone cottura contemporaneamente.

Quando si accende il Booster, se

- 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.

Se si allontana la padella/pentola durante il tempo Booster, il tempo Booster riprende a decorrere.

Di volta in volta sono collegate due zone cottura, di modo che la potenza del Booster venga garantita.

Durante il tempo Booster si sottrae alla zona cottura collegata un po' di potenza. Questo può avere come conseguenza che:

- si disattiva l'impulso di inizio cottura
- si riduce il livello di potenza
- si disattiva la zona cottura collegata.

### Attivare il Booster

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.
- Sulla scala numerica toccare due volte "9".

Sul display della zona cottura compare „.

### Attivare il TwinBooster

#### Livello 1

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.
- Sulla scala numerica toccare due volte "9".

Sul display della zona cottura compare „.

#### Livello 2

- Toccare il tasto di selezione della zona cottura desiderata.
- Sulla scala numerica toccare tre volte "9".

Sul display della zona cottura compare „.

### Disattivare il Booster/TwinBooster

- Toccare il tasto di selezione della zona cottura desiderata.
- Impostare un altro livello di potenza.

# Modalità di utilizzo

---

## Tenere in caldo

Tutte le zone cottura sono dotate di un livello funzione tenere in caldo "h". E' compreso tra i livelli di potenza "0" e "1".

La funzione tenere in caldo non serve per riscaldare alimenti diventati freddi, bensì a tenere in caldo alimenti caldi a seguito della loro preparazione.

Dopo aver impostato il livello tenere in caldo, la zona cottura rimane accesa per max. 2 ore.

## Impostare il livello tenere in caldo

- Toccare la spia della zona cottura desiderata.
- Toccare la scala numerica tra i livelli di potenza "0" e "1".

Sul display della zona di cottura appare "h".

## Suggerimenti

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate. 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 della modalità per tenere in caldo le pietanze.

### Spegnimento e indicazione del tempo residuo

#### Spegnere la zona cottura

- Toccare due volte la spia della zona cottura desiderata.

Sul display della zona cottura lampeggia per alcuni secondi uno "0". Se la zona cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo.

#### Spegnere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

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

#### Indicazione calore residuo

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

Pericolo di ustioni!

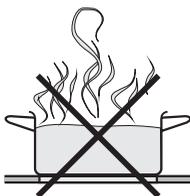
Non toccare le zone cottura, fintanto che le spie di calore residuo sono accese.

Le spie di calore residuo lampeggiano, quando durante il funzionamento o in caso di calore residuo sovraviene un'interruzione di corrente.

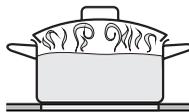
## Consigli per risparmiare energia elettrica

---

- Cucinare in pentole e padelle coperte con il relativo coperchio. In questo modo si evita l'inutile dispersione di calore.



senza coperchio



con coperchio

- 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 arrostitire o a cuocere le pietanze, portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre i tempi di cottura.

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

Il timer ha due funzioni:

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

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

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

## Timer

### Impostare

Esempio: impostare per esempio 15 minuti.

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare il display del timer.

Lo zero di destra e la spia del timer iniziano a lampeggiare.

Dapprima si impostano le decine poi le unità.

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

L'indicazione del timer si modifica, a destra lampeggia "7".

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

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

Il timer incomincia a decorrere.

Decorso il timer suona un segnale acustico e a display compare "00".

### Modificare

- Toccare il display del timer.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

### Annullare

- Toccare il display del timer finché compare "00".

## Spegnimento automatico di una zona cottura

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

La funzione può essere programmata contemporaneamente per tutte le zone cottura.

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 di cottura desiderata.
- Toccare il display del timer finché lampeggia la spia relativa a questa zona di cottura.
- Impostare l'ora desiderata.

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

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

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

## Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

Sono state programmate una o più ore di spegnimento e si vuole impostare **inoltre il timer**:

- toccare ripetutamente il timer finché le spie delle zone cottura programmate rimangono accese e a display lo zero di destra e la spia del timer lampeggiano.
- Impostare l'ora desiderata.

E' stato impostato il timer e si vogliono programmare **inoltre una o più ore di spegnimento**:

- toccare il display del timer finché lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata.
- Impostare l'ora desiderata.

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

Per visualizzare in background i tempi residui che scorrono toccare il display del timer finché

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

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

# Funzioni supplementari

---

## Stop and Go

L'apparecchio è dotato di una funzione che, se attivata, riduce la potenza di tutte le zone cottura accese al livello 1. Eventuali tempi per lo spegnimento automatico, l'impulso di inizio cottura e Booster vengono interrotti automaticamente. Dopo aver disattivato la funzione continuano a decorrere. Il timer continua a decorrere senza interruzioni.

I livelli di potenza delle zone cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano cottura.

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

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

## Attivazione/Disattivazione

- Toccare il tasto sensore **II/▶**.

## Recall

Se durante l'uso il piano cottura è stato spento per errore, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano cottura deve essere riacceso 6 sec. dopo lo spegnimento.

- Riaccendere il piano cottura.
- Dopo l'accensione toccare subito (entro 6 secondi) il tasto sensore **II/▶**.

## Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

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

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

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

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

Se con il blocco attivo si tocca un tasto sensore non consentito, sul display del timer compare "LC" e suona un segnale acustico.

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

### Attivare

- Toccare contemporaneamente i tasti sensore  e  finché sul display del timer compare "LC".

### Disattivare

- Toccare contemporaneamente i tasti sensore  e  finché sul display del timer scompare "LC".

# Dispositivi di sicurezza

---

## Spegnimento di sicurezza

### Il piano cottura funziona troppo a lungo

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

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

Livello di potenza*	Durata massima di funzionamento in ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

### Se si coprono i tasti sensore

Il piano cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensore rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Su tutti i display delle zone cottura lampeggia "E03" e suona un segnale acustico per 10 sec.

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

"E03" scompare. È possibile rimettere in funzione il piano cottura.

### Dispositivo antisurriscaldamento

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

- se è acceso il Booster, questo viene disattivato.
- si riduce il livello di potenza impostato.
- la zona cottura si spegne automaticamente.  
Sul display delle zone cottura compare "E2".

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

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 viene 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.

### Pericolo di ferirsi!

Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere a parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito.

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

Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso. Prima di farlo, lasciare che si raffreddi completamente.

Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.

### **Per non 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 es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detersivi per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti  
(per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro).

Per la pulizia non utilizzare detersivo per i piatti. Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.  
Pulire regolarmente il piano cottura con un detergente specifico per vetroceramica.

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

Pulire infine accuratamente il piano cottura con alcune gocce dello speciale detergente 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 detergente.

Pulire quindi il piano cottura con un panno umido, quindi asciugarlo. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiare la vetroceramica. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

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

Pericolo di ustioni!

Indossare dei guanti da forno, prima di rimuovere con una spatola i residui di zucchero, plastica o carta stagnola dal piano cottura caldo.

Spegnere immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Rimuovere **immediatamente** queste sostanze in modo accurato, quindi quando sono ancora calde, con una spatola dal piano cottura.

Pulire la zona cottura una volta fredda come descritto sopra.

## Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. La panoramica che segue serve come orientamento.

Rivolgersi all'assistenza tecnica Miele, se non è possibile trovare la causa di un problema o risolverlo.

### Pericolo di ferirsi!

Riparazioni eseguite non correttamente possono causare seri pericoli all'utente, per i quali Miele non è responsabile. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. Lavori di installazione, manutenzione e riparazioni possono essere effettuati solo da personale autorizzato da Miele.

Problema	Causa e rimozione
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	<p>È scattato il fusibile./È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attivare il fusibile./Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).</li></ul> <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserire l'interruttore automatico principale oppure</li><li>– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita).</li></ul></li><li>■ 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.</li></ul>
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. Al primo avvio l'apparecchio potrebbe emettere odori ed eventualmente vapore. Anche il materiale delle bobine di induzione emette degli odori durante le prime ore di funzionamento.</p> <p>Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Gli odori ed eventualmente il vapore che fuoriesce non sono dannosi per la salute.</p>

## Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
Sul display di una zona di cottura lampeggia il simbolo <b>U</b> alternato al livello di potenza impostato o <b>R</b> .	Sulla zona cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. "Stoviglie adatte").</li> </ul>
Dopo aver acceso il piano cottura per alcuni secondi sul display del timer appare " <b>LC</b> ".	È attivo il blocco. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare il blocco di messa in funzione (v. cap. "Blocco comandi/Blocco di messa in funzione").</li> </ul>
Dopo aver acceso il piano cottura appare per alcuni secondi sul display del timer " <b>dE</b> ". Le zone cottura non diventano molto calde.	E' stata impostata la modalità demo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare contemporaneamente i tasti sensore "0" e <b>II/▶</b> finché sul display del timer scompare "<b>dE</b>".</li> </ul>
La zona cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento è stata troppo lunga. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ È possibile rimettere in funzione la zona cottura (v. cap. "Spegnimento di sicurezza").</li> </ul>
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.
La zona cottura non funziona come di consueto con il livello di potenza impostato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento".</li> </ul>
Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se 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 consentita. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare un'altra zona cottura.</li> </ul>
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.</li> </ul> <p>Le stoviglie conducono male il calore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare un altro tipo di stoviglie di cottura, che conducono meglio il calore.</li> </ul>

## Guasti, cosa fare?

---

Problema	Causa e rimozione
Quando si spegne l'apparecchio si sente un rumore di funzionamento.	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.
Una o più spie del calore residuo lampeggiano	<p>Verificare che non ci sia stata un'interruzione di corrente durante il funzionamento e che il piano cottura si sia spento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ È possibile rimettere in funzione il piano cottura. Prima di mettere in funzione le zone cottura controllare lo stato di cottura delle pietanze oppure se le loro caratteristiche sono state pregiudicate dall'interruzione di corrente.</li></ul> <p>Si è verificata un'interruzione di corrente durante il calore residuo.</p>
Sui display delle zone cottura lampeggiano <i>E</i> o <i>ER</i> e dei numeri.	<p><b><i>E 2</i></b> È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ È possibile rimettere in funzione la zona cottura quando la segnalazione di guasto si spegne (v. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento").</li></ul> <p><b><i>ER03</i></b> Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. cap. "Spegnimento di sicurezza").</li></ul> <p>Tutte le altre segnalazioni di guasto Si è verificato un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegner l'apparecchio e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</li></ul>

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 su internet al sito [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).



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

## Stoviglie

Miele offre un vasto assortimento di stoviglie per la cottura. 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

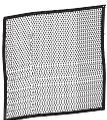
## Prodotti per la pulizia e la manutenzione

### Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



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

### Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

## Istruzioni di sicurezza per il montaggio

---

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

Per evitare che si verifichino guasti all'apparecchio, incassarlo solo dopo aver montato i mobili pensile e la cappa aspirante.

► Accertarsi che non si possa toccare il cavo di alimentazione del piano cottura dopo l'incasso e non sia soggetto a sollecitazioni meccaniche.

Tutte le misure sono indicate in mm.

► Le impiallaccature 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.

► Non incassare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.

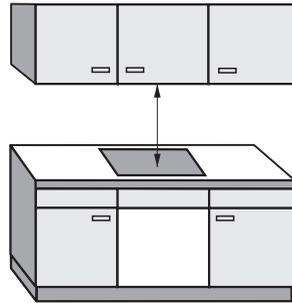
► Incassare questo piano cottura solo sopra forni o cucine elettriche, dotati di un sistema di raffreddamento fumane.

### Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio

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 la cappa aspirante sono incassati più apparecchi, per i quali sono previste differenti distanze di sicurezza, osservare la distanza di sicurezza maggiore indicata.

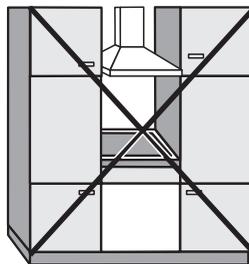


## Distanze di sicurezza

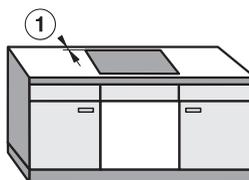
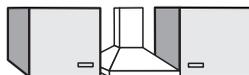
### Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano di cottura, sul retro e di lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti di mobili o della stanza (v. immagini).

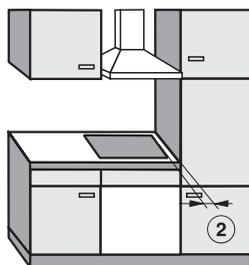
- ① 50 mm distanza di sicurezza minima **sul retro** dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore dello stesso.
- ② 50 mm distanza di sicurezza minima **a destra** dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.
- ③ 50 mm distanza di sicurezza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.



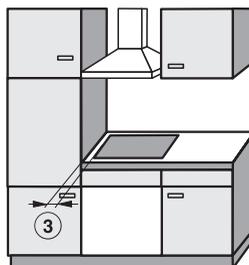
non consentito



consigliabile



non consigliabile



non consigliabile

### Distanza di sicurezza verso il basso

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 di 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**.

### Ripianto intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano di 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 di 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.

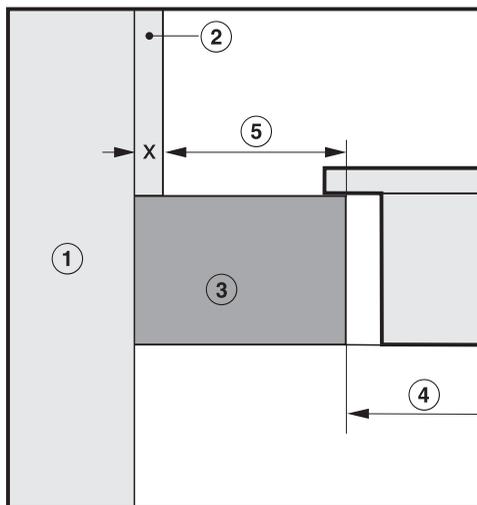
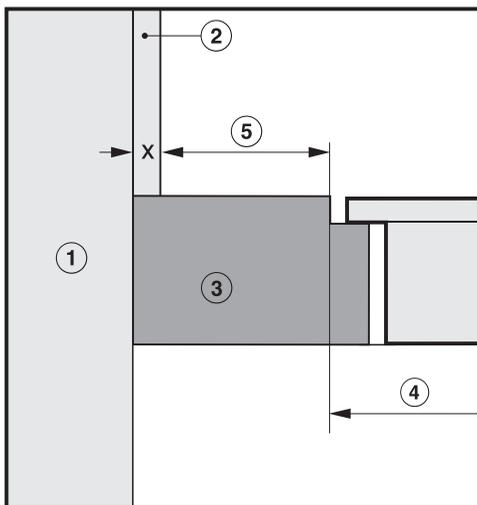
Se il rivestimento è in **materiale non infiammabile** (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 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

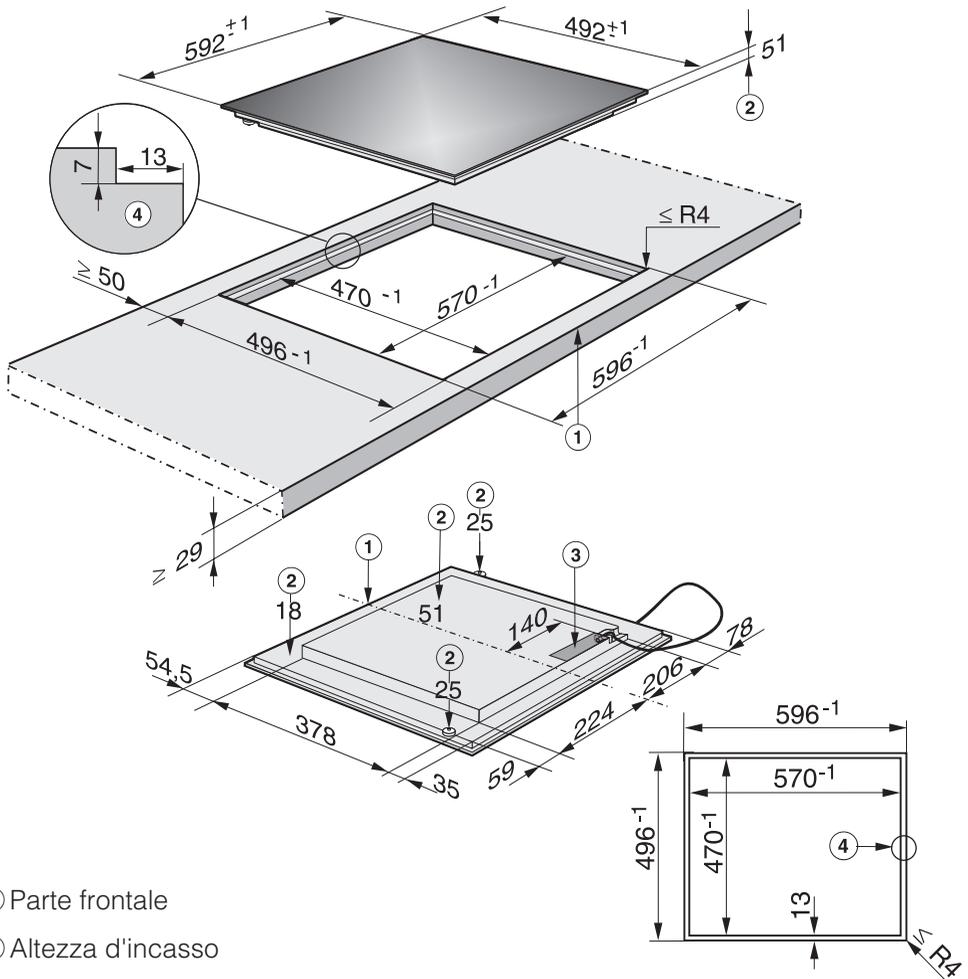
② Rivestimento nicchia  
misura x = spessore del rivestimento

③ Piano di lavoro

④ Intaglio nel piano di lavoro

⑤ Distanza minima  
per **materiale infiammabili** 50 mm  
per **materiale non infiammabili** 50 mm - misura x.

## KM 6324



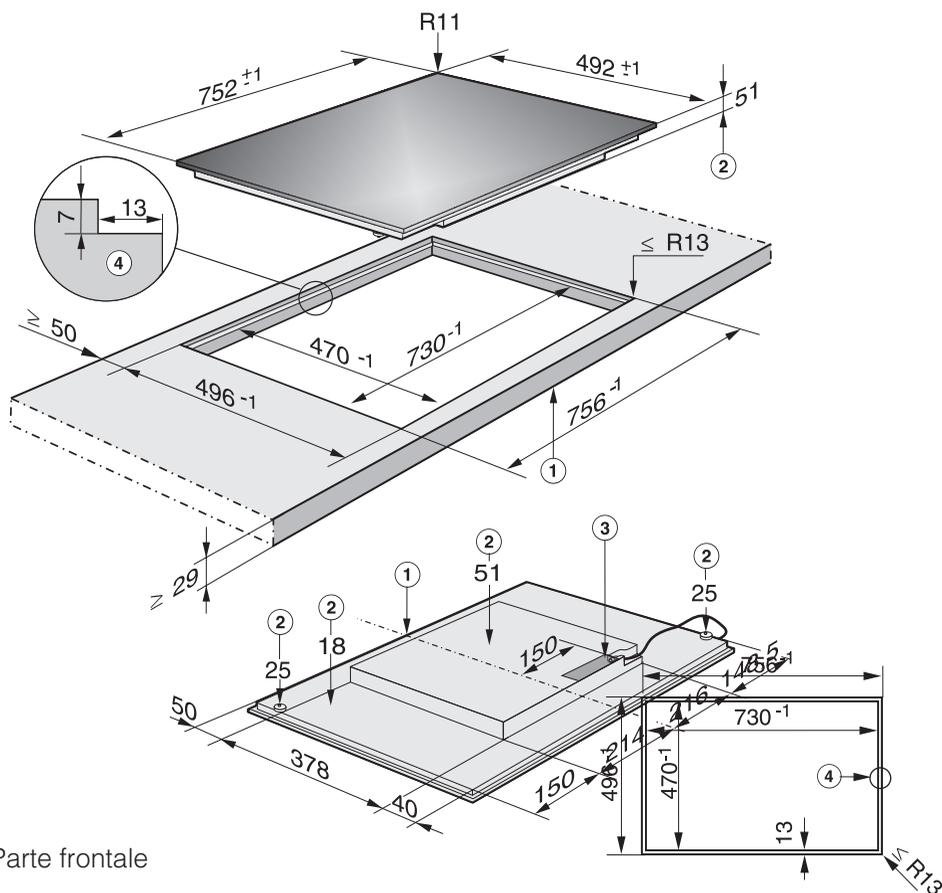
- ① Parte frontale
- ② Altezza d'incasso
- ③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica  
cavo di alimentazione, L = 1440 mm  
allegato separatamente  
all'apparecchio
- ④ Fresatura asimmetrica

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

# Misure d'incasso

## KM 6345

- adatto per l'incasso nei piani di lavoro in vetro -



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica  
cavo di alimentazione, L = 1440 mm  
allegato separatamente  
all'apparecchio

④ Fresatura asimmetrica

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



Un piano di cottura a filo della superficie è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati.

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.

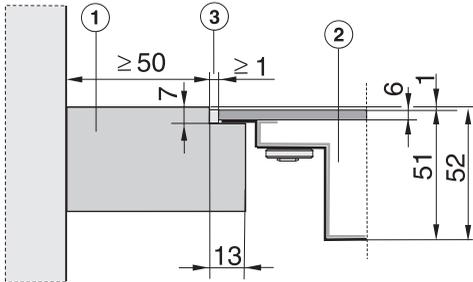
Se il piano cottura dopo l'incasso non fosse accessibile dalla parte inferiore, rimuovere l'isolante per fessure per poterlo smontare.

## Il piano cottura

- viene incassato direttamente in una superficie di lavoro in pietra naturale fresata.
- viene fissato con listelli in legno nell'intaglio di legno massello, nei piani di lavoro piastrellati e in vetro. Questi listelli devono essere messi a disposizione da parte del committente e non fanno parte della fornitura di serie.

## Piano di lavoro in pietra naturale

### Creare l'intaglio



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

Poiché le misure della lastra in vetroceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

- Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro in base alle figure. Osservare le **distanze di sicurezza** (v. cap. "Distanze di sicurezza").

### Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano di cottura

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

- Allacciare il cavo di alimentazione al piano cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. cap. "Allacciamento elettrico / Schema di allacciamento").

### Applicare il piano cottura

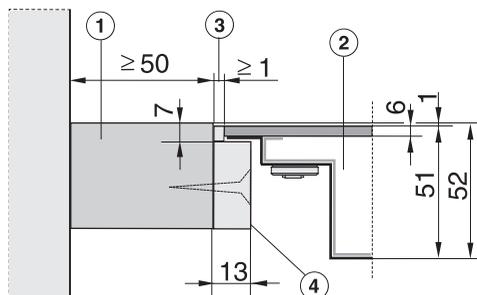
- Far passare il cavo di alimentazione elettrica verso il basso attraverso l'intaglio.
- Applicare il piano di lavoro ② nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano cottura.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

Utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta per la pietra naturale e seguire le istruzioni del produttore della guarnizione.

# Incasso

## Piano di lavoro in legno massello / piastrellato / in vetro

### Creare l'intaglio



- 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 vetroceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

- Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro in base alle figure. Osservare le **distanze di sicurezza** (v. cap. "Distanze di sicurezza").
- Fissare i listelli in legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. disegno).

### Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano cottura

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

- Allacciare il cavo di alimentazione al piano cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. cap. "Allacciamento elettrico / Schema di allacciamento").

### Applicare il piano cottura

- Far passare il cavo di alimentazione elettrica verso il basso attraverso l'intaglio.
- Applicare il piano di lavoro ② nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano cottura.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

Attenersi alle indicazioni del produttore della guarnizione in silicone.

Per le **piastrelle in pietra naturale** utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo materiale.

L'allacciamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che conosca perfettamente le norme generali e specifiche vigenti della locale azienda elettrica e operi nel rispetto delle stesse.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione, manutenzione o riparazione non a norma.

Inoltre Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della condotta di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate.

## Potenza assorbita

v. targhetta dati

## Allacciamento e protezione

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

Tensione di fase AC 230 V/ 50 Hz

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

## Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

# Allacciamento elettrico

---

## Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere **disattivato** mediante **dispositivi di distacco** per ogni polo. (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.

## Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:

- **Fusibili**  
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **Protezioni automatiche**  
premere il pulsante di controllo (rosso),  
finché fuoriesce il pulsante centrale (nero) oppure
- **Protezioni da incasso**  
(interruttore automatico con caratteristiche di disinserimento del tipo B o C):  
portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento). oppure:
- **Interruttore automatico differenziale**  
(salvavita)  
portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

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

## Cavo di alimentazione

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 il relativo valore di allacciamento.

## Sostituzione del cavo di alimentazione

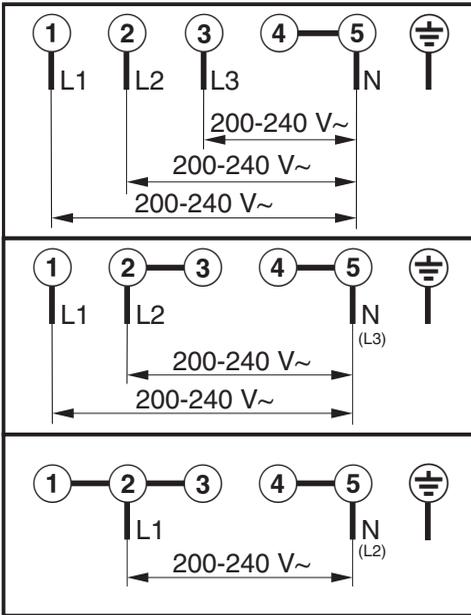
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Il cavo è reperibile presso il produttore o il centro di assistenza.

La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale specializzato che opera nel rispetto delle norme vigenti in materia e delle indicazioni del fornitore di energia elettrica.

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

Il conduttore di protezione deve essere avvitato all'allacciamento contrassegnato .

## Schema di allacciamento



## Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia

---

In caso di guasti rivolgersi

- al proprio rivenditore specializzato Miele oppure
- al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

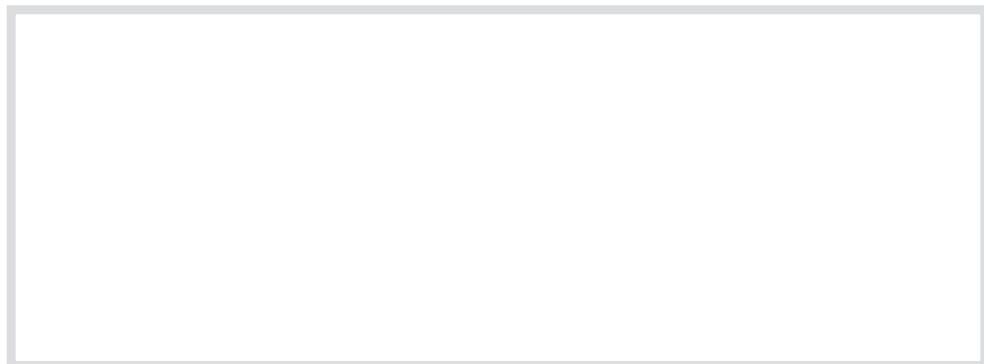
Il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica è indicato in fondo al presente libretto d'uso.



Indicare sempre il modello e il numero dell'apparecchio. Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati allegata.

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che il modello di apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sul retro delle presenti istruzioni d'uso.

### Informazioni importanti sulla garanzia



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





# 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.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)



**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**

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

KM 6324; KM 6345; KM 6349