

Istruzioni d'uso

Piani di cottura in vetroceramica



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

Indice

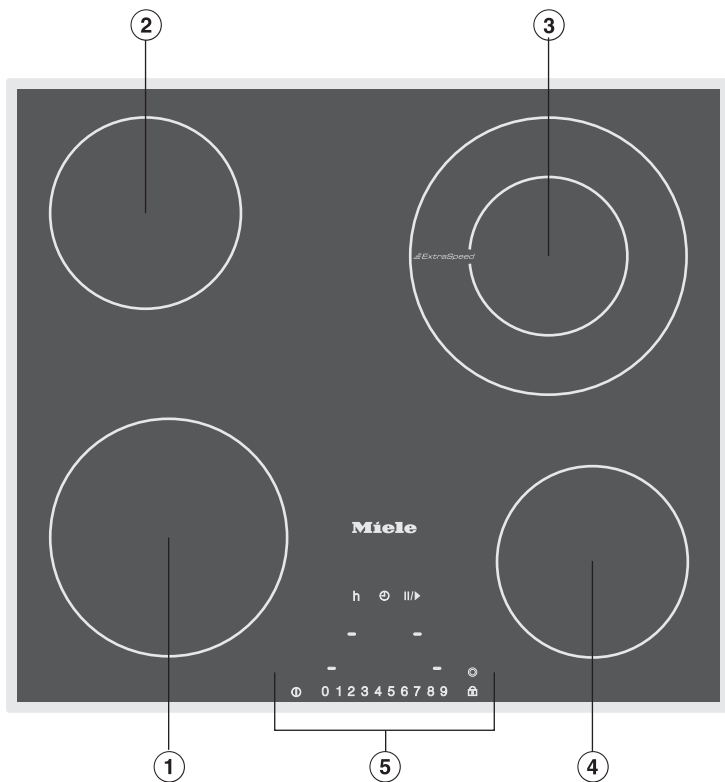
Descrizione apparecchio	4
Modelli	4
KM 6200 / KM 6205	4
KM 6202 / KM 6203	5
KM 6204	6
KM 6212 / KM 6215	7
Zona comandi	8
Dati zone cottura	10
 Consigli e avvertenze	 12
 Tutela dell'ambiente	 22
 Operazioni preliminari	 23
Pulizie preliminari	23
Messa in funzione	23
 Funzionamento zone di cottura	 24
 Uso	 25
Norme operative	25
Accendere il piano	26
Gradazioni e uso	28
Cottura iniziale automatica	29
Parte ampliabile	31
Spegnere la zona e il piano di cottura e indicazione calore residuo	33
 Recipienti di cottura	 34
 Per risparmiare energia elettrica	 35
 Timer	 36
Contaminuti	37
Spegnere automaticamente la zona di cottura	40
Uso contemporaneo delle funzioni del timer	41

Dispositivi di sicurezza	42
Blocco piano di cottura / funzioni	42
Funzione "Stop and go"	44
Disinserimento di sicurezza	45
Surriscaldamento/protezione pentola	47
Manutenzione e pulizia	48
Programmazione	50
Cosa fare se ...?	54
Controllare la potenza di cottura	58
Accessori acquistabili	60
Con@ctivity e Miele@home	64
Connettere il piano di cottura	64
Disconnettere il piano di cottura	65
Avvertenza per il collegamento elettrico	66
Servizio assistenza e targhetta matricola	67
Servizio assistenza:	67
Targhetta di matricola	67

Descrizione apparecchio

Modelli

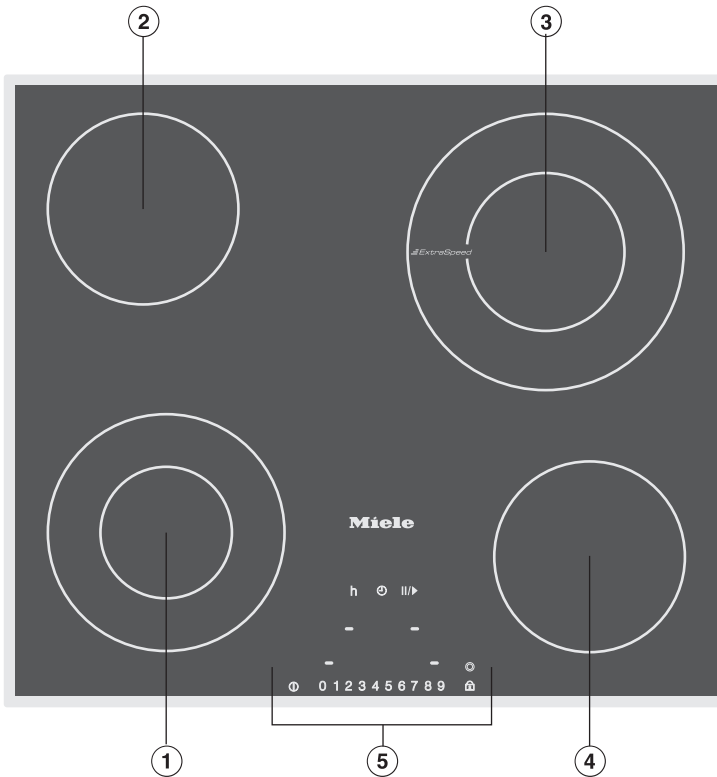
KM 6200 / KM 6205



- ①②④ zone cottura convenzionali
- ③ zona ampliabile a due livelli ExtraSpeed
- ⑤ zona comandi

Descrizione apparecchio

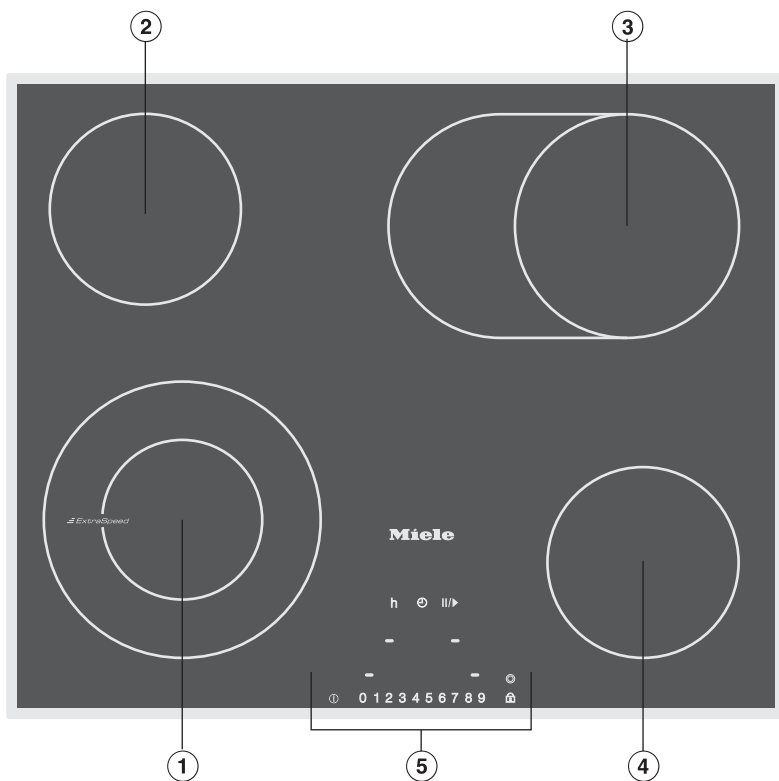
KM 6202 / KM 6203



- ① zona ampliabile a due livelli
- ②④ zone cottura convenzionali
- ③ zona ampliabile a due livelli ExtraSpeed
- ⑤ zona comandi

Descrizione apparecchio

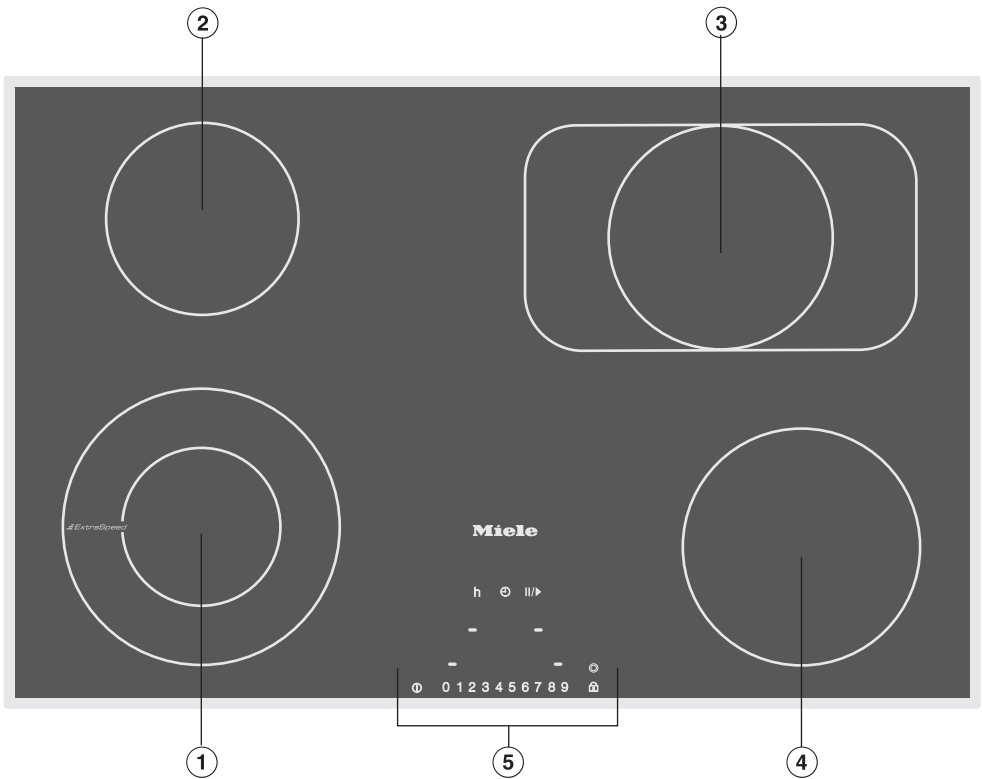
KM 6204



- ① zona ampliabile a due livelli ExtraSpeed
- ②④ zone cottura convenzionali
- ③ zona casseruole
- ⑤ zona comandi

Descrizione apparecchio

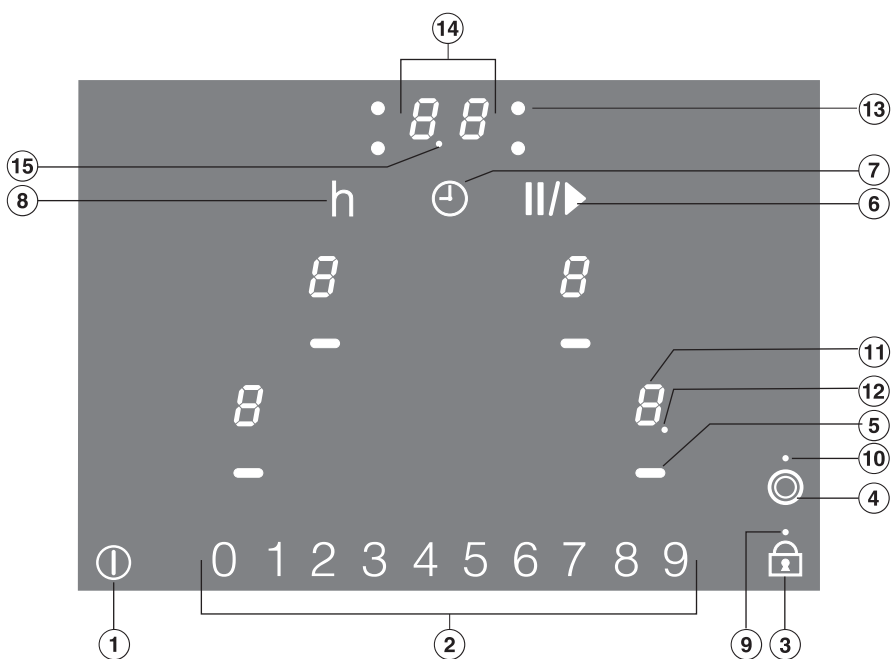
KM 6212 / KM 6215



- ① zona ampliabile a due livelli ExtraSpeed
- ②④ zone cottura convenzionali
- ③ zona casseruole
- ⑤ zona comandi

Descrizione apparecchio

Zona comandi







Sensori

- ① On/Off piano di cottura
- ② scala numerica per
 - impostazione gradazione
 - impostazione tempo
- ③ dispositivo di blocco
- ④ parte ampliabile
- ⑤ selezione zona di cottura
- ⑥ funzione "Stop and go"
- ⑦ - impostazione timer
 - selezione funzioni timer
 - impostazione ora spegnimento (v. capitolo "Spegnimento automatico zona di cottura")
- ⑧ impostazione ore timer





Spie di controllo

- ⑨ dispositivo di blocco
- ⑩ parte ampliabile

Indicatore zone cottura





- ⑪  = zona cottura attivata
-  1 - 9 = gradazione
-  = calore residuo
-  = cottura iniziale automatica se le gradazioni sono state ampliate
- ⑫ spia di controllo cottura iniziale automatica o ampliamento gradazioni (v. capitolo "Programmazione")





Indicazioni timer





- ⑬ spia di controllo per selezione zone cottura, ad es. zona cottura posteriore destra
- ⑭
 -  00 - 99 = durata in minuti
 -  0.h - 9h = durata in ore
 -  PS = programmazione (v. rispettivo capitolo)
 -  LC = blocco piano di cottura / funzioni attivato
- ⑮ spia di controllo per mezz'ora se il contaminuti è impostato per oltre 99 minuti

Descrizione apparecchio





Dati zone cottura

Zona cottura	KM 6200		KM 6202 / KM 6203	
	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
	18,0	1800	12,0 / 18,0	900 / 1800
	16,0	1500	16,0	1500
	12,0 / 21,0	900 / 2200	12,0 / 21,0	900 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
		Totale: 6700		Totale: 6700

Zona cottura	KM 6204	
	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
	12,0 / 21,0	900 / 2200
	16,0	1500
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200
		Totale: 7300

Zona cottura	KM 6205	
	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
	18,0	1800
	16,0	1500
	12,0 x 21,0	900 / 2200
	14,5	1200
		Totale: 6700

Descrizione apparecchio

Zona cottura	KM 6212 / KM 6215	
	Ø in cm	Potenza in Watt con 400 V
	12,0 / 21,0	900 / 2200
	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
	18,0	1800
		Totale: 7800

Consigli e avvertenze

Questo piano di cottura è fabbricato in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.

Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso specifico

- ▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
 - ▶ Il piano di cottura non è destinato per essere usato all'aperto.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti.
- Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il piano di cottura devono essere sorvegliate se lo usano.

Dette persone possono usare il piano di cottura senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.
- ▶ Pericolo di scottarsi!
Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio.

▶ Pericolo di ustionarsi e di ferirsi!

Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi. Nel commercio al dettaglio si può acquistare la speciale griglia di protezione.

▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano il piano di cottura. Quando il piano di cottura è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le gradazioni selezionate.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.
- ▶ Se il piano di cottura è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'elettrodomestico se si notano danni!
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è collegato a un conduttore di messa a terra installato conformemente alle norme in vigore. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.
In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni all'apparecchio.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati.
In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il piano di cottura alla rete elettrica.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ L'apparecchio non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il piano di cottura non indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il piano di cottura deve venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato. Se necessario, il cavo elettrico deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo speciale. V. capitolo "Collegamento elettrico".
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato dalla rete elettrica.
Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
 - svitare e togliere di sede il fusibile a vite dell'installazione elettrica, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.
- ▶ Se il piano di cottura è collegato a un modulo di trasmissione dati, nel corso dei lavori di installazione e in caso di interventi anche il modulo di comunicazione dovrà essere staccato dalla rete elettrica.
- ▶ Pericolo di scosse elettriche!
Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbreccature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere l'apparecchio e soffocare con precauzione le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non conservare mai gli oggetti facilmente infiammabili nei cassetti sotto il piano di cottura. Eventualmente i cestini per le posate dovranno essere di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare mai col piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura con coperchi, canovacci o fogli protettivi.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

- ▶ Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Per la cottura non usare recipienti di materiale sintetico o carta stagnola.
- ▶ Se il piano di cottura è installato dietro lo sportello di un mobile, usare l'apparecchio solo con lo sportello aperto. Chiudere lo sportello solo dopo che l'indicatore del calore residuo si è spento.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Per le diverse operazioni di cottura usare gli speciali guanti isolanti o presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se sul piano di 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 di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

Consigli e avvertenze

- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al piano di cottura acceso a causa della temperatura alta. Non usare il piano di cottura per riscaldare le stanze.
- ▶ Il piano di cottura e il telaio, o il bordo se si tratta di un piano a faccette, possono riscaldarsi molto anche per i seguenti fattori: durata di esercizio prolungata, gradazioni elevate, recipienti grandi e numero delle zone di cottura attive.

► I recipienti di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono lasciare sul piano macchie dai riflessi metallici. Queste macchie si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetro-ceramica e acciaio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").

► Per evitare che i resti di sporco si brucino fissandosi tenacemente, si consiglia di eliminare le tracce di sporco il più presto possibile. Controllare che al momento di mettere la pentola sul piano di cottura, il fondo sia pulito, non abbia residui di unto e sia asciutto.

Manutenzione e pulizia

► Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

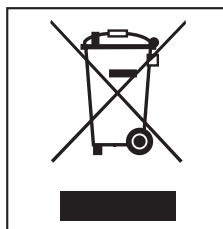
Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. In via di massima, il rivenditore ritira l'imballaggio. Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Non buttare quindi l'imballaggio nelle immondizie o nella discarica ma informarsi presso il competente ufficio comunale sulle corrette possibilità di riciclaggio.

Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche o di riconsegnarlo nel negozio.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini. Informazioni più dettagliate sono contenute nel capitolo "Consigli e avvertenze".

Si raccomanda di incollare la targhetta dati dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta dati".

Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Messa in funzione

Solo per i modelli sfaccettati (con bordo in vetro molato): i primi giorni dopo l'installazione può rimanere visibile una sottile fessura tra il piano di cottura e quello di lavoro. Con l'uso la fessura scompare. Malgrado la fessura, la sicurezza elettrica del piano è garantita.

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. Quando l'apparecchio viene acceso la prima volta, per un po' di tempo si sviluppa un po' di odore.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato. Odore e fumo non sono nocivi alla salute.

Funzionamento zone di cottura

Le zone convenzionali sono dotate di una resistenza elettrica; le zone ampliabili e la zona per casseruole sono provviste di due resistenze elettriche. A seconda del modello, le resistenze elettriche possono essere separate da un anello.

Le singole zone di cottura sono dotate di dispositivo antisurriscaldamento (limitatore temperatura interna), per evitare che la superficie in vetroceramica si surriscaldi (v. voce "Protezione surriscaldamento").

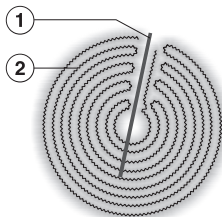
Se si seleziona una gradazione, la resistenza elettrica si riscalda ed è visibile sotto il piano in vetroceramica.

La potenza termica delle diverse zone dipende dalla gradazione selezionata e viene regolata elettronicamente. Le zone quindi funzionano ad intervalli poiché la resistenza elettrica si accende e spegne.

Zona cottura convenzionale

① protezione surriscaldamento

② resistenza elettrica



Zona cottura ampliabile

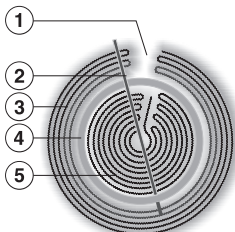
① per motivi tecnici, non difettoso

② protezione surriscaldamento

③ resistenza esterna

④ anello di isolamento

⑤ resistenza interna



Norme operative

Il piano in vetroceramica è dotato di sensori elettronici che registrano se si sfiorano col dito.

Per attivare la diverse funzioni basta sfiorare i rispettivi sensori. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

Le zone di cottura e il timer devono essere attivati se si seleziona o modifica una gradazione oppure si imposta o modifica il tempo.

Per attivare una zona di cottura o il timer, sfiorare il sensore della zona di cottura in questione o quello del timer. Dopo aver sfiorato il sensore, l'indicatore della zona di cottura o del timer lampeggia. Fintanto che l'indicatore lampeggia, la zona di cottura o il timer sono "attivi" ed è quindi possibile impostare la gradazione o il tempo.

Eccezione:

se è accesa solo una zona di cottura è possibile modificare la gradazione senza attivare la zona.

Il quadro di comando deve rimanere sempre pulito. Evitare di appoggiarvi oggetti! Diversamente i sensori non reagiscono oppure potrebbero attivarsi automaticamente funzioni o addirittura il piano di cottura potrebbe spegnersi automaticamente (v. capitolo "Disinserimento di sicurezza").

Evitare assolutamente di porre recipienti caldi sui sensori. I dispositivi elettronici sottostanti potrebbero rimanere danneggiati.

Uso

Accendere il piano

Dapprima si deve accendere il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

Sorvegliare l'apparecchio quando è in funzione!

Accensione

- Sfiurare il sensore ①.

In tutti gli indicatori delle zone di cottura appare **U**. Se non si impostano altri dati, trascorsi alcuni secondi il piano di cottura si spegne automaticamente.

Accendere la zona di cottura

- Sfiurare il sensore della zona di cottura desiderata.

Nell'indicatore della zona di cottura lo **U** lampeggia.

Selezionare la gradazione

Gradazioni attivabili alla consegna

- Sfiurare il numero della gradazione desiderata sulla scala numerica.

La gradazione selezionata lampeggia per qualche secondo e successivamente rimane accesa in modo costante.

Gradazioni ampliabili

(v. capitolo "Gradazioni e uso")

- Sfiurare lo spazio tra i diversi numeri.

La gradazione selezionata lampeggia per qualche secondo e successivamente rimane accesa in modo costante. Le gradazioni intermedie vengono visualizzate da un punto acceso accanto al numero.

Modificare la gradazione

- Sfiocare il sensore della zona di cottura desiderata.

La gradazione nell'indicatore della zona di cottura lampeggia.

- Selezionare la gradazione desiderata sfiorando il rispettivo numero sulla scala numerica.

Se una zona di cottura è in funzione, è possibile modificare la gradazione senza attivare la zona.

Uso

Gradazioni e uso

L'apparecchio è programmato alla consegna con 9 gradazioni. Se si desidera un'impostazione più graduata delle temperature, è possibile ampliare le gradazioni predisposte alla consegna (v. capitolo "Programmazione"). Le gradazioni intermedie vengono visualizzate da un punto acceso accanto al numero.

Modalità di cottura	Gradazioni*	
	alla consegna (9 gradazioni)	ampliate (17 gradazioni)
fondere burro, cioccolato ecc., stemperare gelatina, preparare yogurt	1 - 2	1 - 2.
preparare salsine solo con tuorlo e burro, riscaldare piccole quantità di liquidi, mantenere calde le pietanze che si attaccano facilmente, mettere ammollo riso	1 - 3	1 - 3.
riscaldare pietanze liquide o in brodo, preparare creme e salsine, ad es. crema al vino o salsa olandese, cuocere pappe di latte, frittate, uova strapazzate senza crosticina, preparare frutta cotta	2 - 4	2 - 4.
scongellare pietanze surgelate, stufare verdura, pesce, cuocere pasta, cereali, legumi	3 - 5	3 - 5.
rosolare e cuocere abbondanti quantità di cibo	5	5.
arrostire, senza surriscaldare, il grasso di cottura per pesce, scaloppine, salsicce, uova al tegamino ecc.	6 - 7	6 - 7.
arrostire frittelle di patate, omelette e altro	7 - 8	7 - 8.
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua	8 - 9**	8. - 9**

* I dati sono indicativi. e si riferiscono a porzioni normali per 4 persone.

Se il recipiente di cottura è più alto, non si usa il coperchio e le porzioni sono abbondanti si dovrà impostare una gradazione più alta. Per quantitativi minori si dovrà selezionare una gradazione più bassa.

** La zona di cottura ExtraSpeed funziona con la gradazione 9 e con potenza maggiorata.

Cottura iniziale automatica

Se il dispositivo automatico per la cottura preliminare è attivato, all'inizio la zona di cottura si riscalda al massimo e, successivamente, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione impostata per la cottura (v. tabella).

Se si imposta una temperatura elevata, la durata della cottura iniziale è breve, in quanto, in via di massima, si riscalda solo il recipiente con l'olio per rosolare gli alimenti.

Attivare il dispositivo

- Sfiocare il sensore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura lampeggia.

- Sfiocare ripetutamente sulla scala numerica la gradazione per continuare la cottura fino a quando si attiva un segnale acustico e si accende la spia di controllo a destra della gradazione selezionata per continuare la cottura.

Terminata la cottura preliminare, la spia di controllo a destra della gradazione selezionata si spegne.

Se le temperature preimpostate **sono state ampliate** (v. capitolo "Programmazione"), durante la cottura preliminare **R** lampeggia in modo alterno con la gradazione per continuare la cottura.

Se si modifica la gradazione per continuare la cottura, la cottura preliminare automatica si disattiva.

Disattivare il dispositivo

È possibile disattivare la cottura preliminare potenziata prima del tempo.

- Sfiocare il sensore della zona di cottura desiderata.

L'indicatore della zona di cottura lampeggia.

- Sfiocare sulla scala numerica la gradazione impostata per continuare la cottura fino a quando la spia di controllo oppure il simbolo **R** si spengono o impostare un'altra gradazione.

Gradazione cottura*	Cottura preliminare approssimativa in minuti e secondi
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

* Le gradazioni di cottura ampliate, contraddistinte da un punto, si attivano solo se le temperature impostate alla consegna sono state ampliate (v. capitolo "Programmazione").

Parte ampliabile

Se si accende una zona di cottura ampliabile doppia, tripla o ExtraSpeed, si attiva automaticamente la seconda parte ampliabile.


La parte ampliabile della zona per casseruole normale o plus e la terza parte ampliabile di una zona di cottura devono venire attivate manualmente.

Questa impostazione alla consegna può venire modificata (v. voce "Programmazione").


Per la zona casseruole plus vengono collegate contemporaneamente due zone di cottura una dietro l'altra con un corpo termico intermedio a ponte. La zona per casseruole plus viene regolata esclusivamente per mezzo della zona di cottura anteriore destra.

L'accensione della zona viene visualizzata da una spia di controllo fino a quando la gradazione nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. La spia di controllo si spegne appena la gradazione rimane accesa in modo costante. Per la zona ampliabile a tre livelli, nell'indicatore non viene visualizzata alcuna differenza tra l'attivazione di due o tre resistenze termiche.

Attivazione manuale ampliamento

- Sfiurare il sensore della zona di cottura desiderata.
- Selezionare la gradazione desiderata.
- Fintanto che la gradazione lampeggia nell'indicatore della zona di cottura, sfiorare il sensore .

Zona casseruole plus


- Sfiocare il sensore della zona di cottura anteriore destra.
- Selezionare la gradazione desiderata.
- Fintanto che la gradazione lampeggia nell'indicatore della zona di cottura, sfiorare il sensore .

La temperatura selezionata viene visualizzata nell'indicatore anteriore di destra delle zone di cottura; l'indicatore posteriore di destra delle zone di cottura si spegne.

Disattivare la parte ampliabile

- Sfiocare il sensore della zona di cottura desiderata.


La gradazione nell'indicatore della zona di cottura lampeggia e la spia di controllo della parte ampliabile si accende.

- Sfiocare ripetutamente il sensore  finché la spia di controllo si spegne.

Spegnere la zona e il piano di cottura e indicazione calore residuo

Spegnere la zona di cottura

- Sfiurare 2 volte il sensore della zona di cottura desiderata.

Nell'indicatore lampeggia per qualche secondo . Se la zona di cottura è ancora calda viene visualizzata l'indicazione del calore residuo.

Spegnere il piano di cottura

- Sfiurare il sensore .

Tutte le zone di cottura si spengono. Negli indicatori delle zone di cottura calde viene visualizzata l'indicazione del calore residuo.

Indicazione calore residuo

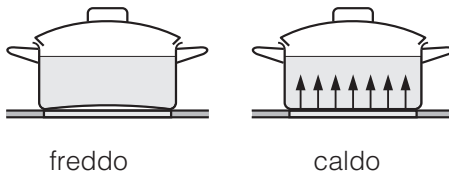
Le lineette che visualizzano il calore residuo si spengono successivamente man mano che le zone si raffreddano. L'ultima lineetta si spegne appena le zone di cottura si possono toccare senza pericolo di scottarsi.

Fintanto che rimane accesa l'indicazione del calore residuo, non toccare le zone di cottura interessate e non sistemarvi oggetti che non siano termoresistenti. Pericolo di scottarsi e di incendio!

Se l'erogazione elettrica viene interrotta l'indicazione del calore residuo lampeggia.

Recipienti di cottura

- **Indicati sono soprattutto** i recipienti di cottura in metallo con fondo pesante, leggermente incurvato al centro quando è freddo. Col calore, il fondo si dilata e aderisce perfettamente alla zona di cottura. In tal modo il calore si propaga in modo ottimale.



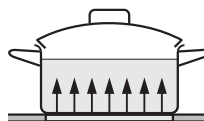
- **Meno indicati sono** i recipienti in vetro, ceramica e coccio. Questi materiali, infatti, non conducono bene il calore.
- **Non indicati** sono recipienti in materiale sintetico o stagnola. Si fonderebbero a temperature elevate.
- I recipienti di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono lasciare sul piano macchie dai riflessi metallici. Queste macchie si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e acciaio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo è ruvido la superficie del piano di cottura si graffia.
- Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- Al momento dell'acquisto, tenere presente che per i recipienti di cottura viene indicato quasi sempre il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.

Per risparmiare energia elettrica

- Osservare che il fondo del recipiente sia uguale o un po' più grande della zona di cottura. In tal modo il calore non si disperde.



troppo piccolo

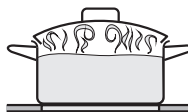


corretto

- Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda e le diverse pietanze conserveranno il loro aroma.



senza coperchio



con coperchio

- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola su una zona di cottura piccola consuma meno energia elettrica di una pentola grande e con pochi alimenti, sistemata su una zona di cottura grande.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo la gradazione.
- Se la cottura è prolungata, spegnere la zona 5, 10 minuti prima di terminare la cottura. In tal modo si sfrutterà il calore residuo.
- Se si usa una pentola a pressione, la durata di cottura si abbrevia notevolmente.

Timer

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

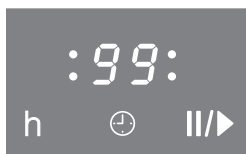
Il timer si può usare per due funzioni:

- per impostare il contaminuti e
- per spegnere automaticamente una zona di cottura.

Per il contaminuti si può impostare una durata da 1 minuto (01) a 9 ore (9h).

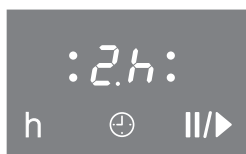
La durata fino a 99 minuti viene impostata e visualizzata in minuti.

Esempio:



Per una durata superiore a 99 minuti si dovrà commutare il timer e selezionare "h". La durata viene successivamente impostata a scatti di mezz'ora. La mezz'ora viene visualizzata da un punto dopo il numero.

Esempio (2 ore e 30 min.):



Trascorso il tempo impostato, nell'indicatore del timer appare 00 e, per alcuni secondi, si attiva un segnale acustico. Per disattivare il segnale acustico prima del tempo basta toccare il sensore ⊖.

Contaminuti

Impostazione

Minuti

Esempio: si desidera impostare 15 minuti.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiare il sensore ⊕.

Nell'indicatore del timer appare **00**; lo **0** di destra lampeggia.



Dapprima si impostano le decine, poi le unità.

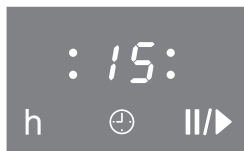
- Sfiare il numero della decina di minuti sulla scala numerica (in questo caso 1).

L'indicazione del timer cambia e a destra lampeggia **1**.



- Sfiare il numero delle unità di minuti sulla scala numerica (in questo caso 5).

L'indicazione del timer cambia; il numero "1" si sposta a sinistra e a destra appare **5**.



Il tempo impostato inizia a trascorrere.

Timer

Ore

Le ore intere vengono impostate sfiorando il rispettivo numero sulla scala numerica.

La mezz'ora viene impostata sfiorando lo spazio tra 2 numeri sulla scala numerica.

Esempio: per impostare 2 ore e 30 minuti.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore ⊕.

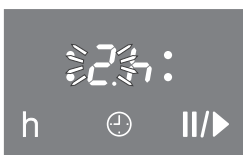
Nell'indicatore del timer appare 00; lo 0 di destra lampeggia.



- Sfiocare il sensore "h", per commutare l'indicazione in ore.



- Sfiocare sulla scala numerica lo spazio tra i numeri 2 e 3.



Trascorsi alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. Il tempo impostato inizia a trascorrere.

Modificare l'impostazione

- Sfiocare il sensore ⊖.
- Impostare una nuova durata per il contaminuti come descritto sopra.

Cancellare la durata

- Sfiocare 2 volte il sensore ⊖.

Nell'indicatore del timer appare **00**.

Spegnere automaticamente la zona di cottura

È possibile impostare l'ora per spegnere automaticamente una zona di cottura.

Tutte le zone di cottura si possono programmare contemporaneamente.

Se la durata che si desidera programmare è più lunga della durata d'esercizio consentita, trascorso il tempo d'esercizio consentito, la zona di cottura viene spenta automaticamente dal dispositivo di sicurezza (v. rispettivo capitolo).

- Impostare la gradazione per la zona di cottura desiderata.
- Toccare ripetutamente il sensore ⊖ finché la spia di controllo della zona di cottura lampeggia.

Se sono accese più zone di cottura, le rispettive spie di controllo vengono visualizzate in senso orario partendo da quella anteriore sinistra.

- Impostare la durata desiderata.

Il tempo impostato viene segnalato in modo decrescente a scatti di un minuto. L'indicazione del tempo restante rimane visibile e si può modificare ad ogni momento.

Se si desidera spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come esposto sopra.

Se sono stati programmati più tempi per spegnere le zone di cottura, nell'indicatore viene visualizzato il tempo restante più breve e la rispettiva spia di controllo lampeggia. Le altre spie di controllo rimangono accese in modo costante. Se si desidera visualizzare i tempi restanti non visibili, toccare ripetutamente il sensore ⊖ fino a quando la spia di controllo in questione lampeggia.

Uso contemporaneo delle funzioni del timer

È possibile usare contemporaneamente il timer come contaminuti e per spegnere automaticamente le zone di cottura.

Sono stati impostati uno o più tempi per spegnere le zone di cottura e si desidera **inoltre** impostare la **durata del timer**. Sfiocare ripetutamente il sensore ⊖ fino a quando le spie di controllo delle zone da programmare rimangono accese in modo costante e nell'indicatore del timer appare **00**.

È stato programmato il contaminuti e si desidera impostare **contemporaneamente lo spegnimento automatico** di una o più zone di cottura.

Toccare ripetutamente il sensore ⊖ fino a quando la spia di controllo della zona in questione lampeggia.

Poco dopo l'ultima impostazione, nell'indicatore del timer viene visualizzata la funzione col tempo restante più breve.

Se si desidera visualizzare i tempi restanti non visualizzati, toccare ripetutamente il sensore ⊖ fino a quando

- la spia di controllo della zona di cottura desiderata lampeggia (spegnimento automatico),
- solo l'indicazione del timer lampeggia (contaminuti).

Partendo dal tempo restante più breve visualizzato, nel display appariranno in senso orario le indicazioni orarie di tutte le zone attivate e la durata del contaminuti.

Dispositivi di sicurezza

Blocco piano di cottura / funzioni

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

Il **blocco funzioni** viene attivato quando il piano di cottura è acceso. Dopo aver attivato il dispositivo di blocco, il piano si può usare in modo limitato.

- Più precisamente, non è più possibile modificare le gradazioni delle zone di cottura e l'impostazione del timer.
- Le zone, il piano di cottura e il timer si possono solo spegnere e successivamente non è più possibile attivarli.

Il **blocco funzionamento** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Dopo aver attivato il dispositivo di blocco non è possibile accendere il piano di cottura o usare il timer.


Il piano di cottura è programmato in modo che il dispositivo di blocco deve venire attivato manualmente.

Questa programmazione può venire impostata in modo che il dispositivo di blocco si attivi automaticamente 5 minuti dopo aver spento il piano di cottura a meno che il dispositivo non venga attivato manualmente (v. voce "Programmazione").

Se il dispositivo di blocco funzioni o funzionamento è attivato e si sfiora un sensore non consentito appaiono le spie di controllo e nell'indicatore del timer viene visualizzato **LC** per qualche secondo.

Il dispositivo di blocco si disattiva automaticamente in caso di interruzione dell'erogazione elettrica.


Attivare il dispositivo

- Toccare il sensore  fino a quando la rispettiva spia di controllo si accende.

Dopo breve tempo la spia di controllo si spegne.

È possibile modificare l'attivazione del dispositivo, operando con tre dita anziché con uno (v. voce "Programmazione"), per evitare che i bambini lo attivino inavvertitamente.

Disattivare il dispositivo

- Toccare il sensore  fino a quando la spia di controllo si spegne.

Dispositivi di sicurezza

Funzione "Stop and go"

Il piano di cottura è provvisto di questa speciale funzione, attivando la quale la gradazione di tutte le zone di cottura accese viene abbassata al livello 1. La gradazione delle zone di cottura e l'impostazione del timer non si possono più modificare e il piano si può solo spegnere.

Dopo aver disattivato questa funzione, tutte le zone di cottura continuano a funzionare secondo la gradazione impostata. Se la funzione non viene disattivata, il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 1 ora.

Se si attiva la funzione "Stop and go"

- il tempo impostato per lo spegnimento automatico si ferma.

Disattivando la funzione il tempo prosegue.

- Il tempo per il contaminuti, invece, prosegue normalmente.

Attivare la funzione

- Sfiocare il sensore II/►.

La potenza delle zone di cottura accese viene abbassata al livello 1.

La spia di controllo del dispositivo di blocco lampeggia.

Disattivare la funzione

- Sfiocare il sensore II/►.

La spia di controllo del dispositivo di blocco si spegne e le zone di cottura funzionano con l'ultima gradazione impostata.

Disinserimento di sicurezza

Se i sensori rimangono coperti

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più sensori rimangono coperti per oltre 13 secondi circa, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti.

Nell'indicatore del timer lampeggia *F*.

■ Pulire i sensori sporchi o togliere gli oggetti che li coprono.

F si spegne e successivamente è possibile usare il piano di cottura come di consueto.

In caso di funzionamento prolungato

Se una zona di cottura rimane accesa per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato senza aver modificato la gradazione, la zona di cottura si spegne automaticamente e viene visualizzata l'indicazione del calore residuo.

Se necessario, si potrà riattivare la zona di cottura come di consueto.

L'apparecchio è programmato alla consegna col livello di sicurezza 0. Se si desidera si può attivare un livello di sicurezza maggiore con una durata massima di esercizio più breve (v. tabella).

Dispositivi di sicurezza

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

* Impostazione alla consegna

** Le gradazioni di cottura con punto si attivano solo se le temperature predisposte alla consegna sono state ampliate (v. capitolo "Gradazioni e uso").

Surriscaldamento/protezione pentola

Le singole zone di cottura sono dotate di un dispositivo di protezione surriscaldamento (limitatore temperatura interna).

La zona ExtraSpeed è inoltre dotata di protezione pentola. Se si desidera attivare questa funzione, di dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Programmazione").

Se il **dispositivo antisurriscaldamento** scatta, il corpo termico si spegne e accende in modo alterno anche se si imposta la gradazione più alta.

Se scatta il dispositivo **protezione pentola** il corpo termico della zona di cottura si spegne. Nell'indicatore della zona di cottura lampeggia **S** alternato a **U**.


■ Sfiurare il sensore della zona di cottura.

Nell'indicatore della zona lampeggia solo **U**. Successivamente è possibile usare la zona di cottura come di consueto.

Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento e protezione pentola scatta se:

- la zona di cottura è accesa senza recipiente di cottura,
- il recipiente viene riscaldato a vuoto,
- il fondo del recipiente non aderisce alla zona di cottura,
- il recipiente di cottura non conduce bene il calore.

Manutenzione e pulizia

 Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito.

Dopo l'uso, pulire sempre l'apparecchio. Lasciarlo prima raffreddare.

Asciugare sempre l'apparecchio se si pulisce con acqua per evitare che rimangano residui di calcare.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti per lavare a mano le stoviglie,
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniacale, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- oggetti appuntiti
per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di cottura e tra il telaio e il piano di lavoro.

Per le pulizie non usare prodotti per lavare a mano le stoviglie. Questi prodotti infatti non eliminano completamente i residui di sporco e di calcare. Sulla superficie si forma una pellicola invisibile che altera il colore del piano in vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare. Pulire quindi regolarmente la superficie in vetroceramica con un prodotto specifico.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica. Asciugare infine il piano di cottura con carta da cucina o uno straccio. Evitare di usare il prodotto quando il piano è ancora caldo. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Passare infine sul piano uno straccio umido e asciugare la superficie. Eliminare a fondo tutti i residui di detersivo. In caso contrario, col caldo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica.

Macchie: le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e l'acciaio.

Se inavvertitamente sulla superficie calda del piano di cottura cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola**, spegnere l'apparecchio. Eliminare **subito**, ossia quando la zona è ancora calda, i residui servendosi di un raschietto per vetri. Fare attenzione a non scottarsi! Pulire poi a fondo la superficie quando è fredda, come indicato sopra.

Programmazione

È possibile modificare le funzioni programmate alla consegna (v. tabella). È possibile modificare successivamente diverse impostazioni.

Dopo aver attivato la programmazione, nell'indicatore del timer appare **P** (programma) e **5** (stato). Per i piani di cottura con 3 zone, dietro a sinistra, appare un'altra indicazione.



Negli indicatori delle zone di cottura viene visualizzato davanti a sinistra e dietro a sinistra il programma. Esempio:

Programma 03 = davanti a sinistra **0**, dietro a sinistra **3**

Programma 14 = davanti a sinistra **1**, dietro a sinistra **4**

Nell'indicatore della zona di cottura viene visualizzato davanti a destra lo stato.

Attivare la programmazione

- Col piano di cottura spento, sfiorare a lungo e **contemporaneamente** i sensori  e  fino a quando la spia di controllo del dispositivo di blocco lampeggia.


Impostare il programma

- Per impostare le **unità** sfiorare dapprima il sensore per selezionare la zona di cottura **dietro a sinistra** e successivamente il rispettivo numero sulla scala numerica.
- Per impostare le **decine** sfiorare dapprima il sensore per selezionare la zona di cottura **davanti a sinistra** e successivamente il rispettivo numero sulla scala numerica.


Impostare lo stato


- Sfiore il sensore della zona di cottura **davanti a destra** e successivamente il rispettivo numero sulla scala numerica.

Memorizzare le impostazioni

- Toccare il sensore  fino a quando le indicazioni si spengono.

Non memorizzare le impostazioni



- Toccare il sensore  fino a quando le indicazioni si spengono.

Programma*	Stato**	Impostazione
P 00 Modalità dimostrazione e impostazione alla consegna.	S 0	Modalità dimostrazione attivata.
	S 1	Modalità dimostrazione disattivata.
	S 9	Resettare le impostazioni come alla consegna.
P 01 Funzione "Stop and go".	S 0	off
	S 1	on
P 02 Gradazioni impostabili.	S 0	9 gradazioni (1, 2, 3 ... fino a 9).
	S 1	17 gradazioni (1, 1., 2, 2., 3 ... fino a 9) con indicazione potenziamento calore cottura iniziale mediante numero gradazione proseguimento cottura lampeggiante con <i>R</i> .
P 3 Protezione pentola.	S 0	off
	S 1	meno sensibile
	S 2	normale
	S 3	molto sensibile
P 04 Segnale acustico conferma sensori.	S 0	off; ad eccezione del segnale acustico di conferma per il sensore On/Off  .
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	forte
P 05 Segnale acustico timer.	S 0	off
	S 1	Segnale basso per 10 secondi.
	S 2	Segnale medio per 10 secondi.
	S 3	Segnale forte per 10 secondi.

* Programmi non elencati / stato non impostato.

** L'impostazione attivata alla consegna è stampata in grassetto.

Programmazione

Programma*	Stato**	Impostazione
P 06 Dispositivo di blocco.	S 0	Blocco solo col sensore  .
	S 1	Blocco con tre dita sfiorando contemporaneamente i sensori  e i sensori per attivare le due zone di cottura di destra.
P 07 Blocco funzioni.	S 0	Attivazione manuale del dispositivo di blocco.
	S 1	Attivazione automatica del dispositivo di blocco.
P 08 Durata massima di esercizio.	S 0	Livello di sicurezza 0.
	S 1	Livello di sicurezza 1.
	S 2	Livello di sicurezza 2.
P 10 Miele@home. - solo previa installazione del modulo di comunicazione -	S 0	non attuale
	S 1	disconnesso
	S 2	connesso
P 11 Seconda resistenza termica zona di cottura (anteriore) sinistra.	S 0	Accensione non contemporanea.
	S 1	Accensione sempre contemporanea.
P 12 Seconda resistenza termica zona di cottura anteriore destra (zona casseruole plus).	S 0	Accensione non contemporanea.
	S 1	Accensione sempre contemporanea.
P 13 Seconda resistenza termica zona di cottura posteriore destra. Zona ampliabile a due livelli. Zona casseruole.	S 0	Accensione non contemporanea.
	S 1	Accensione sempre contemporanea.
	S 0	Accensione non contemporanea.
P 15 Segnale acustico se i sensori rimangono coperti.	S 0	off
	S 1	on

P 16 Reazione dei sensori.	S	0	lenta
	S	1	normale
	S	2	rapida


* I programmi non indicati non sono impostati.

** L'impostazione attivata alla consegna è stampata in grassetto.

Cosa fare se ...?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano con l'uso giornaliero possono venire eliminate facilmente dall'utente. Se non si ricorre subito al servizio assistenza, si risparmierà tempo e denaro.

Nelle tabelle sono riportate le cause delle anomalie più frequenti e il modo per eliminarle senza alcun problema. Avvertenza!

 Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Non è possibile accendere il piano o le zone di cottura.	Il fusibile è saltato.	Sostituire il fusibile (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica, – togliere la sicurezza o il fusibile dell'apparecchio oppure, – disinserire l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Dopo aver acceso il piano di cottura nell'indicatore del timer appare per qualche secondo "LC".	È stato attivato il dispositivo di blocco.	Disattivare il dispositivo come indicato nel capitolo "Dispositivo di blocco/ Blocco funzionamento".
Dopo aver acceso il piano di cottura nell'indicatore del timer appare per alcuni secondi l'indicazione "dE". Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione.	Disattivare la modalità dimostrazione come esposto nel capitolo "Programmazione".
Il piano si spegne mentre è in funzione.	Forse una zona di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile usare nuovamente le zone di cottura (v. voce "Disinserimento di sicurezza").
Una zona di cottura si spegne e si accende.	Gradazioni da 1 a 8: non si tratta di un guasto!	Tale processo di riscaldamento è normale e dipende dal sistema elettronico che regola la potenza di riscaldamento (v. voce "Funzionamento zone di cottura").
	Gradazione 9: il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato.	Per evitare che la superficie in vetroceramica si surriscaldi, il dispositivo di sicurezza surriscaldamento scatta e spegne automaticamente la zona di cottura. Appena la superficie in vetroceramica si è raffreddata, il riscaldamento si attiva automaticamente (v. voce "Protezione surriscaldamento").

Cosa fare se ...?

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Nell'indicatore della zona di cottura lampeggia "D" alternato con "G".	Il dispositivo protezione pentola è scattato.	Vedi voce "Protezione surriscaldamento/Protezione pentola".
Mentre è in funzione, il piano di cottura si spegne e nell'indicatore del timer lampeggia F.	Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti.	Pulire i sensori sporchi o togliere gli oggetti che li coprono (v. voce "Disinserimento di sicurezza").
È stata attivata la funzione "cottura iniziale automatica" ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo.	Selezionare la gradazione più alta e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore.	
Una o più indicazioni del calore residuo lampeggiano.	L'erogazione elettrica è stata interrotta quando il piano era in funzione e il piano si è spento.	È possibile usare il piano come di consueto. Prima di attivare le zone di cottura, controllare se la cottura del cibo è stata compromessa dall'interruzione dell'erogazione elettrica.
	Gli indicatori del calore residuo erano accesi al momento di attivare la programmazione.	L'indicazione lampeggia fino a quando il calore residuo si è abbassato al minimo oppure se si seleziona e accende la zona di cottura in questione.
Si ha l'impressione che il cibo impieghi troppo tempo per iniziare a cuocere.		È possibile verificare la potenza di una zona di cottura (v. voce "Controllare la potenza di cottura").

Anomalia	Cause possibili	Intervento
I sensori reagiscono troppo in fretta o lentamente.	La reazione dei sensori si è modificata.	Controllare dapprima che il piano non sia esposto alla luce diretta del sole o artificiale o che la cucina non sia al buio; controllare pure che il piano o il quadro dei sensori non siano coperti. Togliere le pentole dal piano di cottura ed eventualmente pulirlo. Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. Se il problema continua a persistere, contattare il servizio assistenza.
Nell'indicatore del timer lampeggia FE alternato a un numero.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.	Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. Se dopo aver acceso nuovamente il piano l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza.

Controllare la potenza di cottura

È possibile controllare la potenza di una zona di cottura. Per verificare la potenza, portare ad ebollizione una determinata quantità di acqua e controllare il tempo occorrente.

La pentola, con coperchio, deve essere in acciaio o smalto. Il fondo della pentola deve corrispondere alla zona di cottura ed essere piano o leggermente incurvato verso l'interno.

- Controllare il diametro e la potenza della zona di cottura in questione (v. capitolo "Dati zone di cottura").
- Versare nella pentola il quantitativo d'acqua indicato nella tabella. L'acqua dovrebbe avere una temperatura di 20 °C circa.
- Coprire la pentola e sistemarla sulla zona di cottura.
- Selezionare la gradazione più alta.
- Controllare quanto tempo l'acqua impiega a bollire.

La potenza della zona di cottura è corretta se per bollire l'acqua impiega il tempo indicato nella tabella.

La durata può divergere anche notevolmente se:

- c'è sovratensione o sottotensione,
- l'acqua è particolarmente fredda,
- la pentola non è indicata,
- la pentola non è stata coperta.

Controllare la potenza di cottura

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

* Durata massima se le condizioni sono meno indicate.

** Zona ExtraSpeed.

Accessori acquistabili

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

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:



È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

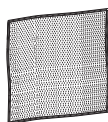
Prodotti per la manutenzione

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml



per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie prodotte da alluminio

Straccio in microfibra



per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco

Sistema Miele@home

Col sistema **Miele@home** gli elettrodomestici comunicanti inviano tramite la rete elettrica (tecnologica Powerline) informazioni sul loro funzionamento a un apparecchio visualizzatore.

Nel display degli elettrodomestici dotati di dispositivo Super-Vision vengono visualizzate informazioni sul funzionamento di altri elettrodomestici. Per il piano di cottura viene visualizzato lo stato principale: On, Off, Guasto.

Su un PC, Notebook o iPod* / iPhone* (apparecchi terminali mobili), tramite il dispositivo Miele@home Gateway, è possibile visualizzare informazioni sullo stato degli elettrodomestici ed eseguire alcune funzioni nel raggio della rete operativa di casa.

Per il piano di cottura vengono visualizzate ad es. le seguenti informazioni: gradazione delle singole zone di cottura, timer, ora di spegnimento delle singole zone. Per i comandi è possibile attivare solo "Piano di cottura off".

* iPod e iPhone sono marchi depositati di Apple Inc.

Con@ctivity è il sistema di comunicazione tra piano di cottura e cappa aspirante. La cappa aspirante funziona automaticamente secondo lo stato di funzionamento del piano di cottura.

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

Per usare questa possibilità, è necessario dotare il piano di cottura dell'apposito modulo di comunicazione.

Informazioni dettagliate sul sistema Miele@home" sono riportate al sito Internet: www.miele-at-home.ch

XKM 2100 KM

Modulo di comunicazione, accessori per l'installazione compresi, per i piani di cottura Miele.

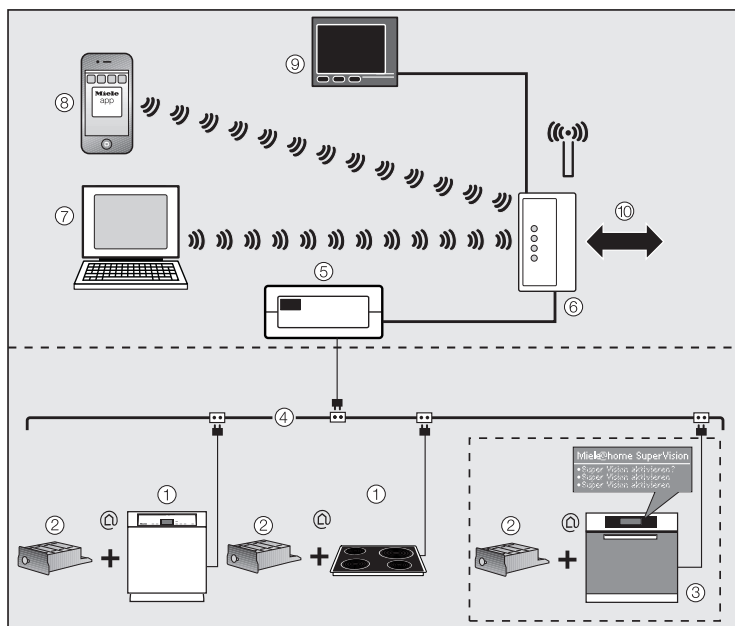
XGW 2000

Miele@home Gateway

Il Gateway è il ponte tra la comunicazione Powerline degli elettrodomestici e la rete operativa di casa.

Accessori acquistabili

Miele@home



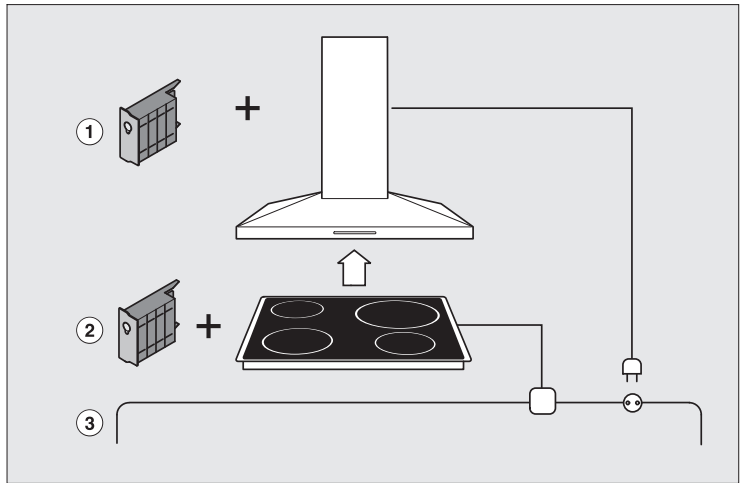
- ① elettrodomestici comunicanti (esempi)
- ② modulo di comunicazione
- ③ elettrodomestico SuperVision
- ④ rete elettrica (Powerline)
- ⑤ Miele@home Gateway
- ⑥ (WLAN) router

Connessioni possibili

- ⑦ PC, Notebook
- ⑧ iPod* o iPhone*
- ⑨ allacciamento con display di un sistema bus di casa
- ⑩ possibile connessione Internet

* iPod e iPhone sono marchi depositati di Apple Inc.

Con@ctivity



- ① modulo di comunicazione XKM 2000 DA
- ② modulo di comunicazione XKM 2100 KM
- ③ rete elettrica (Powerline)

Connettere il piano di cottura

Se si desidera connettere il piano di cottura

- con **Miele@home**, effettuare dapprima le operazioni di connessione all'apparecchio visualizzatore (v. Istruzioni per il montaggio e l'installazione "Miele@home");
- con **Con@ctivity**, si dovrà dapprima connettere la cappa aspirante (v. Istruzioni per il montaggio e l'installazione "Con@ctivity").

■ Col piano di cottura spento, sfiorare a lungo e **contemporaneamente** i sensori ① e ② fino a quando la spia di controllo del dispositivo di blocco lampeggia.

Dopo aver attivato la programmazione, nell'indicatore del timer appare **P** (programma) e **5** (stato). Per i piani di cottura con 3 zone, dietro a sinistra, appare un'altra indicazione.

■ Sfiore il sensore della zona di cottura **davanti a sinistra** e successivamente 1 sulla scala numerica. (Selezionare il programma 10).

■ Sfiore il sensore della zona di cottura **davanti a destra** e successivamente 2 sulla scala numerica. Selezionare lo stato 2 = connettere).

L'operazione per la connessione inizia e il numero 2 lampeggia. L'operazione di connessione dura alcuni minuti. Appena la connessione è terminata correttamente, il numero 2 rimane acceso.

■ Toccare il sensore ① fino a quando le indicazioni si spengono. L'impostazione viene memorizzata.

■ Procedere poi come riportato nelle Istruzioni per il montaggio e l'installazione "Miele@home" oppure "Con@ctivity".

Disconnettere il piano di cottura

Se si desidera disconnettere il piano di cottura da **Miele@home**, effettuare dapprima le operazioni di disconnessione con l'apparecchio visualizzatore (v. Istruzioni per il montaggio e l'installazione "Miele@home").

- Col piano di cottura spento, sfiorare a lungo e **contemporaneamente** i sensori ① e ② fino a quando la spia di controllo del dispositivo di blocco lampeggia.


Dopo aver attivato la programmazione, nell'indicatore del timer appare *P* (programma) e *5* (stato). Per i piani di cottura con 3 zone, dietro a sinistra, appare un'altra indicazione.

- Sfiore il sensore della zona di cottura **davanti a sinistra** e successivamente 1 sulla scala numerica. (Impostare il programma 10).
- Sfiore il sensore della zona di cottura **davanti a destra** e successivamente 1 sulla scala numerica. (Selezionare lo stato 1 = disconnettere).

L'operazione per la disconnessione inizia e il numero 1 lampeggia. L'operazione di disconnessione dura alcuni minuti. Appena la disconnessione è terminata correttamente, il numero 1 rimane acceso.

- Toccare il sensore ① fino a quando le indicazioni si spengono. L'impostazione viene memorizzata.
- Procedere poi come riportato nelle Istruzioni per il montaggio e l'installazione "Miele@home" oppure "Con@ctivity".

Avvertenza per il collegamento elettrico

 L'apparecchio deve venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Attenersi assolutamente alle istruzioni per l'installazione!

Dati per il collegamento

Collegamento fisso a
3 AC 400 V / 50 Hz.

Servizio assistenza e targhetta matricola

Se l'anomalia non può venire eliminata dall'utente, contattare il servizio assistenza Miele.

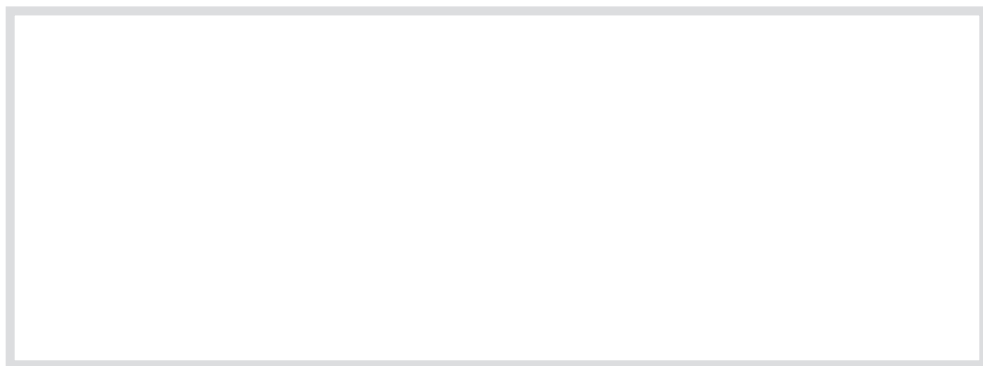
Servizio assistenza:

Spreitenbach Telefono: 0 800 800 222
Fax: 056 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio. I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.





Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: <http://www.miele.ch>

Germania

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: <http://www.miele.de>

KM 6200 / KM 6202 / KM 6203

KM 6204 / KM 6205

KM 6212 / KM 6215