

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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Descrizione apparecchio	16
Modelli	16
KM 6304	16
KM 6307 / KM 6308	17
Area comandi	18
Informazioni sulle zone cottura	20
Prima messa in funzione	22
Prima pulizia	22
Messa in funzione	22
Induzione	23
Funzionamento	23
Rumori	24
Stoviglie	25
Consigli per risparmiare energia elettrica	26
Aree di regolazione	27
Modalità di utilizzo	28
Impostazione	28
Accendere il piano di cottura	29
Attivare la zona di cottura	29
Impostare il livello di potenza	29
Modificare il livello di potenza	30
Area di cottura PowerFlex	30
Dispositivo automatico di inizio cottura	31
Booster	33
Tenere in caldo	36
Spegnimento e indicazione del tempo residuo	37
Timer	38
Timer	38
Spegnimento automatico di una zona di cottura	39
Usare contemporaneamente le funzioni del timer	40
Dispositivi di sicurezza	41
Blocco comandi / Blocco di messa in funzione	41
Stop and Go	43
Spegnimento di sicurezza	44
Dispositivo antisurriscaldamento	45

Indice

Pulizia e manutenzione	46
Programmazione	48
Guasti, cosa fare?	52
Accessori su richiesta	56
Con@ctivity e Miele@home	60
Connessione del piano di cottura	60
Disconnessione piano di cottura	61
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	62
Distanze di sicurezza	63
Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo	67
Indicazioni relative al montaggio	67
Misure d'incasso	68
KM 6304	68
KM 6307	69
Incasso	70
Piani di cottura a filo	71
Misure d'incasso	71
KM 6308	71
Incasso	72
Allacciamento elettrico	75
Cavo di alimentazione	76
Schema di allacciamento	77
Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia	78

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.

Spegnere 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. Spegnere 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 dotati 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

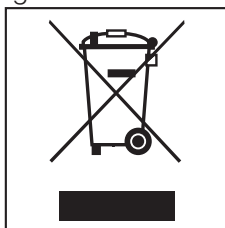
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione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

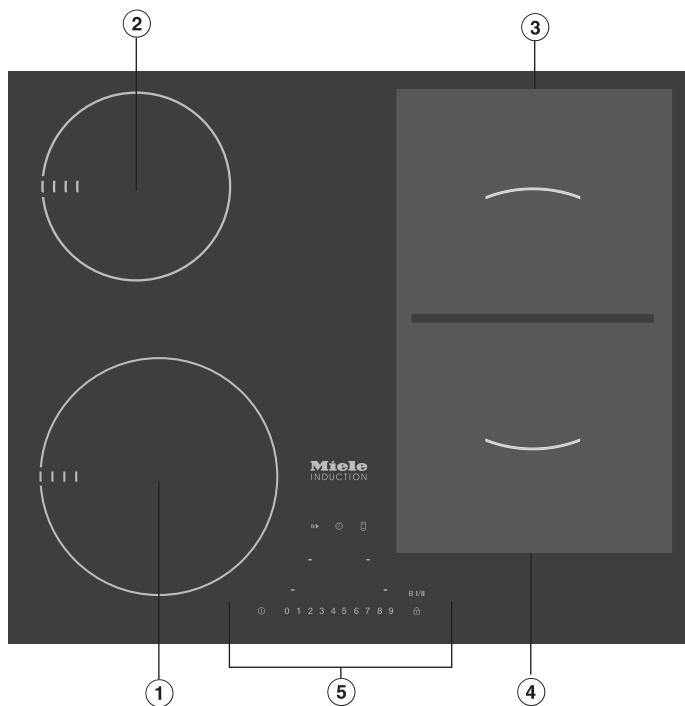
Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

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

Descrizione apparecchio

Modelli

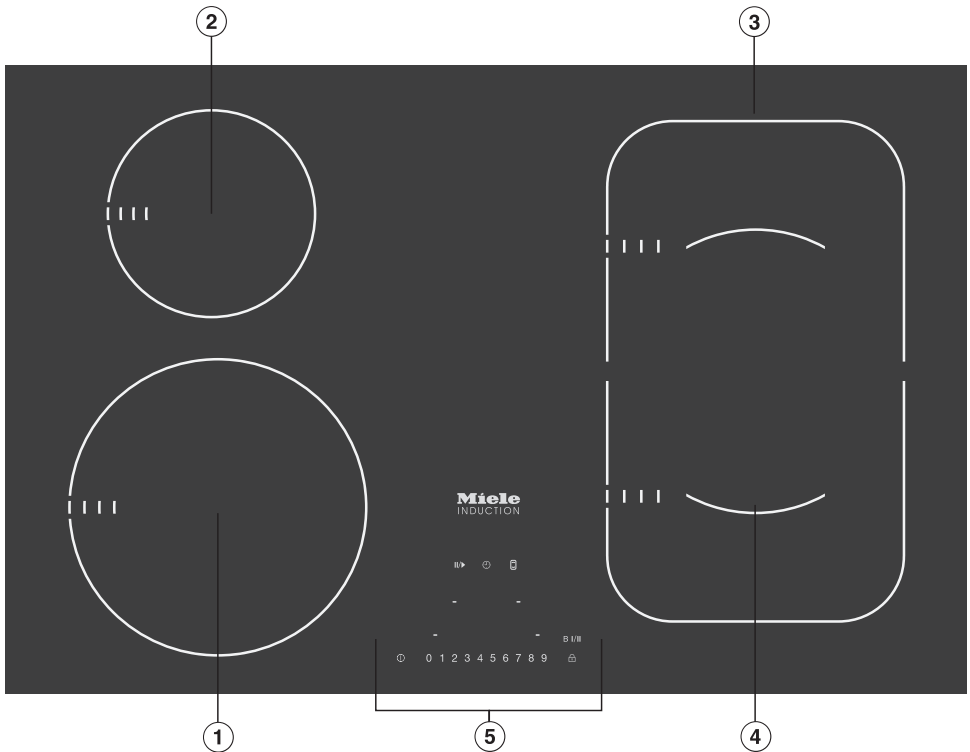
KM 6304



- ① Zona cottura con Booster
- ② Zona cottura con Booster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ + ④ combinabili con l'area di cottura PowerFlex
- ⑤ Area comandi

Descrizione apparecchio

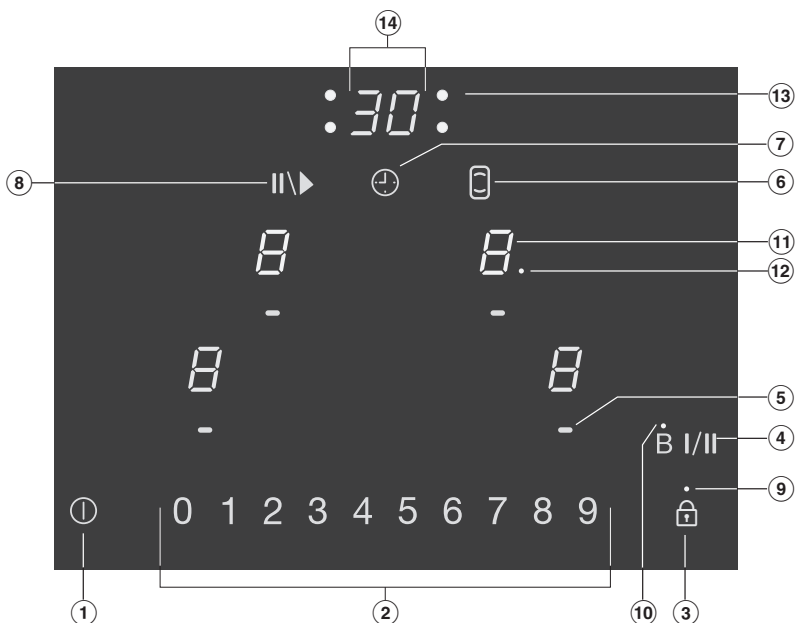
KM 6307 / KM 6308



- ① Zona cottura con Booster
- ② Zona cottura con Booster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ + ④ combinabili con l'area di cottura PowerFlex
- ⑤ Area comandi

Descrizione apparecchio

Area comandi



Tasti sensore

- ① On/Off
- ② Scala numerica
 - Impostare il livello di potenza
 - Impostare il tempo
- ③ Blocco
- ④ Booster / TwinBooster
- ⑤ Selezionare la zona cottura
- ⑥ Accendere l'area di cottura PowerFlex
- ⑦ - Selezione timer
 - Passaggio da una funzione timer all'altra
 - Selezione di un orario di spegnimento (v. cap. "Spegnimento automatico della zona cottura")
- ⑧ Stop and Go

Spie di servizio

- ⑨ Blocco
- ⑩ Booster

Display zone cottura

- ⑪
 - 0* = Zona cottura pronta per il funzionamento
 - h* = Livelle tenere in caldo
 - da *1* a *9* = Livello potenza
 - 1* = Livello 1 TwinBooster
 - 11* = Booster / Livello 2 TwinBooster
 - = Area di cottura PowerFlex attivata
 - U* = Stoviglie non presenti o non adatte (v. cap. "Induzione")
 - ≡* = Calore residuo
 - R* = Dispositivo automatico di inizio cottura con gamma ampliata di livelli di potenza






- ⑫ Spia per dispositivo automatico di inizio cottura o range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione")

Display timer

- ⑬ Spia per l'abbinamento delle zone di cottura, p. es. della zona posteriore destra
- ⑭ Tempo in minuti

Descrizione apparecchio







Informazioni sulle zone cottura

Zona cottura	KM 6304	
	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	14–20	normale 1850 Booster 3000
	10–16	normale 1400 Booster 2200
	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 indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Descrizione apparecchio

Zona cottura	KM 6307 / KM 6308	
	da min. a max. Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
	16-23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
	10-16	normale 1400 Booster 2200
	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 indicata 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.

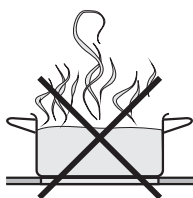
Pericolo di ustioni!

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.

Consigli per risparmiare energia elettrica

- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare 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 arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.

Aree di regolazione

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

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli di po- tenza)	ampliata (17 livelli di potenza)
Tenere in caldo	h	h
Fondere burro Preparare gelatina	1 - 2	1 - 2.
Preparare pappa al latte	2	2 - 2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso	3	3 - 3.
Scongelare verdure congelate in blocco	3	2. - 3
Preparare cereali	3	2. - 3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta	4	4 - 4.
Far lievitare impasti	4	4 - 5.
Stufare verdure, pesce	5	5
Scongelare e scaldare surgelati	5	5 - 5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura. Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese	6	5. - 6
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) uova all'occhio di bue	6	5. - 6.
Arrostire a fuoco lento (per non surriscaldare i grassi) pesce, bistecche, salsicce	7	6. - 7.
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate, ecc.	7	6. - 7
Iniziare ad arrostire brasati	8	8 - 8.
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	9	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 leggermente variare. L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere stabilita tramite l'uso pratico.

Modalità di utilizzo

Impostazione

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

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

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

Eccezione:

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

Se il pannello comandi è sporco oppure sono stati appoggiati degli oggetti, i tasti sensori non reagiscono oppure si attivano inavvertitamente dei processi, eventualmente anche lo spegnimento automatico del piano di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").

Le stoviglie molto calde sul pannello comandi possono danneggiare l'elettronica sottostante.

Mantenere il pannello comandi pulito, non appoggiarvi oggetti e nemmeno stoviglie molto calde.

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

Accendere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

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

Attivare la zona di cottura

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

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

Impostare il livello di potenza

Area di impostazione di serie

- Toccare la cifra corrispondente sulla scala numerica.

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

Area di impostazione ampliata

(v. capitolo "Aree di impostazione")

- Toccare l'area tra le cifre.

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

Modalità di utilizzo

Modificare il livello di potenza


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

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

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

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

Area di cottura PowerFlex

È possibile accendere contemporaneamente le zone di cottura PowerFlex con un'area di cottura PowerFlex. Le impostazioni per l'area di cottura sono attivabili con la zona di cottura posteriore a destra, sul display della zona di cottura anteriore destra è acceso .

Attivazione/disattivazione

- Toccare il tasto sensore .

Consiglio

Per riscaldare velocemente una grande quantità di liquido, utilizzare l'area di cottura PowerFlex. L'area di cottura dispone sul TwinBooster livello 2 della massima potenza di tutte le zone di cottura.

Le stoviglie devono avere un diametro di almeno 22 cm. Posizionare le stoviglie nel cerchio marcato al centro dell'area di cottura.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Attivare

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

La spia della zona di cottura lampeggia.

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

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

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

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

Disattivare

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

La spia della zona di cottura lampeggia.

- Premere il livello di continuazione cottura impostato finché la spia o \mathcal{H} si spengono

oppure

- impostare un altro livello di potenza.

Modalità di utilizzo

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

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

Booster

Le zone di cottura sono dotate di Booster o TwinBooster (v. istruzioni per l'uso).

Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta (vedi suggerimento al capitolo "Area di cottura PowerFlex"). Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 15 minuti.

È possibile utilizzare il Booster con max. due zone di cottura contemporaneamente.

Se si accende il Booster, e

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

Se mentre è attivo il Booster la pentola viene allontanata dalla zona di cottura, la durata del Booster si interrompe.

Rispettivamente due zone di cottura sono collegate affinché possa essere messa a disposizione la potenza per il Booster.

Nel corso del funzionamento Booster, alla zona di cottura collegata viene sottratta una parte della potenza. Gli effetti sono:

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

Modalità di utilizzo

Attivare il Booster

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B I/II**.

La spia per il Booster si accende e sul display della zona di cottura inizia a lampeggiare „.

Dopo alcuni secondi il simbolo „ rimane acceso e la spia si spegne.

Attivare il TwinBooster

Livello 1

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare il tasto sensore **B I/II**.

La spia per il Booster si accende e sul display della zona di cottura lampeggia „. Dopo alcuni secondi il simbolo „ rimane acceso e la spia si spegne.

Livello 2

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Eventualmente impostare un livello di potenza.
- Toccare 2 volte il tasto sensore **B I/II**.

La spia relativa al Booster si accende e sul display delle zone di cottura lampeggia „. Dopo alcuni secondi il simbolo „ rimane acceso e la spia si spegne.

Disattivare il Booster/TwinBooster

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore **B I/II** finché la spia relativa al Booster si spegne e sul display della zona di cottura appare il livello di potenza impostato

oppure

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

Modalità di utilizzo

Tenere in caldo

Alcune zone di cottura dispongono di un livello scaldavivande "h". La funzione "h" è compresa tra i livelli di potenza "0" e "1".

Il livello scaldavivande non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione.

Se si è impostato il livello di scaldavivande, la zona di cottura rimane accesa per max. 2 ore.

Impostare il livello di scaldavivande

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

Spegnimento e indicazione del tempo residuo

Spegnere la zona di cottura

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

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

Spegnere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore $\textcircled{1}$.

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

Indicazione calore residuo

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

Pericolo di ustioni.

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

Timer

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

Il timer ha due funzioni:

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

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer

Impostare

Esempio: impostare per esempio 15 minuti.

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

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

Dapprima si impostano le decine poi le unità.

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

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

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

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

Il timer inizia a scorrere.

Modificare

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

Annullare

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

Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

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

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

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

- Impostare l'ora desiderata.

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

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

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

Timer

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

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

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

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

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

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

Per visualizzare in background i tempi residui che scorrono

toccare il tasto sensore ⊕ finché

- lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata (spegnimento automatico).

- lampeggia solo l'indicazione del timer.

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

Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

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

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

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

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

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

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

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


Di serie è impostato il comando attivabile con tre dita. È possibile modificare l'impostazione per attivare il comando a un dito (v. capitolo "Programmazione").

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

Dispositivi di sicurezza


Attivare

Comando attivabile con tre dita (impostazione di serie)

- Toccare contemporaneamente il tasto sensore  e i tasti di selezione delle due zone di cottura a destra finché sul display del timer compaiono la spia di blocco e *LL*.

Dopo breve tempo si spengono la spia e *LL*.


Comando a un dito

- Toccare il tasto sensore  finché sul display del timer compaiono la spia del blocco e *LL*.


Dopo breve tempo si spengono la spia e *LL*.

Disattivare

Comando attivabile con tre dita (impostazione di serie)

- Toccare contemporaneamente il tasto sensore  e i tasti di selezione delle due zone di cottura a destra finché sul display del timer si spengono la spia di blocco e *LL*.

Comando a un dito

- Toccare il tasto sensore  finché sul display del timer si spengono la spia del blocco e *LL*.

Stop and Go

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

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

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

Quando si attiva "Stop and Go"

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

Attivare

- Toccare il tasto sensore II/▶.

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

Disattivare

- Toccare il tasto sensore II/▶.

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

Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza

Funzionamento ininterrotto

Se una zona di 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 di cottura, riaccenderla come di consueto.

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

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

Se si coprono i tasti sensori

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sul display del timer lampeggia *F*.

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

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

Dispositivo antisurriscaldamento

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

bobina di induzione

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

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

Dissipatore di calore

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

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

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se

- si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- si riscaldano olio o burro a potenza elevata.
- la parte inferiore dell'apparecchio non è aerata a sufficienza.
- una zona di 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.

Pulizia e manutenzione

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.

Programmazione

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

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


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

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

Dopo aver abbandonato la programmazione viene eseguito un reset automatico. Il reset è terminato quando toccando il tasto sensore ① si accende brevemente una spia.

Accendere la zona di cottura quando il reset si è concluso.

Richiamare la programmazione

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

Impostare un programma

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

Impostare lo stato

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

Memorizzare le impostazioni

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

Non memorizzare le impostazioni



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

Programmazione

Programma*	Stato**	Impostazione
P 00 Modalità demo e impostazione di serie	S 0	Modalità demo on (dopo l'accensione del piano di cottura appare per alcuni secondi sul display del timer "dE")
	S 1	Modalità di dimostrazione non attiva
	S 9	Ripristino delle impostazioni di serie
P 02 Range dei livelli di potenza	S 0	9 livelli di potenza (da 1, 2, 3 ... a 9)
	S 1	17 livelli di potenza (da 1, 1., 2, 2., 3 ... a 9) Di seguito: indicazione dell'inizio cottura mediante livello di continuazione di cottura lampeggiante alternato a <i>R</i>
P 03 Segnale acustico relativo all'induzione se le stoviglie non sono adatte o se non sono state appoggiate sulla zona di cottura	S 0	off
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	alto
P 04 Segnale relativo alla pressione di un tasto sensore	S 0	off
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	alto
P 05 Segnale acustico dell'orologio	S 0	off
	S 1	silenzioso, 10 secondi
	S 2	medio, 10 secondi
	S 3	alto, 10 secondi

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

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Programma*	Stato**	Impostazione
P 06 Blocco	S 0	Blocco a "un dito" con 
	S 1	Blocco dei comandi con attivazione "a tre dita" toccando contemporaneamente  e i tasti di selezione delle due zone di cottura a destra.
P 07 Blocco	S 0	Solo attivazione manuale del blocco di messa in funzione
	S 1	Attivazione manuale e automatica del blocco di messa in funzione
P 08 Dispositivo automatico di inizio cottura	S 0	off
	S 1	on
P 10 Miele@home - solo su apparecchi interconnessi dotati dell'apposito modulo di comunicazione -	S 0	non attivato
	S 1	disconnesso
	S 2	connesso
P 15 Segnale quando si coprono i tasti sensori	S 0	off
	S 1	on
P 16 Velocità di reazione dei tasti sensori	S 0	bassa
	S 1	normale
	S 2	alta


* I programmi non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Si risparmia tempo e denaro poiché non si interpella l'assistenza tecnica.

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

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

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono	È scattato il fusibile / È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile / Ripristinare l'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui <ul style="list-style-type: none">– disinserire l'interruttore automatico principale oppure– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Quando si mette in funzione il piano di cottura nuovo vengono generati odori e vapori.		Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.
Sul display di una zona di cottura lampeggia il simbolo \cup alternato al livello di potenza impostato.	Sulla zona di cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte.	Utilizzare stoviglie adatte (v. capitolo "Stoviglie adatte").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare "LE".	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
Dopo aver acceso il piano di cottura sul display del timer appare "dE". Le zone di cottura non diventano molto calde.	L'apparecchio è in modalità demo.	Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Programmazione").
Una zona di cottura o l'intero apparecchio si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento di una zona di cottura è troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
La funzione Booster viene interrotta automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.		

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se per la zona di cottura collegata o per la zona rettangolare si inposta il livello di potenza 9.	Per il funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile.	
L'apparecchio si spegne durante l'utilizzo, sul display del timer lampeggia <i>F</i> e suona un segnale	Uno o più tasti sensori sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
	Le stoviglie conducono male il calore.	
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo aver spento l'apparecchio.	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.	

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
I tasti sensori reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono	La sensibilità dei tasti sensori si è modificata.	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia. Verificare che il piano di cottura e i tasti sensori non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Sul display del timer lampeggia FE alternato alle cifre		
<i>FE 44</i>	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
<i>FE 47</i> <i>FE 48</i>	La ventola è bloccata o difettosa.	Verificare che la ventola non sia bloccata da un oggetto, ad es. una forchetta, e in caso rimuoverlo. Qualora la segnalazione ricomparisse, contattare l'assistenza tecnica Miele.
Altre segnalazioni di guasto FE..	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accessori su richiesta

Miele sviluppa i propri prodotti con l'obiettivo di puntare ai risultati migliori e di soddisfare gli utenti senza compromessi per il periodo più lungo possibile. Per raggiungere questo obiettivo deve essere garantita una perfetta concatenazione di tutti gli aspetti che concorrono. Per questo motivo Miele ha



predisposto una gamma di accessori che si abbinano perfettamente agli apparecchi.

I prodotti per la pulizia e la manutenzione sono sviluppati per adattarsi alle esigenze degli apparecchi.

Questi e altri prodotti possono essere ordinati su internet al sito www.miele-shop.com

Altrimenti sono reperibili presso il servizio di assistenza Miele (vedi retro) e presso i rivenditori Miele.

Stoviglie

Pentole in diverse misure

Casseruole

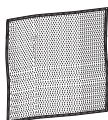
Prodotti per pulizia e manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml



Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

Sistema Miele@home

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

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

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

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

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

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

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

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

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

XKM 2100 KM

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

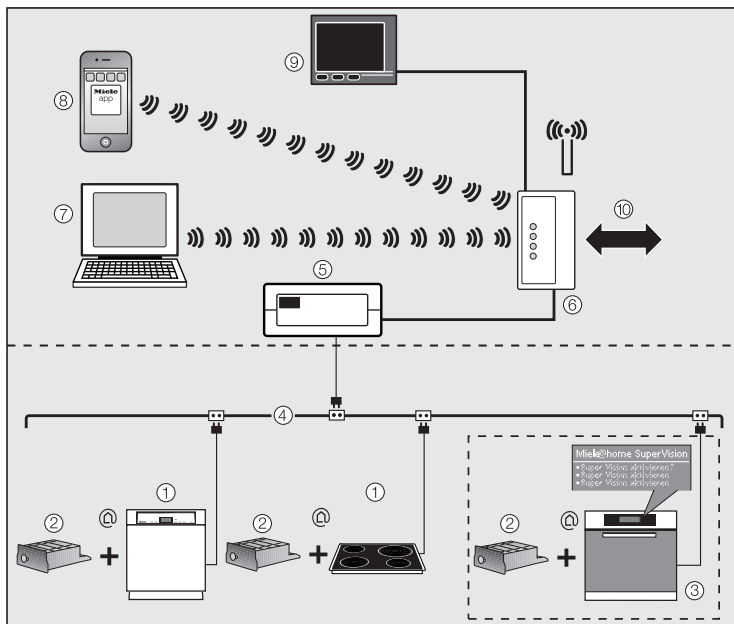
XGW 2000

Miele@home Gateway

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

Accessori su richiesta

Miele@home



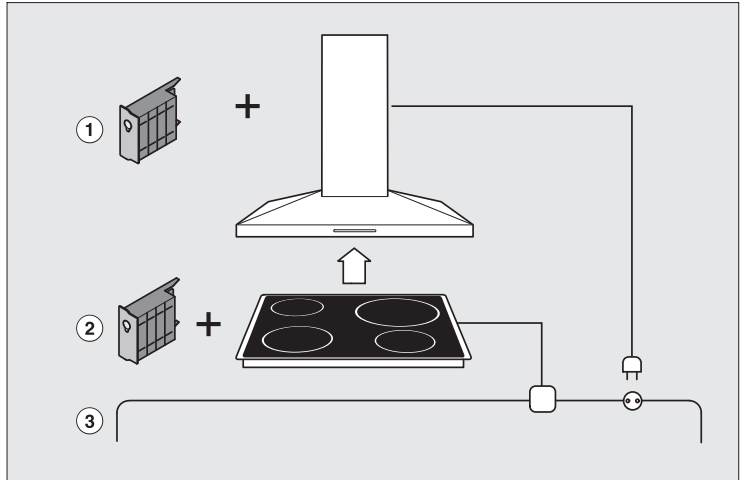
- ① Apparecchi intercomunicanti (esempi)
- ② Modulo di comunicazione
- ③ Elettrodomestico SuperVision
- ④ Rete elettrica (Powerline)
- ⑤ Miele@home Gateway
- ⑥ Router (WLAN)

Connessioni possibili

- ⑦ PC, notebook
- ⑧ iPod* o iPhone*
- ⑨ Collegamento al display di un sistema Hausbus
- ⑩ Possibile connessione internet

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

Con@ctivity




① Modulo di comunicazione XKM 2000 DA

② Modulo di comunicazione XKM 2100

③ Rete elettrica (Powerline)

Connessione del piano di cottura

Per connettere il piano di cottura

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

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


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

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

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

Disconnessione piano di cottura

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

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

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

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

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

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

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.

► 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.

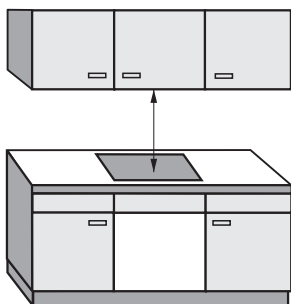
► Non incassare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.

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

► 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.

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.

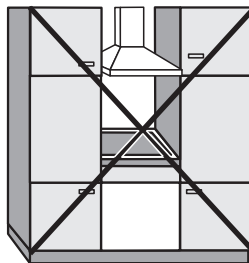
Se sotto la cappa aspirante sono incassati più apparecchi, per i quali sono previste differenti distanze di sicurezza, osservare la distanza di sicurezza maggiore indicata.

Distanze di sicurezza

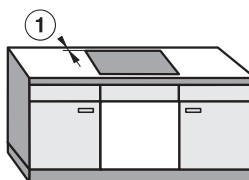
Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

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).

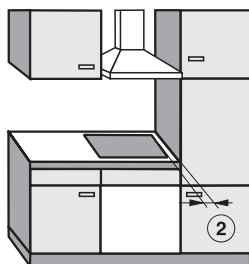
- ① 50 mm distanza di sicurezza minima **sul retro** dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore dello stesso.
- ② 50 mm distanza di sicurezza minima **a destra** dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.
- ③ 50 mm distanza di sicurezza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



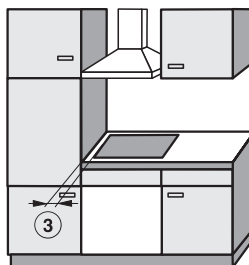
non consentito



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**.

Ripiano 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

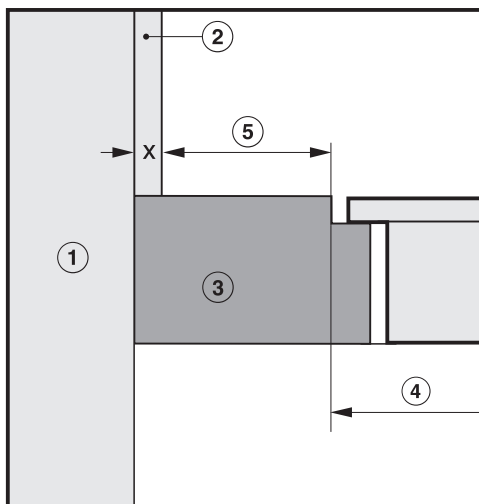
Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

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.

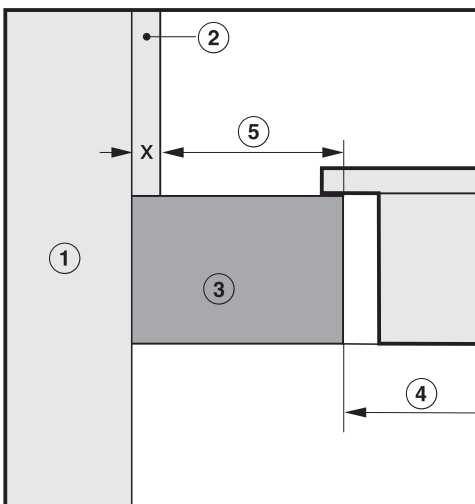
Se il rivestimento è in **materiale non infiammabile** (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

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

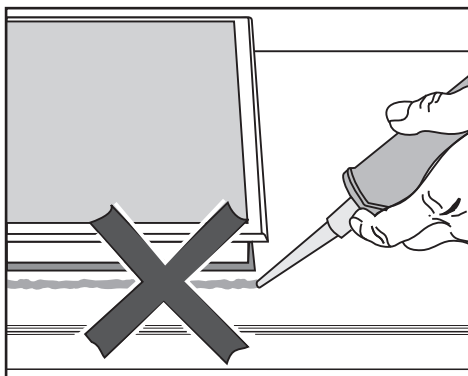
⑤ Distanza minima
per **materiale infiammabili** 50 mm
per **materiale non infiammabili** 50 mm - misura x.

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Indicazioni relative al montaggio

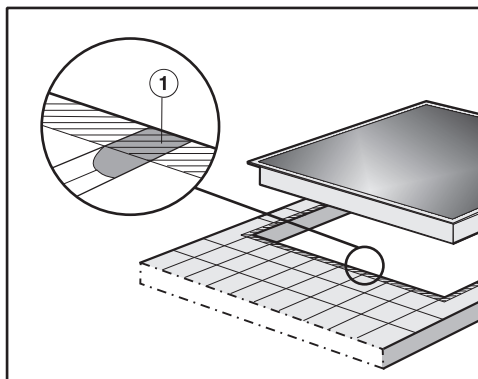
Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro

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



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

Piano di lavoro in piastrelle

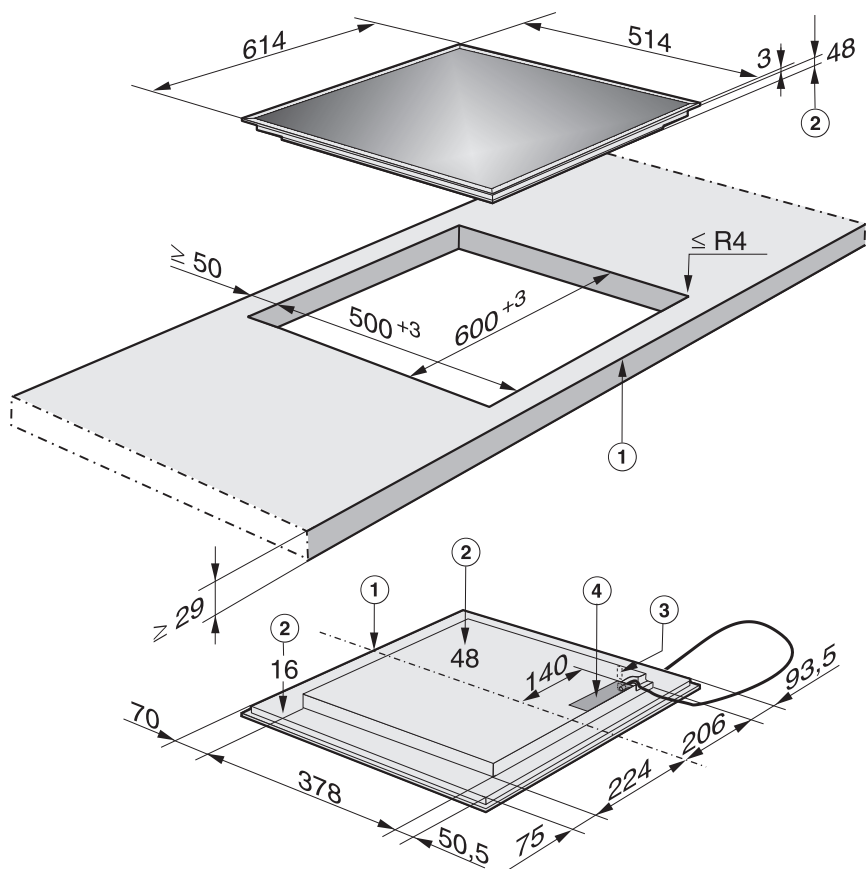


Le fessure ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano di cottura devono essere lisce e perfettamente in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano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

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Misure d'incasso

KM 6304



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Allacciamento Miele@home

④ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

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

Piani con cornice/modanatura inclinata del bordo

Incasso

Predisporre il piano di lavoro

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.

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

Per incassare l'elettrodomestico non occorrono linguette di fissaggio; un nastro di guarnizione apposito rende particolarmente stabile la sede del piano di cottura nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

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 di cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. capitolo "Allacciamento elettrico/ schema di allacciamento").

Applicare il piano di lavoro

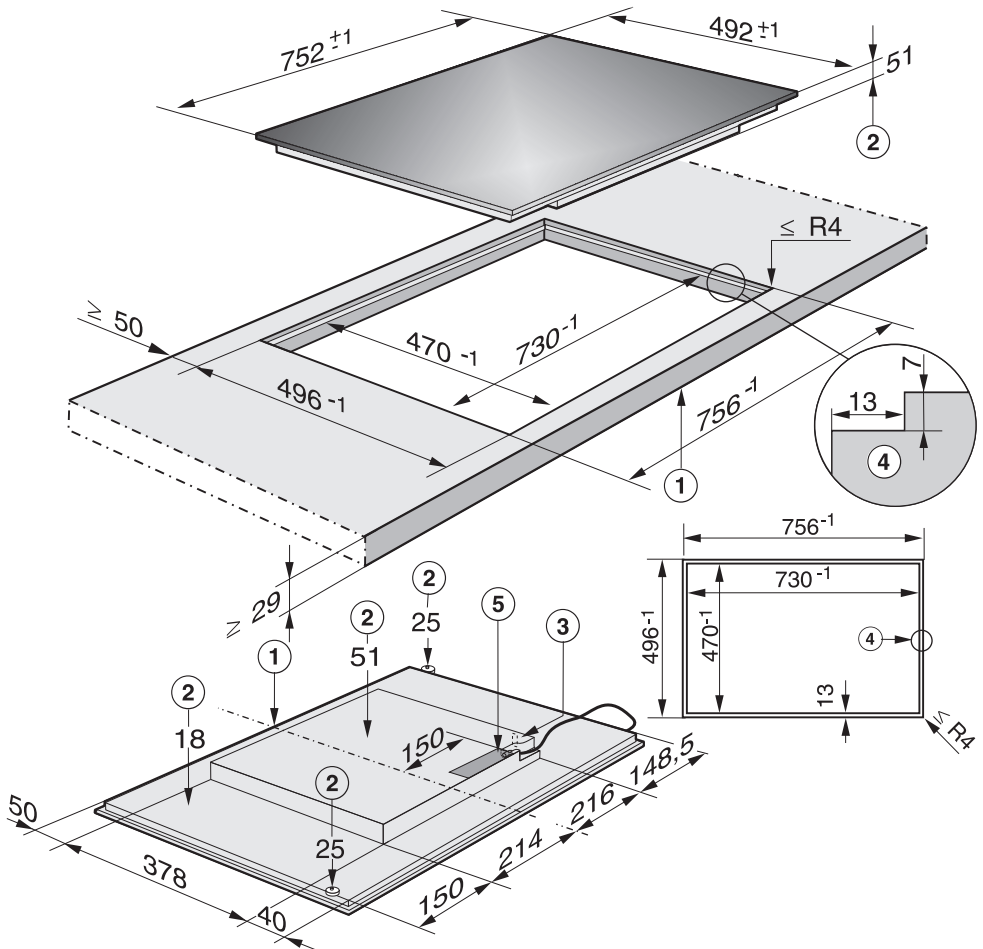
- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
In nessun caso non utilizzare altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. silicone.

Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile lavorare i raggi $\leq R4$ accuratamente con un seghetto a balettra.

- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.

Misure d'incasso

KM 6308



- ① Anteriore
- ② Altezza d'incasso
- ③ Allacciamento Miele@home
- ④ Fresatura a scalini per piani di lavoro in pietra naturale
- ⑤ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

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

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

Piani di cottura a filo

Incasso

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 di 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 di cottura a filo della superficie.

La larghezza libera del mobile base deve essere larga almeno quanto l'intaglio interno del piano di lavoro (v. capitolo "Misure d'incasso") affinché il piano di cottura sia accessibile dal basso e la cassetta inferiore possa essere rimossa a scopo di manutenzione.

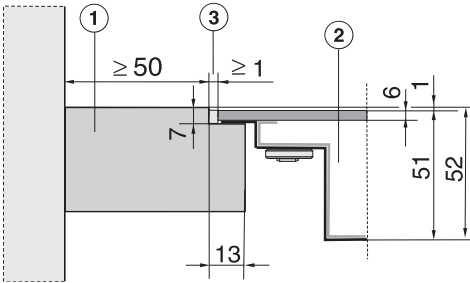
Se il piano di cottura dopo l'incasso non fosse accessibile dalla parte inferiore, rimuovere l'isolante per fessure per poterlo smontare.

Il piano di cottura

- viene applicato direttamente in una superficie di lavoro fresata in pietra naturale.
- 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 di 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 un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").

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 di cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. capitolo "Allacciamento elettrico/ schema di allacciamento").

Applicare il piano di lavoro

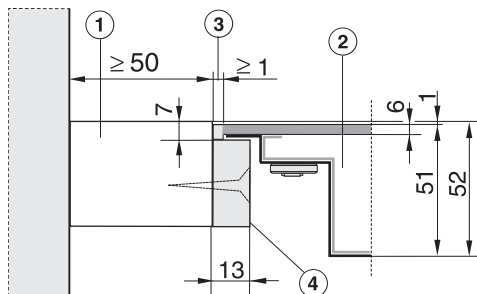
- Far passare il cavo di alimentazione elettrica verso il basso attraverso l'intaglio.
- Applicare il piano di lavoro ② nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente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

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

Piani di cottura a filo

Piano di lavoro in legno massello/ piastrellato/ in vetro

Realizzare l'intaglio



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

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

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").
- 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 di cottura

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

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

Applicare il piano di lavoro

- 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 di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di 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 conduttura 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

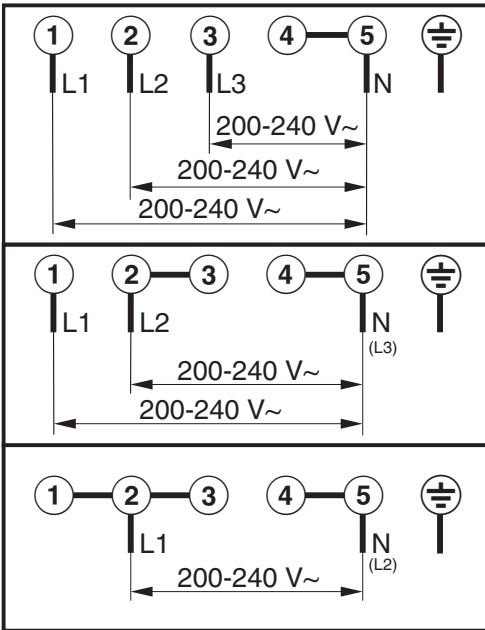
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Il cavo è reperibile presso il produttore o il centro di assistenza.

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

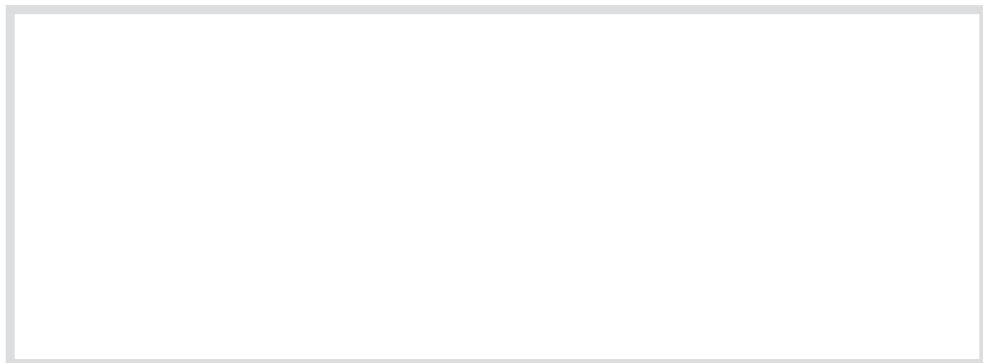
In caso di guasti rivolgersi

- 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.

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



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 6304 / KM 6307 / KM 6308



it - IT

M.-Nr. 09 872 390 / 01