

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Piani cottura a induzione



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

# Indice

<b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>5</b>	Funzioni speciali .....	36
<b>Sostenibilità e tutela dell'ambiente</b> .....	<b>12</b>	Con@ctivity 3.0 .....	36
<b>Installazione</b> .....	<b>13</b>	Rilevamento pentola costante....	36
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	13	Rilevamento dimensioni pentola	36
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato....	14	Booster del piano cottura.....	36
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	14	Stop&Go.....	36
Distanze di sicurezza .....	15	Dispositivo automatico di inizio cottura .....	36
Misure d'incasso per cornice rialzata .....	23	Timer .....	36
KM 7678 FR.....	23	Blocco accensione .....	36
KM 7678 FL, KM 7878 FL .....	24	Blocco comandi .....	36
KM 7697 FR .....	25	Funzione Recall .....	37
KM 7697 FL, KM 7897 FL .....	26	Tenere in caldo .....	37
Misure per l'incasso a filo .....	27	Protezione per la pulizia.....	37
KM 7678 FL, KM 7878 FL .....	27	Impostazioni.....	37
KM 7697 FL, KM 7897 FL .....	28	Modalità fiera .....	37
Montare il piano cottura rialzato ....	29	Modalità d'esposizione .....	37
Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata .....	29	Display durata residua .....	37
Applicare il piano cottura rialzato .....	29	Combinazioni .....	37
Montare il piano cottura a filo.....	30	Spegnimento di sicurezza .....	37
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo.....	30	Dispositivo antisurriscaldamento .....	38
Applicare il piano cottura a filo ..	30	Dati piano cottura.....	39
Allacciamento elettrico.....	31	Accessori su richiesta.....	39
<b>Presentazione del prodotto</b> .....	<b>33</b>	<b>Primo avvio</b> .....	<b>40</b>
Piano cottura .....	33	Rimuovere l'imballaggio del piano cottura .....	40
Comandi e spie.....	33	Pulire il piano cottura per la prima volta.....	40
Power Management.....	35	Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta.....	40
Funzionamento .....	35	Connessione in rete .....	40
Connessione in rete .....	35	Collegarsi a una rete tramite app.....	40
Collegarsi a una rete.....	35	Collegarsi a una rete tramite WPS .....	41
Collegamento solo con la cappa aspirante .....	35	Collegare solo a una cappa aspirante .....	41
		<b>Uso</b> .....	<b>43</b>
		Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	43
		Accendere il piano cottura.....	44
		Spegnere il piano cottura.....	44
		Posizionare le stoviglie di cottura ....	44

Livelli di potenza del piano cottura .	44	Tenere in caldo.....	49
Impostare il livello di potenza ....	44	Attivare/disattivare “Tenere in caldo” .....	49
Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi .....	44	Temperature Tenere in caldo per diverse applicazioni .....	49
Modificare il livello di potenza ...	44	Consigli per Tenere in caldo .....	49
Booster .....	44	Protezione per la pulizia .....	50
Attivazione del Booster.....	44	Attivare la protezione per la pu- lizia.....	50
Disattivare il Booster.....	45	Disattivare la protezione per la pulizia .....	50
Attivare/disattivare Stop&Go .....	45	Dati piano cottura .....	50
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	45	Visualizzare identificativo del modello/numero di serie .....	50
Attivare il dispositivo automati- co di inizio cottura .....	46	Visualizzare la versione del soft- ware .....	50
Disattivare il dispositivo auto- matico di inizio cottura.....	46	Attivare/disattivare la modalità fie- ra.....	50
Timer .....	46	Attivare/disattivare la modalità de- mo .....	50
Impostare i tempi del timer.....	46	<b>Aree di regolazione dei livelli di potenza .....</b>	<b>51</b>
Impostare il timer.....	47	Indicazioni per organismi di con- trollo .....	51
Modificare il timer.....	47	<b>Informazioni utili .....</b>	<b>52</b>
Cancellare il tempo impostato sul timer .....	47	Funzionamento dei piani cottura a induzione .....	52
Impostare il tempo di spegni- mento .....	47	Rumori .....	52
Modificare l'ora di spegnimento	47	Stoviglie di cottura .....	52
Cancellare l'ora di spegnimento	48	<b>Modifica delle impostazioni .....</b>	<b>54</b>
Impostare più tempi di spegni- mento .....	48	<b>Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>58</b>
Visualizzare i tempi di spegni- mento .....	48	Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione.....	58
Usare contemporaneamente le funzioni timer.....	48	Intervallo di pulizia .....	58
Blocco accensione .....	48	Pulire le superfici in vetroceramica .	58
Attivazione del blocco accen- sione .....	48	Detergenti non idonei.....	59
Disattivare il blocco accensione	48	<b>Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>60</b>
Blocco comandi.....	49	Segnalazioni sulle spie/sul display ..	60
Attivare il blocco comandi .....	49	Comportamento inaspettato.....	61
Disattivare il blocco comandi.....	49	Risultato non soddisfacente.....	63
Attivare la funzione Recall.....	49	Problemi generali o guasti tecnici....	63

# Indice

---

<b>Assistenza tecnica .....</b>	<b>65</b>
Contatti in caso di guasto .....	65
Targhetta dati .....	65
Garanzia .....	65
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>66</b>
Dati tecnici .....	66
Schede prodotti .....	66
Dichiarazione di conformità .....	68

Questo piano cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il piano cottura. Contengono informazioni importanti su montaggio, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e al piano cottura.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del piano cottura nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

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

### Uso corretto

- ▶ Questo piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.
- ▶ Pericolo di ustioni! Non riporre in vano sopra o dietro il piano cottura oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini. Gli oggetti potrebbero indurre i bambini a salire sull'apparecchio.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Posizionare i manici di pentole e padelle di lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano cottura. Quando il piano cottura è in funzione, attivare il blocco comandi per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

### Sicurezza tecnica

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'elettrodomestico non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.
- È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.  
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che sia garantita questa condizione fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.
- I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché il piano cottura non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- Non installare e utilizzare questo piano cottura in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).
- L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del piano cottura.  
Non aprire mai l'involucro del piano cottura.
- Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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 personale elettricista qualificato (v. cap. "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", par. "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:
  - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica! Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai l'anta, mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

### Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.



## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.
- ▶ Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che gli oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Gli altri materiali possono fondersi o iniziare a bruciare. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne il piano cottura dopo l'uso.
- ▶ Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di rete elettrica non venga a contatto con il piano cottura molto caldo. L'isolamento del cavo di rete elettrica potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Non collocare oggetti caldi su tasti sensore e spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero danneggiarsi. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i tasti sensore e le spie.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Spegnerne subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica e/o alle stoviglie di cottura. Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze del piano cottura in funzione si genera un campo elettromagnetico. Tuttavia è improbabile un'anomalia del pacemaker. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento degli oggetti magnetici. Carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici ecc. non devono essere disposti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso.
- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura, possono diventare molto caldi se il piano cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.

► Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano cottura incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e il lato inferiore del piano cottura vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito un sufficiente afflusso dell'aria di raffreddamento per il piano.

► Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Questi potrebbero penetrare o essere aspirati attraverso le fessure di aerazione nell'involucro e danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento oppure pregiudicare il raffreddamento.

► Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

### **Pulizia e manutenzione**

► Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

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 dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura (v. relativo capitolo).

► Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

## Consigli per risparmiare energia durante la cottura

- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si evita così l'inutile dispersione di calore.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostito o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Usare una pentola a pressione per ridurre la durata di cottura.



## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.


Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

## Smaltimento delle apparecchiature

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


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

### Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 Danni causati da un montaggio errato.


Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.

Far allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

 Danni causati da oggetti caduti.

Quando si montano i mobili pensili o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano cottura.

Montare quindi il piano cottura solo dopo il montaggio dei mobili pensili e della cappa aspirante.

Se il piano cottura in caso di intervento dell'assistenza tecnica viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura si danneggi.

Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'apparecchio.

► L'apparecchio non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.

► Questo piano cottura può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento dei vapori.

► Accertarsi che dopo l'incasso del piano cottura non sia possibile toccare il cavo di rete elettrica.

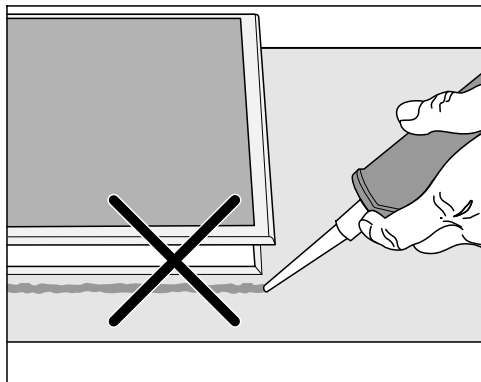
► Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di rete elettrica non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

► 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.

► Mantenere le distanze di sicurezza (v. cap. "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").

# Installazione

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato

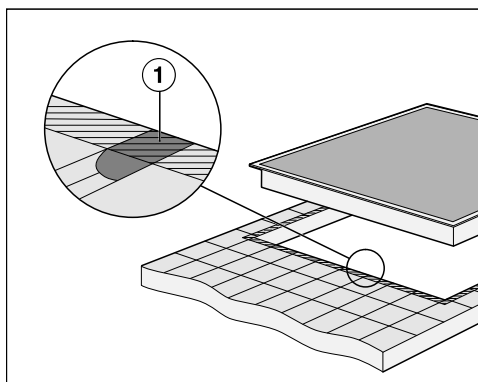


⚠ Danni causati da montaggio errato.

Piano cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di eventuale smontaggio del piano cottura se su di esso vengono applicate guarnizioni per le fughe.

Non utilizzare guarnizioni per le fughe tra il piano cottura e il piano di lavoro.

La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.



► Le fughe ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano cottura devono essere lisce e 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.

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠ Danni causati da sigillante non adatto.

Il sigillante non adeguato per le giunture può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale, utilizzare esclusivamente un sigillante in silicone, resistente alle temperature (min. 160 °C) e adatto a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

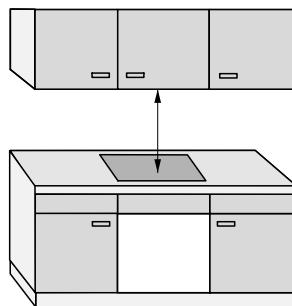
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", par. "Misure per incasso a filo") in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa essere tolta per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile dal basso dopo l'incasso, occorre rimuovere la guarnizione dalle fessure affinché il piano cottura possa essere smontato.

► Un piano cottura a filo è adatto solo all'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

- Piani di lavoro in pietra naturale: il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.
- Piani di lavoro piastrellati in legno massello: il piano cottura viene fissato con listelli in legno nell'intaglio. Questi listelli non sono in dotazione e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

## Distanze di sicurezza

### Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Tra il piano cottura e una cappa aspirante posta al di sopra dell'apparecchio è necessario:

- rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa;
- rispettare la distanza di sicurezza maggiore, se sotto una cappa aspirante sono montati più apparecchi, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza.

Se sopra il piano cottura sono installati materiali facilmente infiammabili (p.es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di almeno 500 mm.

# Installazione

## Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

Rispetto a una parete alta dell'ambiente o del mobile si devono rispettare le seguenti distanze minime:

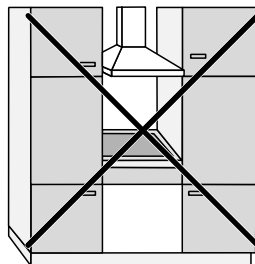
- **dietro** ① l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:  
50 mm

e

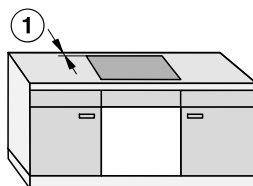
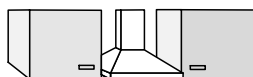
- **a destra** ② dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:  
50 mm e sul lato opposto una distanza minima di 200 mm

oppure

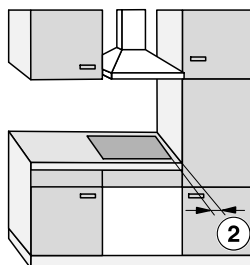
- **a sinistra** ③ dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:  
50 mm e sul lato opposto una distanza minima di 200 mm



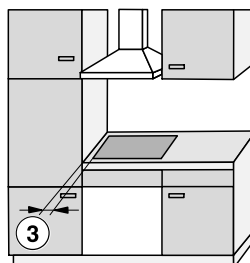
Non consentito



Consigliato



Non consigliato



Non consigliato



## Distanza di sicurezza sotto il piano cottura

Per incassare il piano cottura e rispettare le distanze di sicurezza, è possibile scegliere fra tre varianti:

1. Senza ripiano intermedio o base
2. Con ripiano intermedio
3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.

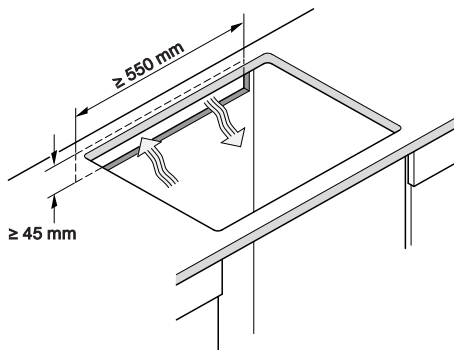
Un ripiano base ottimizzato con aria in entrata e un ripiano intermedio non possono essere combinati.

In combinazione con un altro elemento, viene di nuovo aspirata aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

Il piano cottura viene aerato dal basso.

Si riscalda un cassetto sotto il piano cottura.

Se si desidera installare un cassetto sotto il piano cottura, si consiglia di installare il piano cottura con ripiano base ottimizzato con aria in entrata per ridurre il calore ceduto da parte del piano cottura.



## Intaglio della parete posteriore

Per l'aerazione e la **posa del cavo di alimentazione** occorre praticare un intaglio nella parete posteriore.

Eseguire questo intaglio nella parete posteriore come descritto:

# Installazione

## 1. Senza ripiano intermedio o base

Per garantire l'aerazione del piano cottura, sotto il piano cottura è necessario mantenere una distanza minima da un cassetto o da un forno.

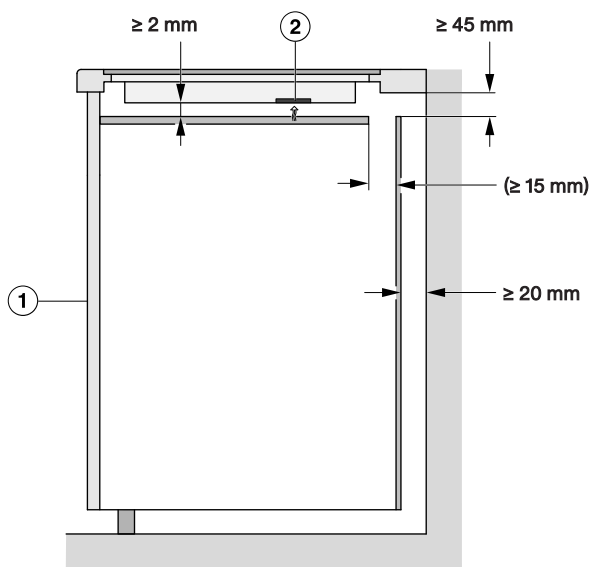
Distanza minima dal lato inferiore<sup>1</sup> piano cottura fino:

- Al bordo superiore del cassetto:  $\geq 5$  mm
- Alla base del cassetto:  $\geq 75$  mm
- Al bordo superiore di un forno:  $\geq 2$  mm

<sup>1</sup> La parte inferiore è la parte esterna del bordo inferiore del piano cottura. Le strutture profonde, come le scatole di connessione o le lamiere distanziatrici, non valgono come punto più basso e non sono importanti per calcolare la distanza minima.

## 2. Ripiano intermedio

Le misure comprese tra parentesi sono raccomandazioni.



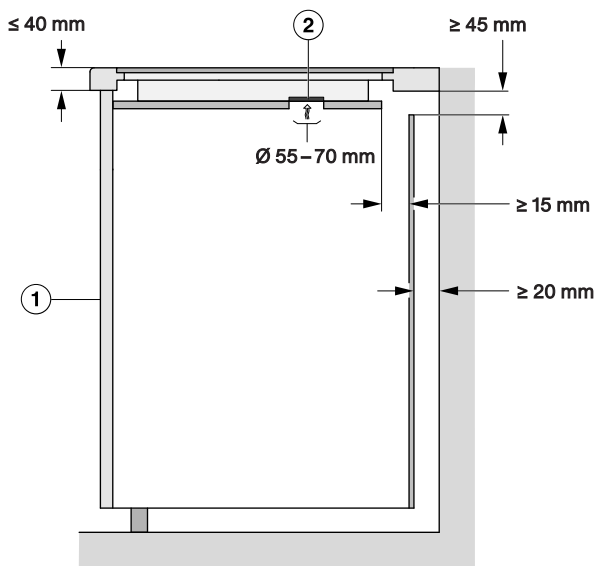
Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

## 3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le prestazioni del piano cottura dipendono dall'aerazione.

Il ripiano base ottimizzato con aria in entrata ha delle aperture sulle posizioni delle ventole. Le indicazioni per la realizzazione di un ripiano base ottimizzato con aria in entrata sono riportate in questa sezione.



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

Per garantire la corretta aerazione del piano cottura, sotto il ripiano base ottimizzato con aria in entrata è necessario mantenere una distanza minima da un cassetto.

Distanza minima a partire dal **lato inferiore ripiano base ottimizzato con aria in entrata** fino:

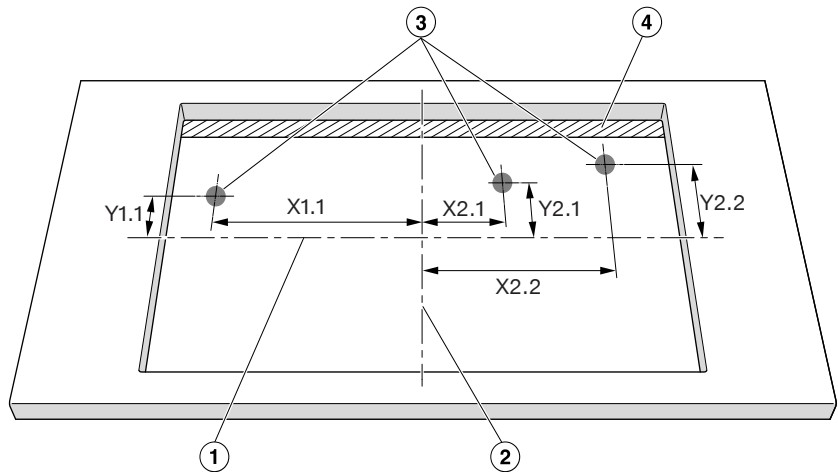
- al bordo superiore del cassetto:  $\geq 5 \text{ mm}$
- alla base del cassetto:  $\geq 75 \text{ mm}$
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

Tra il ripiano base ottimizzato con aria in entrata e il piano cottura non ci deve essere distanza.

Una distanza causa la riaspirazione dell'aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

# Installazione

## Posizioni e intagli delle aperture di aerazione



Vista dall'alto non in scala. Rappresentazione dell'intaglio rialzato.  
Vale anche per l'incasso a filo.

- ① Centro dell'altezza dell'intaglio
- ② Centro della larghezza dell'intaglio
- ③ Intaglio ventole, rotondo (Ø 55–70 mm)
- ④ Intercapedine di aria (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1	X2.2	Y2.2
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm					
KM 7678 FR/FL	183	133	66	133	315	133
KM 7697 FR/FL	221	133	66	133	353	133
KM 7878 FL	183	133	66	133	313	133
KM 7897 FL	221	133	66	133	353	133

### Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

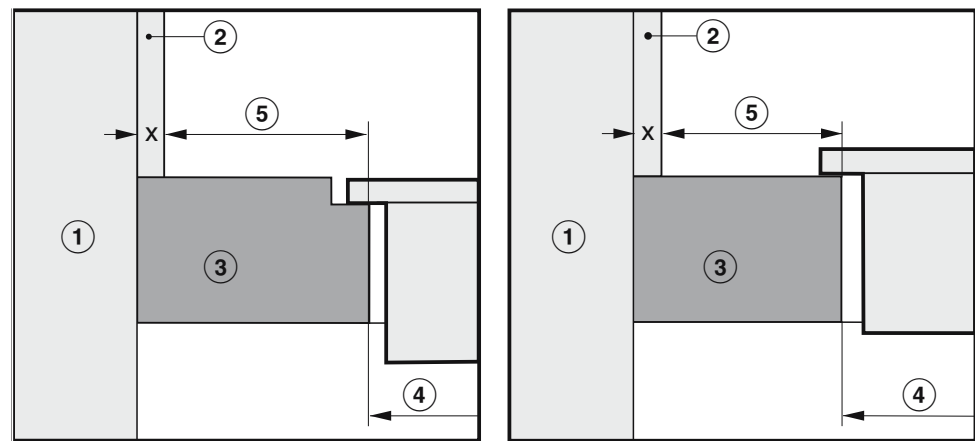
Se si applica un rivestimento sulla nicchia, occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento. Le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.



# Installazione

Incasso a filo

Incasso rialzato



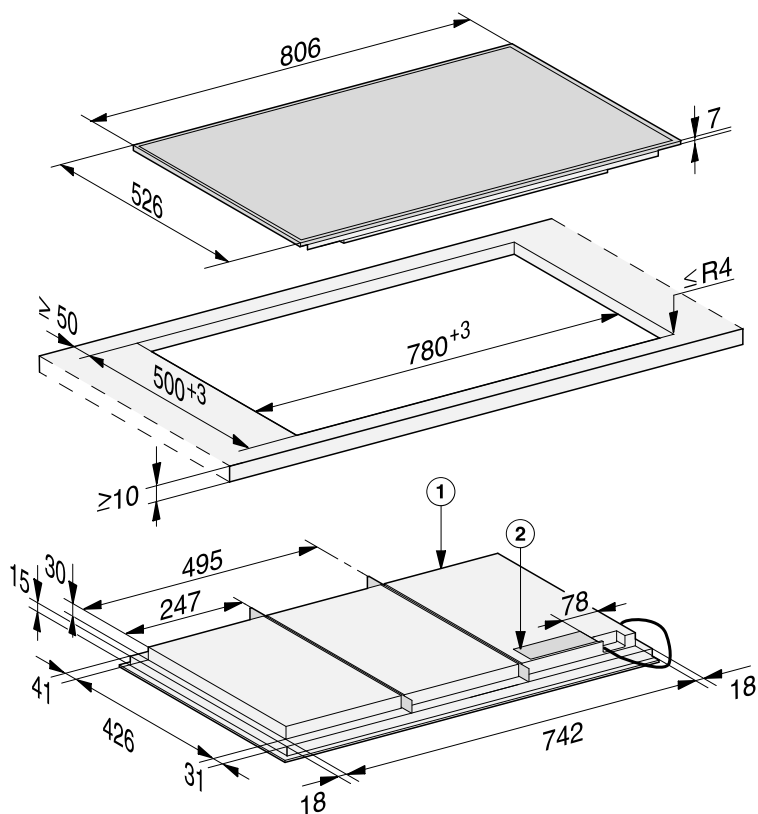
- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali  
**infiammabili** (p.es. legno)  
**non infiammabili** (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

Materiale	Lato		Lato opposto	
	Infiamma- bile	Non infiammabile	Infiamma- bile	Non infiammabile
Posterior- e	50 mm	50 mm – Misura x	–	–
A destra	50 mm	50 mm – Misura x	200 mm	200 mm – Misura x
A sinistra	50 mm	50 mm – Misura x	200 mm	200 mm – Misura x

v. capitolo “Installazione”, par. “Distanze di sicurezza”  
Esempio: spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm  
50–15 mm = distanza minima 35 mm

## Misure d'incasso per cornice rialzata

KM 7678 FR

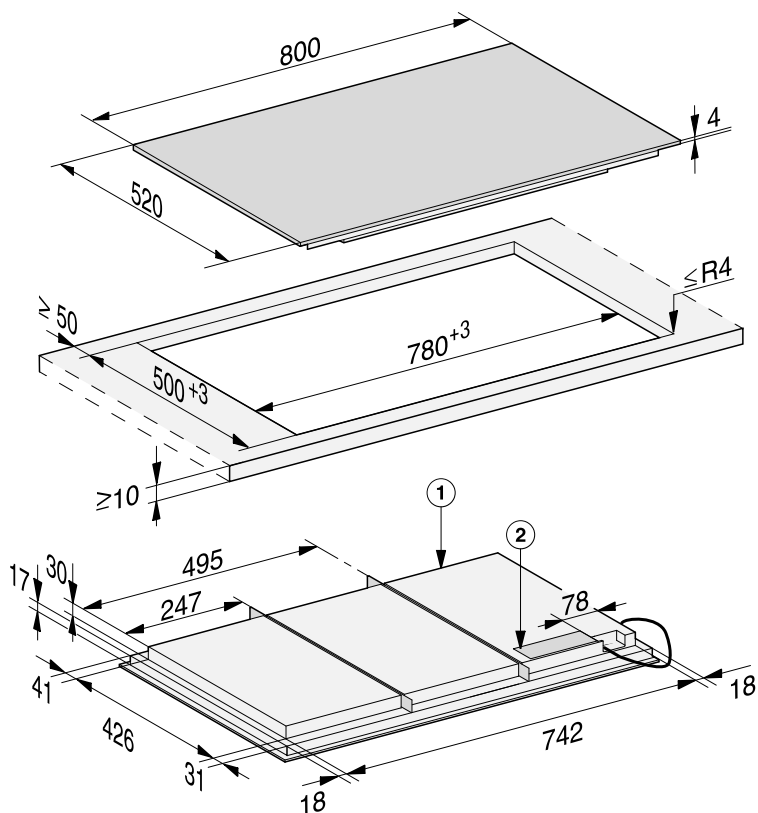


Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete  
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte

# Installazione

## KM 7678 FL, KM 7878 FL



Tutte le misure sono indicate in mm.

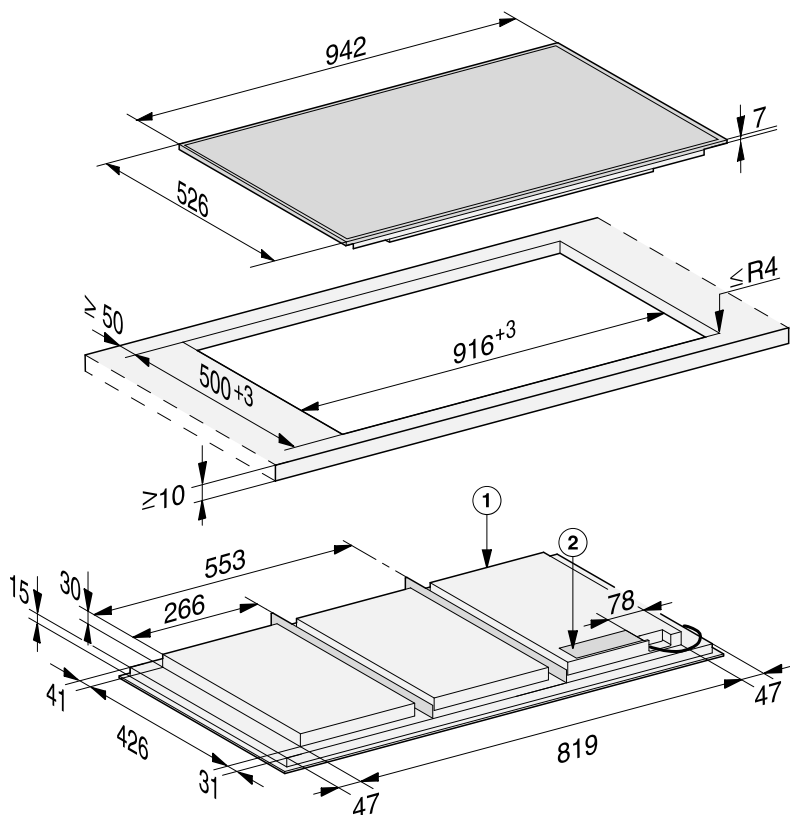
① Parte anteriore

② Scatola di connessione alla rete

Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte



## KM 7697 FR

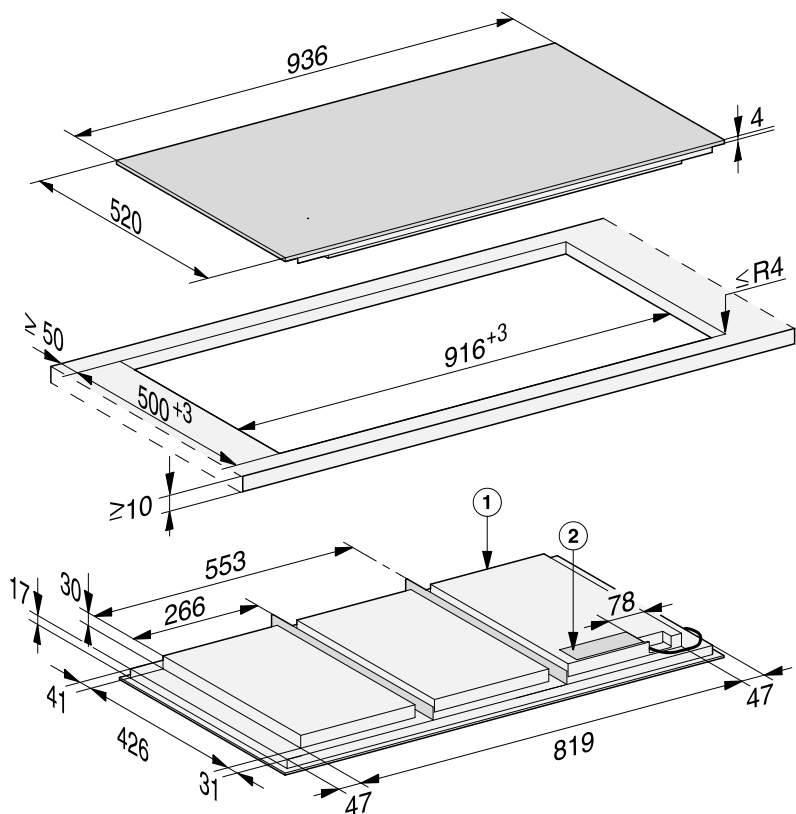


Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete  
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte

# Installazione

## KM 7697 FL, KM 7897 FL



Tutte le misure sono indicate in mm.

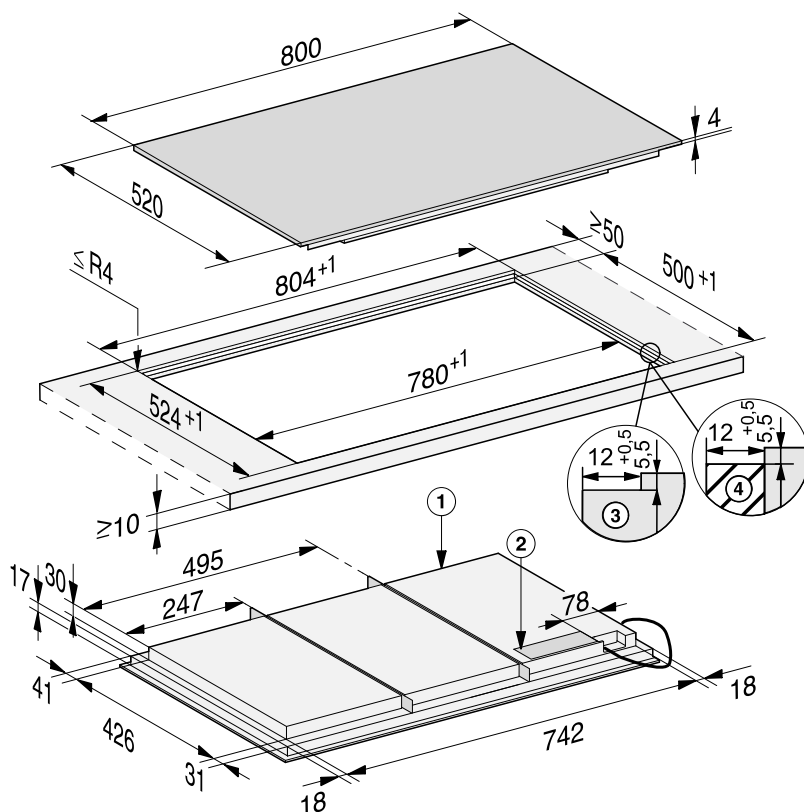
① Parte anteriore

② Scatola di connessione alla rete

Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte

## Misure per l'incasso a filo

KM 7678 FL, KM 7878 FL



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete  
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (nessun accessorio in dotazione)

**KM 7697 FL, KM 7897 FL**



- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete  
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (nessun accessorio in dotazione)

## Montare il piano cottura rialzato

### Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata


- Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo “Installazione”, par. “Distanze di sicurezza”).
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno: sigillare le superfici di intaglio con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale di tenuta deve essere resistente alle alte temperature.

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

### Applicare il piano cottura rialzato

Il nastro di guarnizione fa sì che il piano cottura sia posizionato saldamente nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

- Incollare la guarnizione a nastro fornita in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Il bordo di contatto (inizio e fine) della guarnizione a nastro non deve trovarsi in un angolo. Applicare del sigillante per giunture al bordo di contatto della guarnizione a nastro. Non applicare la guarnizione a nastro, tirandolo.

 Danni causati da un allacciamento errato.

L'elettronica del piano cottura potrebbe danneggiarsi a causa di un cortocircuito.

Far allacciare il cavo di rete elettrica al piano cottura solo da un elettricista qualificato.

- Allacciare il cavo di rete elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).
- Far passare il cavo di rete elettrica del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro, è possibile ritoccare i raggi ( $\leq R4$ ) accuratamente con un seghetto a balestra.
- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).
- Verificare il funzionamento del piano cottura.

# Installazione

## Montare il piano cottura a filo

### Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo

- Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo “Installazione”, par. “Distanze di sicurezza”).
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno massello/piastrrellati:  
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. capitolo “Installazione”, par. “Misure per incasso a filo”).

### Applicare il piano cottura a filo

- Incollare la guarnizione a nastro fornita in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Il bordo di contatto (inizio e fine) della guarnizione a nastro non deve trovarsi in un angolo. Applicare del sigillante per giunture al bordo di contatto della guarnizione a nastro. Non applicare la guarnizione a nastro, tirandolo.



Danni causati da un allacciamento errato.

L'elettronica del piano cottura potrebbe danneggiarsi a causa di un cortocircuito.


Far allacciare il cavo di rete elettrica al piano cottura solo da un elettricista qualificato.

La fessura tra lastra in vetroceramica e piano di lavoro è larga almeno 2 mm.

- È necessaria per poter applicare la guarnizione al piano cottura.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.
- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160 °C).

- Allacciare il cavo di rete elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. cap. “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).
- Far passare il cavo di rete elettrica del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.

## Allacciamento elettrico

 Danni causati da un allacciamento errato.

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della condotta di messa a terra (p.es. scossa elettrica).

Far allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

L'elettricista qualificato deve conoscere e rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti delle parti isolate.

## Potenza assorbita

v. targhetta dati

## Dati di allacciamento

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.


## Interruttore differenziale (salvavita)

Per aumentare la sicurezza il VDE raccomanda di preporre all'apparecchio un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

## Dispositivi di separazione

Il piano cottura deve poter essere disattivato mediante dispositivi di stacco 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

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

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

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

## Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

## Interruttori automatici

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

## Fusibili da incasso

- (interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

## Interruttore automatico differenziale

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

# Installazione

## Cavo di alimentazione elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato con un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), con sezione di apertura adeguata, in base allo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

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

## Sostituire il cavo di alimentazione

⚠ Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.

Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F (isolato in PVC) con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

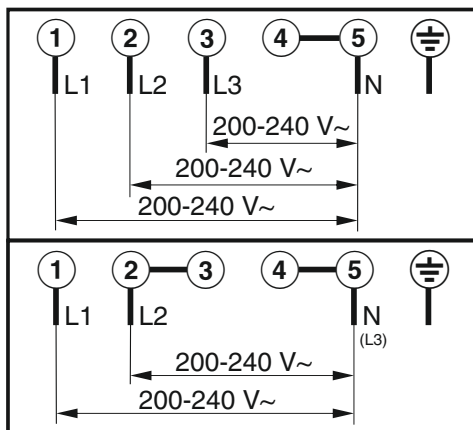
## Schema di allacciamento

Non tutte le possibilità di allacciamento sono consentite nel luogo di installazione.

Rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

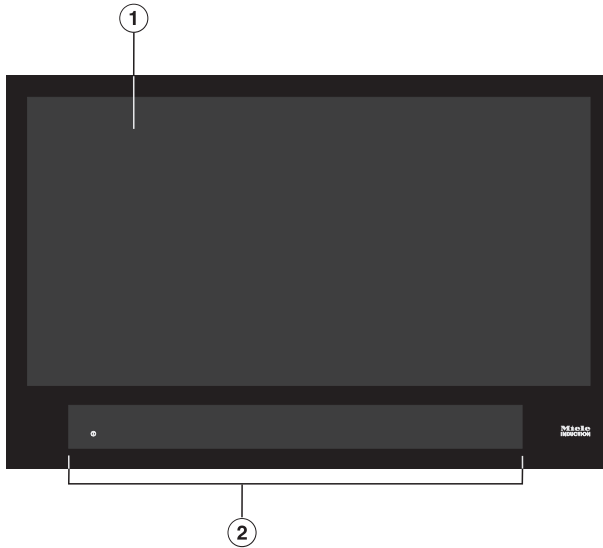
Il carico massimo per conduttore di fase collegato è di 3.650 W.

Per l'allacciamento del piano cottura sono necessari tutti i tre conduttori di fase. Ai conduttori di fase non possono essere allacciati altri apparecchi.





## Piano cottura



- ① Superficie di cottura utile per max. 6 stoviglie
- ② Comandi e spie

## Comandi e spie

- ① Tasto sensore timer
- ② Tasto sensore Stop&Go  
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ③ Tasto sensore On/Off del piano cottura
- ④ Tasto sensore Protezione per la pulizia  
Per bloccare i tasti sensore
- ⑤ Tasto sensore Spegnimento automatico  
Disattiva automaticamente il riscaldamento per le stoviglie di cottura.
- ⑥ Tasto sensore Tenere in caldo  
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ⑦ Tasti sensore scala numerica
  - Per impostare il livello di potenza
  - Per impostare la durata
- ⑧ Display dispositivo di posizionamento  
Indica che è necessario riposizionare la stoviglia di cottura.

## Presentazione del prodotto

---

- ⑨ Spia Booster  
Booster attivato
- ⑩ Indicatori calore residuo
- ⑪ Spia Spegnimento automatico assegnazione stoviglie di cottura  
Lo spegnimento automatico per il riscaldamento delle stoviglie di cottura è attivato
- ⑫ Display timer

da 0:00 a    Tempo

9:59

LOC            Il blocco accensione/blocco comandi è attivato

dE             Modalità demo attivata

### Power Management

#### Effetti della distribuzione della potenza

Durante la modalità Booster, alle altre bobine di induzione viene sottratta una parte della potenza. Se una bobina di induzione cede potenza, gli effetti possono essere i seguenti:

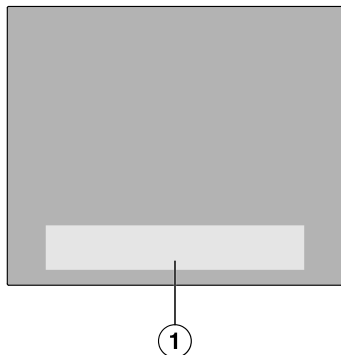
- si disattiva l'inizio cottura;
- si riduce il livello di potenza;
- il riscaldamento si spegne.

### Funzionamento

#### Piano cottura spento

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

#### Uso



① Area dei tasti sensore e spie

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensore che reagiscono se si sfiorano col dito.

Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico.

Il tasto sensore On/Off ① deve essere

premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

### Connessione in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele.

#### Collegarsi a una rete

Dopo aver installato l'app Miele su un terminale mobile, è possibile eseguire le seguenti azioni:

- Visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura
- Visualizzare gli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura
- Configurare una rete con altri elettrodomestici Miele predisposti per la rete WLAN
- Richiamare le ricette con l'app Miele
- Controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0)

#### Collegamento solo con la cappa aspirante

Una volta creato un collegamento con la cappa aspirante Miele, è possibile eseguire le azioni seguenti:

- Controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0)

# Presentazione del prodotto

---

## Funzioni speciali

### Con@ctivity 3.0

La Con@ctivity 3.0 costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura Miele e una cappa aspirante Miele. La comunicazione è assicurata da una connessione in rete. Con@ctivity 3.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico in base allo stato di funzionamento del piano cottura.

Le versioni Con@ctivity del piano cottura e della cappa aspirante devono corrispondere.

Ulteriori informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.

### Rilevamento pentola costante

Se si posano stoviglie di cottura su una zona di cottura, la scala numerica della zona di cottura si attiva automaticamente.

### Rilevamento dimensioni pentola

All'interno di una superficie di cottura vengono rilevate le dimensioni delle stoviglie. La cessione di energia viene adeguata alle dimensioni della pentola.

### Booster del piano cottura

Il Booster rafforza la potenza in modo da riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta.

### Stop&Go

Quando si attiva la funzione Stop&Go, tutti i livelli di potenza si riducono a 1. Con la disattivazione si attiva di nuovo l'ultimo livello di potenza impostato.

**Suggerimento:** Utilizzare la funzione speciale se sussiste pericolo di trabocco.

### Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura riscalda automaticamente a piena potenza (inizio cottura) per poi commutare di nuovo sul livello di potenza (livello di continuazione cottura) impostato.

### Timer

Il timer può essere utilizzato per due funzioni:

- per impostare una durata breve;
- per lo spegnimento automatico del riscaldamento delle stoviglie di cottura.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

### Timer

È possibile impostare un timer per processi indipendenti dal piano cottura.

### Spegnimento automatico

È possibile impostare una durata, al termine della quale il riscaldamento delle stoviglie di cottura si spegne in automatico. La funzione può essere utilizzata contemporaneamente per tutte le stoviglie di cottura.

### Blocco accensione

Se è attivo il blocco accensione, il piano cottura non si accende.

### Blocco comandi

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

### Funzione Recall

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

### Tenere in caldo

Con la funzione gli alimenti possono essere mantenuti in caldo subito dopo la preparazione.

La durata massima di Tenere in caldo è di 2 ore.

### Protezione per la pulizia

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

### Impostazioni

È possibile adattare le impostazioni del piano cottura alle proprie esigenze.

### Modalità fiera

Questa funzione consente ai rivenditori specializzati di presentare il piano cottura senza riscaldamento.

### Modalità d'esposizione

Nella modalità d'esposizione vengono simulati i procedimenti di cottura con funzionamento continuo. La sequenza delle singole fasi si ripete dopo 1 minuto. Se si tocca un tasto sensore o si appoggiano delle stoviglie di cottura, si passa alla modalità fiera.

### Display durata residua

Se un'area della vetroceramica è calda, dopo averla spenta si accende il display durata residua. In base alla temperatura, sopra i livelli di potenza 1, 2 e 3 compare rispettivamente un punto.

I punti del display durata residua si spengono l'uno dopo l'altro man mano che la vetroceramica si raffredda. L'ultimo punto si spegne quando la vetroceramica può essere toccata senza pericolo.

### Combinazioni

I seguenti piani cottura possono essere combinati a tutti gli elementi SmartLine, a eccezione dell'elemento SmartLine (aspiratore per piano cottura):

KM 7678 FL, KM 7697 FL

### Spegnimento di sicurezza

#### I tasti sensore sono coperti

Se uno o più tasti sensore rimangono coperti per più di 10 secondi, p.es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Tramite il tasto sensore ① lampeggia brevemente  $\mathcal{L}$  e viene emesso un segnale acustico.

Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne  $\mathcal{L}$  e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

#### La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se un'area viene riscaldata per un periodo straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, il riscaldamento si spegne e il

## Presentazione del prodotto

display durata residua si accende. È possibile come di consueto impostare un livello di potenza.

Lo spegnimento di sicurezza può essere regolato, modificando il livello di sicurezza (v. cap. "Modificare le impostazioni").

Livello di potenza <sup>1</sup>	Durata massima di funzionamento [h:min]		
	Livello di sicurezza		
	0 <sup>2</sup>	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

<sup>1</sup> I livelli di potenza con il punto sono livelli intermedi (v. cap. "Aree di impostazione").

<sup>2</sup> Impostazione di serie

### Dispositivo antisurriscaldamento

Per evitare danni al piano cottura dovuti a temperature troppo elevate, il dispositivo antisurriscaldamento mette in atto una delle seguenti misure:

#### Misure del dispositivo antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Riduce il livello di potenza impostato.
- Il riscaldamento si spegne in automatico. Sul display del timer lampeggia *Err* alternato a *044*.
- Tutte le resistenze si spengono.

## **Cause per l'intervento del dispositivo antisurriscaldamento**

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- Si riscaldano stoviglie di cottura senza contenuto.
- Si riscaldano olio o burro a un livello di potenza elevato.
- La parte inferiore del piano cottura non è aerata a sufficienza.
- Un'area molto calda viene riaccesa dopo un'interruzione della corrente elettrica.

## **Dati piano cottura**

È possibile visualizzare l'identificativo del modello, il numero di serie e la versione software del piano cottura.

## **Accessori su richiesta**

### **Stoviglie di cottura**

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie di cottura. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure. Informazioni dettagliate sono presenti sul sito web di Miele.

### **Prodotti per la pulizia**

#### **Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml**

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

#### **Panno in microfibra**

Elimina impronte e sporco leggero.

# Primo avvio

## Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

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

## Pulire il piano cottura per la prima volta

- Pulire il piano cottura con un panno umido prima di metterlo in funzione per la prima volta.
- Asciugare il piano cottura.

## Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

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

## Connessione in rete

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli telecomandati). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non può essere garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

## Collegarsi a una rete tramite app

- È presente una rete WLAN domestica.
- Il segnale della rete WLAN presente sul luogo di installazione del piano cottura è sufficientemente forte.
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e una cappa aspirante Miele.



- Inquadrare il codice QR.

Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente alla connessione in rete.

Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.

- Installare l'app Miele e configurare un account.
- Inquadrare nuovamente il codice QR.

L'app Miele guida l'utente nella configurazione.



### Collegarsi a una rete tramite WPS

- È presente una rete WLAN domestica.
- Il segnale della rete WLAN presente sul luogo di installazione del piano cottura è sufficientemente forte
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e una cappa aspirante Miele (Con@ctivity 3.0).
- Si deve avere a disposizione un router predisposto per WPS (WiFi Protected Setup).

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 6 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine, sul display del timer compare una luce a scorrimento (massimo 120 secondi) durante il tentativo di connessione.

La connessione WPS è attiva nel corso di questi 120 secondi.

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display del timer compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice **C:01**. È probabile che sul router non sia stato attivato in modo sufficientemente rapido il WPS. Ripetere i passaggi sopra indicati.

- Installare l'app Miele.
- Seguire la guida utente riportata nell'app.

È possibile utilizzare tutte le funzioni di Miele@home.

**Suggerimento:** Se il router WLAN in dotazione non è dotato di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite l'app Miele.

### Collegare solo a una cappa aspirante


Le informazioni necessarie per il collegamento della cappa aspirante sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

- Cappa aspirante Miele con Con@ctivity 3.0
- Il piano cottura non è collegato alla rete domestica (Miele@home)

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 7 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine, sul display del timer compare una luce a scorrimento durante il tentativo di connessione. Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display del timer compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice **C:01**. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Sulla cappa aspirante si accendono, a connessione avvenuta, le spie 2 e 3.

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare <sup>5</sup>  <sup>15</sup>.

Adesso Con@ctivity 3.0 è attivata.

### Interrompere il procedimento

- Toccare un tasto sensore qualsiasi.

## Primo avvio

---

### Resettare le impostazioni

Resettare le impostazioni quando si smaltisce, si vende o si mette in funzione un piano cottura usato. Solo in questo modo si garantisce la rimozione di tutti i dati personali e che il proprietario precedente non possa più avere accesso al piano cottura.

Per la sostituzione del router non è necessario il ripristino.

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 9 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer.

Al termine, sul display del timer viene visualizzato per 10 secondi il codice **E:00**.

## Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

⚠ Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa della vetroceramica molto calda.

Al termine del processo di cottura la vetroceramica è molto calda.

Non toccare la vetroceramica finché sono accesi i display durante residua.

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

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

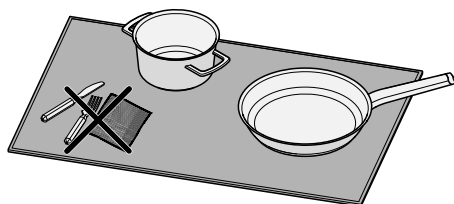
Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere sempre il piano cottura a fine uso con il tasto sensore ①.

⚠ Se si appoggiano stoviglie di cottura molto calde sui tasti sensore e sulle spie è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

I tasti sensore non reagiscono. Si attivano involontariamente. Il piano cottura si spegne autonomamente (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").

Non appoggiare le stoviglie di cottura calde sui tasti sensore e sulle spie.



⚠ Il piano cottura non riesce a distinguere gli oggetti accanto alle stoviglie di cottura dalle stoviglie di cottura.

Gli oggetti vengono riscaldati insieme ad esse. Se si toccano gli oggetti riscaldati, è possibile ustionarsi.

Non appoggiare oggetti sul piano cottura. Posizionare solo le stoviglie di cottura sul piano cottura.

## Accendere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

Tutti i tasti sensore si accendono.

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

## Spegnere il piano cottura

- Toccare il tasto sensore ①.

## Posizionare le stoviglie di cottura

Su questo piano cottura si possono utilizzare contemporaneamente massimo 6 stoviglie di cottura.

È possibile posizionare le stoviglie di cottura a piacere sulla superficie di cottura utile.

Le stoviglie di cottura con un diametro del fondo di 100–145 mm non vengono rilevate su tutte le posizioni.

- Se si utilizzano contemporaneamente più stoviglie di cottura, posizionarle possibilmente a una certa distanza le une dalle altre. In questo modo l'induzione può rilevare le stoviglie di cottura in modo univoco.
- Spostare le stoviglie di cottura separatamente, non contemporaneamente.

Spostandone una, si accende la rispettiva scala numerica. Il livello di potenza impostato viene “trasferito” insieme ad essa.

**Suggerimento:** Si consiglia dapprima di accendere il piano cottura e poi di appoggiarvi le stoviglie di cottura. Le stoviglie di cottura vengono quindi rilevate rapidamente dall'induzione.

## Livelli di potenza del piano cottura

### Impostare il livello di potenza

Se entro 10 secondi non si imposta nessun livello di potenza, la scala numerica si spegne.

- Sistemare le stoviglie di cottura nella posizione desiderata.

La rispettiva scala numerica si accende.

- Toccare il tasto sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

### Impostare il livello di potenza – Livelli intermedi

I livelli intermedi sono attivati (v. il cap. "Modificare le impostazioni").

- Sfioccare la scala numerica tra i tasti sensore.

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

Esempio:

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

### Modificare il livello di potenza

- Toccare il tasto sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

## Booster

### Attivazione del Booster

Se si attiva il Booster, l'impostazione della zona di cottura accoppiata può cambiare, v. cap. “Presentazione del prodotto”, par. “Power Management”.

È possibile utilizzare il Booster per max. tre stoviglie di cottura contemporanea: una volta sul lato destro del piano cottura, una volta centralmente e una volta sul lato sinistro del piano.

### **TwinBooster livello 1**

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

La spia  per il livello TwinBooster 1 si accende.

### **TwinBooster livello 2**

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

La spia  per il livello TwinBooster 2 si accende.

### **Disattivare il Booster**

- Toccare ripetutamente il tasto sensore **B** finché le spie si spengono.

oppure

- Impostare un altro livello di potenza.

Se si disattiva il Booster o al termine del tempo di azione della modalità Booster e

- non era impostato un livello di potenza prima dell'attivazione del Booster, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9;
- era impostato un livello di potenza prima dell'attivazione del Booster, viene ripristinato il livello di potenza precedentemente selezionato.

### **Attivare/disattivare Stop&Go**

I livelli di potenza e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano cottura. Timer, tempi di spegnimento, tempi Booster e tempi per inizio cottura continuano a scorrere.

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

- Toccare il tasto sensore **II/▶**.

### **Dispositivo automatico di inizio cottura**

Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato:

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

<sup>1</sup> I livelli di potenza con il punto sono livelli intermedi (v. cap. "Aree di impostazione").

## Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

Durante l'inizio cottura (v. tabella) di:

- un livello di continuazione cottura selezionato lampeggia il livello di continuazione cottura impostato
- un livello intermedio lampeggiano i tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio

## Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura impostato

oppure

- Impostare un altro livello di potenza.

## Timer

### Impostare i tempi del timer

È possibile impostare il tempo partendo da 1 minuto (0:01) fino a 9 ore e 59 minuti (9:59).

I tempi fino a 59 minuti vengono immessi in minuti (0:59), i tempi da 60 minuti in ore e minuti.

I tempi vengono inseriti in caso di:

- timer con la scala numerica sinistra o anteriore sinistra (a seconda del modello)
- tempo di spegnimento con la scala numerica delle stoviglie di cottura che devono essere spente in automatico

- Impostare i tempi nella sequenza ore, minuti in decine, minuti in unità.

Esempio:

59 minuti = 0:59 ore,  
immissione: 5-9  
80 minuti = 1:20 ore,  
immissione: 1-2-0


Dopo l'immissione della prima cifra, il display del timer rimane acceso; dopo l'immissione della seconda cifra, la prima cifra salta a sinistra; dopo l'immissione della terza cifra, la prima e la seconda cifra saltano verso sinistra.

### Impostare il timer

- Toccare il tasto sensore .

Il display del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", par. "Impostare i tempi del timer").


Se si preme il tasto sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il timer.

### Modificare il timer



- Toccare il tasto sensore .

Il display del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", par. "Impostare i tempi del timer").

Se si preme il tasto sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il timer.

### Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il tasto sensore .
- Toccare  sulla scala numerica.

### Impostare il tempo di spegnimento

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spento il riscaldamento di una stoviglia di cottura. Indipendentemente da un tempo di spegnimento impostato (v. capitolo "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").


Se si desidera posizionare nuovamente le stoviglie di cottura e modificare il livello di potenza, l'orario di spegnimento viene cancellato. Occorre reimpostare l'ora di spegnimento.

Nelle stoviglie di cottura desiderate è impostato un livello di potenza.

- Toccare il tasto sensore .


Il display del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. capitolo "Timer", par. "Impostare i tempi del timer").

Se si preme il tasto sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.


Termina il tempo di spegnimento delle stoviglie di cottura e lampeggia la spia spegnimento automatico assegnazione stoviglie.

### Modificare l'ora di spegnimento

- Toccare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa alle stoviglie di cottura desiderate.

Il display del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. capitolo "Timer", par. "Impostare i tempi del timer").

Se si preme il tasto sensore  oppure si attendono 10 secondi, si avvia il tempo di spegnimento.

Termina il tempo di spegnimento delle stoviglie di cottura e lampeggia la spia spegnimento automatico assegnazione stoviglie.

# Uso

## Cancellare l'ora di spegnimento

- Toccare il tasto sensore ⌚ finché lampeggia la spia relativa alle stoviglie di cottura desiderate.

Il display del timer lampeggia.

- Toccare il tasto sensore 0 sulla scala numerica.

## Impostare più tempi di spegnimento

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per altre stoviglie di cottura, procedere come descritto al capitolo “Uso”, par. “Impostare tempi di spegnimento”.

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

## Visualizzare i tempi di spegnimento

- Per visualizzare sullo sfondo le durate residue che scorrono, toccare il tasto sensore ⌚ finché lampeggia la spia delle stoviglie di cottura desiderate.

La durata residua **arrotondata** viene visualizzata per le stoviglie di cottura desiderate.

## Usare contemporaneamente le funzioni timer

Se si utilizzano entrambe le funzioni contemporaneamente, compare sempre la durata più breve. Lampeggia il tasto sensore ⌚ (timer) oppure la spia delle stoviglie di cottura con il tempo di spegnimento più breve.

- Se si vogliono visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, toccare il tasto sensore ⌚ o ⌚.
- Se per diverse stoviglie di cottura è programmato un tempo di spegnimento, toccare il tasto sensore ⌚ finché la spia per le stoviglie di cottura desiderate lampeggia.

## Blocco accensione

### Attivazione del blocco accensione

Tutti i tasti sensore vengono bloccati. Un timer impostato continua a scorrere.

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

Sul display del timer i secondi scorrono a ritroso. Al termine sul display del timer viene visualizzato *LDC*. Il blocco accensione è attivato.

Se il blocco accensione è attivo e si tocca un tasto sensore non consentito, sul display del timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva un segnale acustico.

È possibile regolare le impostazioni in modo che il blocco accensione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

### Disattivare il blocco accensione

- Toccare il tasto sensore ① per 6 secondi.

Sul display del timer compare brevemente *LDC*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco accensione è disattivato.





## Blocco comandi

### Attivare il blocco comandi

Se il blocco è attivato:



- è possibile spegnere solo i riscaldamenti e il piano cottura;
- è possibile modificare un timer impostato;

- toccare e mantenere premuti contemporaneamente i tasti sensore  e  per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer compare *LOC*. Il blocco è attivato.

Quando il blocco accensione è attivo, toccando un tasto sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LOC* e si attiva un segnale acustico.

### Disattivare il blocco comandi

- Toccare e mantenere premuti contemporaneamente i tasti sensore  e  per 6 secondi.

Sul display timer compare brevemente *LOC*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco è disattivato.

### Attivare la funzione Recall

- Riaccendere il piano cottura.

I livelli di potenza impostati precedentemente lampeggiano.


- Toccare subito uno dei livelli di potenza lampeggianti.

Si ripristinano tutte le impostazioni.

## Tenere in caldo

### Attivare/disattivare “Tenere in caldo”

Con la funzione Tenere in caldo è possibile riscaldare gli alimenti raffreddatisi.

- Toccare il tasto sensore  sulla scala numerica corrispondente.

### Temperature Tenere in caldo per diverse applicazioni

Di serie è impostata una temperatura Tenere in caldo di 75 °C. Si può modificare la temperatura Tenere in caldo (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

Utilizzo	Temperatura °C
fondere il cioccolato	50–55
Tenere in caldo pietanze liquide e solide	65–75
Tenere in caldo p.es. zuppe	80–90

### Consigli per Tenere in caldo

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie di cottura in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie di cottura con un coperchio.
- Mescolare di tanto in tanto alimenti solidi o densi (purè di patate, stufato).
- 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.


## Protezione per la pulizia

### Attivare la protezione per la pulizia

- Toccare il tasto sensore .

Il tempo scorre a ritroso sul display del timer.

### Disattivare la protezione per la pulizia

- Premere il tasto sensore  finché il display del timer si spegne.

## Dati piano cottura

### Visualizzare identificativo del modello/numero di serie

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 4 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer compaiono cifre in sequenza, separate da un trattino.

Esempio: *12 34* (identificativo del modello KM 1234) – *1 23 45 67 89* (numero di serie)

### Visualizzare la versione del software

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Sfioccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 3 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display timer compaiono tre cifre:

Esempio: *123* = versione software 1.23.

## Attivare/disattivare la modalità fiera

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 2 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer per alcuni secondi lampeggia:

- *dE* alternato a *On* (modalità fiera attivata)  
oppure
- *dE* alternato a *OFF* (modalità fiera disattivata)

## Attivare/disattivare la modalità demo

- Accendere il piano cottura.
- Disporre sul piano cottura stoviglie di cottura adatte all'induzione.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensore 0 e 8 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display del timer per alcuni secondi lampeggia:

- *dE* alternato a *On* (modalità demo attivata)  
oppure
- *dE* alternato a *OFF* (modalità demo disattivata)

## Aree di regolazione dei livelli di potenza

Il piano cottura di serie è programmato con 9 livelli di potenza senza livelli intermedi. Se si desidera una regolazione più precisa dei livelli di potenza, è possibile attivare i livelli intermedi tramite le impostazioni (v. cap. "Modificare le impostazioni").

	Area di regolazione	
	di serie 9 livelli senza livelli intermedi	più precise 9 livelli con livelli intermedi
Fondere burro Sciogliere cioccolato Preparare gelatina	1–2	1–2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso, semolino Scongellare verdure congelate in blocco	2–4	2–3.
Scaldare pietanze liquide o semisolidi Stufare frutta Proseguire la cottura di patate (stoviglie di cottura con coperchio)	4–6	3.–5.
Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Arrostire a fuoco lento polpette Stufare verdura e pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Scongellare e riscaldare surgelati Sbattere salse e creme, p.es. salsa olandese o crema al vino	5–7	4.–7.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, cotolette, salicce, uova all'occhio di bue, crêpes	6–8	6–7.
Cuocere polpette di patate, crêpes, ecc.	7–8	7–8.
Friggere p.es. patatine fritte	9	8.–9
Far bollire grandi quantità di acqua Inizio cottura Iniziare ad arrostiti grandi quantità di carne	9–Booster	8–Booster

Si tratta di valori indicativi. La potenza della bobina di induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie di cottura e della posizione delle stoviglie di cottura sul piano. È quindi possibile che a seconda del tipo di stoviglie di cottura i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più appropriata per le proprie stoviglie di cottura può essere stabilita tramite l'uso pratico. Se si hanno stoviglie di cottura nuove le cui caratteristiche sono ancora sconosciute, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

## Indicazioni per organismi di controllo

### Pietanze test secondo EN 60350-2

Di serie sono impostati 9 livelli di potenza.

Per la verifica secondo la norma impostare i livelli di potenza ampliati (v. capitolo "Programmazione").

### Funzionamento dei piani cottura a induzione

Sotto la vetroceramica si trovano delle bobine di induzione. Queste bobine generano un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo delle stoviglie e lo riscaldano. La vetroceramica si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

La posizione, le dimensioni e la forma delle stoviglie di cottura vengono rilevate in automatico dall'induzione.

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile (v. cap. "Informazioni utili", par. "Stoviglie di cottura").

### Rumori

Le stoviglie di cottura possono causare dei rumori a seconda del materiale e della struttura del fondo:

Brusio quando il livello di potenza è alto. Si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.

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

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

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

### Stoviglie di cottura

#### Stoviglie di cottura adatte

- Acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- Acciaio smaltato
- Ghisa

Le caratteristiche del fondo delle stoviglie possono influenzare i risultati di cottura (p.es. la doratura di frittate può risultare non uniforme). Il fondo delle stoviglie deve distribuire sempre uniformemente il calore. Sono idonee stoviglie di cottura con un fondo in materiale multistrato (fondo a strati o a capsula).

Il materiale del fondo delle stoviglie di cottura e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influenzano la potenza delle bobine di induzione. Questo può avere effetto sulla cottura.

#### Dimensioni delle stoviglie

In caso di stoviglie **rotonde** utilizzare preferibilmente dimensioni con un diametro del fondo compreso fra 145 mm e massimo 350 mm. Le stoviglie con un diametro del fondo di 100 mm–145 mm non vengono rilevate su tutte le posizioni.

Le stoviglie **ovali/rettangolari** devono avere una dimensione massima di 380 mm x 300 mm.

#### Stoviglie non adatte

- Acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile
- Alluminio o rame
- Vetro, ceramica, terracotta

### Indicazione stoviglie non idonee

Se si posizionano sul piano cottura acceso delle stoviglie di cottura e la rispettiva scala numerica non compare,

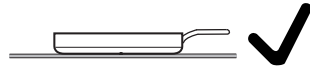
- il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo oppure
- le stoviglie di cottura non sono adatte.

### Verificare le stoviglie di cottura

Qualora non si fosse 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.

### Consigli per le stoviglie di cottura

- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questo tipo di graffi sono normali tracce d'uso e quindi non rappresentano causa di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle, tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o quello della zona superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



- Possibilmente utilizzare padelle con il bordo diritto. In caso di padelle con bordo inclinato, l'induzione agisce anche nell'area del bordo della padella. Il bordo della padella potrebbe decolorarsi o perdere parte del rivestimento.

# Modifica delle impostazioni

---

## Accedere alle impostazioni

Il tasto sensore II/► si trova a ca. 1 cm (larghezza dito indice) a sinistra accanto al tasto sensore ①.

Il piano cottura è spento.

- Toccare i tasti sensore ① e II/► finché appaiono il tasto sensore ⌚ e PC nel display del timer.

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

## Impostare i parametri

Per i numeri di parametro a due cifre, occorre dapprima impostare la cifra decimale.

- Mentre viene visualizzato il parametro (p.es. P:01) toccare il tasto sensore ⌚ finché il numero di parametro desiderato appare sul display oppure toccare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

## Impostare il codice

- Mentre è visualizzato il codice (ad es. C:01) sfiorare il tasto sensore ⌚+ finché il codice desiderato appare sul display oppure sfiorare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

## Salvare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (p.es. P:01) toccare il tasto sensore ① finché le spie si sono spente.

## Non memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il codice (p.es. C:01) toccare il tasto sensore ① finché le spie si sono spente.

## Modifica delle impostazioni

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
<b>P:01</b>	Modalità demo/esposizione	<b>C:00</b>	Modalità demo non attiva
		C:01	Modalità demo on <sup>3</sup>
		C:02	Modalità d'esposizione on <sup>3</sup>
<b>P:02</b>	Power Management <sup>4</sup>	<b>C:00</b>	off
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
<b>P:03</b>	Impostazione di serie	<b>C:00</b>	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C:01	Ripristinare le impostazioni di serie
<b>P:04</b>	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	<b>C:00</b>	Nove livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
		C:01	Nove livelli di potenza con livelli intermedi + Booster <sup>5</sup>
<b>P:06</b>	Segnale di conferma quando si tocca un tasto sensore	C:00	off <sup>6</sup>
		C:01	basso
		C:02	medio
		<b>C:03</b>	alto
<b>P:07</b>	Segnale acustico del timer	C:00	off
		C:01	basso
		C:02	medio
		<b>C:03</b>	alto
<b>P:08</b>	Blocco accensione	C:00	<b>Solo attivazione manuale del blocco accensione</b>
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
<b>P:09</b>	Durata massima di funzionamento	<b>C:00</b>	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2

# Modifica delle impostazioni

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
<b>P:10</b>	Connessione WLAN	<b>C:00</b>	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	WLAN viene resettata su default (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta del piano cottura e della cappa aspirante senza app Miele (Con@ctivity 3.0)
<b>P:12</b>	Velocità di reazione dei tasti sensore	C:00	lenta
		<b>C:01</b>	normale
		C:02	rapida
<b>P:14</b>	Conferma del livello di potenza quando si modifica la posizione della pentola	C:00	Conferma necessaria
		<b>C:01</b>	Conferma non necessaria

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
<b>P:25</b>	Temperatura Tenere in caldo	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		<b>C:05</b>	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

<sup>1</sup> I programmi non riportati non sono associati.

<sup>2</sup> Il codice impostato di serie è in grassetto.


<sup>3</sup> Dopo aver acceso il piano cottura, per alcuni secondi compare **dE** sul display del timer

<sup>4</sup> La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da soddisfare le esigenze del fornitore locale di energia elettrica.



- <sup>5</sup> Nel testo e nelle tabelle i livelli intermedi sono indicati con un punto dopo la cifra per una migliore comprensione.
- <sup>6</sup> L'acustica tasti del tasto sensore On/Off non si spegne.

### Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine del procedimento di cottura, tutte le parti del piano cottura possono essere molto calde.

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

Tutte le superfici possono decolorarsi oppure modificarsi, se si utilizzano prodotti non adatti oppure se residui di prodotti non adatti vengono riscaldati sul piano cottura. Le superfici si graffiano facilmente.

Far raffreddare le superfici, prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

### Intervallo di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:  
pulire l'intero piano cottura e la base delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:  
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:  
per evitare che i residui di detergente vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", par. "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto detergente per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

### Pulire le superfici in vetroceramica

#### Eliminare lo sporco leggero

- Pulire l'intera superficie in vetroceramica con un panno morbido umido e del detersivo per piatti diluito. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

#### Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", par. "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto detergente per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

### **Terminare la pulizia**

- Eliminare tutti i residui di detergente con un panno umido.
- Asciugare la superficie in vetroceramica dopo ogni pulizia.

### **Detergenti non idonei**

Per evitare di danneggiare le superfici durante il lavaggio non usare:

- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detergenti abrasivi, p.es. polveri o latte detergente abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detergenti contenenti solventi
- detergenti per lavastoviglie
- spray per grill e forno
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco
- spugne


## Risoluzione dei problemi

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito [www.miele.it/support/customer-assistance](http://www.miele.it/support/customer-assistance) per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.



### Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
<b>Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>30</i> e viene emesso un segnale acustico.</b>	<p>Il piano cottura non è allacciato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica.</li><li>■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere allacciato secondo lo schema di allacciamento.</li></ul>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura o aver premuto un tasto sensore, per alcuni secondi sul display del timer appare <i>LOC</i>.</b>	<p>Il blocco accensione è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare il blocco accensione (v. cap. "Uso", par. "Disattivare il blocco accensione").</li></ul>
	<p>Il blocco è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare il blocco (v. cap. "Uso", par. "Disattivare il blocco").</li></ul>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura, sul display del timer appare brevemente <i>dE</i>. Il piano cottura non riscalda.</b>	<p>Il piano cottura è in modalità fiera.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toccare il tasto sensore <i>0</i> su una scala numerica a piacere.</li><li>■ Toccare poi contemporaneamente i tasti sensore <i>0</i> e <i>2</i> finché sul display del timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i>.</li></ul>
<b>Il piano cottura si è spento in automatico. Al momento della riaccensione, tramite il tasto sensore On/Off  viene visualizzata una <i>E</i>.</b>	<p>Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eliminare lo sporco e/o gli oggetti (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").</li></ul>


## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<b>Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 044.</b>	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Verificare la funzione del piano cottura.</li> <li>■ Se la segnalazione di guasto riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</li> </ul>
<b>Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 047, 048 o 049.</b>	<p>La ventola è bloccata o difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto.</li> <li>■ Rimuovere l'oggetto.</li> <li>■ Se la segnalazione di guasto riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</li> </ul>
<b>Sul display timer lampeggia la cifra E, p.es. E-O alternata a 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 o 127.</b>	<p>La ventola è bloccata o difettosa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto.</li> <li>■ Rimuovere l'oggetto.</li> <li>■ Se la segnalazione di guasto riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</li> </ul>
<b>Sul display timer viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b>	<p>Si è verificato un guasto nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.</li> </ul>

## Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
<b>Si posiziona una stoviglia di cottura ma non compare la rispettiva scala numerica.</b>	<p>Le stoviglie di cottura non vengono rilevate su questa posizione perché troppo piccole.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riposizionare la stoviglia di cottura. Se ancora non viene rilevata, utilizzare un altro tipo di stoviglia.</li> </ul>
	<p>Le stoviglie di cottura non sono adatte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare stoviglie di cottura adatte (v. cap. "Informazioni utili", par. "Stoviglie di cottura").</li> </ul>

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<b>La spia  si accende.</b>	<p>Il dispositivo di posizionamento è attivo. Le stoviglie di cottura non sono a una distanza sufficiente le une dalle altre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riposizionare le stoviglie di cottura. Spostare le stoviglie di cottura separatamente, non contemporaneamente.</li> </ul>
<b>Si riposiziona la pentola e il livello di potenza impostato inizia a lampeggiare.</b>	<p>Le stoviglie non vengono rilevate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare il livello di potenza che lampeggia.</li> <li>■ Se il livello di potenza continua a lampeggiare, riposizionare la pentola.</li> </ul>
<b>Si riposiziona la pentola e il livello di potenza impostato si spegne e 0 si accende.</b>	<p>Le stoviglie non vengono rilevate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reimpostare il livello di potenza.</li> </ul>
<b>Un'area o tutto il piano cottura si spengono in automatico.</b>	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riaccendere il piano cottura o l'area (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Spegnimento di sicurezza").</li> </ul>
	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Verificare il funzionamento del piano cottura.</li> <li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>
<b>Un'area non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.</b>	<p>Si è attivata la protezione antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ V. capitolo "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento".</li> </ul>
<b>Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.</b>	<p>È scattata la protezione antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", par. "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Verificare il funzionamento del piano cottura.</li> <li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>

## Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
<b>Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.</b>	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Le stoviglie conducono male il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
<b>Per procedimenti di cottura e arrostitura confrontabili vi sono leggere differenze nella durata della cottura e nella doratura</b>	Non si tratta di un guasto. Il materiale del fondo delle stoviglie di cottura e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influenzano la potenza delle bobine a induzione. Questo può avere effetto sulla cottura.

## Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
<b>Il piano cottura non si accende.</b>	Il piano cottura non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare il piano cottura per ca. 1 minuto dalla rete elettrica – disinserendo l'interruttore del rispettivo fusibile o svitando completamente il fusibile o – disinserendo l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore del fusibile o dell'interruttore automatico differenziale il piano cottura non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o dell'assistenza tecnica Miele.

## Risoluzione dei problemi

---

Problema	Causa e rimedio
<b>Quando si mette in funzione il piano cottura nuovo si forma un po' di odore e vapore.</b>	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine di induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali vapori non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.
<b>Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.</b>	La ventola funziona finché il piano cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.



Su [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il rivenditore Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare l'assistenza tecnica online al link [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Questi dati si trovano sulla targhetta dati oppure al capitolo "Uso", par. "Visualizzare i dati del piano cottura".

### Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che il modello corrisponda ai dati riportati sul retro di questo documento.

### Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

## Dati tecnici

### Dati tecnici

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	≤ 100 mW
Potenza assorbita nel modo spento	≤ 0,5 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	≤ 2 W
Durata fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.
Durata fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	10 Min.

### Schede prodotti

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

#### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 7678
Numero di zone e/o aree di cottura	
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 744x381,5 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	189,6 Wh/kg

#### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7697
Numero di zone e/o aree di cottura	
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 865x381,5 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	190,7 Wh/kg

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7878
Numero di zone e/o aree di cottura	
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 744x381,5 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	189,6 Wh/kg

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7897
Numero di zone e/o aree di cottura	
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 865x381,5 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	190,7 Wh/kg

### Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo piano cottura in vetroceramica è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, [www.miele.it](http://www.miele.it)
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione





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.



**Servizio Clienti**

**0471 670505**

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.



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**

**[contact@miele-support.it](mailto:contact@miele-support.it)**

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

KM 7678 FR, KM 7678 FL, KM 7697 FR, KM 7697 FL,  
KM 7878 FL, KM 7897 FL