

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani di cottura a induzione



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento – installazione – messa in funzione. Si evitano così danni a sé stessi e altre persone.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5
Tutela dell'ambiente	14
Panoramica	15
Piano di cottura.....	15
Dati aree di cottura.....	16
Accessori in dotazione.....	17
Dispositivi di comando	18
Display touch	18
Simboli	20
Prima messa in funzione	21
Pulire il piano di cottura per la prima volta	21
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta	21
Miele@home	22
Con@ctivity	25
Funzionamento	27
Rumori.....	28
Power Management.....	29
Recipienti di cottura	30
Per risparmiare energia elettrica	32
Aree di regolazione	33
Uso	34
Norme operative.....	34
Selezionare la voce menù.....	35
Visualizzare il menù a tendina	35
Sfogliare	35
Uscire dal menù	35
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	35
Riconoscimento pentola.....	35
Posizionare il recipiente di cottura.....	36
Accendere il piano di cottura.....	38
Impostare il livello di potenza	38
Spegnere la zona di cottura/il piano di cottura	38
Indicazione del calore residuo	39
TempControl 	40
Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata.....	43
Area di cottura PowerFlex Plus	43
Assistant 	46

Timer	49
Timer	49
Spegnimento automatico	50
Funzioni supplementari	51
Stop & Go	51
Recall	51
Protezione per la pulizia	52
Modalità esposizione	52
Visualizzare i dati del piano di cottura	52
Dispositivi di sicurezza	53
Blocco accensione	53
Disinserzione di sicurezza	54
Dispositivo antisurriscaldamento	54
Impostazioni 	55
Dati per gli istituti di controllo	57
Manutenzione e pulizia	58
Pulire le superfici in vetroceramica	59
Cosa fare se	60
Segnalazioni sulle spie/sul display	60
Comportamento inaspettato	61
Risultato non soddisfacente	62
Problemi generali o anomalie tecniche	63
Accessori su richiesta	64
Servizio clienti	65
Contatti in caso di guasti	65
Garanzia	65
Installazione	66
Avvertenze per l'installazione	66
Distanze di sicurezza	67
Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata	71
Dimensioni incasso – rialzato	72
Dimensioni incasso – KM 7999 FR	72
Dimensioni incasso – KM 7999 FL	73
Incasso rialzato	74
Indicazioni per l'incasso – a filo	75
Dimensioni incasso – a filo	76
Dimensioni incasso – KM 7999 FL	76
Incasso a filo	77
Allacciamento elettrico	78

Indice

Schede tecniche dei prodotti	80
Dichiarazione di conformità.....	81

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Questo piano di cottura è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e cose.

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a un altro eventuale utente.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che 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. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura 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.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo 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.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura. Evitare che i bambini giochino con il piano di cottura.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dal piano di cottura finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sul piano cottura.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano di cottura.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura 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 autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al piano di cottura.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo "Installazione", voce "Collegamento 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", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o scropolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.
- ▶ Se la zona di cottura è accesa, viene accesa inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano di cottura si riscaldino. Altri materiali possono fondersi o incendiarsi. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio. Spegnere il piano di cottura dopo l'uso.
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Oggetti molto caldi sul display touch possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sul display touch.
- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Alimenti a contenuto acido quali aceto, marmellata o succo di limone possono decolorare la vetroceramica. Rimuovere immediatamente gli alimenti a contenuto acido.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve 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. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare mai il Booster per riscaldare grassi e oli. Grassi e oli devono riscaldati max. per 1 minuto utilizzando la funzione Manuale 1–9.
- ▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco! Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.
- ▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici. Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.
- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano di cottura, possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano di cottura sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione della piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori per induzione.

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela 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. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

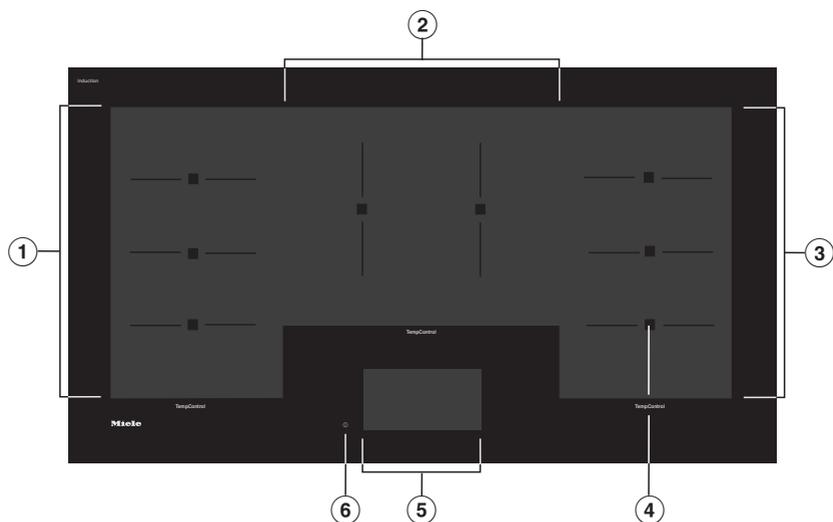
Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Piano di cottura



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Sensori per TempControl
- ⑤ Display touch
- ⑥ Sensore piano cottura On/Off

Panoramica

Dati aree di cottura

Area di cottura	Misure in mm ¹	Potenza max. in Watt con 230 V ²	
①	382 x 226	normale Booster	2'800 3'600
②	286 x 365	normale Booster	2'800 3'600
③	382 x 226	normale Booster	2'800 3'600
		Totale	10'800

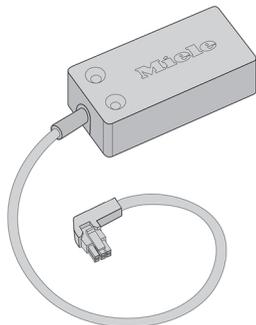
¹ L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo del recipiente di cottura utilizzabile.

² Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

Penna WLAN XKS 3170 W



Dispositivi di comando

Display touch

 Danni causati da oggetti appuntiti o affilati oppure da recipienti di cottura molto caldi.

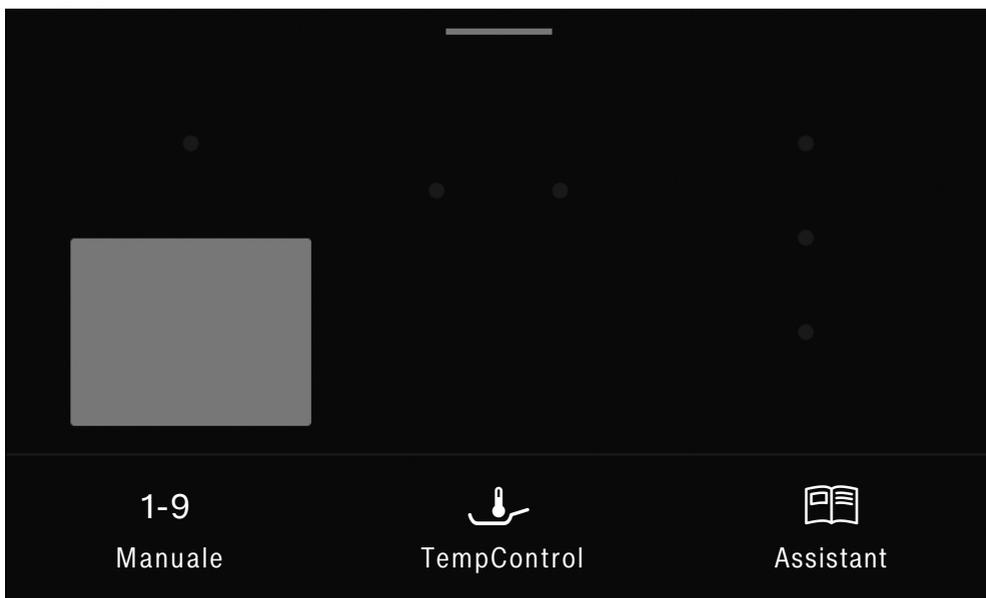
Il display touch può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati, come ad es. una matita. Recipienti di cottura molto caldi sul display touch possono danneggiare l'elettronica sottostante.

Sfiorare il display touch solo con le dita.

Non appoggiare alcun oggetto sul display touch.

Non appoggiare recipienti di cottura molto caldi sul display touch.

Il display touch è suddiviso in tre aree.



In alto

Sul bordo superiore del display touch è presente una linea arancione che permette di visualizzare il menù a tendina. Nel menù a tendina è possibile effettuare impostazioni durante un processo di cottura.

Sulla sinistra dell'intestazione compare il percorso del menù. Le singole voci menù sono separate da una linea verticale.

Sfiorando un nome del menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù.

Al centro

Al centro sono presenti le aree di cottura. Le aree di cottura attive sono in grigio e indicano la durata del processo di cottura che si è avviato. A seconda del tipo di cottura, vengono visualizzati anche la temperatura impostata o il livello di potenza. La zona cottura selezionata è di colore arancione.

Riga inferiore

Nella riga inferiore sono presenti i simboli del menù principale, che permettono di selezionare il tipo di cottura.

Dispositivi di comando

Simboli

Menù principale

Simbolo	Significato
1-9 Manuale	Cottura manuale – Selezione di un livello di potenza
 TempControl	Arrostitura supportata da sensori – Selezione di una temperatura
 Assistant	Funzione di assistenza per la preparazione di alcuni alimenti selezionati e delle ricette

Menù a tendina

Simbolo	Significato
	Protezione per la pulizia
i	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo.
II/▶	Stop&Go
	Timer
	Blocco accensione
	Impostazioni

Altri simboli

In base alla funzione selezionata, vengono visualizzati altri simboli.

Simbolo	Significato
	Spegnimento automatico
	Si torna al livello precedente o al menù principale.

Pulire il piano di cottura per la prima volta

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Non rimuovere gli adesivi con le istruzioni di sicurezza e di incasso, nonché la targhetta di matricola.

Renderebbe difficili gli interventi di assistenza tecnica e i lavori di riparazione.

- Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta

Selezionare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con “OK”.

Cuocere per la prima volta

I componenti in metallo sono trattati con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Durante le prime ore di funzionamento, anche dalle bobine ad induzione calde si sviluppa odore. Successivamente, con l'uso, l'odore si attenua e scompare del tutto.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che l'apparecchio è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Prima messa in funzione

Miele@home

Presupposto:

- Rete WLAN domestica
- La penna WLAN fornita deve essere installata.

Se la penna WLAN fornita è installata, il piano di cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica.

Se anche la cappa aspirante Miele è collegata alla rete WLAN di casa, è possibile utilizzare i comandi automatici della cappa aspirante tramite la funzione Con@ctivity. Ulteriori informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.

Accertarsi che sul luogo di collocazione del piano cottura il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Vi sono diverse possibilità di collegare il piano cottura alla rete WLAN.

Nel modo stand-by in rete il piano cottura necessita di max. 2 W.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet www.miele.com.

App Miele

È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



Dopo aver installato l'app Miele su un dispositivo mobile è possibile effettuare le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura;
- accedere agli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura;
- impostare una rete Miele@home con altri elettrodomestici Miele dotati di funzionalità WLAN.

Impostare Miele@home

Connessione tramite app

È possibile creare la connessione di rete con l'app Miele@mobile.

- Installare l'app Miele@mobile sul proprio terminale mobile.

Per la registrazione occorre:

1. La password della rete WLAN.
2. La password del piano di cottura.

La password del piano di cottura è composta dalle ultime nove cifre del numero di fabbricazione, che si trovano nelle Impostazioni  in Versione software (v. capitolo “Funzioni supplementari”, voce “Visualizzare i dati del piano di cottura”).

- Accendere il piano di cottura.
- Dispositivo mobile: avviare l'app Miele@mobile.
- Piano di cottura: richiamare le Impostazioni .
- Piano di cottura: sfiorare Miele@home | attivare | connettersi tramite app.
- Dispositivo mobile: seguire le istruzioni utente nell'app.

Il display touch mostra il messaggio Connessione riuscita.

Effettuare la connessione tramite WPS

Requisito: avere a disposizione un router predisposto per WPS (WiFi Protected Setup).

- Accendere il piano di cottura.
- Piano di cottura: sfiorare Miele@home | attivare | connettersi tramite WPS.
- Router WLAN: attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Piano di cottura: il display touch mostra il messaggio Connessione riuscita.

Consiglio: Se il router WLAN in dotazione non è provvisto di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite l'app Miele@mobile.

- Dispositivo mobile: seguire le istruzioni utente nell'app.

Prima messa in funzione

Interrompere il procedimento

- Sfioccare disattivare.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione della penna radio o del router non è necessario il reset.

- Accendere il piano di cottura.
- Richiamare le impostazioni  (v. capitolo “Impostazioni ”).
- Sfioccare Miele@home | ripristinare.

Il display touch mostra il messaggio Impostazioni di rete resettate.

Resettare le impostazioni quando si smaltisce o si vende il piano cottura, oppure se si mette in funzione un piano cottura usato. Solo così è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al piano cottura.

Con@ctivity

La Con@ctivity costituisce la comunicazione diretta tra un piano di cottura Miele e una cappa aspirante Miele. Con@ctivity consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico a seconda dello stato di funzionamento del piano di cottura.

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

Nel modo stand-by in rete il piano cottura necessita di max. 2 W.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Impostare Con@ctivity

È possibile configurare la funzione Con@ctivity tramite la rete WLAN domestica oppure una connessione WLAN diretta tra piano di cottura e cappa aspirante.

Con@ctivity tramite la rete WLAN di casa (Con@ctivity 3.0)

Presupposto:

- Rete WLAN domestica
- La penna WLAN fornita deve essere installata
- Cappa aspirante Miele predisposta per WLAN

- Collegare il piano di cottura e la cappa aspirante alla rete WLAN domestica (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Miele@home").

La funzione Con@ctivity si attiva in automatico.

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

Prima messa in funzione

Con@ctivity tramite una connessione WLAN diretta (Con@ctivity 3.0)

Presupposto:

- La penna WLAN fornita deve essere installata
- Cappa aspirante Miele predisposta per WLAN

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

- Accendere il piano di cottura.
- Visualizzare le impostazioni  (v. capitolo "Impostazioni ").
- Sfioccare Miele@home | attivare | Con@ctivity.

Il display touch mostra la segnalazione Connessione riuscita.

A connessione avvenuta, sulla cappa aspirante si accendono in modo fisso le spie **2** e **3**.

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare .

La funzione Con@ctivity è attiva.

Mentre è attiva la connessione WLAN diretta, non è possibile collegare il piano di cottura e la cappa aspirante a una rete domestica. Se si desidera farlo successivamente, occorre prima interrompere la connessione WLAN diretta tra piano di cottura e cappa aspirante (v. capitolo "Ripristinare impostazioni" e capitolo "Disconnettere WLAN" delle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante).

Interrompere il procedimento

- Sfioccare disattivare.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione della penna radio o del router non è necessario il reset.

- Accendere il piano di cottura.
- Richiamare le impostazioni  (v. capitolo "Impostazioni ").
- Sfioccare Miele@home | ripristinare.

Il display touch mostra il messaggio Impostazioni di rete resettate.

Resettare le impostazioni quando si smaltisce o si vende il piano cottura, oppure se si mette in funzione un piano cottura usato. Solo così è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al piano cottura.

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

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

L'induzione funziona solo appoggiandovi recipienti con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura").

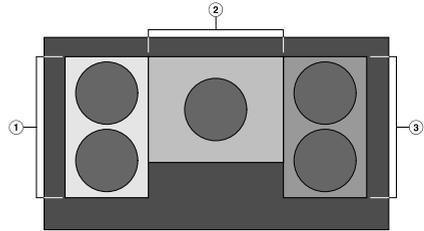
⚠ Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

Se la zona di cottura è accesa, viene accesa inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano di cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.

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

Aree di cottura



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl

Il piano di cottura ha tre aree di cottura. L'intera superficie di cottura può essere suddivisa in singole zone di cottura che comprendono le aree.

È possibile utilizzare massimo cinque recipienti di cottura contemporaneamente: due sull'area di cottura di sinistra, due su quella di destra e uno su quella centrale.

Se si utilizzano due recipienti di cottura sull'area di cottura di destra o di sinistra, sul display touch compare un'indicazione per ciascuno di essi.

Se necessario, i recipienti di cottura possono coprire contemporaneamente più aree di cottura.

Ulteriori informazioni sulle aree di cottura e sulle possibilità di combinazione, si trovano al capitolo "Uso", voce "Posizionare il recipiente di cottura".

Funzionamento

Rumori

Nel recipiente di cottura, in base al materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura, possono subentrare i seguenti rumori:

Ronzio quando il livello della potenza è alto. Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.

Battiti, se il fondo del recipiente di cottura è fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

Scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse.

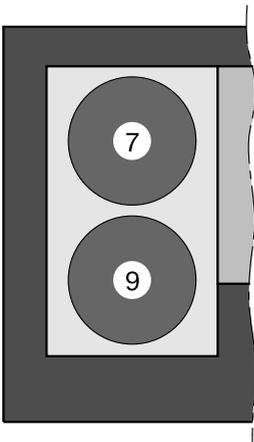
Rombo, quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende per proteggere l'elettronica se il piano di cottura viene utilizzato frequentemente. È possibile che il ventilatore di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

Power Management

Il piano di cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata.

Se sull'area di cottura di destra o di sinistra si utilizzano contemporaneamente due recipienti di cottura, la potenza viene regolata in modo tale da non superare la potenza complessiva.

Esempio:



Se per il recipiente di cottura posizionato sull'area anteriore sinistra è impostato il livello di potenza 9, la potenza massima disponibile per il recipiente di cottura posizionato dietro a sinistra è 7.

Di serie è impostata una potenza complessiva di 10'800 W. La potenza complessiva può essere ridotta a 7'200 W (v. capitolo "Impostazioni", voce "Elenco impostazioni").

Ridurre la potenza complessiva a 7'200 W ha le seguenti conseguenze:

- In caso di un recipiente di cottura molto grande non è possibile impostare un livello di potenza elevato.
- Se sull'area di cottura di destra o di sinistra si utilizzano contemporaneamente due recipienti di cottura, è possibile utilizzare solamente la funzione Manuale 1-9.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura adatti

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

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un frittate). Il fondo delle stoviglie deve distribuire uniformemente il calore. Sono idonee stoviglie di cottura con un fondo in materiale multistrato (fondo a sandwich o a capsula).

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

Recipienti di cottura non adatti

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

Controllare i recipienti di cottura

Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, applicare un magnete sul fondo. Se il magnete non si stacca, il recipiente di cottura è adatto.

Indicazione di recipienti di cottura assenti o non adatti

Sul display touch lampeggia - - - quando

- una zona di cottura viene accesa senza aver appoggiato alcun recipiente di cottura o se i recipienti utilizzati non sono adatti (recipienti di cottura con fondo non magnetico);
- il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo;
- si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa;
- il recipiente di cottura non è posizionato correttamente.

Se nell'arco di 1 minuto si colloca un recipiente di cottura adatto o si riposiziona il recipiente di cottura, - - - scompare ed è possibile procedere come di consueto.

Se non si utilizza alcun recipiente di cottura o si utilizzano recipienti di cottura non adatti, la zona cottura si spegne in automatico dopo 1 minuto.

Suggerimenti

- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare i recipienti di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando i recipienti di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e non rappresentano un motivo di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Tuttavia è importante il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



- Utilizzare preferibilmente padelle con un bordo dritto. Se le padelle sono dotate di bordo inclinato, l'induzione agisce anche nell'area del bordo della padella. Il bordo della padella potrebbe quindi cambiare colore oppure potrebbe staccarsi il rivestimento.

Per risparmiare energia elettrica

- Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si eviterà così l'inutile dispersione di calore.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Usare una pentola a pressione per ridurre la durata di cottura.

Are di regolazione

Il piano di cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata è possibile ottenere 17 livelli di potenza (v. capitolo “Impostazioni”).

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliata (17 livelli)
Fondere burro Sciogliere cioccolato Preparare gelatina	1–2	1–2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Mantenere al caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso, preparare pappa al latte Scongellare verdure congelate in blocco	2–4	2–3.
Scaldare pietanze liquide o semisolide Stufare la frutta Proseguire la cottura di patate (contenitore con coperchio)	4–6	3.–5.
Preparare frittate 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, ad es. zabaione o salsa olandese	5–7	4.–7.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scalloppine, salsicce, uova all’occhio di bue, frittate	6–8	6–7.
Cuocere crocchette di patate, crespelle ecc.	7–8	7–8.
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare la cottura Iniziare ad arrostitire grandi quantità di carne	9	8.–9

I valori sono indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della base dei recipienti di cottura. È quindi possibile che, a seconda del tipo di recipiente di cottura, i livelli di potenza possano leggermente variare. L’impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere stabilita tramite l’uso pratico. Se si utilizzano recipienti di cottura nuovi di cui non si conoscono ancora le caratteristiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Norme operative

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di un sensore elettronico On/Off ① che reagisce se si sfiora con il dito. Per motivi di sicurezza, per l'accensione è necessario toccare un po' più a lungo il sensore On/Off ①.

Con il piano di cottura spento è visibile solo il simbolo serigrafato per il sensore On/Off ①. Quando si accende il piano di cottura, il display touch si illumina.

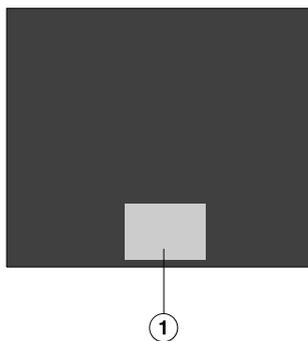
Il piano di cottura viene azionato mediante il display touch sfiorando la voce menù desiderata.

Ogni reazione del display touch viene confermata da un segnale acustico.

Sfiorando una delle opzioni possibili, i caratteri corrispondenti (parola e/o simbolo) si colorano di **arancione**.

I campi per confermare una fase comando sono retroilluminati di colore **verde** (ad es. OK).

⚠ Malfunzionamento dovuto a un display touch sporco e/o coperto. Il display touch non reagisce, alcune funzioni del piano di cottura si attivano autonomamente o addirittura viene visualizzato un messaggio di errore (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza"). Recipienti di cottura molto caldi sul display touch possono danneggiare l'elettronica sottostante. Mantenere pulito il display touch. Non appoggiare alcun oggetto sul display touch. Non appoggiare recipienti di cottura molto caldi sul display touch.



① Area del display touch

Selezionare la voce menù

- Sfiocare il campo o il valore desiderato sul display touch.

Visualizzare il menù a tendina

- Sfiocare la linea arancione in corrispondenza del bordo superiore del display touch.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Spostare il menù a tendina di nuovo verso l'alto o sfiorare il display touch all'esterno della finestra del menù per chiudere il menù a tendina.

Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra o verso destra.

- Sfiocare lo schermo. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

La barra nell'area inferiore indica la propria posizione nel menù attuale.

Uscire dal menù

- Sfiocare il simbolo ↵ o sfiorare il percorso di menù davanti all'ultimo simbolo I.

Tutte le immissioni sinora effettuate e non confermate con OK, non vengono salvate.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è evidenziata in arancione.

- Sfiocare l'impostazione desiderata.

L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù precedente.

Riconoscimento pentola

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola (v. capitolo "Impostazioni"). Quando il piano di cottura è acceso e si appoggia un recipiente di cottura, sul display touch compare automaticamente l'indicazione corrispondente.

Quando il riconoscimento pentola è disattivato, è necessario sfiorare l'area corrispondente alla posizione del recipiente di cottura sul display touch, in modo tale da attivarla.

Posizionare il recipiente di cottura

- Posizionare il recipiente di cottura come rappresentato dalle figure delle aree di cottura. In questo modo:
 - è garantita una distribuzione uniforme del calore;
 - un sensore TempControl rileva i recipienti di cottura adatti.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Se un sensore non funziona correttamente, è possibile che si verifichi un surriscaldamento.

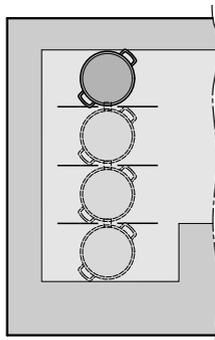
Posizionare il recipiente di cottura al centro sopra un sensore.

Dimensioni minime recipienti di cottura

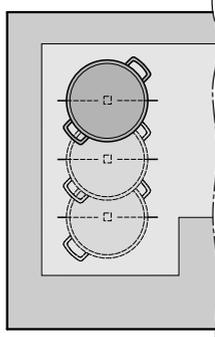
In base alla funzione e all'area di cottura, i recipienti di cottura devono avere il seguente diametro minimo:

Area di cottura	Manuale	TempControl
A sinistra/a destra	11 cm	13 cm
Al centro	11 cm	16 cm

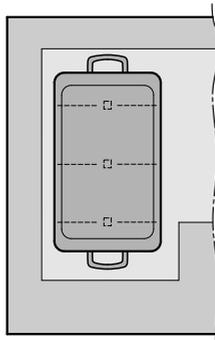
Area di cottura di sinistra e di destra



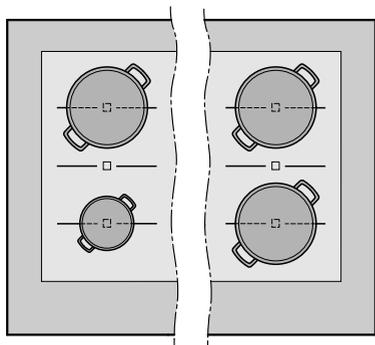
Recipienti di cottura con diametro del fondo inferiore a 13 cm.



Recipienti di cottura con diametro del fondo a partire da 13 cm.

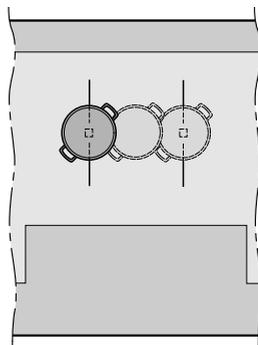


Recipienti di cottura di dimensioni maggiori

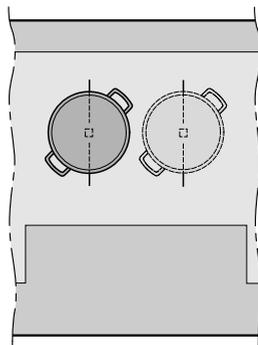


2 recipienti di cottura

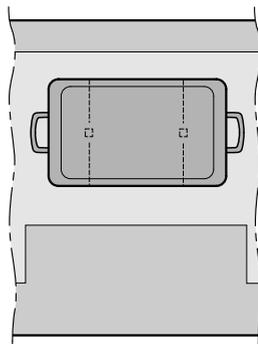
Area di cottura centrale



Recipienti di cottura con diametro del fondo inferiore a 16 cm.



Recipienti di cottura con diametro del fondo a partire da 16 cm.



Recipienti di cottura con diametro del fondo a partire da 25 cm.

Uso

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Accendere il piano di cottura

- Sfiurare il sensore ①.

Il display touch si attiva.

Se non si eseguono altre immissioni, dopo 1 minuto il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare il livello di potenza

- Sistemare il recipiente di cottura sulla posizione desiderata.
- Selezionare Manuale 1–9.
- Sfiurare il livello di potenza desiderato o far scorrere il dito sulle barre.

Sul display compaiono il livello di potenza impostato, l'area di regolazione e la durata.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Facendo scorrere il dito sull'indicazione della durata, viene reimpostata su 0.

Modificare il livello di potenza

Quando si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura e la spia desiderata non è arancione, occorre selezionare innanzitutto la spia.

- Sfiurare la spia del recipiente di cottura desiderato.
- Regolare il livello di potenza.

Spegnere la zona di cottura/il piano di cottura

Spegnere la zona di cottura

- Sfiurare la zona di cottura sul display touch e mantenere il contatto finché questa non si spegne.

oppure

- Sfiurare la zona di cottura sul display touch.
- Impostare il livello di potenza su 0.

oppure

- Sfiurare la zona di cottura sul display touch.
- Sfiurare il simbolo ↶.

Spegnere il piano di cottura

- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone di cottura, sfiorare il sensore ①.

Indicazione del calore residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo aver spento il piano di cottura si accende l'indicazione del calore residuo .

L'indicazione del calore residuo si spegne solo quando la zona di cottura può essere toccata senza pericolo di scottarsi.

 Pericolo di ustionarsi con la lastra in vetroceramica molto calda.

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

Non toccare la lastra in vetroceramica finché sono accese le indicazioni del calore residuo.

Uso

TempControl

TempControl controlla e regola la temperatura durante i procedimenti di arrostitura:

- Il grasso di cottura non si surriscalda.
- I livelli di potenza non devono essere adattati manualmente.
- Non occorre girare spesso la pietanza.

Posizionare il recipiente di cottura al centro al di sopra del sensore.

TempControl non è adatto per friggere e cuocere.
Utilizzare questa funzione solo per arrostitire.

Consigli per l'uso

- È possibile impostare una temperatura tra 140 e 230 °C.
- Prima di posizionare il recipiente di cottura controllare che sia asciutto esternamente.
- Non utilizzare olio bollente, che ha assunto un colore marroncino o raggrumato, oppure olio con residui di alimenti.
- Aggiungere la pietanza da arrostitire solo quando viene emesso il segnale. Se viene rilevata un'anomalia, è possibile che la temperatura non aumenti ulteriormente.
- Una volta iniziato il preriscaldamento, non aggiungere altro olio.
- Una volta iniziato il preriscaldamento, non collocare il recipiente di cottura in un'altra posizione.

Attivare TempControl

- Sistemare il recipiente di cottura sulla posizione desiderata.
- Mettere la quantità necessaria di olio o grasso nel recipiente di cottura.
- Selezionare TempControl .
- Impostare la temperatura.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. La durata si avvia automaticamente.

- Mettere la pietanza da arrostire nel recipiente di cottura.
- Dopo l'utilizzo spegnere la zona di cottura.

Modificare la temperatura

Quando si utilizzano allo stesso tempo più recipienti di cottura e l'indicazione desiderata non è arancione, è necessario selezionare innanzi tutto l'indicazione.

- Sfiocare l'indicazione del recipiente di cottura desiderato.
- Impostare la temperatura.

Uso

Tabella di arrostitura TempControl

Nell'elenco sono indicate solo le pietanze per le quali non esiste alcun programma di assistenza. Per un elenco completo dei programmi di assistenza, v. capitolo "Uso", voce "Assistente".

Le temperature indicate nelle tabelle sono indicative. All'inizio si consiglia di selezionare la temperatura più bassa. Se necessario, è possibile prolungare la cottura. La durata di cottura si avvia quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Alimento da cuocere	🌡️ [°C]
Carne surgelata, ad es. Cordon bleu	150–170
Involtini primavera surgelati	
Bastoncini di pesce surgelati	
Pesce intero	
Spiedino	
Verdure al burro (champignon, aglio)	
Schupfnudeln (impasto di patate) al burro	
Frittelle di patate	180–200
Leberkäse (polpettone a base di carne tritata e fegato)	
Tortilla	
Langos (focaccia ungherese)	
Popcorn	
Specialità in padella surgelate	
Tostatura di semi senza grassi	
Caramello	200–220
Macinato	
Cottura WOK	
Rosolatura iniziale di carne per brasati (ad es. gulasch)	
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne	

🌡️ Temperatura

Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata

- Sfiocare la scala numerica tra i livelli di potenza.

Sul display compaiono il livello di potenza impostato, l'area di regolazione e la durata.

Esempio:

sfiocando la scala numerica tra i livelli di potenza 7 e 8 si seleziona il livello di potenza 7.5.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Area di cottura PowerFlex Plus

In un'area di cottura PowerFlex Plus sono collegate in modo permanente tutte le bobine a induzione (v. capitolo "Induzione", voce "Funzionamento"). Quando il riconoscimento pentola è attivo (v. capitolo "Impostazioni "), le zone di cottura vengono regolate automaticamente sulla base delle dimensioni del recipiente di cottura utilizzato. È anche possibile selezionare manualmente le zone di cottura e/o modificare le dimensioni.

Collocare il recipiente di cottura sempre centralmente sull'area cottura PowerFlex Plus.

Impostare/modificare manualmente le zone di cottura

- Sfiocare un riquadro sul display touch del piano di cottura.

L'area selezionata è visualizzata in arancione.

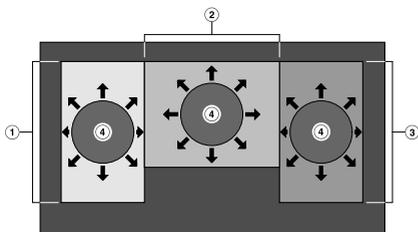
- Far scorrere il dito sul display touch per allargare o rimpicciolire l'area selezionata.

Non è possibile modificare la forma e le dimensioni di una zona di cottura attivata.

Uso

Booster

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d'acqua per cuocere la pasta. Questo incremento di potenza è attivo per max. 10 minuti.



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Recipienti di cottura con Booster

È possibile attivare contemporaneamente la funzione Booster per tre recipienti di cottura al massimo:

- 1 sulla metà sinistra del piano di cottura
- 1 al centro
- 1 sulla metà destra del piano di cottura

Quando si attiva la funzione Booster, al termine del tempo previsto si torna automaticamente al livello di potenza 9.

Durante la modalità Booster, alle altre bobine a induzione viene sottratta parte della potenza. Se sul lato corrispondente del piano cottura è in funzione un altro recipiente di cottura, gli effetti sono i seguenti:

- Si riduce il livello di potenza.
- Non è possibile impostare livelli di potenza elevati.

Le funzioni Booster e TempControl non possono essere utilizzate contemporaneamente sullo stesso lato di un piano di cottura.

Le impostazioni nel Power Management (v. capitolo "Induzione", voce "Power Management") influiscono sulla funzione Booster.

Attivazione del Booster

- Sistemare il recipiente di cottura sulla posizione desiderata.
- Selezionare Manuale 1–9.
- Sfiare il simbolo B.

Sul display compaiono B, l'area di regolazione e la durata.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Disattivazione del Booster

- Sfiare il simbolo ↶.
- oppure
- Selezionare un altro livello di potenza.

Assistant

Il piano di cottura offre oltre 20 programmi di assistenza per la preparazione di cibi e pietanze.

- Collocare il recipiente di cottura sull'area di cottura desiderata.
- Selezionare Assistant .
- Selezionare la pietanza o l'alimento desiderato.

Sul display touch viene visualizzata un'informazione sulla pietanza o l'alimento selezionati.

- Selezionare Start.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. La durata si avvia automaticamente. Non vengono emessi ulteriori segnali.

Nella ricetta vengono proposte le durate di cottura.

Consiglio: La durata di cottura per la zona scelta può essere impostata come timer o come ora di spegnimento automatico (v. cap. "Timer").

- Procedere seguendo le istruzioni descritte.
- Dopo l'utilizzo spegnere la zona di cottura.

Visualizzare le informazioni

È possibile visualizzare le informazioni su un processo di cottura in corso.

- Sfiocare il simbolo  sul display della zona di cottura.
- Sfiocare Start per chiudere la visualizzazione.

Panoramica dei programmi di assistenza

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario, è possibile prolungare la cottura. La durata di cottura si avvia quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Alimento da cuocere	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Contorni		
Patate arrosto	180–200	15–25 ¹
Crostini per zuppa	200	4–6
Pesce		
Filetto di pesce al naturale	180–200	5–15
Filetto di pesce panato	180–200	5–15
Gamberi	180–200	2–4
Cucina veloce		
French Toast	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 ²
Croque Monsieur	180–200	6–10
Specialità in tegame	200	3–10
Piatti con uova		
Omelette	160–180	3–6
Uovo all'occhio di bue	160–180	5–10
Uovo strapazzato	160	2–6
Carne		
Sugo alla bolognese	180–220	30–90 ³
Polpette	160–180	10–20
Rosolare il petto di pollo	180–220	10–20
Cotoletta	180–200	5–10
Bistecca al sangue, 3 cm di spessore	200	5–7
Bistecca media cottura, 3 cm di spessore	200	6–10
Bistecca ben cotta, 3 cm di spessore	160	15–25
Tipo di salsiccia	180	5–15

Uso

Bacon	160–180	8–11
Costolette di agnello	180–220	5–10
Bracirole di maiale	180–200	6–10
Dolci		
Pancake	160–180	4–8
Crêpes	200	2–3

🔥 Temperatura, ⌚ durata di arrostitura/cottura

¹ La durata arrostitura indicata si riferisce a patate già lessate.

Se le patate sono crude e tagliate a fette o cubetti, il tempo di arrostitura è di 15–35 minuti.

² Dopo avere arrostito gli ingredienti, aggiungere brodo e portare a cottura.

La durata di cottura si riferisce al tempo dopo che il brodo è arrivato a bollore.

³ Dopo avere arrostito gli ingredienti, aggiungere gli altri ingredienti e portare a cottura.

La durata di cottura si riferisce al tempo dopo che gli altri ingredienti sono arrivati a bollore.

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

Il timer ha due funzioni:

- impostazione del timer;
- spegnimento automatico del riscaldamento dei recipienti di cottura.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

È possibile impostare una durata di 1 minuto (0:00:01) fino a 9 ore e 59 minuti e 59 secondi (9:59:59).

Timer

Impostare il timer

- Aprire il menù a tendina..
- Selezionare .

Sul display touch compare 0:00:00 (ore:minuti:secondi).

- Sfiore 0 (ore) o 00 (minuti o secondi).
- Impostare la durata desiderata con - o +.
- Confermare con OK.

Modificare il timer

- Selezionare .
- Sfiore il valore da modificare.
- Impostare la durata desiderata con - o +.
- Confermare con OK.

Cancellare il timer

- Selezionare .
- Selezionare .
- Confermare con OK.

Timer

Spegnimento automatico

È possibile impostare una durata al termine della quale la zona di cottura si spegne in automatico. La funzione può essere utilizzata contemporaneamente per tutte le zone di cottura.

La zona di cottura viene spenta automaticamente dalla funzione di disinserzione di sicurezza se la durata programmata supera la durata massima di funzionamento consentita (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Disinserzione di sicurezza”).

Impostare il tempo di spegnimento

- Impostare un livello di potenza o una temperatura per la zona cottura desiderata.
- Selezionare .

Sul display touch compare 0:00:00 (ore:minuti:secondi).

- Sfiocare 0 (ore) o 00 (minuti o secondi).
- Impostare la durata desiderata con - o +.
- Confermare con OK.
- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto.

Modificare il tempo di spegnimento

- Selezionare .
- Sfiocare il valore da modificare.
- Impostare la durata desiderata con - o +.
- Confermare con OK.

Cancellare il tempo di spegnimento

- Selezionare .
- Selezionare .
- Confermare con OK.

Una volta cancellata, la durata non viene più visualizzata.

Stop & Go

Questa funzione può essere utilizzata solo quando si utilizza la funzione Manuale 1–9 per tutti i recipienti di cottura. Quando si attiva la funzione Stop & Go, tutti i livelli di potenza si riducono a 1. I livelli di potenza e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano cottura. Timer, tempi di disattivazione e durate del Booster vengono mantenuti. Con la disattivazione si attiva nuovamente l'ultimo livello di potenza impostato e le durate proseguono.

Attivazione/disattivazione

Se la funzione non viene disattivata entro 30 minuti, il piano di cottura si spegne.

- Aprire il menù a tendina.
- Sfiocare il simbolo II/▶ per ca. 1 secondo.

Recall

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

- Accendere nuovamente il piano di cottura.
- Selezionare Sì.

Funzioni supplementari

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare il display touch del piano di cottura per 20 secondi, ad es. per rimuovere lo sporco. Il sensore ⓘ non si blocca.

Attivazione

- Aprire il menù a tendina.
- Sfioccare il simbolo ⓘ.

Il tempo sotto il simbolo ⓘ scorre a ritroso

Disattivazione

- Aprire il menù a tendina.
- Sfioccare il simbolo ⓘ.

Modalità esposizione

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

Attivazione

- Richiamare le impostazioni ⚙ (v. capitolo "Impostazioni ⚙").
- Sfioccare Modalità demo | on.

Al centro del display touch compare DEMO.

Disattivazione

- Richiamare le impostazioni ⚙ (v. capitolo "Impostazioni ⚙").
- Sfioccare Modalità demo | off.

L'indicazione DEMO al centro del display touch scompare.

Visualizzare i dati del piano di cottura

È possibile visualizzare la denominazione del modello, il numero di fabbricazione e la versione del software del piano di cottura.

- Richiamare le impostazioni ⚙ (v. capitolo "Impostazioni ⚙").
- Sfioccare Versione software.

Sul display touch vengono visualizzati i dati del piano di cottura.

Blocco accensione

Il piano di cottura è dotato di blocco accensione che evita di accenderlo inavvertitamente. Il blocco accensione può essere attivato solo se non è in funzione nessuna zona di cottura.

Attivare e disattivare il blocco accensione

- Accendere il piano di cottura.
- Aprire il menù a tendina.
- Sfiocare il simbolo  per 3 secondi.

Dispositivi di sicurezza

Disinserzione di sicurezza

Il display touch è coperto

Se il display touch rimane coperto per più di 10 secondi, ad es. a causa del contatto con un dito, di pietanze traboccate o di oggetti appoggiati, il piano di cottura si spegne automaticamente. Il display touch mostra il messaggio di errore F6716 e viene emesso un segnale. Eliminare lo sporco e/o gli oggetti appoggiati e premere OK. Il piano di cottura è di nuovo pronto per l'impiego.

La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta automaticamente se un'area viene riscaldata per un periodo eccezionalmente lungo. Questo periodo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona di cottura si spegne e l'indicazione del calore residuo si accende. È possibile come di consueto impostare un livello di potenza.

Livello di potenza*	Durata massima di funzionamento [h]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

* I livelli di potenza caratterizzati da un punto sono disponibili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Aree di regolazione").

Dispositivo antisurriscaldamento

Se il fondo del recipiente di cottura si surriscalda, la potenza si riduce automaticamente. L'indicazione rimane invariata. Non appena il recipiente di cottura si è raffreddato, la potenza torna nuovamente al valore normale.

Nel menù Impostazioni  è possibile adattare il piano di cottura alle proprie esigenze personali.

Accedere a Impostazioni

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso un procedimento di cottura.

- Accendere il piano di cottura.
- Aprire il menù a tendina.
- Selezionare Impostazioni .

Modificare Impostazioni

- Selezionare la voce menù desiderata.

L'impostazione attuale è visualizzata in arancione.

- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con OK.

Per uscire dalla voce menù senza eseguire una modifica sfiorare Impostazioni.

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Luminosità display	1–5
Lingua 	.../deutsch/english/...
Rilevamento pentola costante	on*
	off
Funzione Recall	on*
	off
Segnali acustici	on*
	off
Power Management	10.800 W*
	7.200 W
Livelli di potenza	senza livelli intermedi (1, 2, 3, ecc.)*
	con livelli intermedi (1, 1.5, 2, 2.5, 3, ecc.)
Durata	on*
	off
Assistant	on*
	off
Impostazioni di serie	Sì
	No
Versione software	
Miele@home	v. capitolo “Prima messa in funzione”, voci “Impostare Miele@home” e “Impostare Con@ctivity”
Modalità demo	on
	off*

* Impostazione di serie

Pietanze test secondo EN 60350-2

Di serie sono programmati 9 livelli di potenza.

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

Manutenzione e pulizia

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine del processo 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 detersivi non adatti oppure se residui di detersivi non adatti vengono riscaldati sul piano cottura. Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

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.

Pulire le superfici in vetroceramica

Intervalli di pulizia

- Pulire sempre l'intero piano cottura dopo ogni uso.

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 detersivo.

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire accuratamente la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", voce "Prodotti per la pulizia e la cura") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Terminare la pulizia

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

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine;
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti;
- detersivi contenenti solventi;
- detersivi per lavastoviglie;
- spray per griglie e forni;
- spazzole dure abrasive;
- gomme cancella-sporco;
- spugne.

Cosa fare se ...

È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Il display touch mostra F6713 o F6771 e il piano di cottura si spegne automaticamente.	Si è riscaldato un recipiente di cottura vuoto. <ul style="list-style-type: none">■ Sfiare OK.■ Attendere che si spenga l'indicazione del calore residuo  (v. capitolo "Uso", voce "Indicazione calore residuo").■ Cucinare riempiendo il recipiente di cottura.
Il display touch mostra F6734 e il piano di cottura si spegne automaticamente.	Il recipiente di cottura non è posizionato correttamente. <ul style="list-style-type: none">■ Posizionare correttamente il recipiente di cottura (v. capitolo "Uso", voce "Posizionare il recipiente di cottura").■ Sfiare OK.
Il display touch mostra F6716 e il piano di cottura si spegne automaticamente.	Il display touch è coperto, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere lo sporco o togliere gli oggetti (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Disinserzione di sicurezza").■ Sfiare OK.
Il display touch mostra F6704 e il piano di cottura si spegne automaticamente.	Le aperture di aspirazione o di sfiato del raffreddamento sono bloccate. <ul style="list-style-type: none">■ Eliminare qualsiasi ostacolo dalle aperture di aspirazione o di sfiato del raffreddamento.■ Sfiare OK.
Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
<p>In un indicatore lampeggia - - -.</p>	<p>Sull'area non è presente alcun recipiente di cottura oppure il recipiente utilizzato non è adatto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare recipienti di cottura adatti (v. capitolo "Induzione", voce "Recipienti di cottura").
	<p>Il recipiente di cottura non è posizionato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riposizionarlo.
	<p>Sull'area sono presenti oggetti metallici, ad es. posate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare eventuali oggetti presenti.
<p>Il display touch non reagisce.</p>	<p>Le punte delle dita sono coperte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il display touch solo con le dita nude.
	<p>La protezione per la pulizia  è attiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la protezione per la pulizia (v. capitolo "Funzioni supplementari", voce "Protezione per la pulizia ").
	<p>È stato sfiorato il display touch con un recipiente di cottura in mano.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il display touch solo quando si hanno le mani libere.
	<p>Il display touch è sporco.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare la sporcizia.
<p>I simboli reagiscono quando si toccano le aree adiacenti.</p>	<p>Sul display touch sono presenti acqua o altri liquidi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Asciugare il display touch.
<p>Il livello di potenza si riduce automaticamente non è possibile aumentarlo.</p>	<p>Su un'area sono presenti due recipienti di cottura utilizzati contemporaneamente (v. capitolo "Induzione", voce "Power Management").</p>
<p>Un'area si spegne automaticamente.</p>	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare un livello di potenza (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Spegnimento di sicurezza").

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Un'area non funziona come di consueto con il livello di potenza impostato.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. ■ Se il fondo del recipiente di cottura si surriscalda, la potenza si riduce automaticamente. L'indicazione rimane invariata. Non appena il recipiente di cottura si è raffreddato, la potenza torna nuovamente al valore normale.
Un'area o tutto il piano cottura si spengono automaticamente.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
Il tempo di riscaldamento è insolitamente lungo.	Il recipiente di cottura non è posizionato correttamente. ■ Riposizionare il recipiente di cottura (v. capitolo "Uso", voce "Posizionare il recipiente di cottura").
	Il fondo del recipiente di cottura o la lastra in vetroceramica sono sporchi. ■ Eliminare la sporcizia.
	Si sono aggiunti acqua, olio o alimenti durante il tempo di riscaldamento. ■ Durante il tempo di riscaldamento non aggiungere nulla.
Per procedimenti di cottura e arrostitura confrontabili vi sono lievi differenze nella durata di cottura e nella doratura	Non si tratta di un guasto. Il materiale del fondo delle stoviglie e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influiscono sulla potenza delle bobine a induzione. Questo può avere effetto sulla cottura.

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il piano cottura non si accende.</p>	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)). <hr/> <p>Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica, <ul style="list-style-type: none"> – disinserendo l'interruttore del fusibile interessato, oppure estraendo totalmente il fusibile, oppure – disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita). ■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare l'assistenza tecnica Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
<p>L'area non si riscalda.</p>	<p>L'area è ancora troppo calda per un processo di cottura precedente. Tornerà a riscaldarsi non appena fredda.</p>
<p>Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.</p>	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.</p>
<p>Dopo aver spento il piano di cottura si sente un rumore.</p>	<p>Il ventilatore rimane in funzione finché il piano di cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.</p>

Accessori su richiesta

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

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente su Internet nel webshop Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

Miele offre un vasto assortimento di recipienti per la cottura. Questi si adattano perfettamente alla relativa funzione e alle misure degli apparecchi Miele. Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito di Miele.

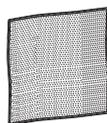
Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml



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

Straccio in microfibre



Per eliminare impronte digitali e macchie superficiali.

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (fabbr./SN/n.). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.

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

 Danni causati da oggetti caduti.

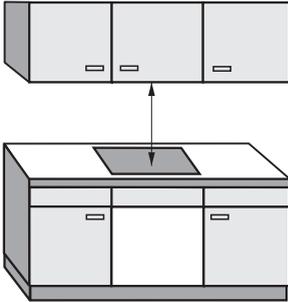
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano di cottura.

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

- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.
- ▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare.
- ▶ A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Tra il piano cottura e una cappa aspirante posta al di sopra dell'aspiratore è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice.

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 500 mm.

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

Distanza minima inferiore del piano cottura

Per garantire la necessaria ventilazione del piano cottura, occorre mantenere sotto il piano cottura una distanza minima da un forno, un piano intermedio o un cassetto.

Distanze minime dal lato inferiore¹ del piano cottura

- al bordo superiore del forno: ≥ 25 mm
- al bordo inferiore del piano intermedio: ≥ 25 mm
- al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- alla base del cassetto: ≥ 75 mm

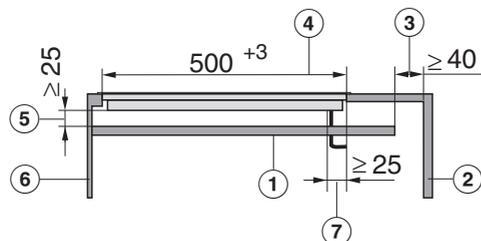
¹ Il lato inferiore è il lato esterno della base del piano cottura. Strutture profonde come le scatole di connessione, lamiere distanziatrici ecc. non valgono come punto più basso e non sono importanti per calcolare la distanza minima.

Installazione

Piano intermedio

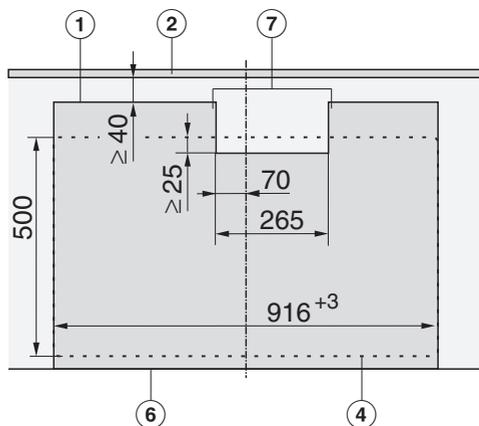
Non è necessario, anche se consentito, installare un piano intermedio sotto il piano di cottura.

Vista laterale



- ① Piano intermedio
- ② Parete posteriore del mobile
- ③ Distanza minima tra il bordo posteriore del piano intermedio e la parete posteriore del mobile per l'aerazione del piano di cottura
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima tra il bordo inferiore del piano di cottura e il bordo superiore del piano intermedio per l'aerazione del piano di cottura
- ⑥ Parte anteriore
- ⑦ Apertura per il passaggio del cavo elettrico
Distanza minima tra il bordo posteriore dell'apertura nel piano di lavoro e il bordo dell'apertura

Vista dall'alto



- ① Piano intermedio
- ② Parete posteriore del mobile
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑥ Parte anteriore
- ⑦ Apertura per il passaggio del cavo elettrico
Distanza minima tra il bordo posteriore dell'apertura nel piano di lavoro e il bordo dell'apertura

Distanza di sicurezza posteriore/laterale

Il piano cottura deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

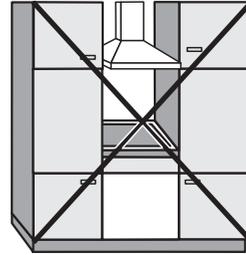
Sul retro del piano cottura deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alta.

Su un lato del piano cottura (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③ rispetto a una parete di un mobile o una parete alta, mentre sul lato opposto una distanza minima di 200 mm.

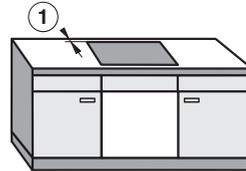
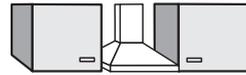
① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

② distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm

③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm



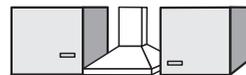
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Installazione

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

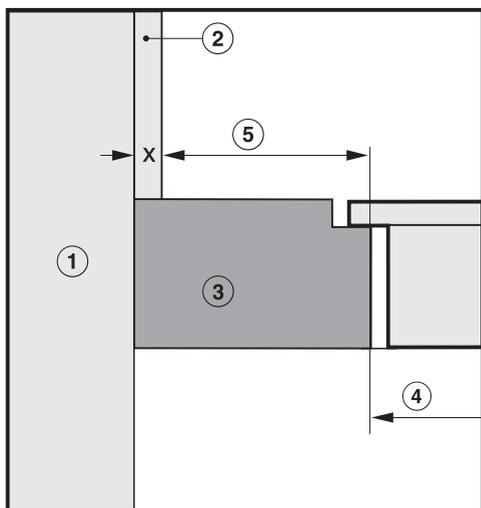
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

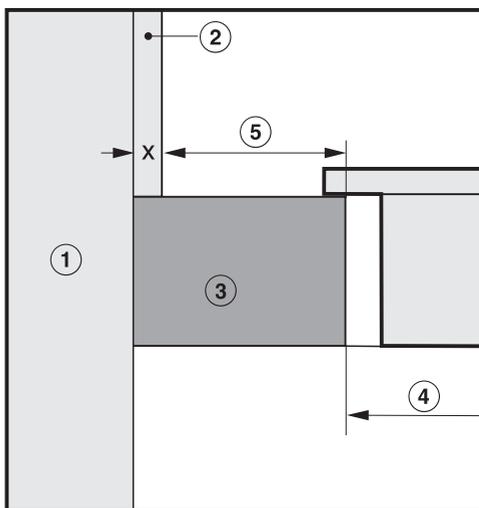
Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra apertura del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$

Incasso a filo



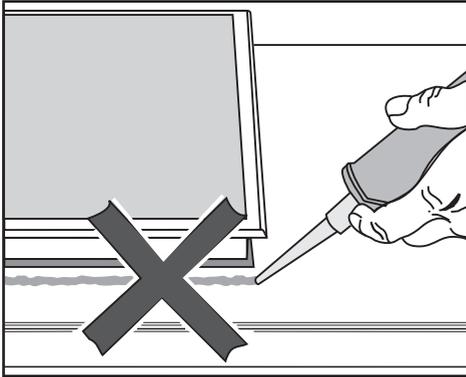
Incasso rialzato



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

Indicazioni per l'incasso – cornice rialzata

Guarnizione tra piano di cottura e pia- no di lavoro



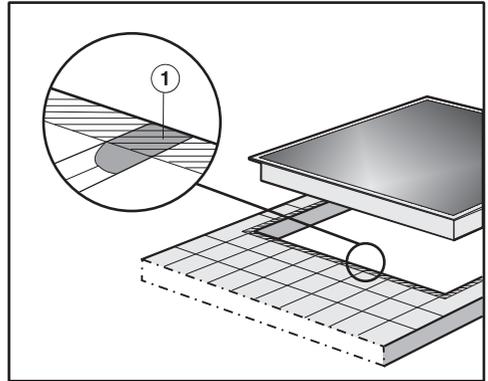
 Danni causati da montaggio erra-
to.

Piano cottura e piano di lavoro pos-
sono danneggiarsi in caso di smon-
taggio del piano cottura, se viene ap-
plicato del materiale isolante per le
fessure.

Non utilizzare guarnizioni per le fes-
sure tra il piano di cottura e il piano di
lavoro.

La guarnizione sotto il bordo del pia-
no cottura garantisce la sufficiente
tenuta al piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle



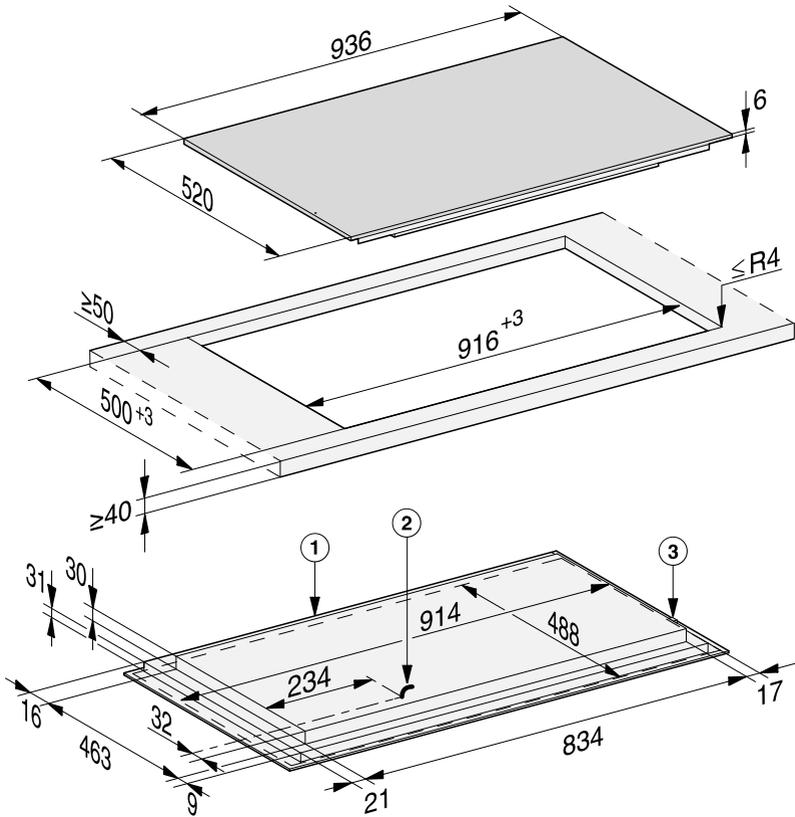
Le fessure ① e lo spazio tratteggiato
sotto la superficie di appoggio del piano
cottura devono essere lisci e in piano
per garantire una perfetta aderenza in
modo che la guarnizione applicata sotto
il bordo della parte superiore dell'appa-
recchio possa garantire una tenuta suffi-
ciente verso il piano di lavoro.

Nastro di guarnizione

Se in caso di intervento dell'assisten-
za tecnica il piano cottura 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 nuova-
mente l'elettrodomestico.

Dimensioni incasso – KM 7999 FL



- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1'280 mm
- ③ Allacciamento penna WLAN

Installazione

Incasso rialzato

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano di cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura centralmente nell'apertura. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Evitare di isolare il piano di cottura con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

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

- Collegare il piano di cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Indicazioni per l'incasso – a filo

Un piano di cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. I piani di cottura contrassegnati con una nota corrispondente nel capitolo "Installazione", alla voce "Dimensioni incasso – a filo" sono adatti anche per l'incasso in piani di lavoro in vetro. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano di cottura a filo.

La larghezza interna del mobile deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'apertura nel piano di lavoro (v. capitolo "Installazione", voce "Dimensioni incasso, a filo") in modo che, una volta incassato, il piano di cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa essere rimossa 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 di cottura possa essere smontato.

Piani di lavoro in pietra naturale

Il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

Legno massello, piani di lavoro piastrellati, piani di lavoro in vetro

Il piano cottura viene fissato nell'apertura con listelli in legno. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

Nastro di guarnizione

Se in caso di intervento dell'assistenza tecnica il piano cottura 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'elettrodomestico.

Incasso a filo

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrrellati/in vetro: fissare i listelli in legno 6 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura cap. "Dimensioni incasso – a filo").
- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano di cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Applicare il piano di cottura nell'apertura e centrarlo.

La fessura tra la lastra in vetroceramica e il piano di cottura deve essere larga almeno 2 mm. È necessaria affinché per il piano di cottura possa essere applicata la guarnizione.

- Collegare il piano di cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano di cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C).



Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

Il materiale di guarnizione per fessure non adatto può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente un mastice per fessure in silicone adatto a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

Installazione

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da lavori di installazione e di manutenzione o da riparazioni che non vengono effettuati correttamente o dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso (per 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.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Dati per il collegamento

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete

L'allacciamento del piano cottura deve essere accessibile in qualsiasi momento per lavori di assistenza tecnica e di riparazione.

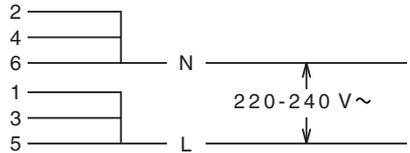
Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

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

Wiring diagram

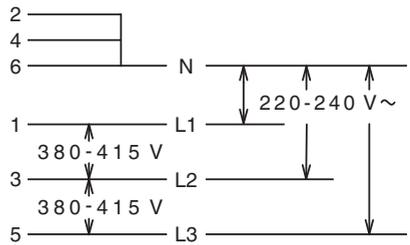
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7999
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. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	190,9 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 alla pagina www.miele.ch
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 7999 FR, KM 7999 FL

it-CH

M.-Nr. 11 373 290 / 03