

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



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

Indice

Consigli e avvertenze	5
Tutela dell'ambiente	16
Panoramica	17
Piano di cottura	17
KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL	17
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL	18
KM 7689 FL	19
Elementi di comando e di visualizzazione	20
Dati zone di cottura	22
Prima messa in funzione	25
Pulire il piano di cottura per la prima volta	25
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta	25
Miele@home	26
Con@ctivity	29
Funzionamento	32
Rumori	32
Power Management	33
Recipienti di cottura	34
Per risparmiare energia elettrica	36
Gradazioni	37
Uso	38
Norme operative	38
Accendere il piano di cottura	39
Impostare il livello di potenza	39
Spegnere la zona cottura/il piano cottura	39
Indicazione calore residuo	39
TempControl	40
Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione	43
Area di cottura PowerFlex	44
Dispositivo automatico di inizio cottura	45
Booster	46
Tenere in caldo/Riscaldare	47
Abilitazione per attività CookAssist	48
Timer	49
Timer	49
Spegnimento automatico	50
Usare contemporaneamente le funzioni del timer	51
Funzioni supplementari	52
Stop&Go	52

Recall.....	52
Protezione per la pulizia	53
Modalità demo	53
Visualizzare i dati del piano di cottura.....	53
Dispositivi di sicurezza	54
Blocco accensione/Dispositivo di blocco	54
Disinserzione di sicurezza	55
Dispositivo antisurriscaldamento	56
Programmazione	57
Dati per gli istituti di controllo	62
Manutenzione e pulizia	63
Cosa fare se ...?	65
Segnalazioni sulle spie/sul display	65
Comportamento inaspettato	67
Risultato non soddisfacente.....	68
Problemi generali o anomalie tecniche.....	68
Accessori su richiesta.....	70
Servizio clienti.....	71
Contatti in caso di anomalie.....	71
Targhetta dati.....	71
Garanzia	71
Installazione	72
Avvertenze per l'installazione	72
Distanze di sicurezza.....	73
Indicazioni relative all'incasso	77
Incasso rialzato.....	77
Incasso a filo	78
Nastro di guarnizione	78
Dimensioni incasso – rialzato	79
KM 7679 FR	79
KM 7689 FL.....	80
KM 7699 FR	81
KM 7679 FL, KM 7879 FL	82
KM 7899 FL.....	83
Incasso rialzato.....	84

Indice

Dimensioni incasso – a filo	85
KM 7629 FX.....	85
KM 7689 FL.....	86
KM 7679 FL, KM 7879 FL	87
KM 7899 FL.....	88
Incasso a filo	89
Allacciamento elettrico	90
Schede tecniche dei prodotti	93
Dichiarazione di conformità	96

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.

Consigli 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. Quando il piano di cottura è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

Consigli 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 in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali 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).
- ▶ 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").

Consigli e avvertenze

- ▶ 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.

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 screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

Consigli e avvertenze

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se 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.
- ▶ 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.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ 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.

Consigli e avvertenze

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ 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).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

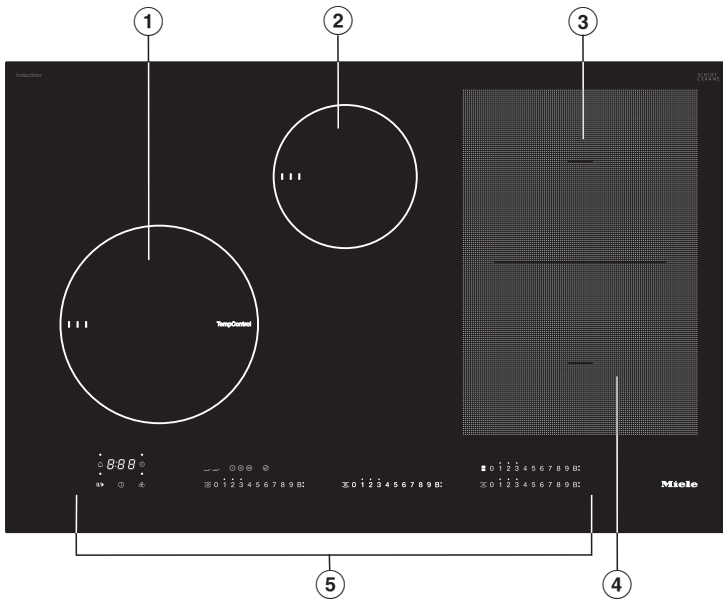
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti con i rifiuti di casa o non correttamente, questi componenti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



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Piano di cottura

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL

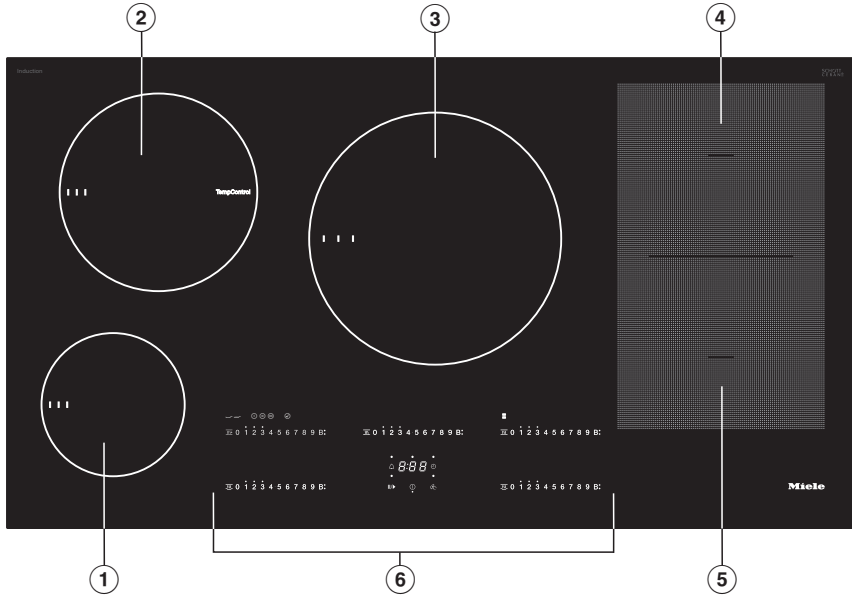


- ① Zona di cottura con TwinBooster e TempControl*
- ② Zona di cottura con TwinBooster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
combinabile con la zona cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑤ Comandi e spie

* su alcuni piani cottura, la lastra in vetroceramica al centro della zona di cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

Panoramica

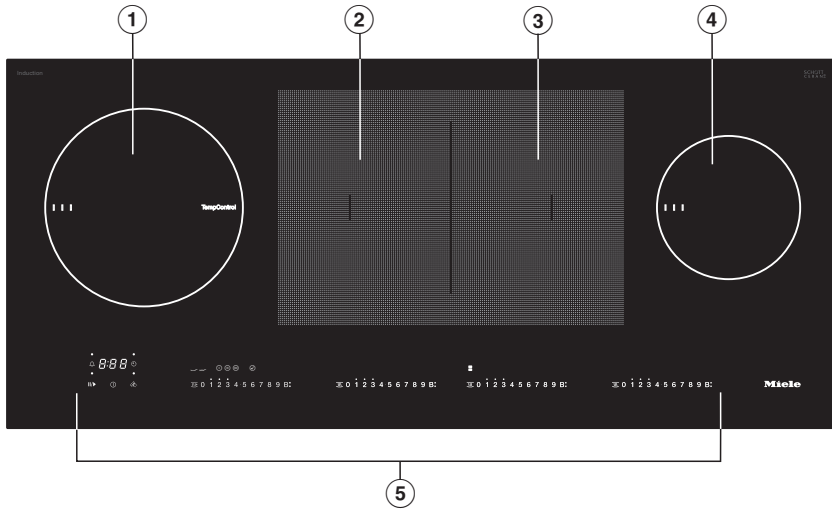
KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL



- ① Zona di cottura con TwinBooster
- ② Zona di cottura con TwinBooster e TempControl*
- ③ Zona di cottura con TwinBooster
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ⑤ all'area di cottura PowerFlex
- ⑤ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑥ Comandi e spie

* su alcuni piani cottura, la lastra in vitroceramica al centro della zona di cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

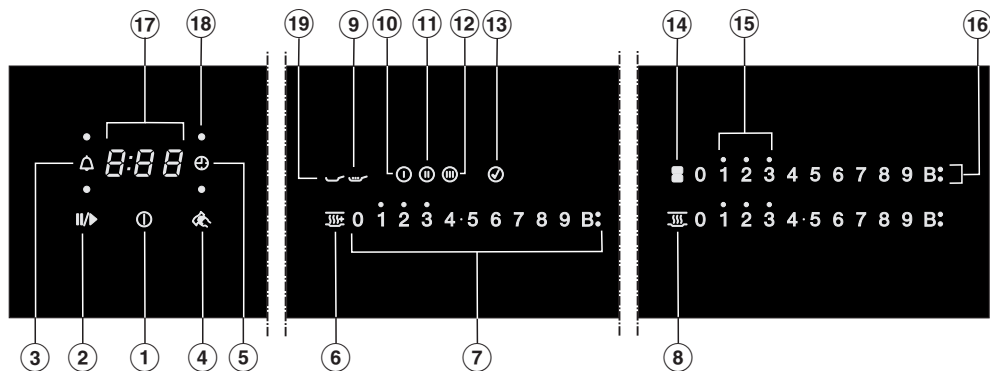
KM 7689 FL



- ① Zona di cottura con TwinBooster e TempControl*
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
combinabile con la zona cottura PowerFlex ② all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura con TwinBooster
- ⑤ Comandi e spie

* su alcuni piani cottura, la lastra in vitroceramica al centro della zona di cottura con TempControl è trasparente e il sensore temperatura è visibile.

Elementi di comando e di visualizzazione



Tasti sensore


- ① Piano cottura On/Off
- ② Stop & Go
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ③ Timer
- ④ Protezione per la pulizia
Per bloccare i tasti sensore
- ⑤ Spegnimento automatico
Spegne automaticamente le zone cottura
- ⑥ Mantenere al caldo plus
(solo per zone di cottura con TempControl)
Per attivare/disattivare la funzione Mantenere al caldo plus
- ⑦ Scala numerica
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare i tempi
- ⑧ Tenere in caldo
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ⑨ Livello sobbollire
(solo per zone di cottura con TempControl)
- ⑩ Livello di cottura I
(solo per zone di cottura con TempControl)
- ⑪ Livello di cottura II
(solo per zone di cottura con TempControl)

- ⑫ Livello cottura III
(solo per zone di cottura con TempControl)
- ⑬ CookAssist
(solo per zone di cottura con TempControl)
Per abilitare le attività CookAssist
- ⑭ Zone cottura PowerFlex
Per collegare/separare manualmente le zone cottura PowerFlex

Indicazioni/spie di controllo

- ⑮ Calore residuo
- ⑯ Booster
Booster attivato
- ⑰ Display timer
da 0:00 a Durata
9:59
LOC Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato
dE Modalità demo attivata
- ⑱ Abbinamento zone cottura spegnimento automatico
Lo spegnimento automatico per la zona cottura è attivato
- ⑲ Zona di cottura con TempControl

Dati zone di cottura

KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7879 FL					
Zona di cottura	Misure in cm		Potenza max. in Watt a 230 V ³		Zona di cottura collegata ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	16–22	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'300 3'000 3'650	④
②	10–16	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	1'400 1'700 2'200	③
③	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	②
④	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'400 4'800 7'300	–
			Totale	7'300	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare recipienti di cottura con il fondo di qualsiasi diametro.

² L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo del recipiente di cottura utilizzabile.

³ Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

⁴ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, v. cap. "Uso", voce "Dispositivo automatico di inizio cottura".

KM 7629 FX, KM 7699 FR, KM 7899 FL					
Zona di cottura	Misure in cm		Potenza max. in Watt a 230 V ³	Zona di cottura collegata ⁴	
	∅ ¹	□ ²			
①	10–16	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	1'400 1'700 2'200	②
②	16–22	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'300 3'000 3'650	①
③	18–28	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2.600 3.000 3.650	④
④	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	③
⑤	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	–
④ + ⑤	22–23	23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'400 4'800 7'300	–
			Totale	11'000	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare recipienti di cottura con il fondo di qualsiasi diametro.

² L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo del recipiente di cottura utilizzabile.

³ Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

⁴ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, v. cap. "Uso", voce "Dispositivo automatico di inizio cottura".

Panoramica

KM 7689 FL					
Zona di cottura	Misure in cm		Potenza max. in Watt a 230 V ³		Zona di cottura collegata ⁴
	∅ ¹	□ ²			
①	16–22	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'300 3'000 3'650	③
②	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	④
③	15–23	19 x 23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	①
④	10–16	–	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	1'400 1'700 2'200	②
② + ③	22–23	23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'400 4'800 7'300	–
			Totale	7'300	

¹ All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare recipienti di cottura con il fondo di qualsiasi diametro.

² L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo del recipiente di cottura utilizzabile.

³ Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

⁴ La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, v. cap. "Uso", voce "Dispositivo automatico di inizio cottura".

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo “Servizio assistenza”.
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Pulire il piano di cottura per la prima volta

- 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

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

Requisito: rete WLAN domestica

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano 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

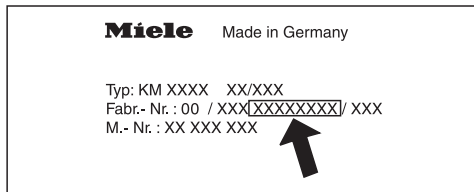
È possibile stabilire la connessione di rete con l'app Miele.

- Installare la app Miele sul proprio dispositivo mobile.

Per la registrazione occorre:

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

La password del piano cottura è composta dalle ultime nove cifre del numero di fabbricazione, che si trova sulla targhetta dati.



- Accendere il piano cottura.
- Avviare l'app Miele.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 5 per 6 secondi.

I secondi scrono a ritroso sul display del timer. Al termine sul display del timer viene visualizzato per 10 secondi il codice C:D1 .

Sono disponibili 10 minuti per configurare la rete WLAN.

- Seguire le istruzioni utente nell'app.

Effettuare la connessione tramite WPS

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

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 6 per 6 secondi.

I secondi scrono a ritroso sul display del timer. Al termine compare sul display del timer nel corso del tentativo di connessione una luce a scorrimento (max. 120 secondi).

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

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display del timer compare il codice C:D2 . Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice C:D1 . È probabile che sul router non sia stato attivato in modo sufficientemente rapido il WPS. Ripetere i passaggi sopra indicati.

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

Prima messa in funzione

Interrompere il procedimento

- Sfiocare un sensore qualsiasi.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione del router non è necessario resettare.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 9 per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice *C:00*.

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

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

Presupposto:

- Rete WLAN domestica
- 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)

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

- Accendere il piano di cottura.
- Sfioccare il tasto sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfioccare contemporaneamente i sensori 0 e 7 sulla scala numerica per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display del timer. Al termine, nel corso del tentativo di connessione, compare una luce a scorrimento. Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display del timer compare il codice C:D2 . Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display del timer compare il codice C:D1 . Ripetere i passaggi sopra indicati.

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

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare $\text{5} \text{ } \text{15}$.

La funzione Con@ctivity è ora attiva.

Mentre è attivo il collegamento diretto WLAN, non è possibile collegare il piano di cottura e la cappa aspirante a una rete domestica. Se si desidera farlo più tardi, occorre prima interrompere la connessione WLAN diretta tra piano di cottura e cappa aspirante (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Con@ctivity" e nelle istruzioni d'uso e montaggio della cappa aspirante il capitolo "Disconnettere WLAN").

Interrompere il procedimento

- Sfiocare un sensore qualsiasi.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione del router non è necessario resettare.

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 9 per 6 secondi.


I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice *C:00*.

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.

Funzionamento


Sotto ogni zona di cottura è situata una bobina a induzione. Questa bobina genera un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo delle stoviglie e lo riscalda. La zona di cottura si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

L'induzione funziona solo appoggiando recipienti con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura"). Essa rileva automaticamente le dimensioni dei recipienti di cottura appoggiati.

 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 .

Rumori

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

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

battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. capitolo "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da pentole con fondo fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

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

rombo, quando si accende il ventilatore 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 il piano di cottura.

Power Management

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

Sul piano di cottura possono essere combinate rispettivamente due zone di cottura. Mediante il collegamento è possibile trasferire potenza aggiuntiva da una zona di cottura a un'altra.

L'impostazione effettuata per ultima ha la precedenza e viene eseguita dal piano di cottura.

Se da una zona di cottura viene trasferita la potenza a una zona di cottura collegata, occorre ridurre la potenza sulla prima zona accesa.

La potenza massima assorbita possibile e quali zone di cottura sono collegate sono indicate al capitolo "Panoramica", voce "Dati zone di cottura".

Se dalla zona cottura appena accesa si pretende più potenza rispetto a quella che la zona cottura accesa può cedere, si possono riscontrare i seguenti effetti sulla zona cottura accesa per prima:

- Si riduce il livello di potenza.
- La cottura iniziale viene disattivata. La cottura continua al livello di continuazione cottura impostato. Se la potenza non è sufficiente, il livello di potenza viene abbassato.
- Si disattiva il Booster.
- La zona cottura viene spenta.

Se il livello di potenza impostato per ultimo viene ridotto oppure se si disattiva il Booster, è possibile aumentare di nuovo il livello di potenza della zona cottura collegata.

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. È molto adatto un fondo a strati in acciaio inossidabile.

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 non adatti

Sulla scala numerica della zona di cottura lampeggia il livello potenza impostato se

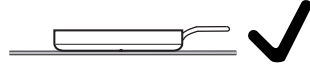
- la zona di cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato dei recipienti di cottura o se i recipienti di cottura utilizzati non sono adatti (stoviglie con fondo non magnetico),
- il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo;
- si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa

Se entro 3 minuti si appoggia il recipiente di cottura adatto, si spegne il livello di potenza lampeggiante ed è possibile procedere come di consueto.

Se invece sulla zona non si colloca una pentola oppure il recipiente non è indicato, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente.

Suggerimenti

- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere stoviglie con un diametro del fondo adatto (v. capitolo “Panoramica”, voce “Dati zone di cottura”). Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.
- Posizionare le stoviglie sulla rispettiva zona cottura/area cottura possibilmente al centro.
- Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi che eventualmente si formano spostando le stoviglie da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e quindi non rappresentano un motivo di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



- Utilizzare possibilmente padelle con un bordo dritto. Con padelle dotate di un 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

- Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda.
- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola grande con pochi alimenti.
- 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 il tempo di cottura.

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

	Gradazioni	
	di serie (9 livelli)	ampliate (17 livelli)
sciogliere burro stemperare gelatina sciogliere cioccolato	1-2	1-2.
cuocere pappa con latte	2	2-2.
riscaldare piccole quantità di liquidi mettere a mollo riso	3	3-3.
scongelare verdura in un unico blocco	3	2.-3
mettere a mollo cereali	3	2.-3.
riscaldare pietanze liquide o poco consistenti preparare frittate e uova al tegamino senza crosticina stufare frutta	4	4-4.
far lievitare impasti	4	4-5.
stufare verdura e pesce	5	5
scongelare e riscaldare prodotti surgelati	5	5-5.
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) uova al tegamino	6	5.-6.
rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese	6-7	6.-7
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scaloppine, salsicce	6-7	6.-7.
cuocere patate, frittate e frittelle	7	6.-7
soffriggere alimenti da stufare	8	8-8.
portare a ebollizione una notevole quantità d'acqua cottura preliminare	9	9

I dati sono prettamente indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che le gradazioni divergano a seconda del recipiente di cottura usato. Con l'uso frequente sarà facile impostare il livello di potenza adatto a seconda dei recipienti di cottura usati. In caso di nuovi recipienti di cottura di cui non si conoscono ancora le caratteristiche pratiche, impostare un livello di potenza più basso di quello indicato. Le impostazioni per arrostitire con TempControl sono riportate nel capitolo “TempControl”.

Norme operative

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di sensori elettronici che reagiscono se si sfiorano col dito. Il sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

Ogni reazione dei tasti viene confermata da un segnale acustico.

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, si accendono altri sensori.

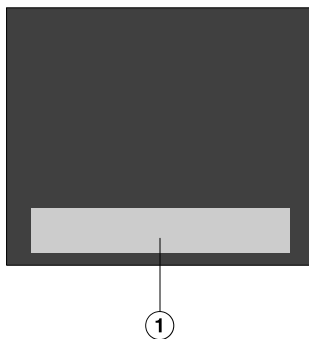
⚠ Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.

I sensori non reagiscono oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura il piano di cottura si spegne in automatico (v. cap “Dispositivi di sicurezza”, voce “Disinserzione di sicurezza”). Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati.


Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.

Non appoggiare le stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori.



① Area di sensori e indicazioni

 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

- Sfiore il sensore ①.

Si accendono altri sensori.

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

Impostare il livello di potenza

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola (v. cap. "Programmazione"). Se il piano cottura è acceso e si appoggiano dei recipienti di cottura su una zona cottura, tutti i sensori della scala numerica si accendono.

- Sistemare il recipiente di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Sfiore sulla rispettiva scala numerica il sensore abbinato al livello di potenza desiderato.


Spegnere la zona cottura/il piano cottura

- Per spegnere una zona cottura, sfiorare il sensore 0 sulla rispettiva scala numerica.
- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone cottura, sfiorare il sensore ①.

Indicazione calore residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo lo spegnimento rimane accesa l'indicazione del calore residuo. A seconda della temperatura compare sopra i livelli di potenza 1, 2 e 3 rispettivamente un punto.

I punti che visualizzano il calore residuo si spengono man mano che le zone si raffreddano. L'ultimo punto si spegne appena le zone di cottura si possono toccare senza pericolo di scottarsi.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Non toccare le zone cottura finché sono accese le spie del calore residuo.



TempControl

Con TempControl si raggiunge e si mantiene la temperatura ottimale in base all'alimento, senza che sia necessaria una regolazione manuale. Un sensore sotto la zona cottura misura la temperatura sotto la vetroceramica e la padella. Il sensore regola la potenza della zona cottura, affinché la temperatura rimanga costante:

- il grasso di cottura non si surriscalda;
- i livelli di potenza non devono essere adattati manualmente;
- non occorre girare spesso la pietanza.

In base al modello di piano cottura, il sensore al centro della zona cottura è visibile.


Sono disponibili tre livelli di cottura e un livello sobbollire.

Quando viene raggiunta la temperatura corrispondente per il livello di cottura, compare il sensore livello sobbollire . Il livello sobbollire  serve per cuocere a calore ridotto, ad es. per ridurre il sugo. È possibile impostare il livello sobbollire al termine di un procedimento di arrostitura. Sfiocare il sensore per attivare il livello sobbollire.

TempControl non è adatto per friggere e cuocere.

Utilizzare questa funzione solo per arrostire.

Consigli per l'uso


- Accertarsi che la lastra in vetroceramica sia pulita, in particolare nell'area del sensore al centro della zona di cottura.
- Usare padelle con distribuzione uniforme del calore, ad es. con fondo a strati.
- Per arrostire con burro, usare esclusivamente il livello di cottura .
- Mettere la pietanza nella padella solo quando è stata raggiunta la temperatura preimpostata.
- È possibile passare da un livello di cottura a un altro.
- Se si passa da un livello di cottura a un livello di potenza, si disattiva il TempControl.
- È possibile eseguire diversi processi di arrostitura in sequenza. La zona di cottura non deve raffreddarsi.
- Affinché il processo sobbollire si svolga in modo affidabile, è necessario aggiungere almeno 250 ml di liquidi non troppo densi.
- È possibile passare di nuovo dal livello sobbollire a un livello di cottura.

Attivare TempControl

- Appoggiare una padella sulla zona di cottura ed eventualmente aggiungere un po' di grasso.
- Sfiurare il sensore del livello di cottura desiderato (ⓘ, ⓘ, ⓘ).


Il sensore del livello di cottura selezionato inizia a lampeggiare.

Quando si raggiunge la temperatura preimpostata per il livello di cottura selezionato:

- si attiva un segnale acustico;
 - il sensore rimane acceso;
 - il sensore Livello sobbollire  si accende.
- Mettere la pietanza da arrostire nella padella.

Livello sobbollire

Se al termine di un'arrostitura si desidera cuocere a calore ridotto, selezionare il livello sobbollire.

- Sfiurare il sensore Livello sobbollire  e aggiungere almeno 250 ml di liquido.

Uso

Tabella di cottura per arrostitire

Livello sobbollire ①
Riduzione del sugo

Livello di cottura ①
Uova all'occhio di bue, uova strapazzate
Carne surgelata, ad es. Cordon bleu
Petto di pollo
Involtini primavera surgelati
Bastoncini di pesce surgelati
Filetto di pesce/pesce intero
Spiedino
Verdure al burro (champignon, aglio)
Schupfnudeln (impasto di patate) al burro
Hacktätschli (polpette)
Pancetta

Livello di cottura ②
Frittelle di patate
Frittate
Patate arrosto preparate con patate crude
Leberkäse (polpettone a base di carne tritata e fegato)
Bistecche
Scaloppine
Tortilla
Langos (focaccia ungherese)
Popcorn
Specialità in padella surgelate
Tostatura di semi senza grassi
Gamberi
Salsiccia
Caramello
Macinato

Livello di cottura ③
Cottura WOK
Patate arrosto preparate con patate cotte
Rosolatura iniziale di carne per brasati (ad es. gulasch)
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne

Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione

- Sfiocare la scala numerica tra i sensori.


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

Esempio:

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

Area di cottura PowerFlex

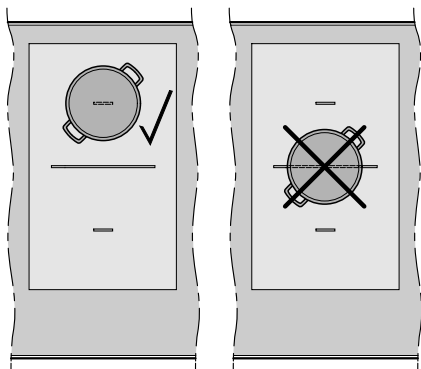
Le zone di cottura PowerFlex si azionano in automatico per accendere un'area di cottura PowerFlex quando si appoggiano recipienti di cottura sufficientemente grandi (v. cap. "Panoramica", voce "Piano di cottura"). Le impostazioni per l'area di cottura sono gestite con la scala numerica della zona di cottura PowerFlex anteriore o sinistra (a seconda del modello). Le zone di cottura PowerFlex si possono accendere insieme o separare anche manualmente:

- Sfiocare il sensore .

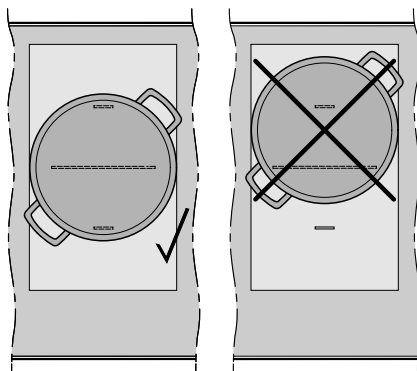
Posizionare le stoviglie

Rilevare l'abbinamento delle dimensioni delle stoviglie e della posizione dai dati relativi alle zone di cottura del proprio modello di piano cottura (v. cap. "Panoramica", voce "Dati zone di cottura").

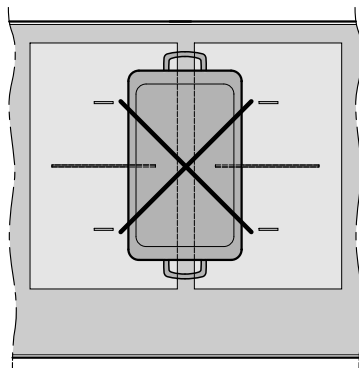
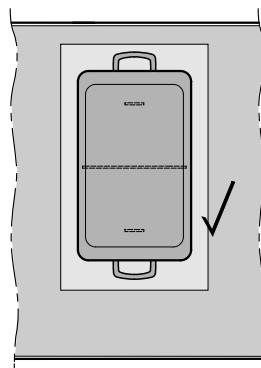
Zona cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex (pentola)



Area di cottura PowerFlex XL (casseruola)



Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

Durante il periodo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia il livello di continuazione cottura impostato.

Con livelli di potenza ampliati (v. cap. "Programmazione") e un livello intermedio selezionato lampeggiano i sensori davanti e dietro il livello intermedio.

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

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Sfiocare il sensore del livello impostato per continuare la cottura.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Livello per continuare cottura*	Durata cottura preliminare [min. : sec.]
1	ca. 0:15
1.	ca. 0:15
2	ca. 0:15
2.	ca. 0:15
3	ca. 0:25
3.	ca. 0:25
4	ca. 0:50
4.	ca. 0:50
5	ca. 2:00
5.	ca. 5:50
6	ca. 5:50
6.	ca. 2:50
7	ca. 2:50
7.	ca. 2:50
8	ca. 2:50
8.	ca. 2:50
9	–

* I livelli per continuare la cottura contraddistinti da un punto sono disponibili solo se i livelli di potenza sono stati ampliati (v. capitolo "Programmazione").

Booster

Le zone di cottura sono dotate di Twin-Booster.

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d'acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 15 minuti.

Se si attiva il Booster, si possono modificare le impostazioni delle zone di cottura attive, v. cap. "Induzione", voce "Dispositivo automatico (Power Management)".

È possibile utilizzare il Booster con max. due zone di cottura o un'area di cottura PowerFlex contemporaneamente.

Se si attiva il Booster quando

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

Attivare TwinBooster

Livello 1

- Sistemare il recipiente di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Sfiurare il sensore **B**.

La spia di controllo ● per il livello Twin-Booster 1 si accende.

Livello 2

- Sistemare il recipiente di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Sfiurare due volte il sensore **B**.

La spia di controllo ● per il livello Twin-Booster 2 si accende.


Disattivare TwinBooster


- Sfiurare il sensore **B** finché le spie di controllo si spengono.



oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Tenere in caldo/Riscaldare



La funzione Tenere in caldo  non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddate, bensì per tenere in caldo pietanze calde subito dopo la preparazione.

La funzione Tenere in caldo plus  (solo per zone cottura TempControl) serve per tenere in caldo e riscaldare le pietanze. È adatta anche per fondere il cioccolato.

La durata massima delle funzioni Tenere in caldo  e Tenere in caldo plus  è di 2 ore.

- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Mescolare di tanto in tanto alimenti solidi o densi (purè di patate, stufato).
- Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Attivazione/disattivazione Tenere in caldo

- Sfioccare il sensore  o  della zona di cottura desiderata.

Mantenere al caldo plus temperature di mantenimento al caldo

Di serie è impostata una temperatura di mantenimento al caldo di 85 °C. È possibile modificare la temperatura di mantenimento al caldo (v. capitolo “Programmazione”).

Uso	Temperatura °C
Fondere il cioccolato	50–55
Mantenere al caldo pietanze solide e dense	65–75
Mantenere al caldo ad es. brodi	80–90

Il risultato di cottura può essere influenzato negativamente se le pietanze vengono mantenute al caldo a temperature troppo elevate. Le pietanze possono subire una modifica di colore e andare addirittura a male.

Abilitazione per attività Co- okAssist


Presupposto:


- Dispositivo mobile con versione attuale dell'app Miele (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "Miele@home")
- Piano cottura collegato a Miele@home

Se nessuna azione dell'app attende conferma sul piano cottura, il sensore non è acceso.

- Seguire le istruzioni utente nell'app.
- Se si desidera avviare un'azione nell'app tramite il piano cottura, confermare l'azione nell'app.

Il sensore  lampeggia.

- Sfiocare il sensore  sul piano cottura.

Il sensore  non è più acceso. Il piano cottura avvia l'azione.

Se nell'app viene avviata una ricetta, occorre solo confermare l'avvio nell'app e sul piano cottura. Ulteriori fasi di preparazione possono essere confermate nell'app oppure sul piano cottura.

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

Il timer ha due funzioni:

- per impostare il timer;
- per spegnere una zona di cottura in automatico.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

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

I tempi fino a 59 minuti vengono immessi in minuti (00:59), i tempi da 60 minuti in ore e minuti. I tempi vengono immessi nella sequenza ore, minuti decimali, minuti in unità.

Esempio:

59 minuti = 0:59 ore,

immissione: 5-9

80 minuti = 1:20 ore,

immissione: 1-2-0

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

Timer


Il timer viene impostato con la scala numerica sinistra o anteriore sinistra (a seconda del modello).

Impostare il timer

- Sfiocare il tasto sensore .

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

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

Modificare il timer

- Sfiocare il tasto sensore .

Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.

Cancellare il timer

- Sfiocare il tasto sensore .

- Sfiocare lo 0 sulla scala numerica.

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”).


Il tempo di spegnimento viene impostato rispettivamente sulla scala numerica della zona di cottura che deve essere spenta in automatico.

Impostare il tempo di spegnimento

- Impostare il livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Sfiare il tasto sensore .

Il display timer lampeggia.


- Impostare la durata desiderata.

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


La spia relativa all’abbinamento delle zone cottura per lo spegnimento automatico lampeggia.

- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un’ulteriore zona cottura, procedere come descritto.

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

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il tasto sensore  finché lampeggia la spia della zona cottura desiderata.


Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.


Il display timer lampeggia.

- Impostare la durata desiderata.


Cancellare il tempo di spegnimento




- Sfiare il tasto sensore  finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.

Il display timer lampeggia.

- Sfiare il tasto sensore  sulla scala numerica.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Se si utilizzano le funzioni contemporaneamente, compare sempre la durata più breve. Il tasto sensore  (tempo breve) oppure la spia della zona cottura con la durata più breve lampeggia.

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in sottofondo, sfiorare il tasto sensore  o .
- Se per diverse zone di cottura è programmato un tempo di spegnimento, sfiorare il sensore  finché la spia per la zona di cottura desiderata lampeggia.

Funzioni supplementari

Stop&Go

Con l'attivazione di Stop&Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1.

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

Dopo la disattivazione le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza/cottura impostato.

Se la funzione non viene disattivata entro un'ora, il piano di cottura si spegne.

Attivazione/Disattivazione

- Sfioccare il sensore II/▶.

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 cottura deve essere riacceso 10 secondi dopo lo spegnimento.

- Accendere nuovamente il piano di cottura.

I livelli di potenza/cottura precedentemente impostati lampeggiano.


- Sfioccare subito uno dei livelli di potenza o di cottura lampeggianti.

Tutte le zone di cottura e il timer continuano a scorrere con le impostazioni precedenti.

Protezione per la pulizia

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

Attivazione

- Sfiocare il sensore .

Sul display del timer il tempo scorre a ritroso.

Disattivazione

- Sfiocare il sensore  finché il display del timer scompare.

Modalità demo

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

Attivazione/disattivazione

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare poi contemporaneamente i sensori 0 e 2 per 6 secondi.

Sul display del timer lampeggia per alcuni secondi *dE* alternato a *0n* (modalità demo attivata) o *0FF* (modalità demo disattivata).

Visualizzare i dati del piano di cottura

Visualizzare la denominazione del modello e la versione del software del piano cottura. Sulle zone cottura non ci devono essere recipienti di cottura.

Modello/numero di serie

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 4.

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

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

Versione del software

- Accendere il piano di cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 3.

Sul display del timer compaiono le cifre:

Esempio: *2:00* = versione software 2.00

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione/Dispositivo di blocco

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

Il **blocco accensione** viene attivato quando il piano cottura è spento. Quando il blocco accensione è attivo non è possibile accendere il piano di cottura né impostare il timer. Il tempo impostato sul timer continua a scorrere. Il piano cottura è programmato in modo che il blocco accensione debba essere attivato manualmente. La programmazione può essere impostata in modo che il blocco accensione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura (vedi capitolo “Programmazione”).

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

- Le zone di cottura e il piano di cottura si possono solo spegnere.
- Il tempo impostato sul timer può essere modificato.

Se quando il blocco accensione e il dispositivo di blocco sono attivi si sfiora un sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *L0C* e si attiva un segnale acustico.

Attivare il blocco accensione

- Sfiurare il sensore  per 6 secondi.



I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *L0C*. Il dispositivo di blocco accensione è attivo.

Disattivare il blocco accensione

- Sfiurare il sensore  per 6 secondi.



Sul display timer compare brevemente *L0C*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco accensione è disattivato.

Attivare il dispositivo di blocco

- Sfiurare e mantenere contemporaneamente i sensori  e  per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *L0C*. Il blocco è attivato.

Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiurare e mantenere contemporaneamente i sensori  e  per 6 secondi.

Sul display timer compare brevemente *L0C*, poi i secondi scorrono a ritroso. Al termine il blocco è disattivato.

Disinserzione di sicurezza

I sensori sono coperti

Se uno o più sensori rimangono coperti per più di 10 secondi, ad es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, il piano di cottura si spegne automaticamente. Tramite il sensore On/Off ① lampeggia brevemente \mathcal{L} e suona un segnale acustico. Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne \mathcal{L} e il piano di cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se la zona di cottura viene riscaldata per un periodo eccezionalmente lungo. La durata dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona di cottura si spegne e la spia di calore residuo si accende. Se si spegne e si accende, la zona di cottura è di nuovo pronta per funzionare.

L'apparecchio è programmato di serie sul livello di sicurezza 0. In caso di necessità è possibile impostare un livello di sicurezza più alto con una durata di funzionamento massima più breve (v. tabella).

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

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

** Impostazione di serie

Dispositivi di sicurezza

Dispositivo antisurriscaldamento

Tutte le bobine di induzione e i dissipatori di calore dell'elettronica sono rispettivamente dotati di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o il dissipatore di calore si surriscaldino, il dispositivo antisurriscaldamento fa scattare una delle seguenti misure di protezione:

Bobine a induzione

- La funzione Booster, se attivata, si interrompe.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- La zona di cottura si spegne in automatico. Sul display del timer lampeggia *Err* alternato a *044*.

Appena l'indicazione di anomalia si spegne, è possibile usare la zona di cottura come di consueto.

Dissipatore di calore

- La funzione Booster, se attivata, si interrompe.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Le zone di cottura si spengono in automatico.

Appena il dissipatore di calore si è sufficientemente raffreddato, si potrà attivare la zona interessata come di consueto.

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- si riscaldano i recipienti di cottura senza contenuto;
- l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato;
- la parte inferiore del piano di cottura non è sufficientemente ventilata;
- una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica;

se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare l'assistenza tecnica.

È possibile adattare la programmazione del piano di cottura alle proprie esigenze. Si possono modificare diverse impostazioni in sequenza.

Dopo aver attivato la programmazione compare il simbolo \oplus e sul display timer *PL*. Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display del timer alternandosi *P:01* (programma 01) e *C:01* (codice).

Modificare la programmazione

Visualizzare la programmazione

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

- Sfiocare a **piano di cottura spento contemporaneamente** i sensori ① e II/► finché appaiono il simbolo \oplus e sul display del timer *PL*.

Impostare il programma

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

- Mentre è visualizzato il programma (ad es. *P:01*) sfiorare il sensore \oplus finché il numero programma desiderato appare sul display oppure sfiorare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

Impostare il codice

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

Memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (ad es. *P:01*), sfiorare il sensore ① fino a quando le spie si spengono.

Non memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il codice (ad es. *C:01*) sfiorare il sensore ① finché le spie si sono spente.

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:01	Modalità fiera	C:00	Modalità fiera disattiva
		C:01	Modalità fiera attiva ³
P:03	Impostazione di serie	C:00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C:01	Ripristinare le impostazioni di serie
P:04	Numero livelli di potenza delle zone di cottura	C:00	9 livelli di potenza + Booster
		C:01	17 livelli di potenza + Booster ⁴
P:06	Segnale acustico che si attiva quando si sfiora un sensore	C:00	off ⁵
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
P:07	Segnale acustico del timer	C:00	off
		C:01	basso
		C:02	medio
		C:03	alto
P:08	Blocco accensione	C:00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C:01	Attivazione automatica del blocco accensione
P:09	Durata di funzionamento massima	C:00	Livello di sicurezza 0
		C:01	Livello di sicurezza 1
		C:02	Livello di sicurezza 2

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:10	Connessione WLAN	C:00	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	La WLAN viene resettata al valore di default (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta di piano cottura e cappa aspirante senza app Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Velocità di reazione dei sensori	C:00	lento
		C:01	normale
		C:02	rapido
P:15	Riconoscimento pentola costante	C:00	Rilevamento pentola costante off
		C:01	Rilevamento pentola costante on
P:16	Temperatura massima recipienti di cottura per arrostire e cuocere manualmente	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:18	Protezione pentola vuota per arrostire e cuocere manualmente	C:00	off
		C:01	on

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:19	Temperatura livello di cottura ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C
P:20	Temperatura livello di cottura ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °C
P:21	Temperatura livello di cottura ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programmazione

Programma ¹		Codice ²	Impostazioni
P:25	Temperatura livello Tenere in caldo plus	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ I programmi non elencati non sono in uso.

² Il codice impostato di serie è in grassetto.

³ Dopo aver acceso il piano cottura, per alcuni secondi sul display del timer compare *dE*.

⁴ Nel testo e nelle tabelle i livelli di potenza ampliati sono visualizzati con un punto dietro la cifra per una migliore comprensione.

⁵ Il segnale di conferma del sensore On/Off non si spegne.


Dati per gli istituti di controllo


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”).

Pietanze test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Livello di potenza	
			Preriscaldamento	Cuocere
Riscaldare olio	150	no	–	1–2
Frittate	180 (fondo a strati)	no	9	5.–7.
Friggere patatine fritte surgelate	in base alla norma	no	9	9

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Spegnerne il piano di cottura. Far raffreddare le zone di cottura prima di pulire il piano.

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano di cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Far raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo.

- Pulire il piano cottura dopo ogni uso.
- Asciugare il piano cottura al termine di ogni operazione di pulizia per evitare che vi si depositi del calcare.


Prodotti detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per piatti
- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detersivi
- detersivi contenenti solventi
- detersivo per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- detersivi per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco

Manutenzione e pulizia

Pulire la superficie in vetroceramica

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra piano di cottura e piano di lavoro può essere danneggiato.

Il nastro di tenuta tra vetroceramica e cornice può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni non si rimuovono più.


Pulire regolarmente la superficie in vetroceramica con un detergente per vetroceramica apposito.

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.
- Pulire infine la superficie in vetroceramica con il detergente per acciaio inox e vetroceramica Miele (vedi capitolo “Accessori acquistabili”, voce “Prodotti per la pulizia e la cura”) oppure un detergente per vetroceramica in commercio, utilizzando della carta da cucina o un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se la superficie in vetroceramica è ancora calda in quanto potrebbe causare macchie. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

- Eliminare i residui dei prodotti di pulizia con un panno umido, quindi asciugare la superficie in vetroceramica.

Nei successivi procedimenti di cottura, i residui dei prodotti di pulizia potrebbero fissarsi sulla vetroceramica e danneggiarla. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde.

Nel corso del processo di cottura le zone sono molto calde.

Indossare i guanti da cucina prima di rimuovere dalla vetroceramica calda residui di zucchero, plastica o carta stagnola con l'apposito raschietto.

- Spegnerne immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo.
- Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica una volta raffreddatasi come descritto sopra.

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.

Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 30 e suona un segnale acustico.	Il piano di cottura è collegato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. ■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica. Il piano di cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
Dopo aver acceso il piano cottura o aver sfiorato un sensore, per alcuni secondi sul display del timer appare <i>LDC</i>.	Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco accensione o il dispositivo di blocco (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", voce "Blocco accensione/Dispositivo di blocco").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare <i>dE</i>. Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiurare il sensore 0 su una scala numerica a piacere. ■ Sfiurare quindi contemporaneamente i sensori 0 e 2 finché sul display del timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i>.
Il piano di cottura si è spento in automatico. Al momento della riaccensione compare tramite il sensore On/Off $\text{\textcircled{1}}$ un $\text{\textcircled{L}}$.	Uno o più sensori sono coperti, 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").
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 044.	Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".
Sul display del timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 047, 048 o 049.	Il ventilatore è bloccato o difettoso. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se il ventilatore è bloccato da un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto ■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare l'assistenza tecnica.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Sul display del timer lampeggia la cifra E, ad es. E-0, alternata a 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 o 127.	Il ventilatore è bloccato o difettoso <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il ventilatore è bloccato da un oggetto.■ Rimuovere l'oggetto.■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare l'assistenza tecnica.
Sul display del timer 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
Il livello di potenza impostato lampeggia.	Sulla zona di cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. “Induzione”, voce “Recipienti di cottura”).
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none"> ■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Disinserzione di sicurezza”).
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vedi capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”.
Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spengono automaticamente.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vedi capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”.
La funzione Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di protezione antisurriscaldamento è scattato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vedi capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”.

Cosa fare se ...?

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
È stata attivata la funzione “cottura iniziale automatica” ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo. <ul style="list-style-type: none">■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. <ul style="list-style-type: none">■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	Il piano cottura non ha corrente. <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il/i fusibile/i dell'impianto elettrico è/sono saltato/i. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica<ul style="list-style-type: none">– disinserendo l'interruttore del/dei fusibile/i interessato/i, oppure estraendo totalmente il/i fusibile/i, 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 di cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.	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.
Dopo aver spento il piano di cottura si sente un rumore.	Il ventilatore rimane in funzione finché il piano di cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.

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.

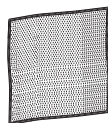
Prodotti per le pulizie e la manutenzione

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.

Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

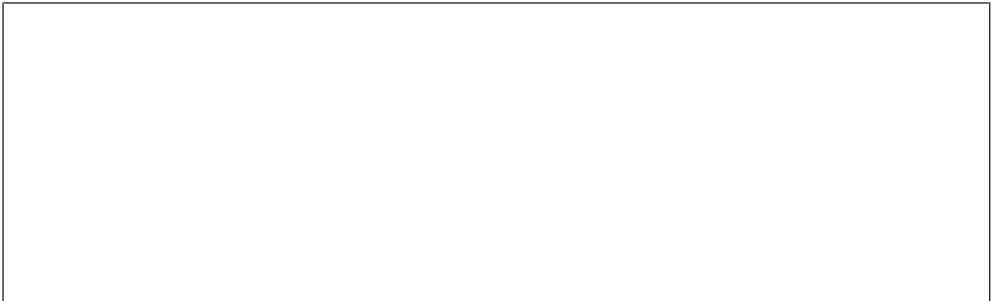
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

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 fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare se il modello corrisponde a quello riportato sul retro del presente documento.



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.

▶ Il piano di cottura deve venire installato solo sopra cucine elettriche e forni provvisti di sistema di raffreddamento dei fumi.

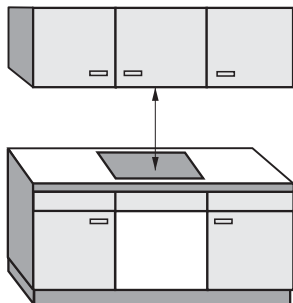
▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare.

▶ 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.

Installazione

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 300 mm.

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

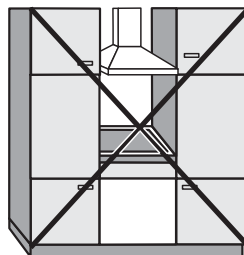
50 mm

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

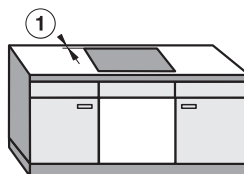
50 mm

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

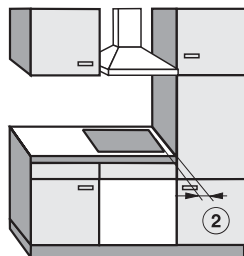
50 mm



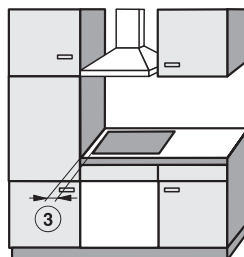
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Distanza minima inferiore del piano di 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 bordo inferiore del piano di cottura al:

- bordo superiore forno: 15 mm;
- bordo superiore piano intermedio: 15 mm;
- bordo superiore cassetto: 5 mm
- fondo cassetto: 75 mm

Piano intermedio

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

Per la **posa del cavo di alimentazione elettrica** sul retro tra il mobile e il ripiano intermedio è necessaria un'apertura di aerazione di 10 mm.

Per migliorare l'**aerazione** del piano di cottura si consiglia praticare un'apertura di 20 mm.

Installazione

Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

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

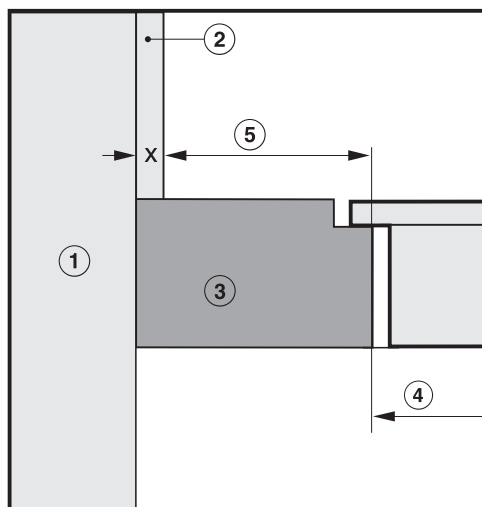
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di materiali non infiammabili (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.

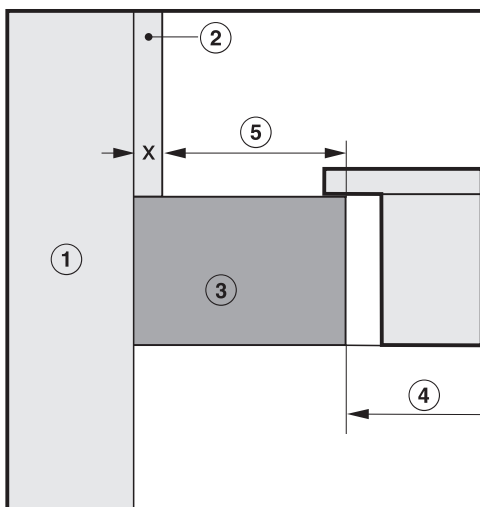
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm.

Piani di cottura a immersione



Piani di cottura con telaio/a faccette

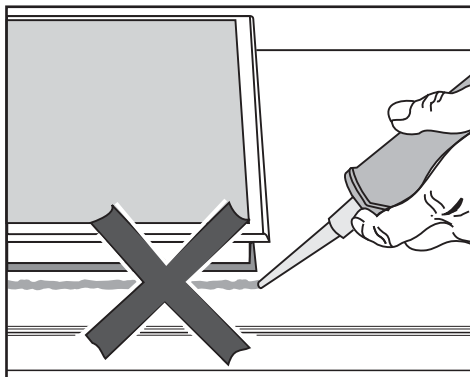



- ① muro
- ② rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ piano di lavoro
- ④ apertura nel piano di lavoro
- ⑤ distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

Indicazioni relative all'incasso

Incasso rialzato

Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro



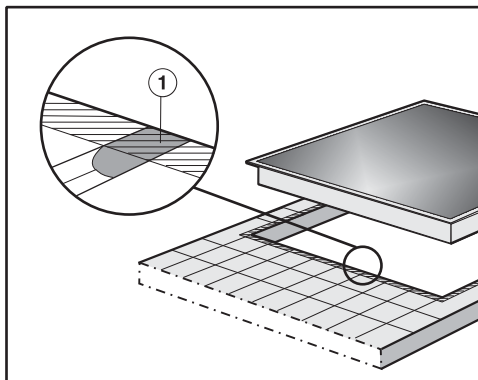
 Danni causati da montaggio errato.

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

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

La guarnizione sotto il bordo del piano 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'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

Installazione

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

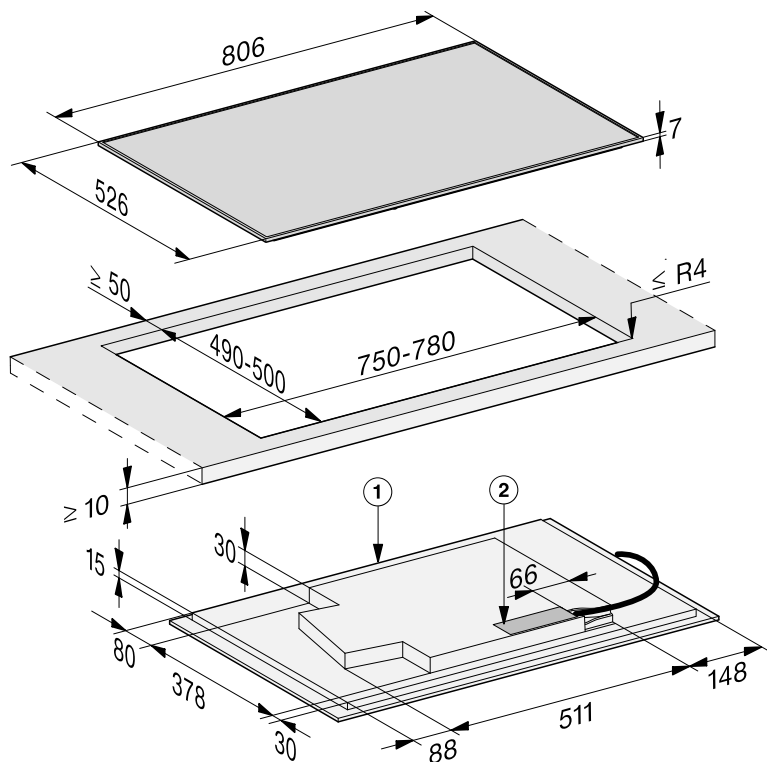
Se in caso di intervento dell'assistenza tecnica il piano cottura viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura si danneggi.

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

Dimensioni incasso – rialzato

Tutte le misure sono indicate in mm.

KM 7679 FR



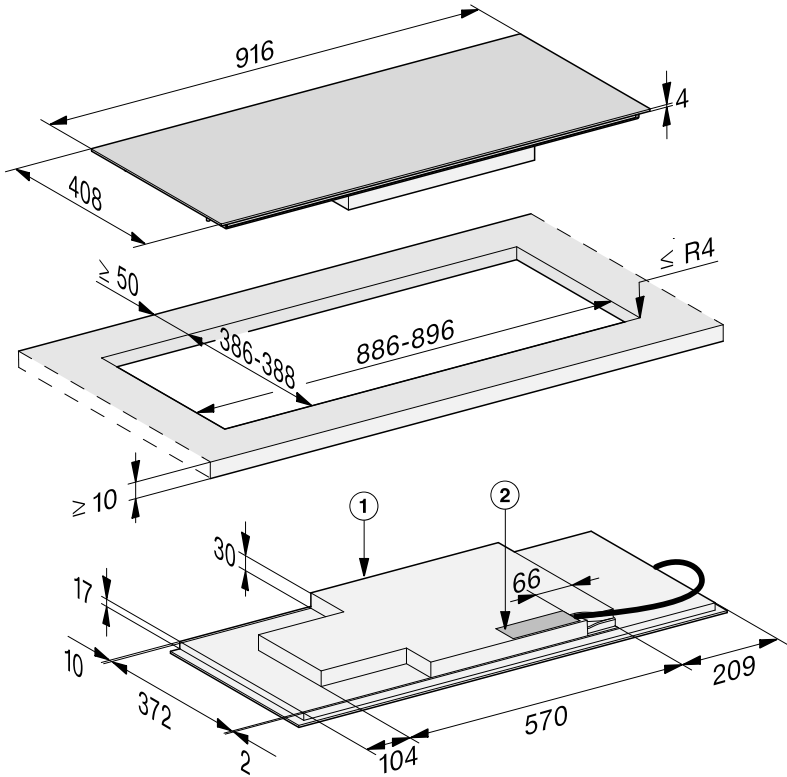
① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete

Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte

Installazione

KM 7689 FL

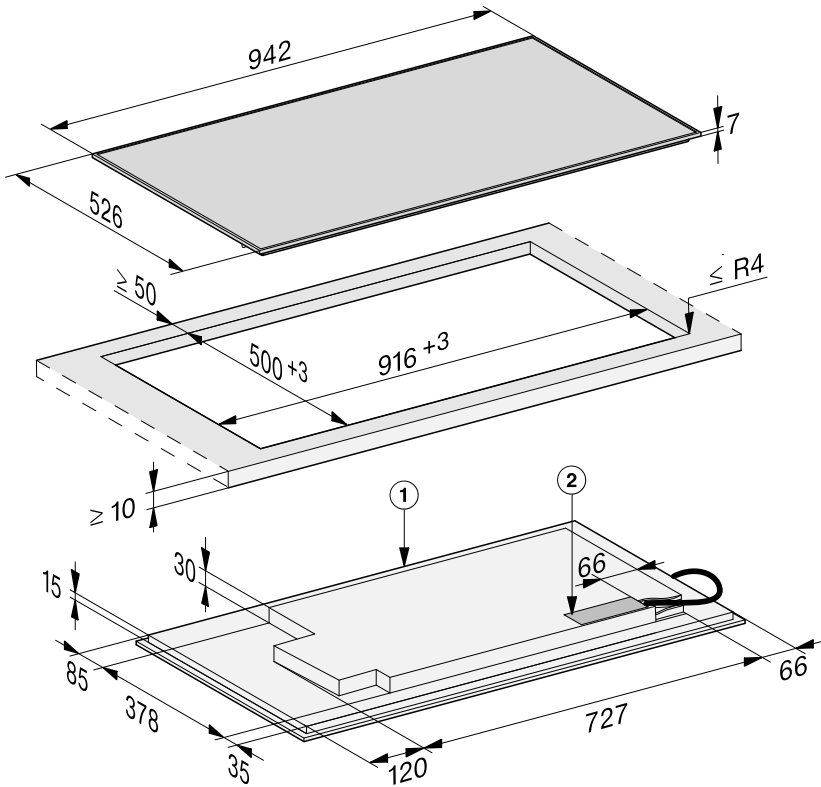


① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete

Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte

KM 7699 FR

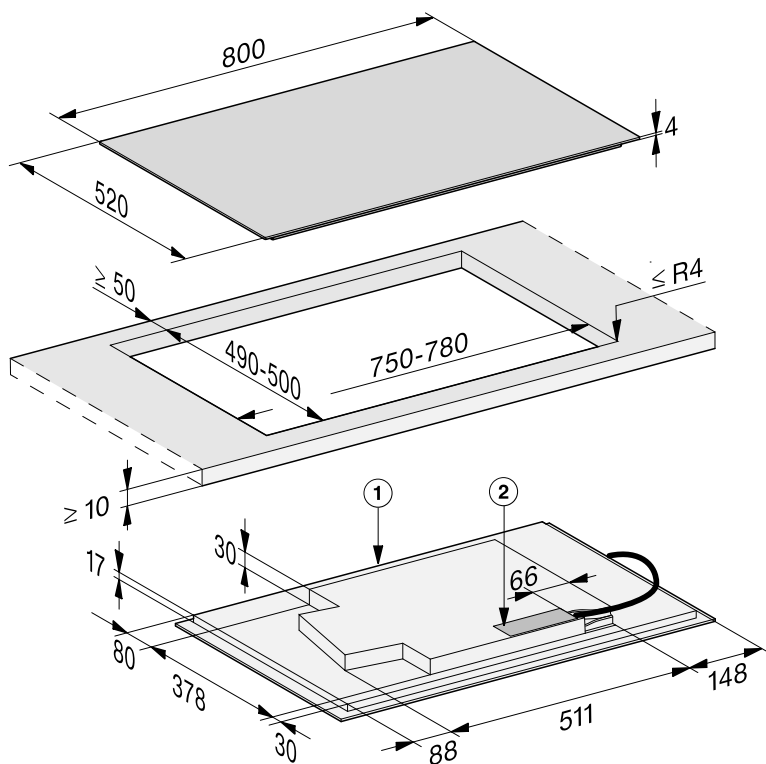


① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte

Installazione

KM 7679 FL, KM 7879 FL

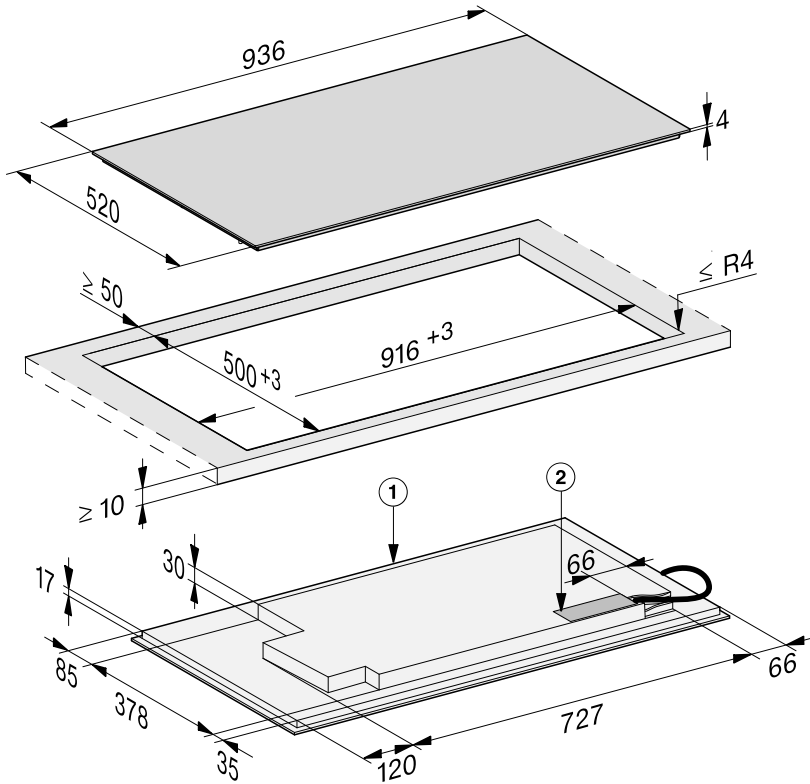


① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete

Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte

KM 7899 FL



① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte


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 sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.

 **Danni causati da allacciamento errato.**

I componenti elettronici del piano cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

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

- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. cap. "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Far passare il cavo di collegamento elettrico 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.

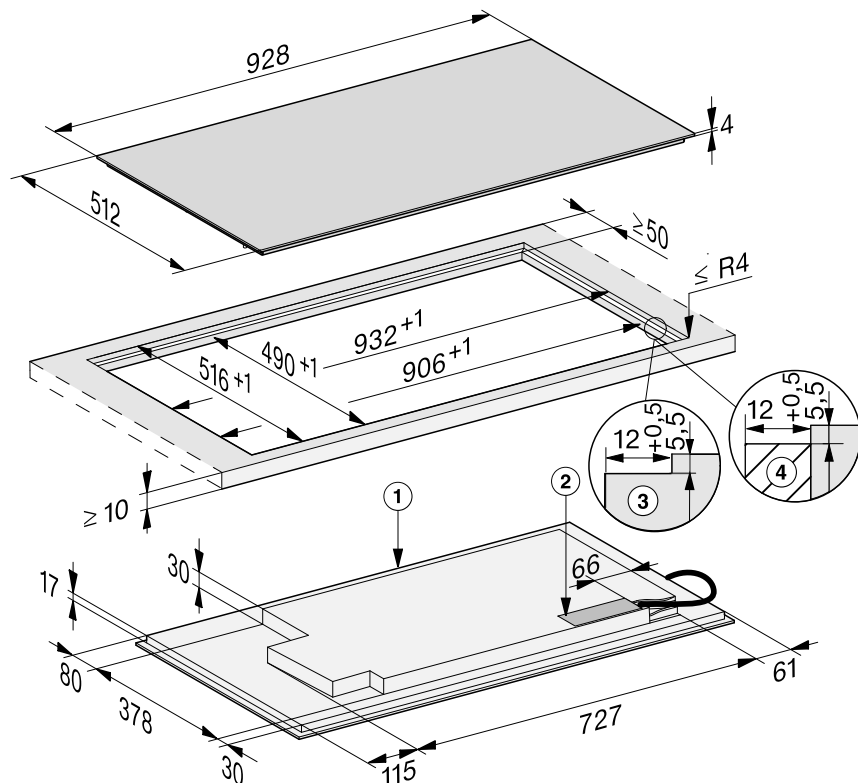
Se la guarnizione agli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile ritoccare con precauzione i raggi angolari ($\leq R4$) con un seghetto a balestra.

- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.

Dimensioni incasso – a filo

Tutte le misure sono indicate in mm.

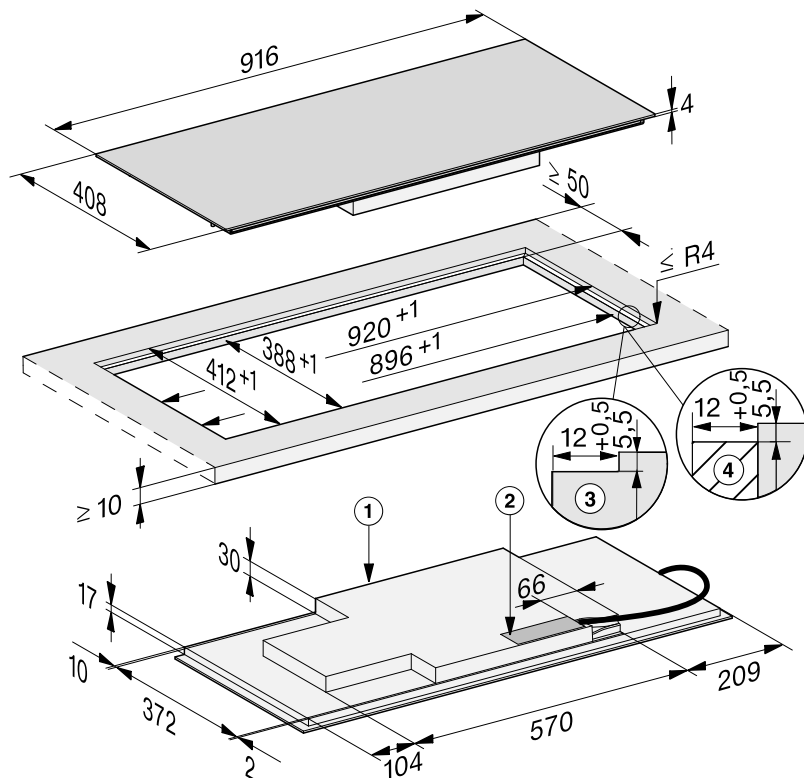
KM 7629 FX



- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (senza accessori in dotazione)

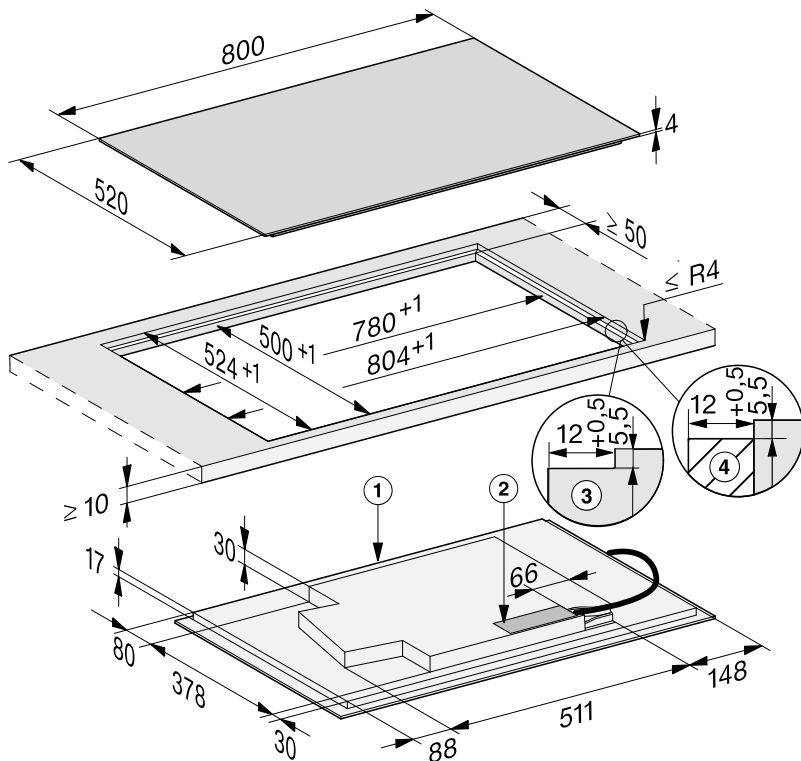
Installazione

KM 7689 FL



- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (senza accessori in dotazione)

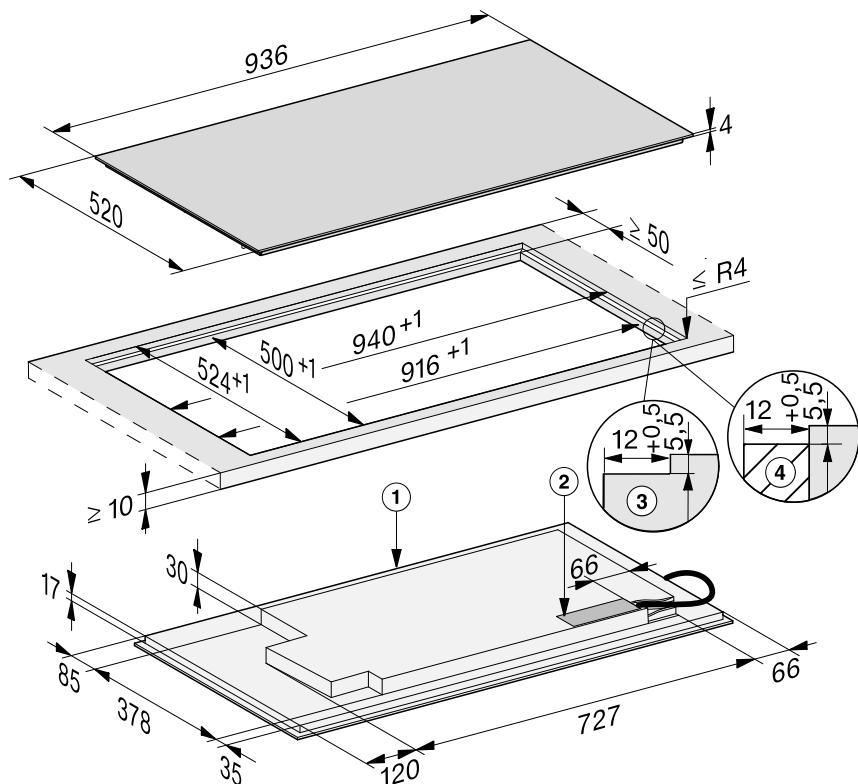
KM 7679 FL, KM 7879 FL



- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (senza accessori in dotazione)

Installazione

KM 7899 FL



- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (senza accessori in dotazione)

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/piastrellati/in vetro:
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.



Danni causati da allacciamento errato.

I componenti elettronici del piano di cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

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

- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano di cottura (v. cap. "Allacciamento elettrico", voce "Schema di allacciamento").
- 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 rete elettrica (v. cap. "Allacciamento elettrico").
- 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

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.


Cavo collegamento elettrico

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC e con sezione conveniente, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

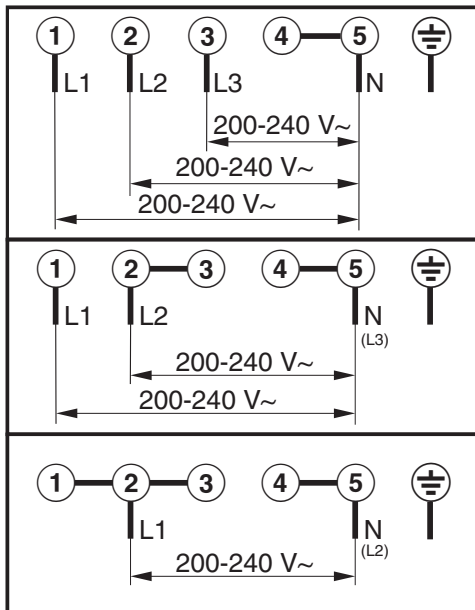
Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

Installazione

Schema di allacciamento

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

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



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 7629
Numero di zone e/o aree di cottura	5
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. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	177,8 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7679
Numero di zone e/o aree di cottura	4
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. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	174,8 Wh/kg

Schede tecniche dei prodotti

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7689
Numero di zone e/o aree di cottura	4
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. = Ø 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 180,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	174,8 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7879
Numero di zone e/o aree di cottura	4
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. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,8 Wh/kg 2. = 180,2 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	187,7 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 7899
Numero di zone e/o aree di cottura	5
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. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 180,2 Wh/kg 2. = 178,8 Wh/kg 3. = 166,4 Wh/kg 4. = 186,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	177,8 Wh/kg

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download, www.miele.ch/it/c/index.htm
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istruzioni-385.htm indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione

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 7629 FX, KM 7679 FR, KM 7679 FL, KM 7689 FL,
KM 7879 FL, KM 7899 FL