

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



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

# Indice

---

<b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>5</b>	Power Management .....	42
<b>Sostenibilità e tutela dell'ambiente</b> .....	<b>12</b>	Norme operative .....	42
<b>Installazione</b> .....	<b>13</b>	Collegamento in rete .....	43
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	13	Funzioni speciali .....	43
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato....	14	Comandi di una cappa aspirante .....	43
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	14	Riconoscimento permanente della pentola.....	44
Distanze di sicurezza .....	15	Rilevamento dimensioni pentola .....	44
Misure per l'incasso a semifilo .....	22	Area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL.....	44
KM 8462 FR.....	22	Booster del piano cottura.....	44
KM 8462 FL .....	23	Stop & Go .....	44
KM 8482 FR.....	24	Livelli di potenza del piano cottura.....	44
KM 8482 FL .....	25	Dispositivo automatico di inizio cottura.....	44
Misure per l'incasso a filo.....	26	Funzioni a tempo .....	44
KM 8462 FL .....	26	Blocco messa in funzione .....	45
KM 8463 FX.....	27	Blocco tasti .....	45
KM 8482 FL .....	28	Recall.....	45
KM 8483 FX.....	29	Tenere in caldo .....	45
KM 8483 FX vetro.....	30	Impostazioni.....	45
Montare il piano cottura a semifilo .	31	Modalità Fiera .....	45
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato .....	31	Indicazione tempo residuo.....	45
Incassare il piano cottura a semifilo .....	31	Spegnimento di sicurezza .....	45
Montare il piano cottura a filo.....	31	Protezione antisurriscaldamento .....	46
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo.....	31	Identificativo del modello e numero di serie.....	46
Incassare il piano cottura a filo ..	31	Versione del software .....	46
Allacciamento elettrico.....	32	Accessori acquistabili.....	46
<b>Presentazione del prodotto</b> .....	<b>35</b>	<b>Messa in funzione</b> .....	<b>48</b>
Il piano cottura.....	35	Rimuovere l'imballaggio del piano cottura .....	48
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX.....	35	Pulire il piano cottura per la prima volta.....	48
KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	36	Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta.....	48
KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro.....	37		
Comandi e spie.....	38		
Dati delle zone di cottura .....	39		

Collegamento in rete.....	48	Funzioni a tempo.....	55
Requisiti per il collegamento alla rete domestica .....	48	Impostare la durata .....	55
Eseguire Scan & Connect .....	48	Impostare il timer .....	55
Requisiti per il collegamento in rete diretto con la cappa aspirante Miele.....	49	Modificare il timer .....	55
Collegare in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele.....	49	Cancellare il timer.....	55
Resetare le impostazioni .....	49	Impostare la durata di un procedimento di cottura .....	56
<b>Uso .....</b>	<b>50</b>	Modificare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	50	Cancellare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Accendere il piano cottura .....	50	Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura .....	56
Spegnerne la zona di cottura/il piano cottura.....	50	Visualizzare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas .....	51	Avviare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura.....	57
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL .....	52	Terminare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura .....	57
Livelli di potenza del piano cottura .	52	Avviare una misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura per altri procedimenti di cottura .....	57
Impostare il livello di potenza di una zona di cottura .....	52	Visualizzare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura .....	57
Impostare il livello di potenza di una zona di cottura – senza livelli intermedi .....	52	Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo .....	57
Modificare il livello di potenza di una zona di cottura .....	53	Blocco messa in funzione .....	57
Area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL.....	53	Attivare il blocco messa in funzione .....	57
Booster .....	53	Disattivare il blocco messa in funzione.....	58
Attivazione del Booster.....	53	Blocco tasti .....	58
Disattivazione del Booster .....	53	Attivare il blocco tasti .....	58
Attivare/disattivare Stop & Go.....	54	Disattivare il blocco tasti.....	58
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	54	Recall .....	58
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura .....	54	Attivare la funzione Recall .....	58
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	55	Scartare la Funzione Recall.....	58

# Indice

---

Dati piano cottura.....	59
Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie.....	59
Visualizzare la versione del software .....	59
Attivare/disattivare la modalità Fiera .....	59
<b>Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura .....</b>	<b>61</b>
Dati per gli istituti di controllo .....	62
<b>Informazioni utili.....</b>	<b>63</b>
Funzionamento dei piani cottura a induzione .....	63
Rumori.....	63
Stoviglie di cottura .....	63
<b>Modifica delle impostazioni.....</b>	<b>65</b>
Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie .....	69
Visualizzare la versione del software .....	69
<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>70</b>
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione .....	70
Intervalli di pulizia .....	70
Pulire le superfici in vetroceramica.	70
Detersivi non idonei .....	71
<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>72</b>
Segnalazioni sulle spie/sul display..	72
Comportamento inaspettato .....	73
Risultato non soddisfacente .....	74
Problemi generali o anomalie tecniche .....	75
<b>Assistenza tecnica .....</b>	<b>77</b>
Contatti in caso di guasti.....	77
Targhetta dati .....	77
Garanzia .....	77
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>78</b>
Dati tecnici .....	78
Schede tecniche dei prodotti .....	78
Dichiarazione di conformità .....	80

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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 eventuali altri utenti.

### Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato a uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'uso all'aperto.
- ▶ Utilizzare il piano cottura esclusivamente in modo convenzionale, per la cottura o per tenere in caldo gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ 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 errato.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Bambini in casa

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli 8 anni) possono utilizzare il piano cottura 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.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dal piano cottura finché non si è completamente raffreddato, così da escludere il pericolo di ustioni.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano 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 (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.
- ▶ Servirsi della funzione di blocco messa in funzione per impedire che i bambini possano accendere il piano cottura da soli. Quando si utilizza il piano cottura, attivare il blocco tasti, affinché i bambini eventualmente presenti in casa non possano modificare le impostazioni (selezionate).

### 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 dall'assistenza tecnica autorizzata.
- ▶ 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.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

► La sicurezza elettrica del piano cottura è garantita solo se è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il piano cottura non si danneggi.

Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare il piano cottura alla corrente elettrica in questo modo.

► Per il corretto funzionamento, usare il piano cottura a installazione ultimata.

► Non installare e utilizzare questo piano cottura in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).

► L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento del piano cottura.

Non aprire mai l'involucro del piano cottura.

► Se eventuali riparazioni del piano cottura non vengono eseguite da un'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

► Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali componenti difettosi esclusivamente con componenti identici.

► Il piano cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un telecomando.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale.
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare il piano cottura dalla rete elettrica. Per accertarsi che l'apparecchio sia staccato
  - 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. Afferrare la spina e non tirare il cavo di alimentazione.
- ▶ 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 cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale del mobile mentre si utilizza il piano cottura. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando gli indicatori del calore residuo si sono spenti.

### Uso corretto

- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Solo quando gli indicatori del calore residuo sono spenti non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del piano cottura quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnerlo il piano cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente i processi di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare mai pietanze flambé sotto la cappa aspirante.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se è presente un cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai le stoviglie di cottura senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di sterilizzazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto e acceso inavvertitamente o se è ancora caldo, il materiale della copertura può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano cottura ad esempio con coperchi, canovacci o pellicola protettiva.
- ▶ Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Altri materiali possono fondersi o incendiarsi. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne sempre la zona di cottura dopo l'uso.
- ▶ Spegnerne il piano cottura dopo l'uso. Non aspettare che il piano cottura si spenga automaticamente perché non sono più presenti stoviglie di cottura. Gli alimenti possono bruciarsi.
- ▶ È possibile bruciarsi a causa del piano cottura molto caldo. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora sul piano cottura caldo. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione non venga a contatto con il piano cottura molto caldo. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Sale, zucchero o granelli di sabbia derivanti ad es. dalla pulizia della verdura possono provocare dei graffi se vanno a finire sotto il fondo delle stoviglie. Accertarsi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano pulite, prima del posizionamento.
- ▶ Gli oggetti che possono cadere (anche oggetti leggeri come la saliera) possono provocare crepe o fratture nella superficie in vetroceramica. Accertarsi che non cada nessun oggetto sulla superficie in vetroceramica.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Oggetti molto caldi sui tasti e sulle spie possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti e sulle spie.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o pellicola in alluminio e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Pentole vuote riscaldate possono causare danni alla lastra in vetroceramica e/o alle stoviglie di cottura. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.
- ▶ Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio.
- ▶ Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- ▶ 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 cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per 1 minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze del piano cottura in funzione si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbi rivolgersi al produttore dello stimolatore cardiaco o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento degli oggetti magnetici. Carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici ecc. non devono essere disposti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso.
- ▶ Gli oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, assicurarsi che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano di cottura sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione della piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le fessure di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Non utilizzare mai contemporaneamente due stoviglie di cottura su una zona di cottura, un'area di cottura PowerFlex o un'area di cottura PowerFlex XL.
- ▶ Se le stoviglie di cottura si trovano sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare solo in parte, i manici possono diventare molto caldi in determinate circostanze. Disporre sempre le stoviglie di cottura centralmente sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per stoviglie di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

### **Pulizia e cura**

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se il piano cottura è montato su un forno o una cucina elettrica con pirolisi, non mettere in funzione il piano cottura durante il processo pirolitico poiché potrebbe scattare la protezione antisurriscaldamento del piano cottura.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

# Sostenibilità e tutela dell'ambiente

---

## Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



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

## Smaltimento dell'imballaggio


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

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

## Smaltimento del vecchio apparecchio


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

## Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 **Danni causati da montaggio errato.**


Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

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

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

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

 **Danni causati da oggetti caduti.**

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

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

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

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

► Il piano cottura non può essere montato sopra apparecchi per il freddo, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

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

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

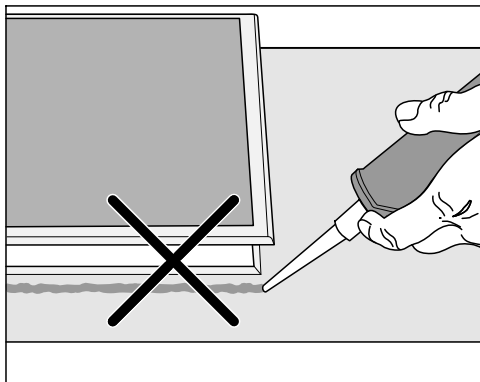
► Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

► Le impiallaccature del piano di lavoro devono essere applicate con colla termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

► Mantenere le distanze di sicurezza.

# Installazione

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato



⚠ Danni causati da montaggio errato.

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

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

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



► Le 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 al piano di lavoro.

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠ Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

La guarnizione per fessure non adatta 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 e resistente alle alte temperature (almeno 160 °C). Attenersi alle istruzioni del produttore.

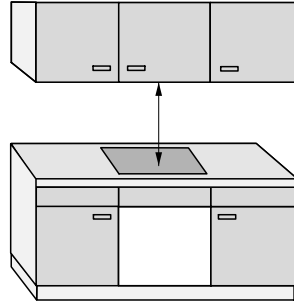
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia accessibile dal basso e la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile dal basso dopo l'incasso, occorre rimuovere la guarnizione dalle fessure affinché il piano cottura possa essere smontato.

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

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

## Distanze di sicurezza

### Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

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

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

# Installazione

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

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

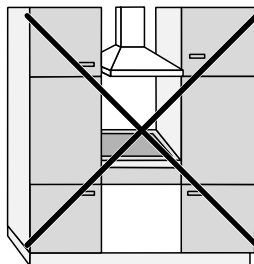
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:  
50 mm

e

- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:  
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

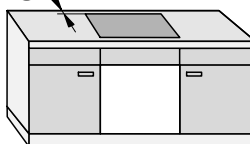
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:  
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



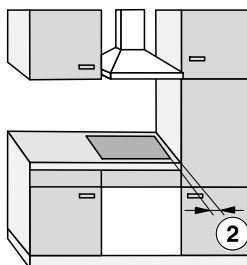
Non consentito



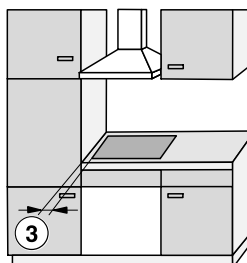
①



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



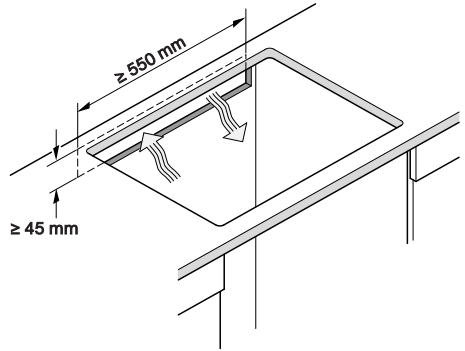
Non consigliabile

## Distanza di sicurezza sotto il piano cottura

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

1. senza ripiano intermedio o base,
2. con ripiano intermedio,
3. ripiano base ottimizzato con aria in entrata.

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.



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

Per una combinazione viene di nuovo aspirata aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

Il piano cottura viene aerato dal basso.

Si riscalda un cassetto sotto il piano cottura.

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

## Intaglio del pannello posteriore

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

Eseguire un intaglio nel pannello posteriore come descritto:

# Installazione

## 1. Senza ripiano intermedio o base

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

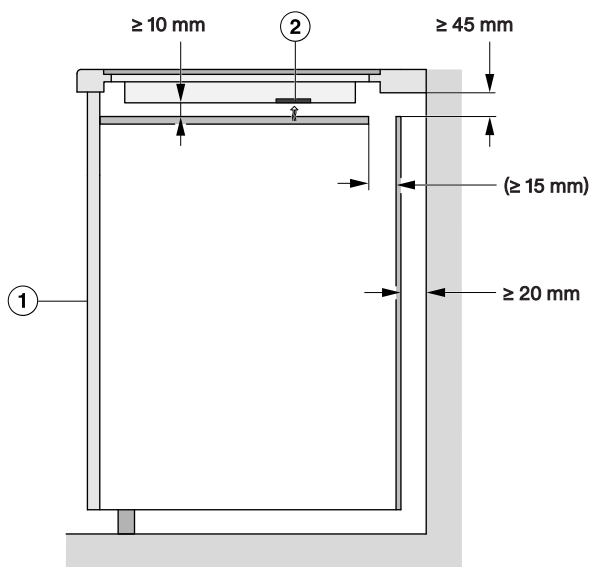
Distanze minime dal lato inferiore<sup>1</sup> del piano cottura:

- al bordo superiore del cassetto:  $\geq 5$  mm
- alla base del cassetto:  $\geq 75$  mm
- al bordo superiore del forno:  $\geq 15$  mm

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

## 2. Piano intermedio

Le misure comprese tra parentesi sono raccomandazioni.



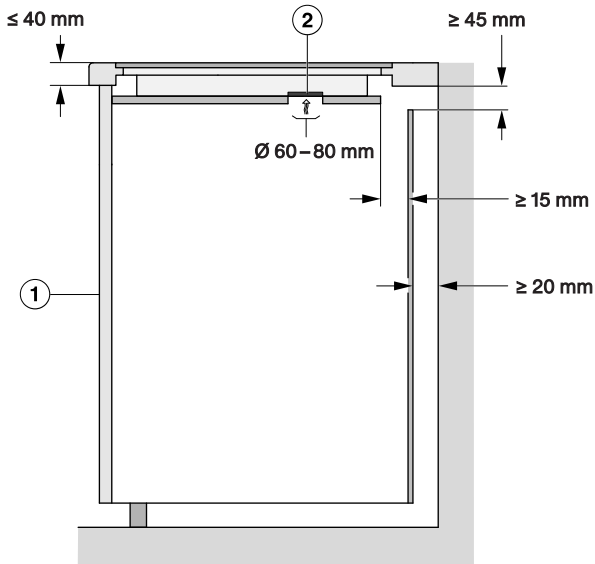
Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

## 3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le prestazioni del piano cottura dipendono dall'aerazione.

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



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

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

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

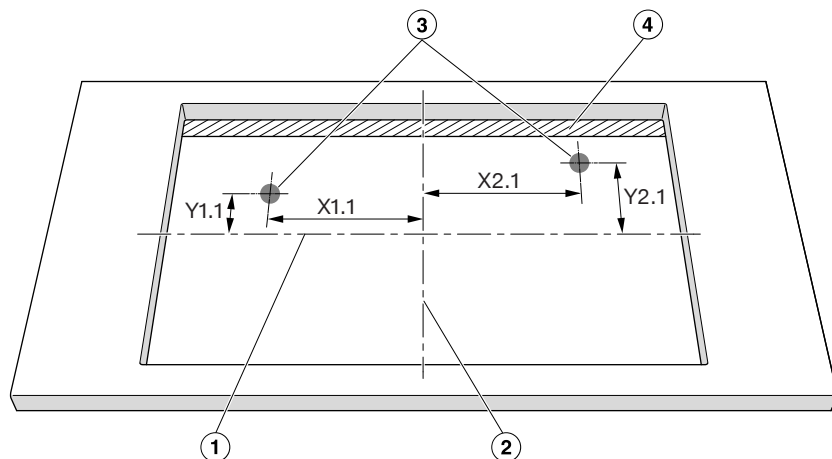
- al bordo superiore del cassetto:  $\geq 5 \text{ mm}$
- alla base del cassetto:  $\geq 75 \text{ mm}$
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

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

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

# Installazione

## Posizioni e intagli delle aperture di ventilazione



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

- ① Centro dell'altezza dell'apertura
- ② Centro della larghezza dell'apertura
- ③ Intaglio ventola, rotondo ( $\varnothing$  60–80 mm)
- ④ Apertura di aerazione ( $\geq$  15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX vetro	184	84	174	69

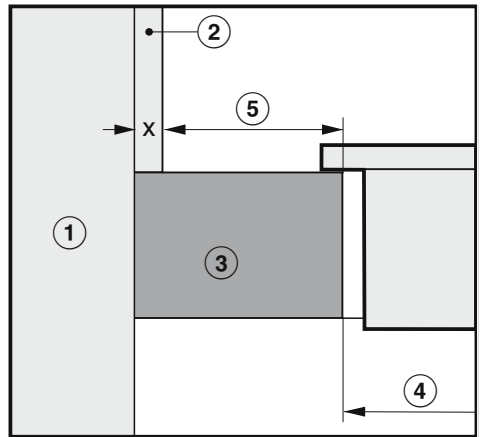
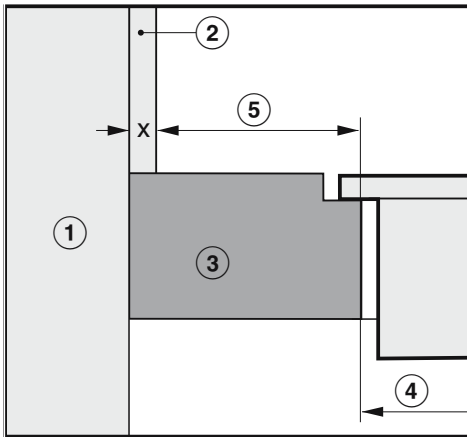
Posizionare il piano cottura in modo che le ventole siano al di sopra degli intagli.  
Se le ventole non vengono posizionate sopra gli intagli, il percorso aria può essere ostacolato. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

### Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

## Incasso a filo

## Incasso rialzato



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

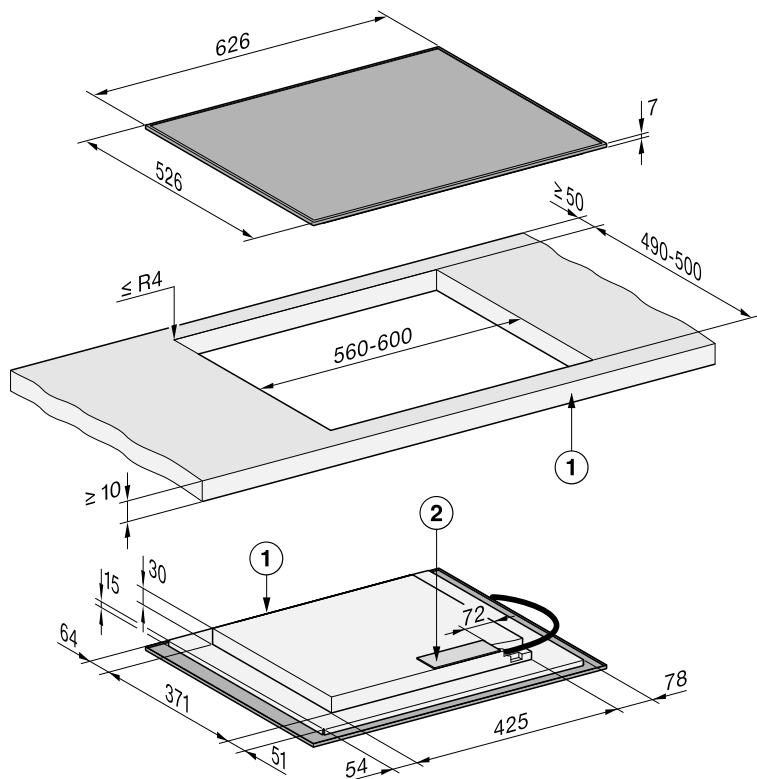
Materiale	Lato		Lato opposto	
	Infiammabile	Non infiammabile	Infiammabile	Non infiammabile
Dietro	50 mm	50 mm – Dimensione $x$	–	–
A destra	50 mm	50 mm – Dimensione $x$	200 mm	200 mm – Dimensione $x$
A sinistra	50 mm	50 mm – Dimensione $x$	200 mm	200 mm – Dimensione $x$

Esempio: spessore del rivestimento nicchia non infiammabile 15 mm  
 50–15 mm = distanza minima 35 mm

# Installazione

## Misure per l'incasso a semifilo

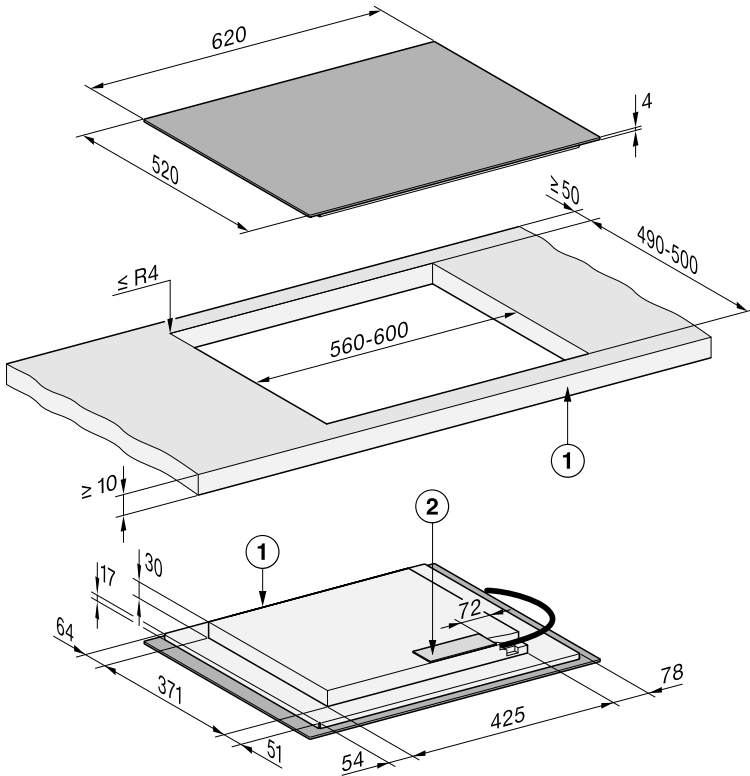
KM 8462 FR



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

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

## KM 8462 FL

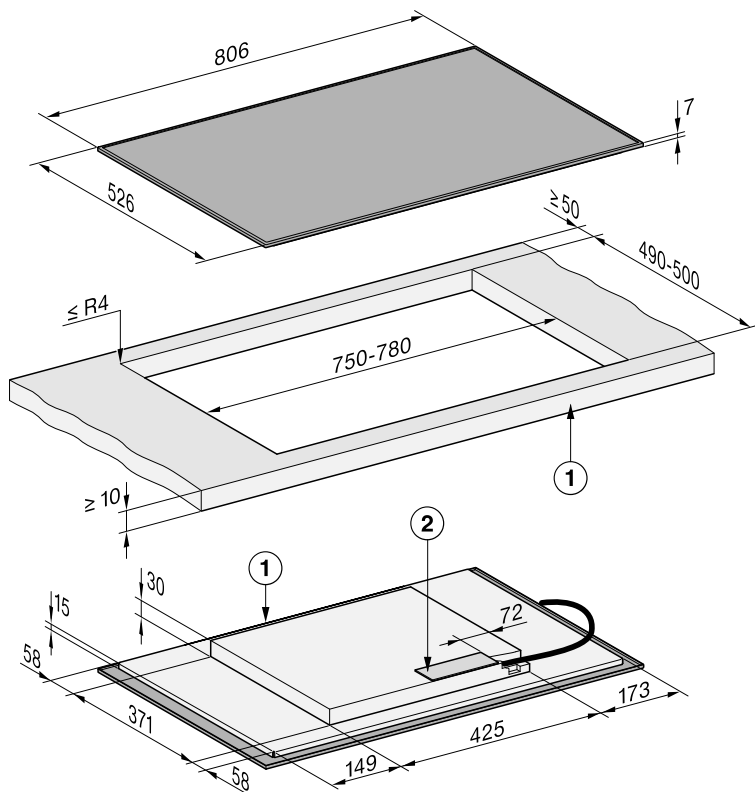


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

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

# Installazione

## KM 8482 FR



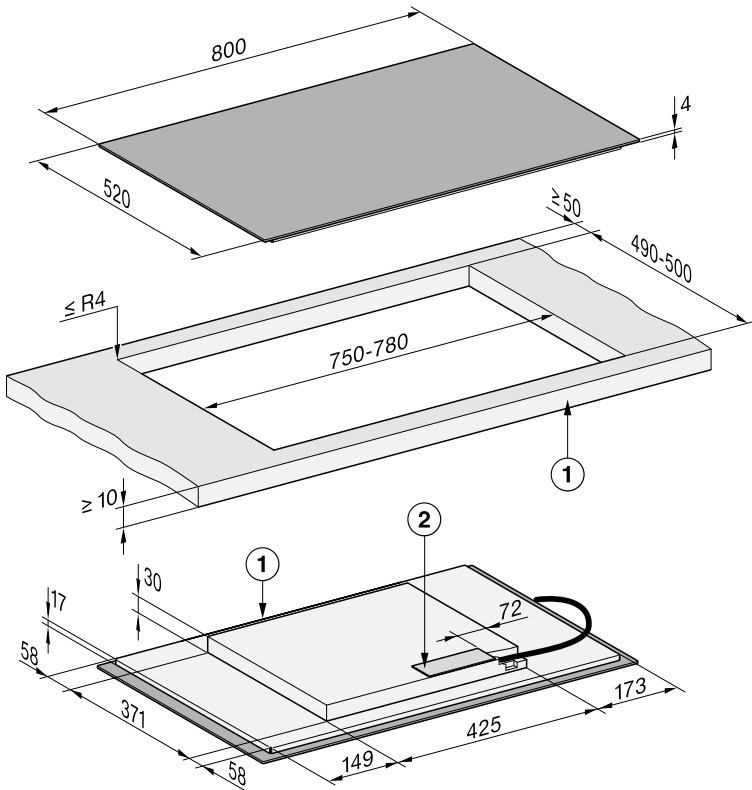
Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete

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

## KM 8482 FL



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

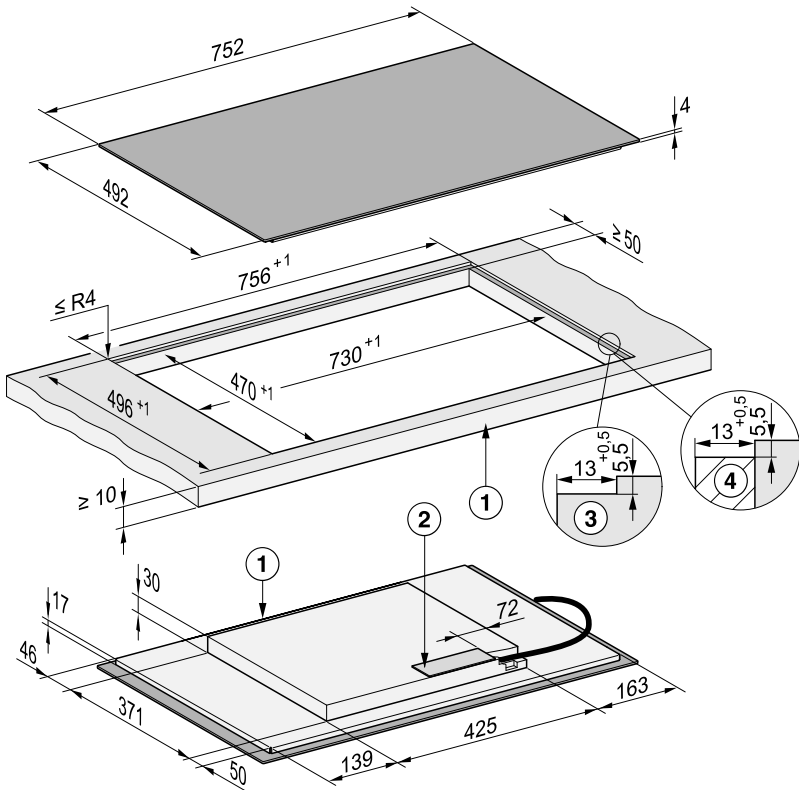
- ① Parte anteriore
- ② Scatola di collegamento alla rete  
Cavo di alimentazione (L = 1'440 mm) fornito a parte







## KM 8483 FX

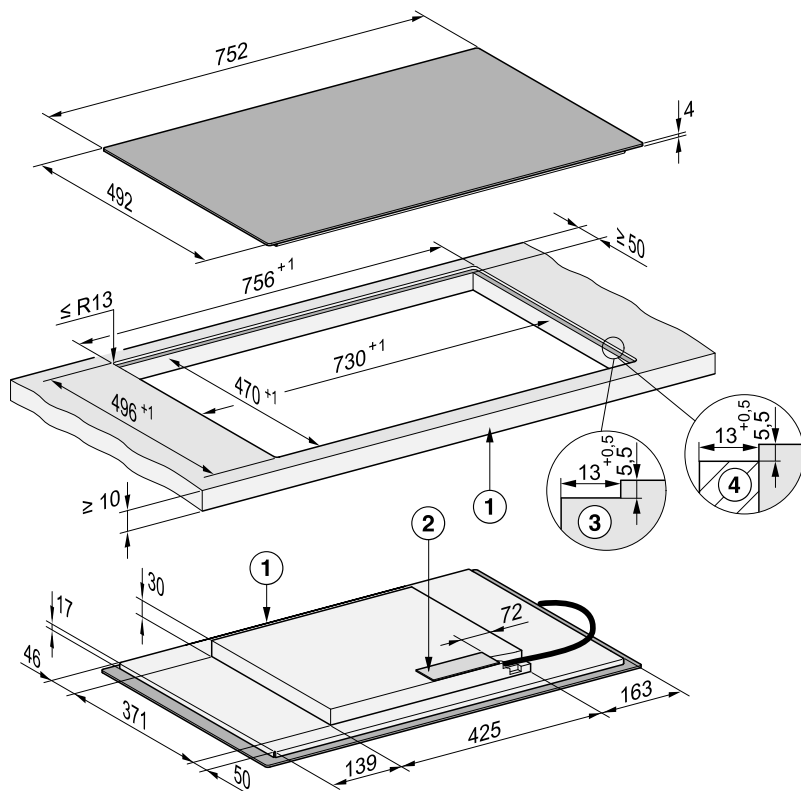


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- 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 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

# Installazione

## KM 8483 FX vetro



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- 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 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

## Montare il piano cottura a semifilo

### Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato


- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piano di lavoro in legno: trattare le superfici di taglio 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.

### Incassare il piano cottura a semifilo

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

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Il punto di giunzione (inizio e fine) del nastro di guarnizione non deve trovarsi in un angolo. Applicare sul punto di giunzione del nastro di guarnizione una piccola quantità di sigillante a base di silicone. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Le elettroniche del piano cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

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

- Allacciare al piano cottura il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio al centro. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
- Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro, è possibile ritoccare con precauzione i raggi angolari ( $\leq R4$ ) con un seghetto a balestra.
- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Collegare il piano cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

## Montare il piano cottura a filo

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


- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno massello/piastrati: fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.

# Installazione

## Incassare il piano cottura a filo

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

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Il punto di giunzione (inizio e fine) del nastro di guarnizione non deve trovarsi in un angolo. Applicare sul punto di giunzione del nastro di guarnizione una piccola quantità di sigillante a base di silicone. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Le elettroniche del piano cottura potrebbero danneggiarsi a causa di un corto circuito.

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

- Allacciare al piano cottura il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.


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

È necessaria la fuga per sigillare il piano cottura.

- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.

- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Collegare il piano cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro un prodotto sigillante in silicone per fughe adeguatamente termoresistente (almeno 160 °C).

## 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 gli utenti.

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 (ad es. scossa elettrica).

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

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

La protezione dal tocco deve essere garantita a installazione ultimata.

## Potenza complessiva


v. targhetta dati

## Dati di allacciamento

I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. 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 si deve staccare l'apparecchio 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).

## Interruttore differenziale

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


## Cavo di alimentazione

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e la potenza assorbita del piano cottura sono riportati nella targhetta dati.

## Sostituzione cavo di alimentazione

 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, isolato in PVC con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

## Schema di allacciamento

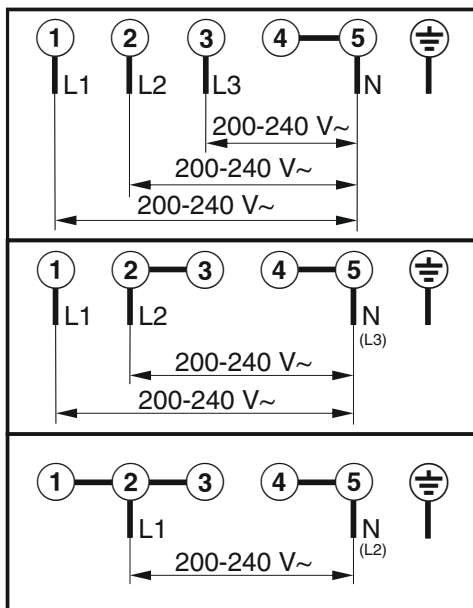
Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

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

Il carico massimo per conduttore di fase collegato è di 3'650 W.

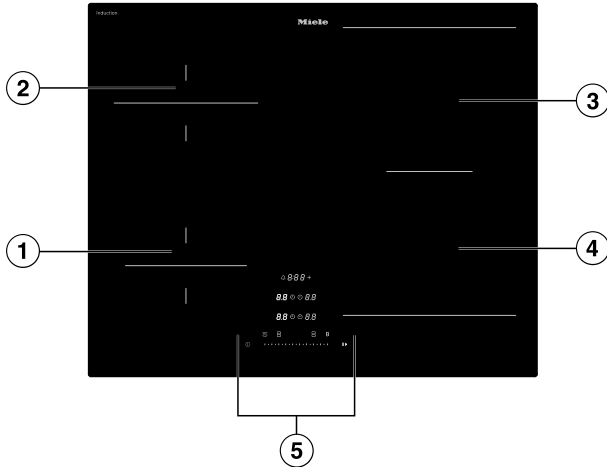
# Installazione

Per l'allacciamento del piano cottura sono necessari il primo e il secondo conduttore di fase. Al terzo conduttore di fase possono essere allacciati altri apparecchi.



## Il piano cottura

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX

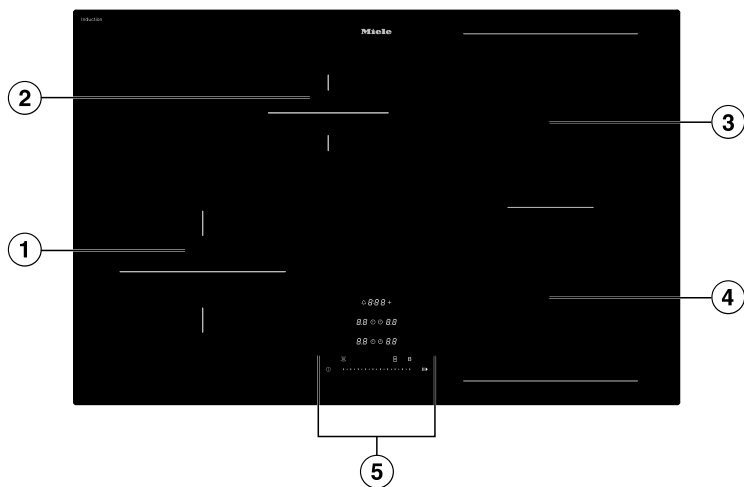


- ① Zona di cottura con Booster
- ② Zona di cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con la zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Comandi e spie

# Presentazione del prodotto

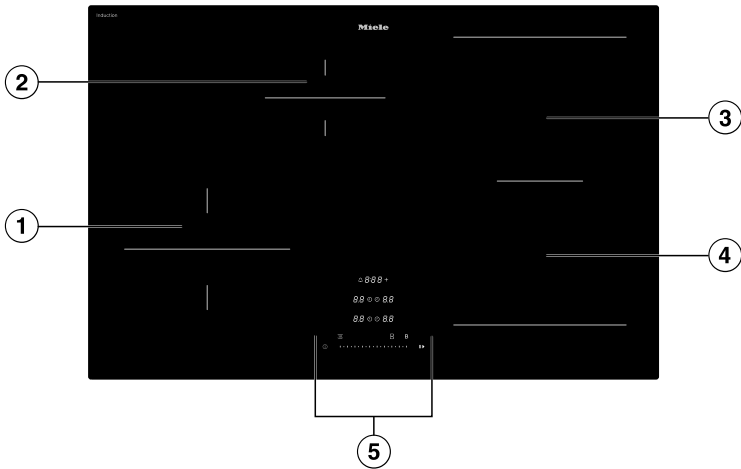
---

KM 8482 FR, KM 8482 FL



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

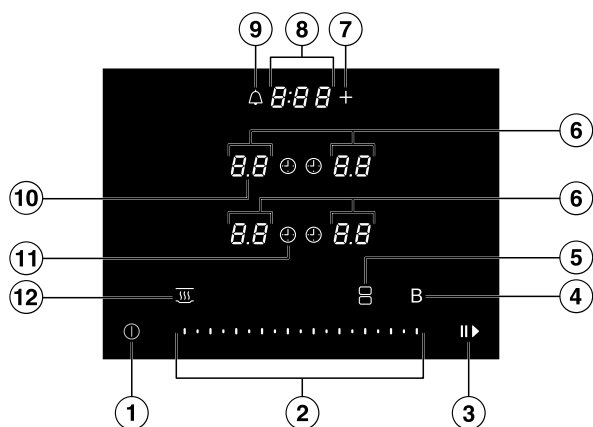
## KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro



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

# Presentazione del prodotto

## Comandi e spie



- ① Tasto *On/Off* ①
- ② Scala
  - Per impostare il livello di potenza
  - Per impostare i tempi
- ③ Tasto *Stop & Go* ③▶  
Per fermare/avviare un procedimento di cottura in corso
- ④ Tasto *Booster B*
- ⑤ Tasto zone di cottura *PowerFlex/PowerFlex XL* ⑤  
(visualizzato solo se è selezionata una zona di cottura corrispondente)  
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura *PowerFlex/PowerFlex XL*
- ⑥ Indicatore zone di cottura
  - ⑥ Zona di cottura pronta per il funzionamento
  - da 1.0 a 9.0 Livello di potenza
  - Indicazione tempo residuo livello 1
  - = Indicazione tempo residuo livello 2
  - ≡ Indicazione tempo residuo livello 3
  - ∩ Stoviglie di cottura assenti o non adatte
  - b Booster
  - h Tenere in caldo
- ⑦ Tasto *Immissione* +
  - Per modificare le impostazioni
  - Per adeguare le durate

## Presentazione del prodotto

### ⑧ Display piano cottura

0:00–9:59 Durata

LOC ON/OFF Blocco messa in funzione/Blocco tasti è attivato/disattivato

dE ON/OFF La modalità Fiera è attivata/disattivata

### ⑨ Tasto *Timer*

### ⑩ Separatore

Indicazione dei livelli intermedi per i livelli di potenza

### ⑪ Tasto *Durata* di un procedimento di cottura


Spegne automaticamente le zone di cottura dopo un determinato periodo di tempo

Misura la durata di un procedimento di cottura

### ⑫ Tasto *Tenere in caldo*

Per attivare/disattivare la funzione speciale Tenere in caldo

## Dati delle zone di cottura


KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Zona di cottura	Misure in cm <sup>1</sup>		Potenza max. in Watt a 230 V <sup>2</sup>		Zona di cottura collegata <sup>3</sup>
	∅				
①	10–16	–	normale Booster	1'400 2'200	③
②	12–19	–	normale Booster	1'850 3'000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	4'200 7'300	–
			Totale	7'300	

<sup>1</sup> All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro o superficie (larghezza x profondità).

## Presentazione del prodotto

<sup>2</sup> Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.

<sup>3</sup> La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura, per poter aumentare la potenza.


KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Zona di cottura	Misure in cm <sup>1</sup>		Potenza max. in Watt a 230 V <sup>2</sup>		Zona di cottura collegata <sup>3</sup>
	∅				
①	14–22	–	normale Booster	2'300 3'650	④
②	10–16	–	normale Booster	1'400 2'200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normale Booster	4'200 7'300	–
			Totale	7'300	

<sup>1</sup> All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro o superficie (larghezza x profondità).

<sup>2</sup> Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.

<sup>3</sup> La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura, per poter aumentare la potenza.

## Presentazione del prodotto

KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro					
Zona di cottura	Misure in cm <sup>1</sup>		Potenza max. in Watt a 230 V <sup>2</sup>		Zona di cottura collegata <sup>3</sup>
	∅				
①	14–22	–	normale Booster	2'300 3'650	④
②	10–16	–	normale Booster	1'400 2'200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	4'200 7'300	–
			Totale	7'300	

- <sup>1</sup> All'interno dell'area indicata è possibile utilizzare stoviglie di cottura con il fondo di qualsiasi diametro o superficie (larghezza x profondità).
- <sup>2</sup> Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie di cottura.
- <sup>3</sup> La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura, per poter aumentare la potenza.

# Presentazione del prodotto

## Power Management

### Potenza complessiva

Il piano cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata. È possibile ridurre la potenza complessiva massima.

Maggiore è la potenza complessiva del piano cottura, maggiore è il numero di livelli di potenza/funzioni speciali che possono essere utilizzati contemporaneamente su tutte le zone di cottura.

Se i livelli di potenza/funzioni speciali impostati richiedono maggiore potenza rispetto a quella messa a disposizione dalla potenza complessiva, il piano cottura distribuirà la potenza possibile sulle zone di cottura.

### Distribuzione della potenza

Sul piano cottura possono essere accoppiate rispettivamente due zone di cottura. Mediante il collegamento è possibile trasferire potenza da una zona di cottura (A) a un'altra zona di cottura (B). La trasmissione riduce la potenza nella zona di cottura (A).

Ad esempio: il Booster della zona di cottura (B) viene attivato.

La zona di cottura (B) che richiede potenza viene determinata dall'ultima impostazione eseguita sul piano cottura.

La potenza massima complessiva e le informazioni sulle zone di cottura collegate tra loro sono riportate nei dati relativi alle zone di cottura.

È possibile ridurre la potenza complessiva massima.

### Effetti della distribuzione della potenza

Se una zona di cottura cede potenza, gli effetti sulla zona di cottura che cede potenza possono essere i seguenti:

- Si riduce il livello di potenza.
- Il dispositivo automatico di inizio cottura viene disattivato. 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 di cottura viene spenta.

Se la zona di cottura non cede più potenza a un'altra zona di cottura, è possibile aumentare nuovamente il livello di potenza.

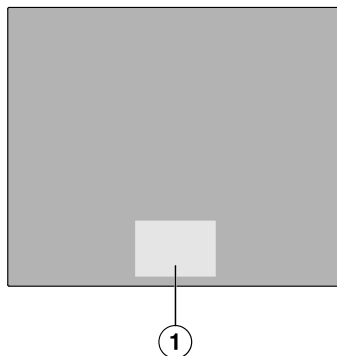
**Consiglio:** Se si desiderano preparare grandi quantità di alimenti su una zona di cottura, accendere le altre zone di cottura a livelli di potenza più bassi.

## Norme operative

### Piano cottura spento

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

### Uso



## Presentazione del prodotto

### ① Area dei tasti e delle spie

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

Ogni reazione dei tasti viene confermata da un segnale acustico.

Per motivi di sicurezza, al momento dell'accensione il tasto ① *On/Off* deve essere premuto un po' più a lungo rispetto agli altri tasti.

### Selezionare la zona di cottura

Se si desiderano effettuare le impostazioni in una zona di cottura, la zona di cottura deve essere selezionata. Per selezionare una zona di cottura, toccare la rispettiva Indicatore zone di cottura. Dopo aver toccato la Indicatore zone di cottura, questa si accende con luce intensa. Finché la Indicatore zone di cottura è accesa con luce intensa, la zona di cottura è selezionata e si possono effettuare le impostazioni della zona di cottura. Se vengono rilevate stoviglie di cottura nelle altre zone di cottura, gli indicatori delle altre zone di cottura si accendono con luce dimmerata. **Eccezione:** se è in funzione solo una zona di cottura, le impostazioni possono essere effettuate senza selezione.

### Collegamento in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele. Il modulo WLAN consente l'utilizzo dell'app Miele su un dispositivo mobile.

Una volta collegato alla WLAN per la prima volta, il piano cottura si connette automaticamente ogni volta che viene riacceso.

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

Collegando il piano cottura alla rete WLAN, aumentano i consumi energetici, anche se il piano cottura è spento.

### Opzioni smart tramite l'app Miele\*

Il collegamento in rete tramite l'app Miele permette di accedere a numerose opzioni smart, tra cui:

- Visualizzazione delle informazioni di stato
- Utilizzo di ulteriori funzioni utili
- Mantenere il piano cottura allo stato di sviluppo Miele più recente tramite update del software (possibile solo tramite WLAN)

Maggiori informazioni sulle opzioni smart sono disponibili sul sito web Miele, nello Apple App Store® o su Google Play Store™.

\* Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso alle Condizioni generali e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.

### Funzioni speciali

#### Comandi di una cappa aspirante

#### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura e una cappa aspirante Miele. La comunicazione è assicurata da una collegamen-

## Presentazione del prodotto

---

to in rete. Con@ctivity 3.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico a seconda dello stato di funzionamento del piano cottura.

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

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

### Riconoscimento permanente della pentola

Se si posano stoviglie di cottura su una zona di cottura, la Scala si attiva automaticamente.

### Rilevamento dimensioni pentola

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

### Area di cottura PowerFlex/ PowerFlex XL

In un'area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL vengono collegate due zone di cottura PowerFlex. In questo modo, è possibile utilizzare stoviglie di cottura più grandi.

Le zone di cottura PowerFlex si collegano in automatico per creare un'area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi. È possibile collegare le zone di cottura PowerFlex anche manualmente.

### Booster del piano cottura

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

### Stop & Go

Con l'attivazione di Stop & Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1. Dopo la disattivazione le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

**Consiglio:** Utilizzare la funzione speciale per eliminare rapidamente lo sporco dai dispositivi di comando oppure se sussiste il pericolo di trabocco.

### Livelli di potenza del piano cottura

È possibile impostare la potenza di riscaldamento delle stoviglie di cottura in livelli da 1 a 9.

Tra ogni livello di potenza c'è un livello intermedio. I livelli intermedi consentono di impostare con maggiore precisione la potenza.

Se i livelli intermedi non sono necessari, è possibile disattivarli tramite le impostazioni.

### Dispositivo automatico di inizio cottura

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

### Funzioni a tempo

Sono disponibili tre funzioni a tempo:

- Timer
- Durata di un procedimento di cottura
- Tempo trascorso di un procedimento di cottura

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

# Presentazione del prodotto

---

## Timer

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

## Durata di un procedimento di cottura

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.

## Tempo trascorso di un procedimento di cottura

È possibile misurare la durata di un procedimento di cottura.

## Blocco messa in funzione

Se è attivo il blocco messa in funzione, il piano cottura non si accende.

## Blocco tasti

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

## Recall

Se nel corso del funzionamento il piano cottura è stato spento erroneamente, con questa funzione speciale è possibile ripristinare tutte le impostazioni.

## Tenere in caldo

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

## Impostazioni

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

## Modalità Fiera

Questa funzione speciale permette al rivenditore specializzato di presentare il piano cottura senza riscaldamento.

## Indicazione tempo residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo aver spento tutte le zone di cottura si accende l'indicazione tempo residuo.

Le barre dell'indicazione tempo residuo si spengono l'una dopo l'altra man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultima barra si spegne solo quando la zona di cottura può essere sfiorata senza alcun pericolo di scottarsi.

## Spegnimento di sicurezza

### I tasti sono coperti

Se uno o più tasti rimangono coperti per più di 10 secondi, ad es. per contatto, a causa del trabocco di alimenti o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Nel Display piano cottura lampeggia brevemente **Ⓢ** e viene emesso un segnale acustico.

Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne **Ⓢ** e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

### La durata di funzionamento è troppo lunga

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

# Presentazione del prodotto

Lo spegnimento di sicurezza può essere regolato, modificando il livello di sicurezza.

Funzione speciale/livello di potenza	Durata di funzionamento massima [h:min]		
	Livello di sicurezza		
	0 <sup>1</sup>	1	2
Tenere in caldo	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	00:30
7.0/7.5	4:00	0:42	00:24
8.0	4:00	00:30	00:20
8.5	4:00	00:30	00:18
9.0	1:00	00:24	00:10

<sup>1</sup> Impostazione di serie

## Protezione antisurriscaldamento

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

## Misure della protezione antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Una zona di cottura si spegne. Nel Display piano cottura, lampeggia *Err* alternato a *044*.
- Tutte le zone di cottura si spengono.

## Cause per l'intervento della protezione antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare la protezione antisurriscaldamento:

- Si riscaldano le stoviglie 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 cottura non è sufficientemente ventilata.
- Una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione della corrente.

## Identificativo del modello e numero di serie

Il piano cottura può visualizzare l'identificativo del modello e il numero di serie.

## Versione del software

Il piano cottura può visualizzare la versione del software dello stesso piano cottura.

## Accessori acquistabili

Nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso il rivenditore specializzato Miele sono disponibili prodotti appositamente progettati per il piano cottura, come ad es. stoviglie di cottura e detergenti.

## Presentazione del prodotto

---

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



# Messa in funzione

## Rimuovere l'imbballaggio del piano cottura

- Si raccomanda di incollare la targhetta dati, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

## Pulire il piano cottura per la prima volta

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

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

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

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.

## Collegamento in rete

È possibile:

- collegare il piano cottura alla rete domestica con il dispositivo mobile
- collegare il piano cottura in rete direttamente con la cappa aspirante Miele

Utilizzando entrambi i tipi collegamento in rete, è possibile controllare la cappa aspirante.

Collegandosi in rete con il dispositivo mobile, è possibile utilizzare funzioni aggiuntive. Per ulteriori informazioni, v. voce "Collegamento in rete" nel cap. "Presentazione del prodotto".

## Requisiti per il collegamento alla rete domestica

Osservare i seguenti requisiti per il collegamento in rete:

1. Nel luogo di installazione è disponibile una rete domestica. Tenere la password WLAN a portata di mano.
2. L'app Miele è presente su un dispositivo mobile.
3. L'utente è in possesso di un account utente nell'app Miele.
4. Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e cappa aspirante Miele.

## Eseguire Scan & Connect



- Scansionare il QR Code.

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

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

- Installare l'app Miele e configurare un account.
- Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.

## Requisiti per il collegamento in rete diretto con la cappa aspirante Miele

Osservare i seguenti requisiti per il collegamento in rete:

1. La cappa aspirante Miele dispone di Con@ctivity 3.0.
2. Il piano cottura non è collegato alla rete domestica.

## Collegare in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele

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

- Avviare la configurazione del collegamento sulla cappa aspirante.
- Accendere il piano cottura.

Se il collegamento ha avuto esito positivo, sul Display piano cottura compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire il collegamento, sul Display piano cottura compare il codice **C:01**. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Con@ctivity 3.0 adesso è attivata.

## Resettare le impostazioni

- Resettare le impostazioni se si passa da un'opzione di collegamento a un'altra.
- 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 tutti i proprietari precedenti non possano più accedere al piano cottura.

In caso di sostituzione del router, non è necessario eseguire il reset.

- Spegnere il piano cottura.
- Toccare **Ⓞ On/Off** per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra **P**.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- **9** e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- **C** e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato


Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente **+ Immissione** o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **909**
- Toccare **⏰ Timer**.
- Toccare ripetutamente **+ Immissione** finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **C01**
- Toccare **⏰ Timer**.
- Toccare ripetutamente **+ Immissione** finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **C01**
- Toccare **⏰ Timer**.

Le impostazioni WLAN sono resettate. Sulle Indicatori zone di cottura si visualizza **C01**.


## Uso

### Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.


Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

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

Al termine del processo di cottura le zone di cottura sono molto calde.


Non sfiorare le zone di cottura finché sono accese le indicazioni del tempo residuo.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

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

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere il piano cottura dopo l'uso con il tasto .

 Non appoggiare stoviglie di cottura calde sui tasti e sulle spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati.

I tasti non rispondono. Si attivano involontariamente. Il piano cottura si spegne automaticamente.

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

► Non riscaldare mai le padelle con rivestimento antiaderente utilizzando il Booster.

### Accendere il piano cottura


■ Toccare  *On/Off*.

Gli altri tasti si accendono.

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

### Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

#### Spegnere il piano cottura

■ Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone di cottura, toccare  *On/Off*.

## Spegnere la zona di cottura

- Per spegnere una zona di cottura, toccare la Indicatore zone di cottura corrispondente.

La Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa. L'altra Indicatore zone di cottura si accende con luce dimmerata.

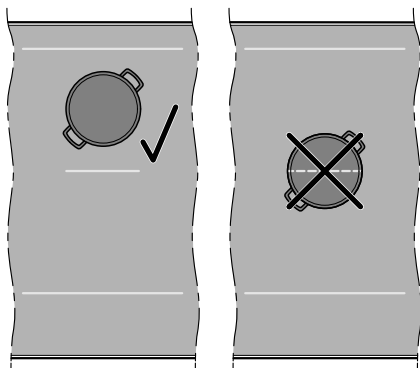
- Sulla Scala toccare la posizione  $\bar{U}$ .

## Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura

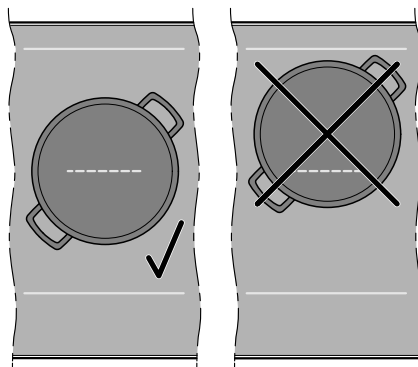
**PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas**

Rilevare l'abbinamento delle dimensioni delle stoviglie di cottura e della posizione dai dati relativi alle zone di cottura del proprio modello di piano cottura.

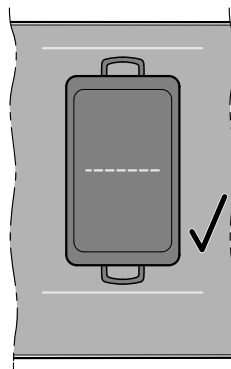
- Posizionare le stoviglie di cottura come illustrato di seguito:



Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex 1



Area di cottura PowerFlex 1

- <sup>1</sup> Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se si posizionano correttamente le stoviglie di cottura, è possibile controllare l'area di cottura PowerFlex utilizzando i comandi della zona di cottura anteriore.

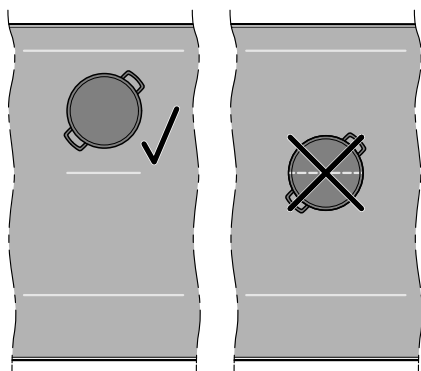
## Uso

### Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura

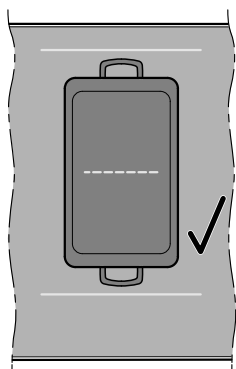
#### PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL

Rilevare l'abbinamento delle dimensioni delle stoviglie di cottura e della posizione dai dati relativi alle zone di cottura del proprio modello di piano cottura.

- Posizionare le stoviglie di cottura come illustrato di seguito:



Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex XL 1

bile controllare l'area di cottura PowerFlex XL utilizzando i comandi della zona di cottura anteriore.

### Livelli di potenza del piano cottura

#### Impostare il livello di potenza di una zona di cottura

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia di cottura su una zona di cottura, l'Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

La rispettiva Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

- Scorrere la Scala verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sulla rispettiva Indicatore zone di cottura.

Il livello di potenza viene visualizzato sulla rispettiva Indicatore zone di cottura.

#### Impostare il livello di potenza di una zona di cottura – senza livelli intermedi

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia di cottura su una zona di cottura, l'Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

<sup>1</sup> Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se si posizionano correttamente le stoviglie di cottura, è possi-

L'area di impostazione dei livelli di potenza senza livelli intermedi è selezionata nelle impostazioni.

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

La rispettiva Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

- Scorrere la Scala verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sulla rispettiva Indicatore zone di cottura.

Il livello di potenza viene visualizzato sulla rispettiva Indicatore zone di cottura.

### Modificare il livello di potenza di una zona di cottura

- Toccare la rispettiva Indicatore zone di cottura.

La Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.


- Scorrere la Scala verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sulla rispettiva Indicatore zone di cottura.

Il livello di potenza viene modificato dalla rispettiva Indicatore zone di cottura.

### Area di cottura PowerFlex/ PowerFlex XL

#### Collegare/scollegare manualmente le zone di cottura PowerFlex

È stata selezionata almeno una zona di cottura PowerFlex.

- Se si desidera collegare o scollegare manualmente le zone di cottura PowerFlex, toccare  *PowerFlex/PowerFlex XL*.

## Booster

### Attivazione del Booster

Di serie è attivo il riconoscimento permanente della pentola. Se il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia di cottura su una zona di cottura, la Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

Se si attiva il Booster, l'impostazione della zona di cottura accoppiata può cambiare.

È possibile utilizzare il Booster per:

- una qualsiasi zona di cottura su ciascun lato  
oppure
- entrambe le zone di cottura di un lato  
oppure
- un'area di cottura PowerFlex

Il Booster è attivo per massimo 15 minuti.

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

La rispettiva Indicatore zone di cottura si accende con luce intensa.

- Impostare eventualmente un livello di potenza.

- Toccare *B Booster*.

Il Indicatore zone di cottura mostra *b*.

### Disattivazione del Booster

- Toccare *B Booster*.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

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

## Uso

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

### Attivare/disattivare Stop & Go

Tutte le funzioni a tempo, i tempi Booster e i tempi per inizio cottura continuano a scorrere. Le impostazioni del timer non possono essere modificate. Il piano cottura può essere solo spento.

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

■ Toccare II ► *Stop & Go*.

Le zone di cottura attive vengono ridotte dal livello di potenza impostato al livello di potenza 1.0 o vengono nuovamente commutate.

Le zone di cottura con funzione Tenere in caldo non vengono modificate.

### Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Livello per continuare cottura	Durata cottura iniziale [min.:sec.] <sup>1</sup>
1.0	ca. 00:15
1.5	ca. 00:15
2.0	ca. 00:15
2.5	ca. 00:15
3.0	ca. 00:25
3.5	ca. 00:25
4.0	ca. 00:50
4.5	ca. 00:50
5.0	ca. 2:00
5.5	ca. 5:50
6.0	ca. 5:50
6.5	ca. 2:50
7.0	ca. 2:50
7.5	ca. 2:50
8.0	ca. 2:50
8.5	ca. 2:50
9.0	—

<sup>1</sup> Se le stoviglie di cottura vengono allontanate temporaneamente dalla zona di cottura durante il tempo di inizio cottura, quest'ultimo viene prolungato del tempo trascorso senza stoviglie.

### Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Durante il tempo di inizio cottura non è possibile impostare alcuna funzione a tempo. L'indicazione del tempo trascorso viene terminata.

- Toccare la Indicatore zone di cottura della zona di cottura desiderata.
- Toccare il livello di continuazione cottura desiderato sulla Scala (per ca. 3 secondi), fino all'emissione di un segnale acustico.

Il livello di potenza lampeggia mentre è in corso l'inizio cottura (livello di potenza 9).

### Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare la Indicatore zone di cottura della zona di cottura desiderata.
- Selezionare un altro livello di potenza.

Oppure

- Impostare nuovamente lo stesso livello di potenza.

### Funzioni a tempo

Sono disponibili tre funzioni a tempo:

- Timer
- Durata di un procedimento di cottura
- Tempo trascorso di un procedimento di cottura

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

### Impostare la durata

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

- Le durate fino a 10 minuti vengono inserite in minuti e secondi.
- Le durate fino a 59 minuti vengono inserite in minuti.
- Le durate a partire da 60 minuti in ore e minuti.

La durata viene inserita con la Scala e può essere regolata con + *Immissione*.


- Spostare il cursore a sinistra o a destra fino a visualizzare la durata desiderata sul Display piano cottura.

Esempio:


59 minuti = 00:59 ore,  
80 minuti = 1:20 ore


### Impostare il timer

- Toccare  *Timer*.

Il Display piano cottura si accende con luce intensa. Il  *Timer* si accende con luce intensa e lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.


- Impostare la durata desiderata.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attendono 5 secondi.


10 secondi prima della fine del tempo trascorso,  *Timer* inizia a lampeggiare.

### Modificare il timer


- Toccare  *Timer*.

Il Display piano cottura si accende con luce intensa.  *Timer* si accende con luce intensa e lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare la durata desiderata.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attendono 5 secondi.

### Cancellare il timer

- Toccare  *Timer* finché la durata impostata non viene più visualizzata sul Display piano cottura.

oppure


- Impostare il timer sul valore 0:00.


## Uso

### Impostare la durata di un procedimento di cottura


Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Indipendentemente dalla durata impostata.


- Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.
- Non viene misurato il tempo trascorso.


- Toccare brevemente (< 1,5 secondi)  *Durata* accanto alla rispettiva Indicatore zone di cottura.

Il Display piano cottura si accende con luce intensa e  *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.


- Impostare la durata desiderata.


Se si tocca  *Durata* o si attendono 5 secondi, la durata inizia.

La durata di un procedimento di cottura scorre e  *Durata* rimane acceso.

10 secondi prima della fine del tempo trascorso, la rispettiva  *Durata* inizia a lampeggiare.


### Modificare la durata di un procedimento di cottura

- Toccare brevemente (< 1,5 secondi)  *Durata* della zona di cottura desiderata.



Il Display piano cottura si accende con luce intensa e  *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare la durata desiderata.


Se si tocca  *Durata* o si attendono 5 secondi, la durata inizia.

La durata di un procedimento di cottura scorre e  *Durata* rimane acceso.

### Cancellare la durata di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente  *Durata* della zona di cottura desiderata, fino a quando sul Display piano cottura viene visualizzato .

oppure

- Toccare  *Durata* della zona di cottura desiderata.

Il Display piano cottura si accende con luce intensa. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Sulla Scala toccare la posizione .

### Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura

- Per impostare la durata di un altro procedimento di cottura, procedere come descritto al cap. "Uso", voce "Impostare la durata di un procedimento di cottura".

Se è stata impostata una durata per ulteriori procedimenti di cottura, viene visualizzata la durata residua della zona di cottura selezionata.

### Visualizzare la durata di un procedimento di cottura

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in background, toccare l'Indicatore zone di cottura della zona di cottura desiderata.

La durata residua **arrotondata** viene visualizzata per la zona di cottura desiderata.

### Avviare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura

- Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.
- Non è consentito impostare una durata per la zona di cottura.

- Toccare a lungo (> 1,5 secondi)  $\odot$  *Durata* accanto alla rispettiva Indicatore zone di cottura.

Il Display piano cottura indica il tempo trascorso dall'attivazione.

### Terminare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente  $\odot$  *Durata* della zona di cottura desiderata, fino a quando sul Display piano cottura viene visualizzato 0:00.

### Avviare una misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura per altri procedimenti di cottura

- Per impostare un tempo trascorso per altri procedimenti di cottura, procedere come descritto al cap. "Uso", voce "Avviare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura".

Se per altri procedimenti di cottura viene visualizzato il tempo trascorso, viene visualizzato il tempo trascorso della zona di cottura selezionata.

### Visualizzare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura

- Per visualizzare la misurazione che scorre in background, toccare la Indicatore zone di cottura della zona di cottura desiderata.

La misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura per la zona di cottura desiderata viene visualizzata sul Display piano cottura.

### Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo

Sul Display piano cottura viene sempre visualizzata l'ultima funzione a tempo selezionata.

- Per visualizzare il timer che scorre in background, toccare  $\triangle$  *Timer*.

Il tempo del timer viene visualizzato sul Display piano cottura.

- Per visualizzare la durata o la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura, toccare  $\odot$  *Durata* della rispettiva zona di cottura.

La durata o la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura viene visualizzata sul Display piano cottura.



### Blocco messa in funzione

#### Attivare il blocco messa in funzione

Tutti i tasti vengono bloccati. Il timer impostato continua a scorrere.

## Uso

- Il piano cottura è acceso.
- Tutte le zone di cottura sono spente.



- Toccare  *Timer* e  *Stop & Go* per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Al termine, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *On*. Il blocco messa in funzione è attivo.

Se il blocco messa in funzione è attivo e si tocca un tasto non consentito, sul Display piano cottura viene visualizzato per alcuni secondi *LDC* alternato a *On*. Si attiva un segnale acustico.

È possibile regolare le impostazioni in modo che il blocco messa in funzione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

### Disattivare il blocco messa in funzione

- Toccare  *Timer* e  *Stop & Go* per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Al termine, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *OFF*. Il blocco messa in funzione è disattivato.



### Blocco tasti

#### Attivare il blocco tasti

Se il blocco tasti è attivato, è possibile eseguire solo le seguenti azioni:

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



Almeno una zona di cottura è accesa.

- Toccare  *Timer* e  *Stop & Go* per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Al termine, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *On*. Il blocco tasti è attivato.

Se il blocco tasti è attivato e si tocca un tasto non consentito, sul Display piano cottura viene visualizzato per alcuni secondi *LDC* alternato a *On*. Si attiva un segnale acustico.

### Disattivare il blocco tasti

- Toccare  *Timer* e  *Stop & Go* per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Al termine, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *OFF*. Il blocco tasti è disattivato.

### Recall

#### Attivare la funzione Recall

Il piano cottura deve essere riacceso 10 secondi dopo lo spegnimento.

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare una delle Indicatori zone di cottura lampeggianti.

Tutte le impostazioni vengono ripristinate.

### Scartare la Funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.

- Subito dopo l'accensione, toccare una delle Indicatori zone di cottura **NON** lampeggianti.

La nuova impostazione viene applicata, mentre tutte le altre vengono scartate.

## Dati piano cottura

### Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare  $\textcircled{1}$  *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- *ℓ* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente *+ Immissione* o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: *903*
- Toccare  $\triangle$  *Timer*.
- Toccare ripetutamente *+ Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: *ℓ01*
- Toccare  $\triangle$  *Timer*.

Sul Display piano cottura vengono visualizzate cifre in sequenza, separate da un trattino.

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

### Visualizzare la versione del software

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare  $\textcircled{1}$  *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- *ℓ* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente *+ Immissione* o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: *902*
- Toccare  $\triangle$  *Timer*.
- Toccare ripetutamente *+ Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: *ℓ01*
- Toccare  $\triangle$  *Timer*.

Sul Display piano cottura compaiono tre cifre:

Esempio: *1.23* = versione software 1.23.

### Attivare/disattivare la modalità Fiera

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.

## Uso

---

- Toccare  $\textcircled{1}$  *On/Off* per ca. 6 secondi.  
Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- $\text{P}$  e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- $\text{E}$  e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente  $+$  *Immissione* o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:  $\text{P10}$

- Toccare  $\triangle$  *Timer*.

- Toccare ripetutamente  $+$  *Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:  $\text{E01}$

- Toccare  $\triangle$  *Timer*.

- Toccare ripetutamente  $+$  *Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:  $\text{E01}$

- Toccare  $\triangle$  *Timer*.

Sul Display piano cottura per alcuni secondi lampeggia:

- $dE$  alternato a  $On$  (modalità Fiera attivata)  
oppure
- $dE$  alternato a  $OFF$  (modalità Fiera disattivata)

## Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

Il piano cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza con livelli intermedi. Se si desidera un'impostazione a numeri interi di livelli di potenza, è possibile disattivare i livelli intermedi tramite le impostazioni.

	Stoviglie di cottura consigliate <sup>1</sup>	Area di regolazione <sup>2</sup>	
		di serie 9 livelli con livelli intermedi	numeri interi 9 livelli senza livelli intermedi
Fondere il burro	Pentola	1.0–1.5	1–2
Fondere il cioccolato			
Sciogliere la gelatina			
Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente			
Scaldare piccole quantità di liquidi		2.0–3.5	2–4
Ammollare il riso			
Scongelare le verdure surgelate in blocco			
Preparare pappa al latte		3.5–5.5	4–6
Scaldare pietanze liquide o semisolide			
Stufare la frutta			
Continuare la cottura delle patate			
Sciogliere il lardo	Padella		
Preparare frittate, uova fritte senza crosta, ecc.	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	5.0–6.0	5–6
Stufare il pesce	Pentola	4.5–6.5	5–7
Stufare le verdure			
Ammollare impasti e legumi			
Montare salse e creme, ad es. crema al vino o salsa olandese	v. indicazioni del produttore		
Cottura delicata al forno (ad es. pesce intero)	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	6.0–6.5	6
Cottura delicata (ad es. polpette, petto di pollo)	Padella	6.0–7.0	6–7
Cottura al forno (ad es. filetto di pesce, cotoletta, uova fritte)			
Rosolare a fuoco vivo (ad es. bistecca, piccole quantità di carne, patate arrosto, polpette di patate)		7.0–8.5	7–8
Friggere ad es. patatine fritte	Pentola con bordo alto	8.5–9.0	9
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne	Pentola con bordo alto o casseruola		

## Are di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

	Stoviglie di cottura consigliate <sup>1</sup>	Area di regolazione <sup>2</sup>	
		di serie 9 livelli con livelli inter- medi	numeri interi 9 livelli senza livelli inter- medi
Iniziare a bollire l'acqua	Pentola	Booster	Booster

<sup>1</sup> Cucinare possibilmente sempre con pentole e padelle dotate di coperchio. Si eviterà così l'inutile dispersione di calore.

<sup>2</sup> I valori sono indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie di cottura. È quindi possibile che, a seconda del tipo di stoviglie di cottura, i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più adatta alle stoviglie di cottura può essere stabilita dall'uso pratico. Se si utilizzano stoviglie di cottura nuove di cui non si conoscono ancora le caratteristiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

### Dati per gli istituti di controllo

#### Pietanze test conformi a EN 60350-2

Pietanze test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Area di regolazione	
			Preriscaldamento	Preparazione
Riscaldare olio	150	no	–	1.0–1.5
Frittate	180 (fondo a sandwich)	no	9.0	5.0–6.0
Friggere patatine fritte surgelate	180 mm (oliera)	no	9.0	9.0
Tenere in caldo la minestra di lenticchie	150 (fondo a sandwich)	sì (in Tenere in caldo)	7.0	Tenere in caldo

### Funzionamento dei piani cottura a induzione

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 dal fondo delle stoviglie.

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile. Il piano cottura rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie di cottura appoggiate.

### Rumori

Con le zone di cottura a induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo delle stoviglie di cottura:

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

Battiti, se il fondo delle stoviglie di cottura è fatto di differenti materiali (ad es. fondo a sandwich).

Un sibilo può comparire se, usando stoviglie di cottura con fondo composto da materiali diversi (ad es. fondo a sandwich), contemporaneamente vengono utilizzate le zone di cottura collegate.

Scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano livelli di potenza bassi.

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

### Stoviglie di cottura

#### Stoviglie di cottura adatte

- In acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- In acciaio smaltato
- In ghisa

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

#### Stoviglie di cottura non adatte

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

#### Controllare le stoviglie 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 delle stoviglie. Se il magnete non si stacca, le stoviglie di cottura sono adatte.

#### Consigli per le stoviglie di cottura

- Posizionare le stoviglie di cottura sulla rispettiva zona di cottura/area di cottura possibilmente al centro.
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere stoviglie di cottura con un diametro del fondo adatto. Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.

## Informazioni utili

---

- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Si consiglia di utilizzare le stoviglie di cottura su zone di cottura interconnesse, che coprano la maggior parte dell'intera area di cottura (ad es. una casseruola).
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e non rappresentano un motivo di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Tuttavia è importante il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



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

## Accedere alle impostazioni

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnere il piano cottura.
- Toccare  $\text{\textcircled{1}}$  *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- $\text{\textcircled{9}}$  e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- $\text{\textcircled{L}}$  e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare  $\text{\textcircled{II}}$  *Stop & Go*.

Il Display piano cottura mostra *PL*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- *P* e un numero indicano il parametro selezionato.
- $\text{\textcircled{L}}$  e un numero indicano il codice del parametro selezionato.

## Impostare i parametri

Le impostazioni sono state visualizzate.

- Toccare ripetutamente  $\text{\textcircled{+}}$  *Immissione* o la Scala fino a visualizzare il numero di parametro desiderato sulle Indicatori zone di cottura.
- Toccare  $\text{\textcircled{\Delta}}$  *Timer*.

Nella parte anteriore sinistra della Indicatore zone di cottura si accende  $\text{\textcircled{L}}$  con luce intensa. Nella parte anteriore de-

stra della Indicatore zone di cottura viene visualizzato il numero di codice attualmente impostato.

## Impostare il codice

Occorre impostare un parametro.

- Toccare ripetutamente  $\text{\textcircled{+}}$  *Immissione* fino a visualizzare il numero di codice desiderato sulla Indicatore zone di cottura.

- Toccare  $\text{\textcircled{\Delta}}$  *Timer*.

L'impostazione è stata memorizzata. A questo punto è possibile uscire dalle impostazioni o modificarne altre.

## Terminare le impostazioni

Le modifiche non salvate non vengono applicate.

- Toccare  $\text{\textcircled{1}}$  *On/Off*.

## Modifica delle impostazioni

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
P01	Connessione WLAN	C00	<b>non attiva/disattivata</b>
		C01	attiva senza configurazione
		C02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se il collegamento ha avuto esito positivo)
		C03	Avviare il collegamento tramite Bluetooth
		C04	La WLAN viene resettata al valore predefinito (C01)
		C05	Riavviare il modulo radio
P03	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	C00	<b>9 livelli di potenza con livelli intermedi + Booster</b>
		C01	9 livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
P04	Acustica dei tasti alla pressione di un tasto	C00	off <sup>3</sup>
		C01	basso
		C02	medio
		C03	<b>alto</b>
P05	Segnale acustico delle funzioni a tempo	C00	off
		C01	basso
		C02	medio
		C03	<b>alto</b>
		C04	molto alto
P06	Segnali acustici per avvisi ed errori	C00	off (possibile solo per gli avvisi)
		C01	basso (volume minimo per gli errori)
		C02	medio
		C03	<b>alto</b>
P07	Durata di funzionamento massima	C00	<b>Livello di sicurezza 0</b>
		C01	Livello di sicurezza 1
		C02	Livello di sicurezza 2

## Modifica delle impostazioni

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
P08	Blocco messa in funzione	C00	<b>Solo attivazione manuale del blocco messa in funzione</b>
		C01	Attivazione automatica del blocco messa in funzione
P09	Velocità di reazione dei tasti	C00	rapido
		C01	<b>normale</b>
		C02	lento
P10	Velocità di reazione del tasto Corsore	C00	rapido
		C01	<b>normale</b>
		C02	lento
P11	Riconoscimento permanente della pentola	C00	Riconoscimento permanente della pentola off
		C01	<b>Riconoscimento permanente della pentola on</b>
P12	Temperatura livello Tenere in caldo	C00	<b>65–75 °C</b>
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Contrasto dell'illuminazione tasti	C00	10 %
		C01	<b>20 %</b>
		C02	40 %
P16	Resettare le impostazioni	C00	<b>non resettare nulla</b>
		C01	Resettare tutte le impostazioni
		C02	Ripristinare la connessione WLAN
P17	Impostazione di serie	C00	<b>Non ripristinare le impostazioni di serie</b>
		C01	Ripristinare le impostazioni di serie

## Modifica delle impostazioni

Parametri <sup>1</sup>		Codice	Impostazioni <sup>2</sup>
P21	Power Management <sup>4</sup>	C00	<b>off</b>
		C01	1'000 W
		C02	2'000 W
		C03	3'000 W
		C04	3'680 W
		C05	4'000 W
		C06	4'500 W
		C07	5'000 W
		C08	6'000 W
		C09	7'000 W
P52	Modalità Fiera	C00	<b>Modalità Fiera disattivata</b>
		C01	Modalità Fiera attiva <sup>5</sup>

<sup>1</sup> I parametri non elencati non sono associati.

<sup>2</sup> Le impostazioni di serie sono stampate in grassetto.

<sup>3</sup> L'acustica dei tasti di  $\text{\textcircled{1}}$  On/Off non viene disattivata.

<sup>4</sup> La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da corrispondere alle esigenze del fornitore locale di energia elettrica.  
I codici con valori superiori alla potenza collegata al piano cottura non vengono visualizzati.

<sup>5</sup> Dopo aver acceso il piano cottura, sul Display piano cottura compare per alcuni secondi *dE* alternato a *On*.

### Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare **⓪** *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- **9** e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- **ℓ** e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **903**
- Toccare **⏰** *Timer*.
- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **ℓ01**
- Toccare **⏰** *Timer*.

Sul Display piano cottura vengono visualizzate cifre in sequenza, separate da un trattino.

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

### Visualizzare la versione del software

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare **⓪** *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue:

- **9** e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- **ℓ** e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.


- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* o la Scala finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **902**
- Toccare **⏰** *Timer*.
- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* finché le Indicatori zone di cottura mostrano quanto segue: **ℓ01**
- Toccare **⏰** *Timer*.

Sul Display piano cottura compaiono tre cifre:

Esempio: **1.23** = versione software 1.23.

## Pulizia e cura

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Con il detersivo per piatti non si riescono a eliminare tutto lo sporco 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 detersivo per vetroceramica apposito.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

### Intervalli di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:  
pulire sempre l'intero piano cottura e il fondo delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:  
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:  
per evitare che i residui di detersivi vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o con un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

### Pulire le superfici in vetroceramica

#### Eliminare lo sporco leggero

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

#### Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno umido e le macchie di sporco più ostinate con un raschietto per vetri.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o un prodotto detergente per

la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

### **Terminare la pulizia**

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

### **Detersivi non idonei**

Per evitare di danneggiare le superfici, per la pulizia non usare:

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

## Risoluzione dei problemi

La maggior parte di guasti ed errori può essere risolta in autonomia. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito [www.miele.de/support/customer-assistance](http://www.miele.de/support/customer-assistance) per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



### Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
<b>⚡ lampeggia in una Indicatore zone di cottura.</b>	<p>Non sono presenti stoviglie di cottura sulla zona di cottura.</p> <p>Stoviglie di cottura non adatte o non presenti sulla zona di cottura.</p> <p>Il diametro del fondo delle stoviglie di cottura è troppo piccolo.</p> <p>Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura.</p> <p>Se invece sulla zona di cottura non si collocano stoviglie di cottura oppure se le stoviglie di cottura non sono adatte, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente.</p> <p>■ Posare stoviglie di cottura adatte entro 3 minuti.</p> <p>⚡ scompare. Il processo di cottura si avvia/prosegue con le impostazioni definite in precedenza.</p> <p>■ Adattare le impostazioni, quando si utilizzano stoviglie di cottura diverse e/o alimenti diversi.</p>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura o toccato un tasto, per alcuni secondi sul Display piano cottura compare <i>LDC</i> alternato a <i>On</i>.</b>	<p>Il blocco messa in funzione è attivo.</p> <p>■ Disattivare il blocco messa in funzione.</p> <p>Il blocco tasti è attivato.</p> <p>■ Disattivare il blocco tasti.</p>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura, sul Display piano cottura viene visualizzato brevemente <i>dE</i> alternato a <i>On</i>. Le zone di cottura non si scaldano.</b>	<p>Il piano cottura è in modalità Fiera.</p> <p>■ Disattivare la modalità Fiera.</p>

## Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
<b>Sul Display piano cottura lampeggia <math>\zeta</math> e il piano cottura si spegne in automatico.</b>	Uno o più tasti sono coperti, ad es. dal contatto delle dita, da alimenti traboccati oppure da oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliminare lo sporco o gli oggetti appoggiati.</li> </ul>
<b>Nel Display piano cottura, lampeggia <i>Err</i> alternato a 044.</b>	La protezione antisurriscaldamento è scattata. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento.</li> <li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li> <li>■ Se il messaggio di errore viene ancora visualizzato, contattare l'assistenza tecnica.</li> </ul>
<b>Sul Display piano cottura <i>Err</i> lampeggia alternato a 710, 711, 712 o 713.</b>	Il piano cottura è collegato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica.</li> <li>■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.</li> </ul>
<b>Sul Display piano cottura <i>Err</i> alternato a 726, 727, 728 o 729.</b>	La ventola è bloccata o difettosa. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto.</li> <li>■ Rimuovere l'oggetto</li> <li>■ Se il messaggio di errore riappare sul Display piano cottura, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>
<b>Sulla Display piano cottura viene visualizzato un messaggio non riportato in questa tabella.</b>	Si è verificato un errore nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per 1 minuto circa.</li> <li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.</li> </ul>

### Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.</b>	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare un'altra zona di cottura.</li> </ul>

## Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
<b>Una zona di cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.</b>	La durata di funzionamento era troppo lunga. ■ Riaccendere il piano cottura o la zona di cottura.
	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<b>La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.</b>	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<b>Il livello di Booster viene interrotto anticipatamente automaticamente.</b>	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

## Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
<b>Con il dispositivo automatico di inizio cottura acceso il contenuto delle stoviglie di cottura non si cuoce.</b>	Vengono riscaldate grandi quantità di cibo. ■ Iniziare la cottura al massimo livello di potenza e poi abbassare manualmente.
	Le stoviglie di cottura non conducono bene il calore. ■ Usare stoviglie di cottura diverse che conducono meglio il calore.

## Problemi generali o anomalie tecniche

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

## Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
<b>Vari problemi con le impostazioni, ad es. problemi con il collegamento in rete</b>	<p>Le modifiche alle impostazioni possono causare conflitti tra loro.</p> <p>Le fluttuazioni del segnale WLAN possono causare conflitti.</p> <div data-bbox="404 328 1039 448" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Se si ripristinano le impostazioni di serie, le impostazioni esistenti vengono cancellate. Tracciare le impostazioni esistenti per ripristinarle.</p></div> <p>■ Resettare le impostazioni di serie.</p> <p>È possibile resettare tutte le impostazioni o solo singole impostazioni, come le impostazioni WLAN.</p>

Nel sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasti

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

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Entrambe le informazioni sono riportate nei dati della targhetta.

### Targhetta dati

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



### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

# Dati tecnici

## Dati tecnici

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

## Schede tecniche dei prodotti

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

### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
Tipologia di piano cottura	incassato
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 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	173,7 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a sinistra / Induzione	
- Ponte PowerFlex / destra / Induzione	

### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 8482 FR, KM 8482 FL
Tipologia di piano cottura	incassato
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	173,7 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a centro / Induzione	
- Area di cottura PowerFlex XL / destra / Induzione	

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
Tipologia di piano cottura	incassato
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	174,6 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a centro / Induzione	
- Ponte PowerFlex / destra / Induzione	

## Dati tecnici

---

### Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download alla pagina [www.miele.ch](http://www.miele.ch)
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie





**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,  
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas