

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5	Presentazione del prodotto	36
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	12	Il piano cottura.....	36
Installazione	13	KM 8665 FR, KM 8665 FL.....	36
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	13	KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish.....	37
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato....	14	KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish.....	38
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	14	Comandi e spie.....	38
Distanze di sicurezza	15	Power Management	41
Misure per l'incasso a semifilo	23	Norme operative	41
KM 8665 FL	23	Collegamento in rete	41
KM 8665 FR.....	24	Funzioni speciali	42
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish.....	25	Stoviglie di cottura M Sense ready	42
KM 8685 FR.....	26	Comandi di una cappa aspirante	42
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish.....	27	Riconoscimento permanente della pentola	42
KM 8695 FR.....	28	Rilevamento dimensioni pentola	42
Misure per l'incasso a filo.....	29	Booster del piano cottura.....	42
KM 8665 FL	29	Stop & Go	42
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish.....	30	Livelli di potenza del piano cottura.....	42
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish.....	31	Dispositivo automatico di inizio cottura.....	42
Montare il piano cottura a semifilo .	32	Funzioni a tempo	43
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio rialzato	32	Modalità professionale	43
Incassare il piano cottura a semifilo	32	Blocco messa in funzione	43
Montare il piano cottura a filo.....	32	Blocco tasti	43
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo.....	32	Recall.....	44
Incassare il piano cottura a filo ..	33	Tenere in caldo	44
Allacciamento elettrico.....	33	Protezione per la pulizia.....	44
		Impostazioni.....	44
		Modalità Fiera	44
		Modalità demo.....	44
		Indicazione tempo residuo.....	44
		Spegnimento di sicurezza	44
		Protezione antisurriscaldamento	45
		Identificativo del modello e numero di serie.....	45
		Versione del software	45
		Update del software.....	46
		Accessori acquistabili.....	46

Messa in funzione	47	Funzioni a tempo	55
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura.....	47	Impostare il timer	55
Pulire il piano cottura per la prima volta	47	Modificare il timer	55
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	47	Cancellare il timer.....	55
Collegamento in rete.....	47	Impostare il tempo della durata .	55
Requisiti per il collegamento alla rete domestica	47	Impostare la durata di un procedimento di cottura	56
Utilizzare la funzione NFC	47	Modificare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Eseguire Scan & Connect	48	Cancellare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Requisiti per il collegamento in rete diretto con la cappa aspirante Miele.....	48	Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura	56
Collegare in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele	48	Avviare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura	56
Resetare le impostazioni	48	Terminare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura	57
Uso	50	Avviare una misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura per altri procedimenti di cottura	57
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	50	Modificare l'indicazione dei livelli di potenza e delle funzioni a tempo	57
Accendere il piano cottura	51	Modalità professionale.....	57
Spegnere il piano cottura/le stoviglie di cottura	51	Attivare la modalità professionale	57
Posizionare le stoviglie di cottura....	51	Modificare i livelli di potenza per le aree del piano cottura in modalità professionale	58
Livelli di potenza del piano cottura .	52	Disattivare la modalità professionale	58
Impostare il livello di potenza di una stoviglia di cottura	52	Blocco messa in funzione	59
Impostare il livello di potenza delle stoviglie di cottura – senza livelli intermedi	52	Attivare il blocco messa in funzione	59
Modificare il livello di potenza delle stoviglie di cottura.....	53	Disattivare il blocco messa in funzione.....	59
Booster	53	Blocco tasti	59
Attivazione del Booster	53	Attivare il blocco tasti	59
Disattivazione del Booster	53	Disattivare il blocco tasti.....	59
Attivare/disattivare Stop & Go.....	53		
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	54		
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura	54		
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	55		

Indice

Recall.....	59	Pulizia e cura.....	75
Attivare la funzione Recall	59	Superfici	75
Scartare la Funzione Recall	60	Pulire il piano cottura in vetrocera-	
Protezione per la pulizia.....	60	mica: KM 8665 FR, KM 8665 FL,	
Attivare la protezione per la pu-		KM 8685 FR, KM 8685 FL,	
lizia	60	KM 8695 FR, KM 8695 FL.....	75
Disattivare la protezione per la		Indicazioni sulla sicurezza per la	
pulizia.....	60	pulizia e la manutenzione	75
Utilizzare le stoviglie di cottu-		Intervalli di pulizia	76
ra M Sense	60	Pulire le superfici in vetrocera-	
Stoviglie di cottura M Sense:		mica	76
attivare le funzioni speciali del		Detersivi non idonei	76
piano cottura	60	Pulire il piano cottura in vetrocera-	
Stoviglie di cottura M Sense: di-		mica MattFinish:	
sattivare le funzioni speciali del		KM 8685 FL MattFinish,	
piano cottura	60	KM 8695 FL MattFinish	76
Terminare l'assistenza tramite		Indicazioni sulla sicurezza per la	
stoviglie di cottura M Sense	60	pulizia e la manutenzione	77
Dati piano cottura.....	61	Intervalli di pulizia	77
Visualizzare l'identificativo del		Pulire le superfici in vetrocera-	
modello/numero di serie.....	61	mica MattFinish.....	78
Visualizzare la versione del		Detersivi non idonei	78
software	61	Risoluzione dei problemi.....	79
Attivare/disattivare la modalità Fie-		Segnalazioni sulle spie/sul display ..	79
ra	61	Comportamento inaspettato.....	80
Attivare/disattivare la modalità de-		Risultato non soddisfacente.....	82
mo.....	62	Problemi generali o anomalie tecni-	
Aree di regolazione dei livelli di		che.....	83
potenza del piano cottura	63	Assistenza tecnica.....	85
Dati per gli istituti di controllo	64	Contatti in caso di guasti	85
Informazioni utili.....	65	Targhetta dati.....	85
Funzionamento dei piani cottura a		Garanzia.....	85
induzione	65	Dati tecnici	86
Rumori.....	65	Dati tecnici	86
Stoviglie di cottura	65	Schede tecniche dei prodotti	86
Modifica delle impostazioni.....	67	Dichiarazione di conformità.....	88
Visualizzare l'identificativo del mo-			
dello/numero di serie	73		
Visualizzare la versione del softwa-			
re	73		
Update del software.....	73		

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 la zona di cottura è accesa, viene accesa inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano di cottura si riscaldino. Altri materiali possono fondersi o incendiarsi. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio. Spegnerne il piano 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.
- ▶ 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.
- ▶ I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco. Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

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.

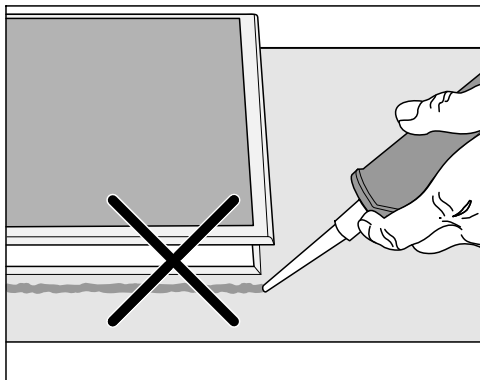
► Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

► 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.

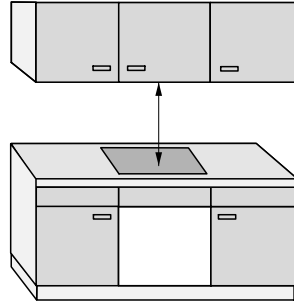
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia accessibile dal basso e la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile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

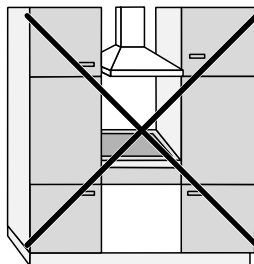
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

e

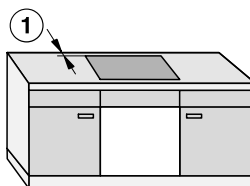
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

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



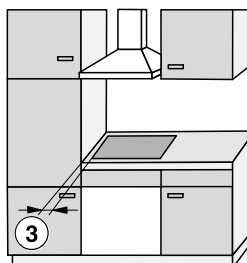
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



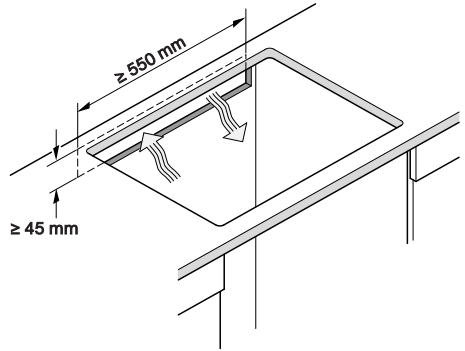
Non consigliabile

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.

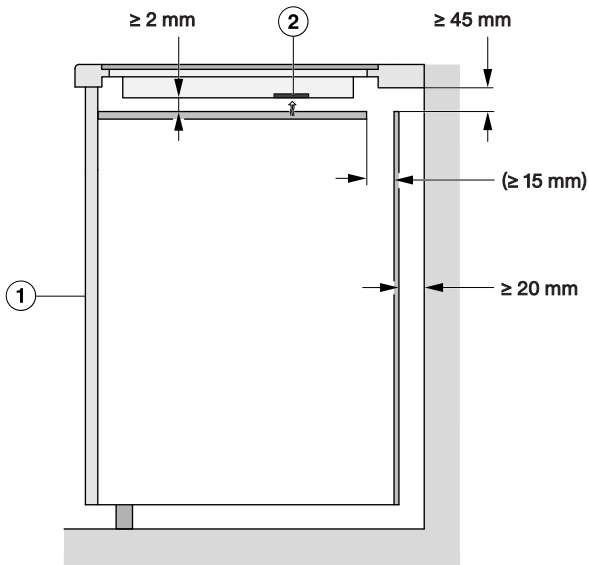
Distanze minime dal lato inferiore¹ del piano cottura:

- al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- alla base del cassetto: ≥ 75 mm
- al bordo superiore del forno: ≥ 2 mm

¹ 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.



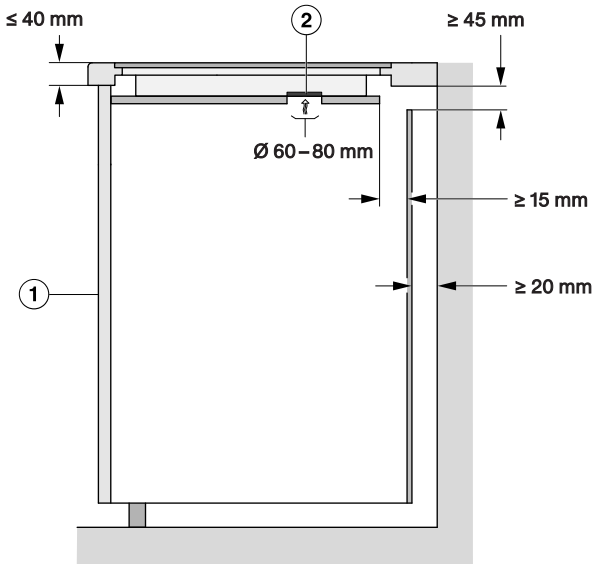
Vista laterale

- 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:

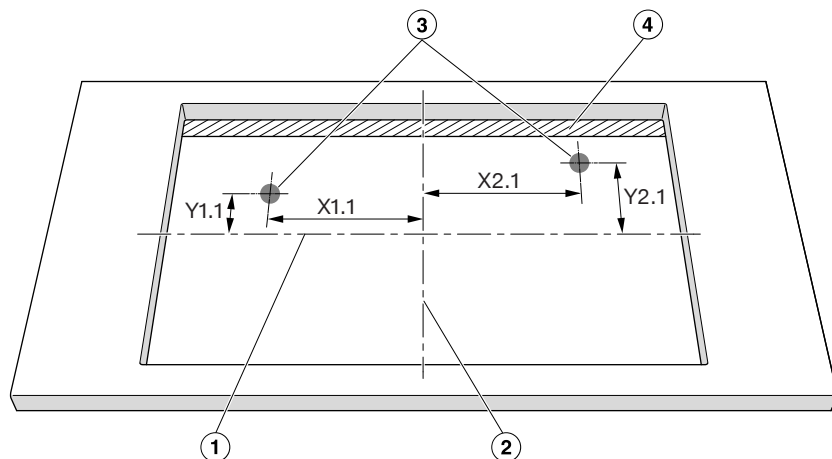
- al bordo superiore del cassetto: $\geq 5 \text{ mm}$
- alla base del cassetto: $\geq 75 \text{ mm}$
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

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: KM 8665 FR/FL



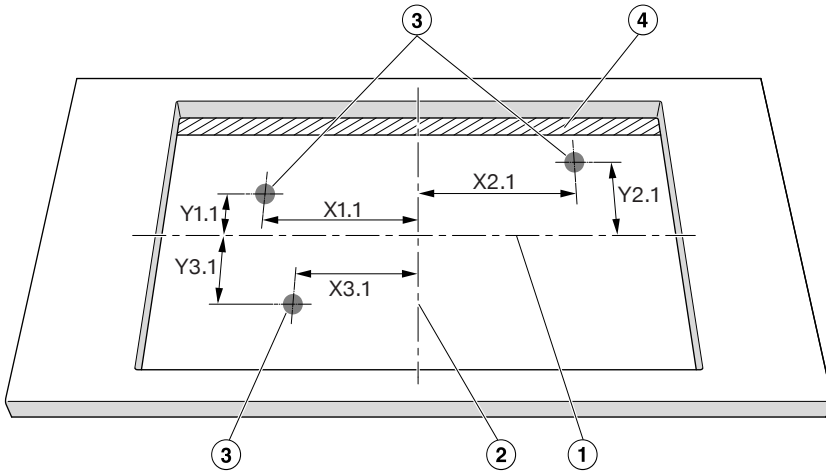
Vista dall'alto non in scala reale. Rappresentazione dell'intaglio rialzato.
Vale anche per l'incasso a filo.

- 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 8665 FR/FL	78	138	210	138

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.

Posizioni e intagli delle aperture di ventilazione: KM 8685 FR/FL/FL MattFinish, KM 8695 FR/FL/FL MattFinish



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	X3.1	Y3.1
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm					
KM 8685 FR/FL/FL MattFinish	183	113	66	113	315	113
KM 8695 FR/FL/FL MattFinish	221	113	66	113	353	113

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

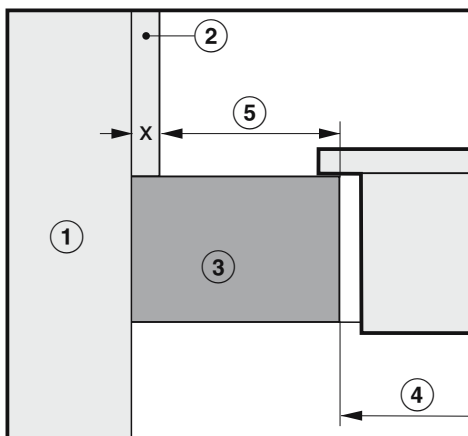
Se si applica un rivestimento sulla nicchia, occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio nel piano di lavoro e il rivestimento. Le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

Installazione

Incasso a filo



Incasso rialzato



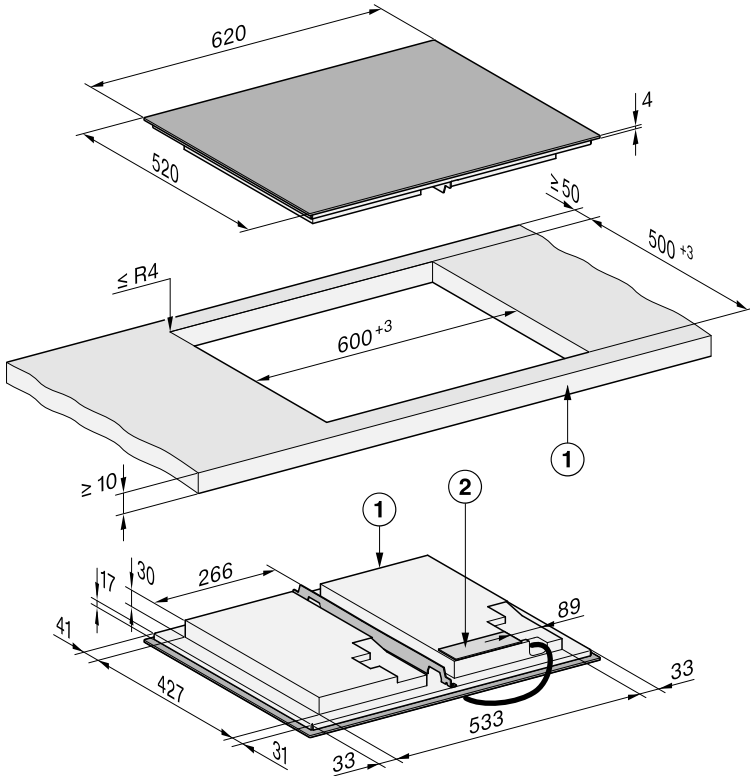
- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali
infiammabili (ad es. legno)
non infiammabili (ad es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

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

Misure per l'incasso a semifilo

KM 8665 FL

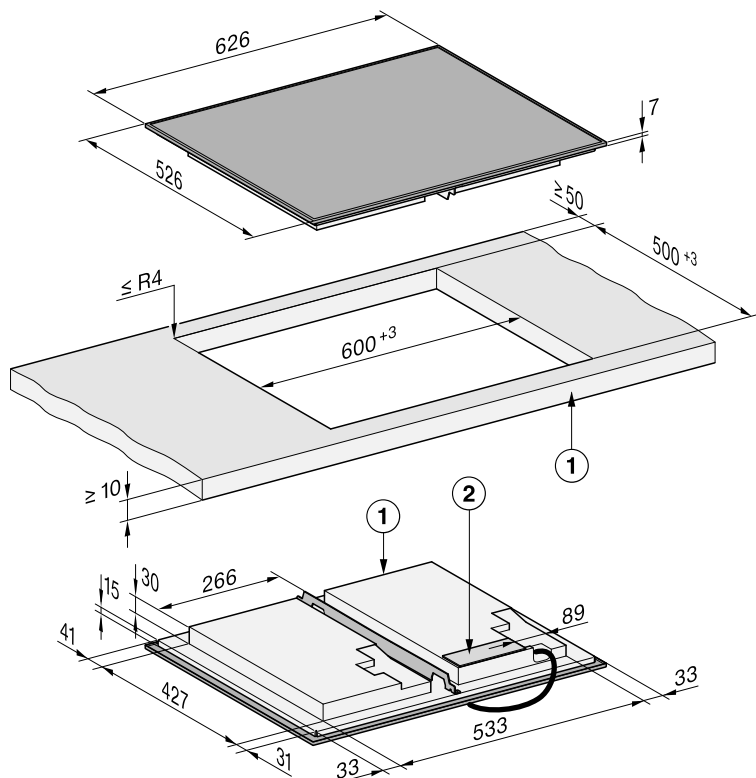


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

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

Installazione

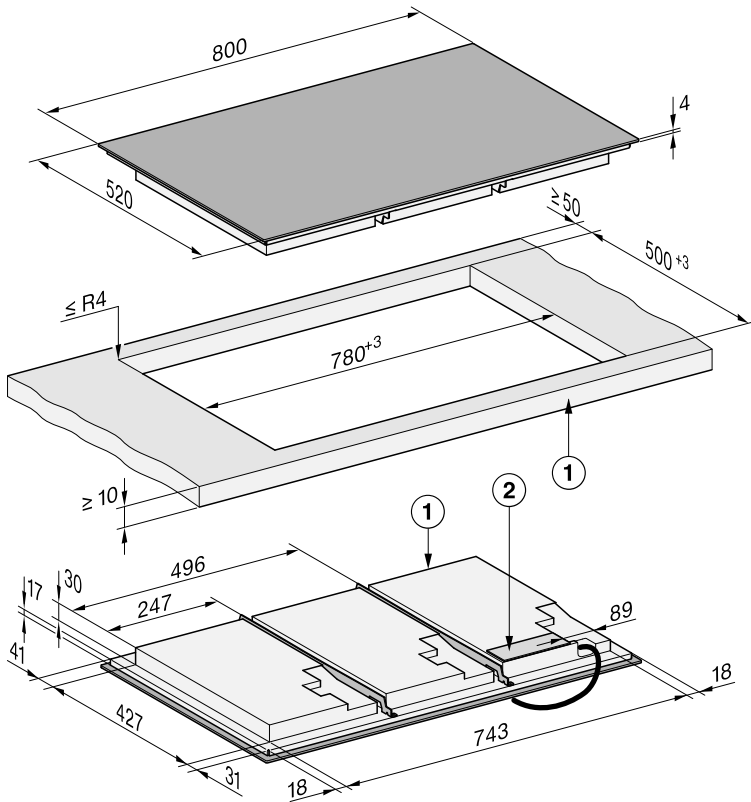
KM 8665 FR



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 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish

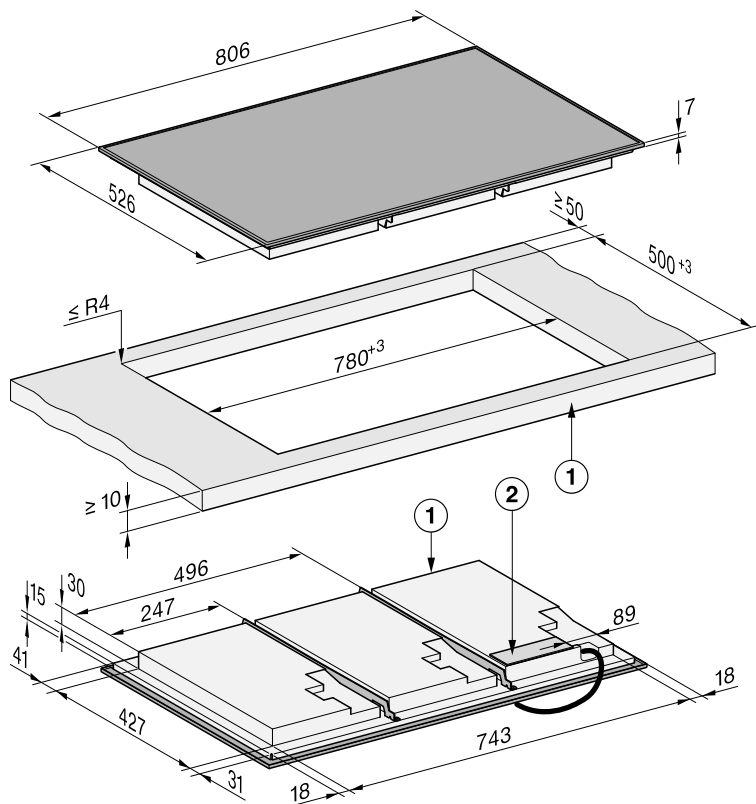


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

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

Installazione

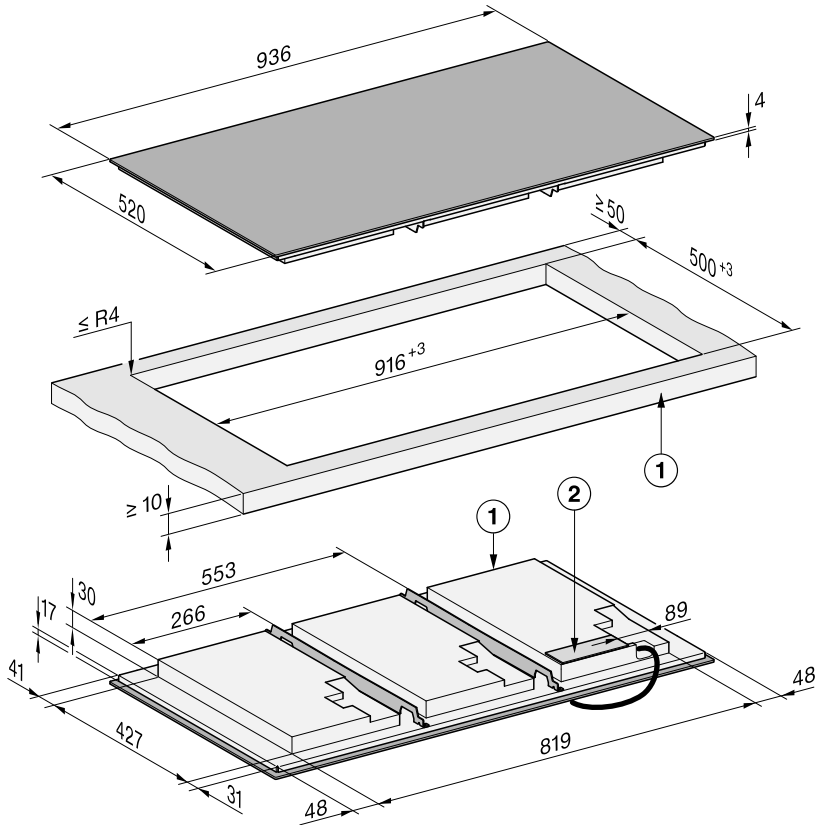
KM 8685 FR



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 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish

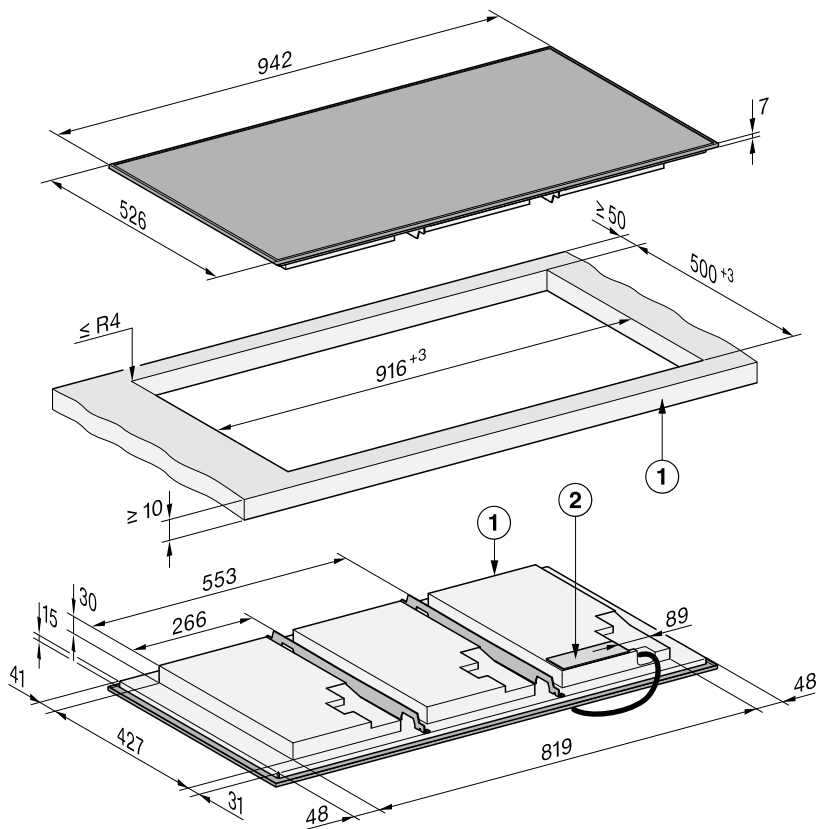


Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

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

Installazione

KM 8695 FR



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

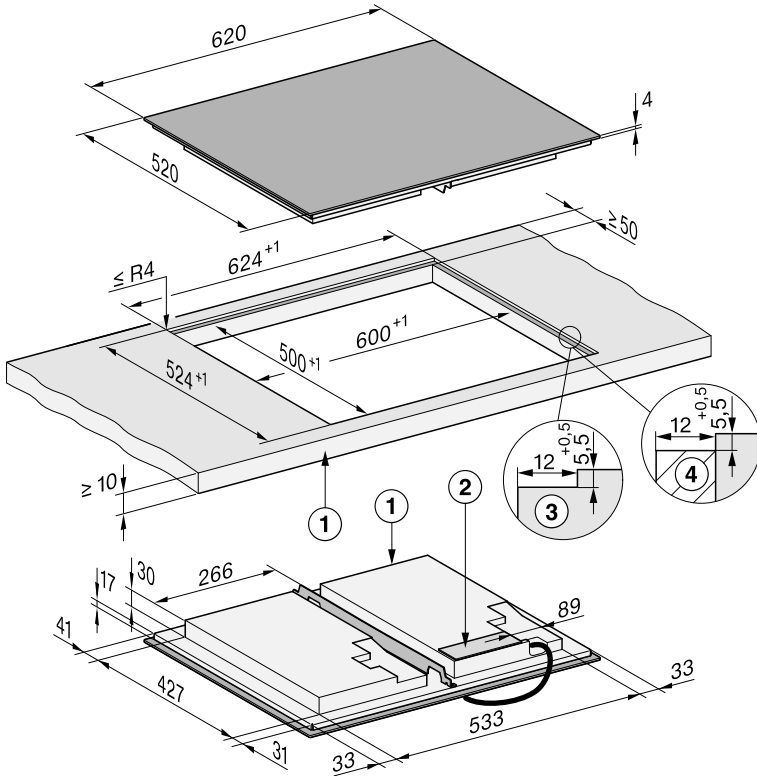
① Parte anteriore

② Scatola di collegamento alla rete

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

Misure per l'incasso a filo

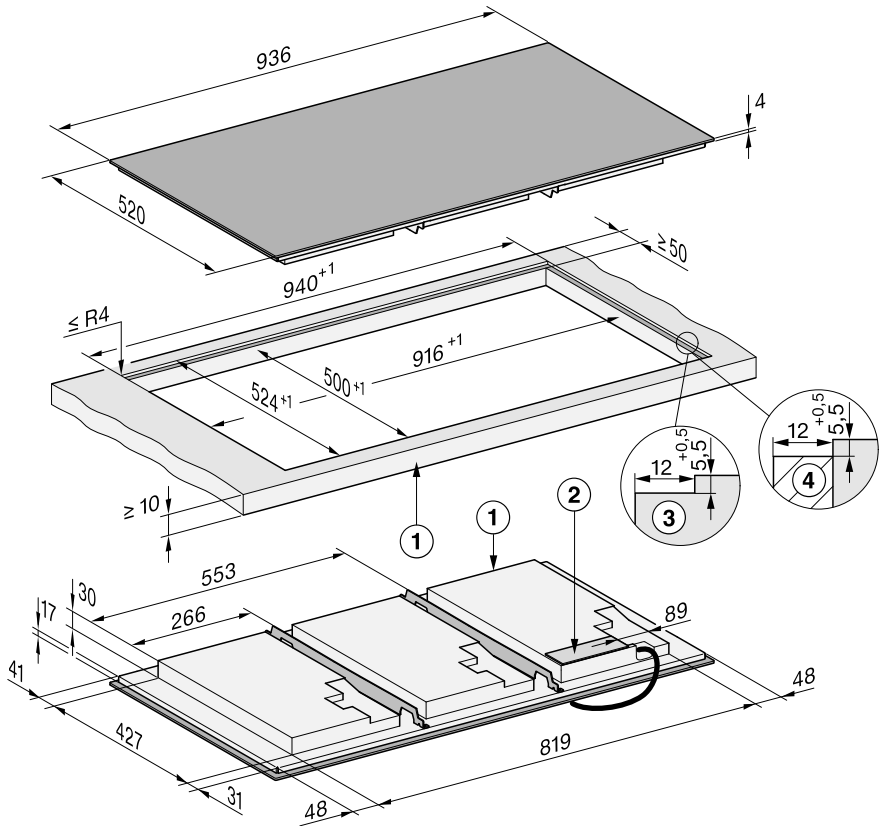
KM 8665 FL



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
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 12 mm (nessun accessorio in dotazione)

KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



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 12 mm (nessun accessorio in dotazione)

Installazione

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.

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


Installazione

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

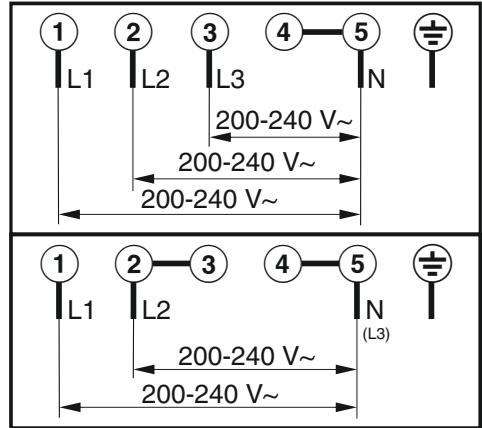
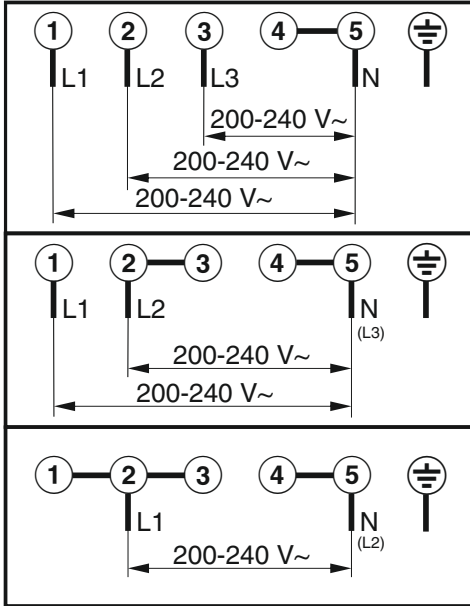
Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

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.

**Piano cottura con
< 5 stoviglie di cottura (≤ 7'400 W)**

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.



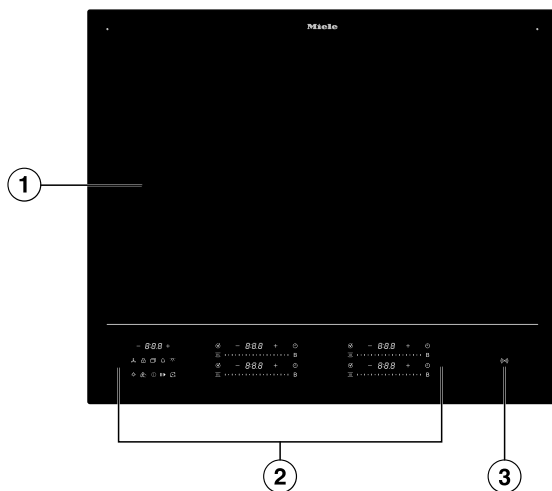
Piano cottura con ≥ 5 stoviglie di cottura ($> 7'400$ W)

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

Presentazione del prodotto

Il piano cottura

KM 8665 FR, KM 8665 FL



- ① Superficie di cottura utile per massimo quattro stoviglie di cottura
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* (📶)

Presentazione del prodotto

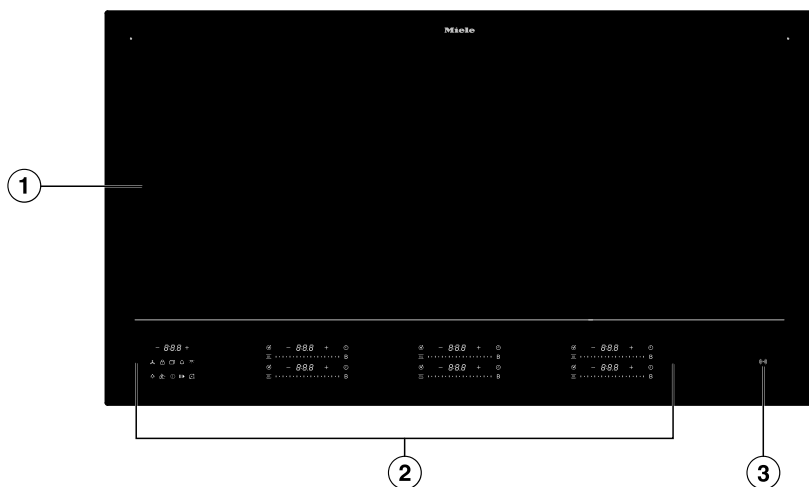
KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



- ① Superficie di cottura utile per massimo sei stoviglie di cottura
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* ((☎))

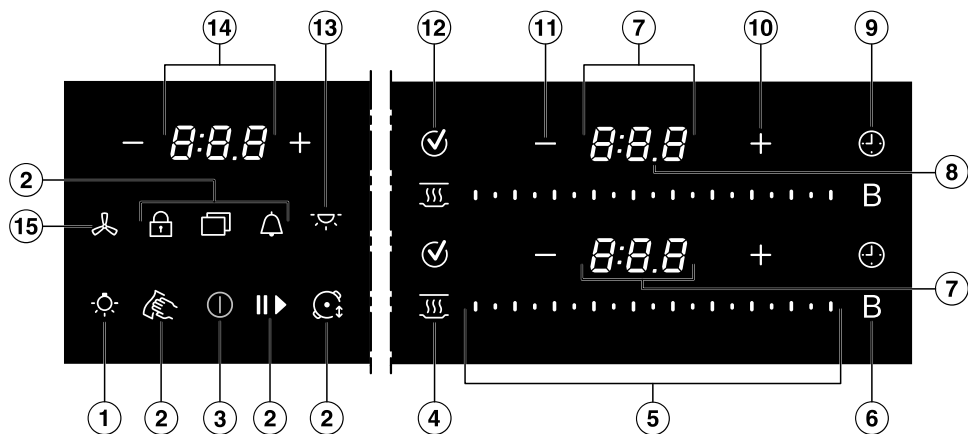
Presentazione del prodotto

KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish













- ① Superficie di cottura utile per massimo sei stoviglie di cottura
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* ((☎))

Comandi e spie



- ① Tasto *Illuminazione del piano cottura di un aspiratore Miele* ☼ - facoltativo

Presentazione del prodotto

- ② Tasto *Menù*  per visualizzare i seguenti tasti
-  Tasto *Protezione per la pulizia* per bloccare i comandi e le spie per 20 secondi
 -  Tasto *Timer*, un timer per un procedimento indipendente dal piano di cottura
 -  Tasto *Stop & Go* per fermare/avviare un procedimento di cottura in corso
 -  Tasto *Blocco messa in funzione/Blocco tasti* per bloccare i comandi e le spie
 -  Tasto *Modalità professionale* per modificare il livello di potenza mediante la posizione delle stoviglie di cottura
- ③ Tasto *On/Off* 
- ④ Tasto *Tenere in caldo* 
Per attivare/disattivare la funzione speciale Tenere in caldo
- ⑤ Scala
- Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare i tempi
- ⑥ Tasto *Booster B*
- ⑦ Spia stoviglie di cottura
-  Le stoviglie di cottura sono pronte per il funzionamento
 - da 1.0 a 9.0 Livello di potenza
 - 0:00–9:59 Durata
 - Indicazione tempo residuo livello 1
 - = Indicazione tempo residuo livello 2
 - ≡ Indicazione tempo residuo livello 3
 - M Assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense
 - ⌵ Stoviglie di cottura assenti o non adatte
 - b Booster
 - h Tenere in caldo
- ⑧ Separatore
- Indicazione dei livelli intermedi per i livelli di potenza
- ⑨ Tasto *Durata* di un procedimento di cottura 
Spegne automaticamente il riscaldamento delle stoviglie di cottura dopo un determinato periodo di tempo
Misura la durata di un procedimento di cottura

Presentazione del prodotto

- ⑩ Tasto *Più* +
 - Per modificare le impostazioni
 - Per adeguare le durate
- ⑪ Tasto *Meno* –
 - Per modificare le impostazioni
 - Per adeguare le durate
- ⑫ Tasto *OK* ✓
- ⑬ Tasto *Illuminazione ambiente di un aspiratore Miele* ☾☽ - facoltativo
- ⑭ 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
 - UP* È disponibile un update del software.
- ⑮ Tasto *Aspiratore* 🌀 - facoltativo
 - Per selezionare un aspiratore e impostare un livello di potenza

Presentazione del prodotto

Power Management

Effetti della distribuzione della potenza

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

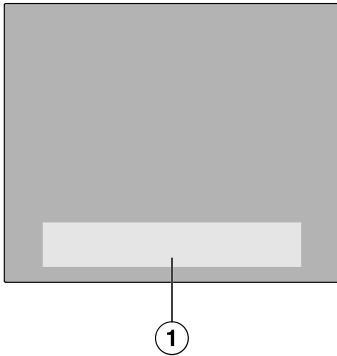
- Si disattiva l'inizio cottura.
- Si riduce il livello di potenza.
- Si spegne il riscaldamento.

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



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.

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™.

Presentazione del prodotto

* 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

Stoviglie di cottura M Sense ready

Il piano cottura è adatto alle stoviglie di cottura M Sense.

Le stoviglie di cottura M Sense sono dotate di sensori. Questi sensori semplificano il procedimento di cottura.

Le stoviglie di cottura M Sense sono accessori acquistabili separatamente. È possibile acquistarli nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele.

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 collegamento 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 sulla superficie di cottura, la Scala delle stoviglie di cottura si attiva automaticamente.

Rilevamento dimensioni pentola

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

Booster del piano cottura

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

Stop & Go

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

Consiglio: Utilizzare la funzione speciale se sussiste 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

Presentazione del prodotto

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.

Timer

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

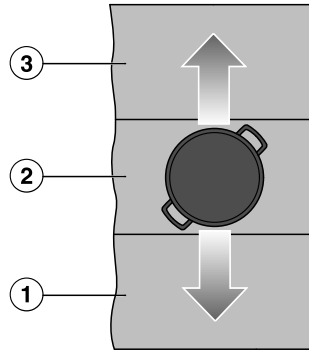
Durata di un procedimento di cottura

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.

Modalità professionale



Esempio illustrativo del concetto

- ① stoviglie di cottura con livello di potenza 9
- ② stoviglie di cottura con livello di potenza 5
- ③ stoviglie di cottura con livello di potenza 2

In modalità professionale, la superficie di cottura è suddivisa in tre aree di cottura orizzontali. A ogni area di cottura è assegnato un livello di potenza.

Spostando le stoviglie di cottura in avanti ① e indietro ③ si modifica il livello di potenza, con il quale le stoviglie vengono riscaldate.

I livelli di potenza possono essere modificati dall'utente.

A seconda della larghezza del piano cottura, è possibile riscaldare in parallelo un numero diverso di stoviglie 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.

Presentazione del prodotto

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.

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare i tasti del piano cottura per 20 secondi per rimuovere ad es. lo sporco. ① *On/Off* non viene bloccato.

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.

Modalità demo

Nella modalità demo vengono simulati i procedimenti di cottura con funzionamento continuo. La sequenza delle singole fasi si ripete dopo 1 minuto. Se si tocca un tasto o si posiziona una stoviglia di cottura, si passa alla modalità Fiera.

Indicazione tempo residuo

Se un'area della vetroceramica è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione tempo residuo.

Le barre dell'indicazione tempo residuo si spengono l'una dopo l'altra man mano che la vetroceramica si raffredda. L'ulti-

ma barra si spegne quando la lastra in vetroceramica può essere toccata senza pericolo.

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 \mathcal{L} e viene emesso un segnale acustico.

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

La durata di funzionamento è troppo lunga

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

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

Presentazione del prodotto

Funzione speciale/livello di potenza	Durata di funzionamento massima [h:min]		
	Livello di sicurezza		
	0 ¹	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	0:20
8.5	4:00	00:30	00:18
9.0	1:00	00:24	00:10
Assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense – nessun programma attivo	12.00	12.00	12.00
Assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense – programma attivo	12.00	3:00	1:00

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.
- Il riscaldamento si spegne automaticamente. 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.
- Un'area 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.

¹ Impostazione di serie

Presentazione del prodotto

Update del software

Per ricevere gli update è necessario essere connessi alla rete domestica.

Non appena è disponibile un nuovo aggiornamento, sul Display piano cottura viene visualizzato un messaggio.

Gli aggiornamenti possono essere:

- eseguiti immediatamente
- rimandati ed eseguiti in un secondo momento
- disabilitati permanentemente

Se non si installa un aggiornamento o lo si installa in un secondo momento, è possibile utilizzare normalmente il piano cottura. Miele consiglia di installare gli aggiornamenti il prima possibile.

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 detersivi.

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



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.

Per collegare il piano cottura alla rete domestica sono disponibili due opzioni, con:

- NFC
- Scan & Connect

Entrambe le opzioni portano allo stesso risultato.

Utilizzare la funzione NFC

Le prime 20 volte che il piano cottura viene acceso, la spia  *Icona NFC* si attiva automaticamente. Quando si accende il piano cottura per la ventunesima volta, la spia  *Icona NFC* deve essere attivata manualmente.

La funzione NFC del dispositivo mobile è attivata.

Messa in funzione

- Accendere il piano cottura.
- Spostare il dispositivo mobile leggermente sopra la spia (📶) *Icona NFC* a una distanza di ≤ 1 cm.

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.
- Spostare nuovamente il dispositivo mobile leggermente sopra la spia (📶) *Icona NFC* a una distanza di > 1 cm.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.

Consiglio: Se non si trova la spia (📶) *Icona NFC* sul piano cottura, visualizzare l'identificativo del modello, ad esempio. Si accende quindi la spia (📶) *Icona NFC*.

Eeguire 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 Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - £* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare ripetutamente *+* *Più* o la Scala in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: *909*
- Toccare  *OK*.
- Toccare ripetutamente *+* *Più* o la Scala in basso a destra accanto al Display piano cottura finché la rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: *£01*
- In basso a destra, accanto al Display piano cottura, toccare  *OK*.

Le impostazioni WLAN sono resettate.
Sulle Spie stoviglie di cottura si visualizza *£01*.

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 con la lastra in vetroceramica molto calda.

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

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

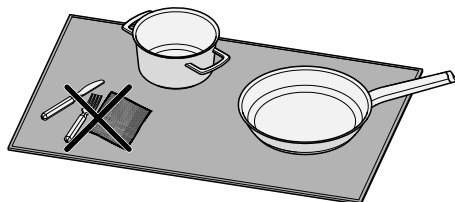
Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere il piano cottura dopo l'uso con il tasto ①.

⚠ 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.



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

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

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

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

Accendere il piano cottura

- Toccare ① *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 il piano cottura/le stoviglie di cottura

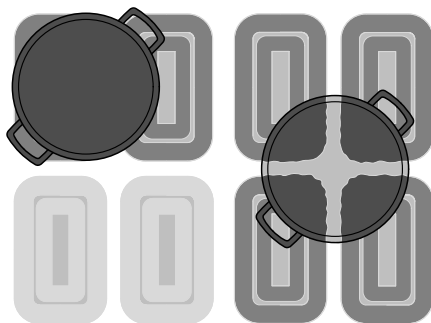
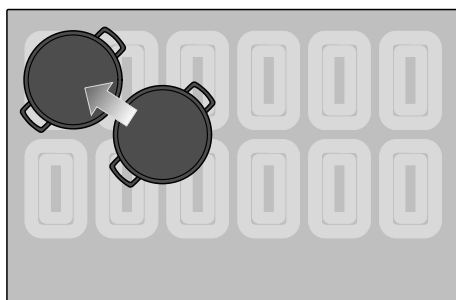
Spegnere il piano cottura

- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le stoviglie di cottura, toccare ① *On/Off*.

Spegnere le stoviglie di cottura

- Sulla Scala corrispondente toccare la posizione 0.

Posizionare le stoviglie di cottura



Esempio illustrativo del concetto.

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

Sotto l'intera superficie di cottura utilizzabile si trovano delle bobine di induzione. Le bobine di induzione riscaldano le stoviglie di cottura.

Le bobine di induzione si attivano non appena le stoviglie di cottura coprono una determinata superficie delle bobine di induzione. Se il risultato della cottura non è soddisfacente, è possibile riposizionare le stoviglie di cottura in modo da riscaldare maggiormente la superficie del fondo.

Uso

Una posizione vantaggiosa è, ad esempio, in un angolo della superficie di cottura utilizzabile.

Numero e dimensioni delle stoviglie di cottura

- Per i modelli KM 8665 FR, KM 8665 FL è possibile utilizzare contemporaneamente un massimo di quattro stoviglie di cottura (di cui massimo 4 M Sense stoviglie di cottura).
- Per i modelli KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish è possibile utilizzare contemporaneamente un massimo di sei stoviglie di cottura (di cui massimo 4 M Sense stoviglie di cottura).

In base alla posizione, le stoviglie di cottura con un diametro del fondo di 100–145 mm non vengono rilevate su tutte le posizioni. Queste stoviglie di cottura sono troppo piccole per garantire una copertura sufficiente di almeno una bobina di induzione in ogni posizione.

Le stoviglie di cottura con un diametro del fondo < 100 mm non vengono più rilevate e non possono essere utilizzate.

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

Spostandone una, si accende la Scala associata. Anche il livello di potenza impostato viene “trasferito”.

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

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza di una stoviglia 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, la Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa.

- Sistemare le stoviglie di cottura nella posizione desiderata sulla superficie di cottura.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa.

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

Il livello di potenza viene visualizzato sulla rispettiva Spia stoviglie di cottura.

Impostare il livello di potenza delle stoviglie 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, la Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa.

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

- Sistemare le stoviglie di cottura nella posizione desiderata sulla superficie di cottura.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa.

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

Il livello di potenza viene visualizzato sulla rispettiva Spia stoviglie di cottura.

Modificare il livello di potenza delle stoviglie di cottura

- Toccare la posizione corrispondente al livello di potenza desiderato sulla rispettiva Scala.

Booster

Attivazione del Booster

La funzione speciale Booster non può essere utilizzata con Stoviglie di cottura M Sense attivato.

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

KM 8665 FR, KM 8665 FL:

È possibile utilizzare il Booster per max. due stoviglie di cottura contemporaneamente: una sulla metà destra del piano cottura e una sulla metà sinistra del piano cottura.

KM 8685 FR, KM 8685 FL,
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR,
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish:

È possibile utilizzare il Booster per max. tre stoviglie di cottura contemporaneamente: una sulla metà destra del piano cottura, una al centro e una sulla metà sinistra del piano cottura.

Il Booster è attivo per massimo 15 minuti.

- Sistemare le stoviglie di cottura nella posizione desiderata sulla superficie di cottura.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Toccare il tasto Booster B.

La spia Stoviglie 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

- 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

Questa funzione non è compatibile con le stoviglie di cottura M Sense.

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.

Uso

La funzione speciale Stop & Go è attiva per 3 minuti nelle stoviglie di cottura M Sense.

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

■ Toccare  *Menù*.

■ Toccare **II** ► *Stop & Go*.

I riscaldamenti attivi delle stoviglie di cottura vengono abbassati dal livello di potenza impostato al livello di potenza 1.0 o vengono nuovamente commutati.

Le stoviglie 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.] ¹
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	—

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

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Questa funzione non è compatibile con le stoviglie di cottura M Sense.

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

- 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

- 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 il timer

- Toccare  *Menù*.
- 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 del timer.

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 del timer.

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.

Impostare il tempo della durata

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

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

La durata viene inserita con la Scala corrispondente e può essere regolata con i rispettivi + *Più* e con i rispettivi - *Meno*.

- Spostare il cursore a sinistra o a destra fino a visualizzare la durata desiderata sulla rispettiva Spia stoviglie di cottura.

Esempio:

59 minuti = 00:59 ore,

80 minuti = 1:20 ore

Uso

Impostare la durata di un procedimento di cottura

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spento il riscaldamento di una stoviglia di cottura. Independentemente dalla durata impostata.

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

- Toccare brevemente (< 1,5 secondi) \odot *Durata* accanto alla rispettiva Spia stoviglie di cottura.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa e \odot *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare il tempo desiderato per la durata.

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

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

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

Modificare la durata di un procedimento di cottura

- Toccare brevemente (< 1,5 secondi) \odot *Durata* delle stoviglie di cottura desiderate.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa e \odot *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare il tempo desiderato per la durata.

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

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

Cancellare la durata di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente \odot *Durata* delle stoviglie di cottura desiderate, fino a quando sulla Spia stoviglie di cottura viene visualizzato 0:00 .

oppure

- Toccare \odot *Durata* delle stoviglie di cottura.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura si accende con luce intensa. Gli altri tasti e spie si accendono con luce dimmerata.

- Sulla rispettiva Scala toccare la posizione 0 .

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".


Avviare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura

- Nelle stoviglie di cottura desiderate è impostato un livello di potenza.
- Non è consentito impostare una durata per le stoviglie di cottura.

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

Il Spia stoviglie di cottura indica il tempo trascorso dall'attivazione.

Terminare la misurazione del tempo trascorso di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente  *Durata* della stoviglia di cottura desiderata, fino a quando sulla rispettiva Spia stoviglie di 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".

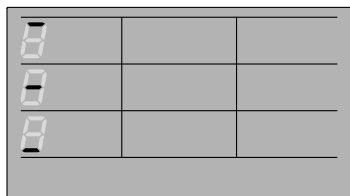
Modificare l'indicazione dei livelli di potenza e delle funzioni a tempo

- Toccare la Spia stoviglie di cottura desiderata per passare dall'indicazione della funzione a tempo all'indicazione del livello di potenza di una stoviglia di cottura.

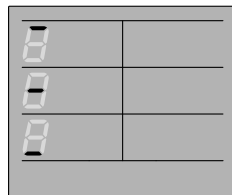
Modalità professionale

Attivare la modalità professionale

La funzione speciale Modalità professionale non può essere utilizzata con le stoviglie di cottura M Sense attivate.



Aree di cottura in modalità professionale per un piano cottura > 60 cm, le linee trasversali corrispondono alle aree del piano cottura





Aree di cottura in modalità professionale per un piano cottura ≤ 60 cm, le linee trasversali corrispondono alle aree del piano cottura

Nella modalità professionale è possibile posizionare sul piano cottura una stoviglia di cottura per colonna. Cioè su un piano cottura:

- > 60 cm è possibile collocare un totale di tre stoviglie di cottura
- ≤ 60 cm è possibile collocare un totale di due stoviglie di cottura

Con *P21* Power Management, nelle impostazioni deve essere regolata l'impostazione di serie (E00) o ≥ E04 (3'680 W).

Non ci sono stoviglie di cottura sul piano cottura.

- Toccare  *Menù*.
- Toccare  *Modalità professionale*.
- Sistemare stoviglie di cottura adatte all'induzione sul piano cottura.

 *Timer* è acceso.

 *Tenere in caldo* è acceso.

La Scala è accesa.




Sulla Spia stoviglie di cottura viene visualizzato:

- un trattino indica l'area in cui sono posizionate le stoviglie di cottura
- il livello di potenza indica l'area in cui si trovano le stoviglie di cottura

Uso

Modificare i livelli di potenza per le aree del piano cottura in modalità professionale

- La direzione di spostamento delle pentole è impostata di serie dalla parte anteriore a quella posteriore. Ciò significa che il livello di potenza più alto si trova nell'area anteriore e quello più basso nell'area posteriore.
 - Tramite **P23** direzione di spostamento modalità professionale è possibile modificare in modo permanente la direzione di spostamento secondo le proprie abitudini.
 - È possibile impostare la funzione speciale Tenere in caldo e tutti i livelli di potenza per le aree. Non è possibile impostare la funzione speciale Booster.
 - In base alla direzione di spostamento, i livelli di potenza delle aree successive non devono essere superati o ridotti.
- Posizionare le stoviglie di cottura nell'area di cui si desidera modificare il livello di potenza.

Area del piano cottura	Simbolo dell'area del piano cottura	Livello di potenza di serie	Livello di potenza massimo possibile ¹	Livello di potenza minimo possibile ¹
Da-vanti		9	9	> Area centrale del piano cottura
Al centro		5	< Area anteriore del piano cottura	> Area anteriore del piano cottura
Dietro		2	< Area centrale del piano cottura	Funzione speciale Tenere in caldo

¹ Per una direzione di spostamento dalla parte anteriore a quella posteriore (impostazione di serie). Se la direzione di spostamento è invertita, i contenuti delle colonne devono essere scambiati.

- Utilizzare il tasto Cursore per impostare il livello di potenza in base alle opzioni della tabella.

Disattivare la modalità professionale

- Toccare  Modalità professionale.



Blocco messa in funzione

Attivare il blocco messa in funzione

Il blocco messa in funzione non ha alcun effetto sulle stoviglie di cottura M Sense.

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

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


- Toccare  *Menù*.
- Toccare  *Blocco messa in funzione* 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  *Blocco messa in funzione* 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

Questa funzione non è compatibile con le stoviglie di cottura M Sense.

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

- È possibile spegnere i riscaldamenti delle stoviglie di cottura e il piano cottura.
- Il timer impostato può essere modificato.

Almeno un riscaldamento per le stoviglie di cottura è acceso.

- Toccare  *Menù*.
- Toccare  *Blocco tasti* 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  *Blocco tasti* 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

Questa funzione non è compatibile con le stoviglie di cottura M Sense.

Uso

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

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare  OK lampeggiante.

Tutte le impostazioni vengono ripristinate.

Scartare la Funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare una delle Spie stoviglie di cottura **NON** lampeggianti.

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

Protezione per la pulizia


Attivare la protezione per la pulizia

Questa funzione non è compatibile con le stoviglie di cottura M Sense.

- Toccare  *Menù*.
- Toccare  *Protezione per la pulizia*.

Il tempo in cui la protezione per la pulizia è attiva scorre a ritroso sul Display piano cottura.

Disattivare la protezione per la pulizia

- Toccare  *Protezione per la pulizia* finché il Display piano cottura si spegne.

Utilizzare le stoviglie di cottura M Sense

Il funzionamento delle stoviglie di cottura M Sense è descritto nelle rispettive Istruzioni d'uso e di montaggio.

Con le stoviglie di cottura M Sense è possibile utilizzare tutte le funzioni speciali del piano cottura, se non diversamente specificato nelle presenti istruzioni d'uso e di montaggio.

Le immissioni sul piano cottura hanno la priorità sulle immissioni sulle stoviglie di cottura e possono disattivare le azioni sulle stoviglie di cottura.

Stoviglie di cottura M Sense: attivare le funzioni speciali del piano cottura

- Attivare un programma sulle stoviglie di cottura.
- Attivare le funzioni speciali sul piano cottura.

La rispettiva Spia stoviglie di cottura sul piano cottura mostra l'indicazione corrispondente alle funzioni speciali. In alternativa, tramite le stoviglie di cottura M Sense viene visualizzato *A* con la spia Assistenza.

Stoviglie di cottura M Sense: disattivare le funzioni speciali del piano cottura

- Disattivare la funzione speciale del piano cottura.

L'assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense viene terminata. Il piano cottura si comporta secondo le ultime impostazioni.

Terminare l'assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense

Si consiglia di gestire sempre le stoviglie di cottura M Sense in modalità Assistenza.

- Spegnere le stoviglie di cottura M Sense.

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 Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- $\textcircled{9}$ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - \textcircled{L} e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia \textcircled{NFC} *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare ripetutamente $+$ *Più* o la *Scala* in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: $\textcircled{902}$
- Toccare \textcircled{OK} .

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

Esempio: $\textcircled{1234}$ (identificativo del modello KM 1234) – $\textcircled{123456789}$ (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 Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- $\textcircled{9}$ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - \textcircled{L} e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia \textcircled{NFC} *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare ripetutamente $+$ *Più* o la *Scala* in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: $\textcircled{902}$
- Toccare \textcircled{OK} .

Sul Display piano cottura compaiono tre cifre:


Esempio: $\textcircled{1.23}$ = versione software 1.23.

Attivare/disattivare la modalità Fiera

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.

Uso

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

Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - £* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato


Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare ripetutamente *+* *Più* o la Scala in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: *910*

- Toccare  *OK*.

- Toccare ripetutamente *+* *Più* o la Scala in basso a destra accanto al Display piano cottura finché la rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: *£01*

- In basso a destra, accanto al Display piano cottura, toccare  *OK*.

Sul Display piano cottura per alcuni secondi lampeggia:

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

Attivare/disattivare la modalità demo

- Attivare/disattivare la modalità demo tramite le impostazioni (*P52*).

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 ¹	Area di regolazione ²	
		di serie 9 livelli con livelli intermedi	numeri interi 9 livelli senza livelli intermedi
Fondere il burro	Pentola	1.0–1.5	1–2
Sciogliere la gelatina			
Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente		1.0–2.0	
Fondere il cioccolato		2.0–3.5	2–4
Scaldare piccole quantità di liquidi			
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	Padella		
Sciogliere il lardo	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	5.0–6.5	5–6
Preparare frittate, uova fritte senza crosta, ecc.			
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		
Scongelare e scaldare surgelati	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	6.0–6.5	6
Cottura delicata al forno (ad es. pesce intero)			
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)			
Preparare frittate	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	7.0–8.5	7–8
Rosolare a fuoco vivo (ad es. bistecca, piccole quantità di carne, patate arrosto, polpette di patate)	Pentola con bordo alto	8.5–9.0	9
Friggere ad es. patatine fritte	Pentola con bordo alto o casseruola		
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne			

Are di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

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

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

² 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	6.0–7.0
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 la lastra in vetroceramica si trovano delle bobine a induzione. Queste bobine generano un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo delle stoviglie e lo riscalda. La lastra in vetroceramica si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dal fondo delle stoviglie.

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

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile.

Rumori

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

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 strati).

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 il ventilatore di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

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 un frittate). Il fondo delle stoviglie deve distribuire uniformemente il calore. Sono idonee stoviglie di cottura con un fondo in materiale multistrato (fondo a sandwich o a capsula).

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

Dimensioni recipienti di cottura

In caso di recipienti **rotondi** sono preferibili dimensioni con un diametro del fondo da 145 mm a max. 350 mm. I recipienti con un diametro del fondo da 100 mm a 145 mm non vengono rilevate su tutte le posizioni.

I recipienti di cottura **ovali/rettangolari** devono avere una dimensione massima di 380 x 300 mm.

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

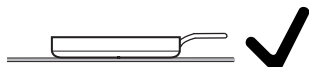
Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, applicare un

Informazioni utili

magnete sul fondo delle stoviglie. Se il magnete non si stacca, le stoviglie di cottura sono adatte.

Consigli per le stoviglie di cottura

- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. 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.

Modifica delle impostazioni

Accedere alle impostazioni

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- 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 Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - ℓ* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia () *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare  *Stop & Go*.


Il Display piano cottura mostra *Pℓ*.


Le Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- *P* e un numero indicano il parametro selezionato.

Impostare i parametri

Le impostazioni sono state visualizzate.


- Toccare ripetutamente *+ Più* o la Scala in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare il numero di parametro desiderato sulla rispettiva Spia stoviglie di cottura.
- Toccare  *OK*.

La Scala,  *OK* e *+ Più* si accendono in basso a destra accanto al Display piano cottura.

Sulla Spia stoviglie di cottura in basso a destra accanto al Display piano cottura viene visualizzato il numero di codice attualmente impostato.

Impostare il codice

Occorre impostare un parametro.

- Toccare ripetutamente *+ Più* in basso a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare il numero di codice desiderato nella rispettiva Spia stoviglie di cottura.
- Toccare  *OK*.

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  *On/Off*.

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P01	Connessione WLAN	C00	non attiva/disattivata
		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	9 livelli di potenza con livelli intermedi + Booster
		C01	9 livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
P04	Acustica dei tasti alla pressione di un tasto	C00	off ³
		C01	basso
		C02	medio
		C03	alto
P05	Segnale acustico delle funzioni a tempo	C00	off
		C01	basso
		C02	medio
		C03	alto
		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	alto
P07	Durata di funzionamento massima	C00	Livello di sicurezza 0
		C01	Livello di sicurezza 1
		C02	Livello di sicurezza 2

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P08	Blocco messa in funzione	C00	Solo attivazione manuale del blocco messa in funzione
		C01	Attivazione automatica del blocco messa in funzione
P09	Velocità di reazione dei tasti	C00	rapido
		C01	normale
		C02	lento
P10	Velocità di reazione del tasto Cursore	C00	rapido
		C01	normale
		C02	lento
P12	Temperatura livello Tenere in caldo	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P14	Comando della cappa dal piano cottura – Con@ctivity 3.0	C00	Attivato
		C01	Disattivato
P15	Contrasto dell'illuminazione tasti	C00	10 %
		C01	20 %
		C02	40 %
P16	Resettare le impostazioni	C00	non resettare nulla
		C01	Resettare tutte le impostazioni
		C02	Ripristinare la connessione WLAN
		C04	Ripristinare la connessione di Stoviglie di cottura M Sense
P17	Impostazione di serie	C00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C01	Ripristinare le impostazioni di serie

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P21	Power Management ⁴	C00	off
		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
		C10	7'400 W
		C11	8'000 W
		C12	9'000 W
		C13	10'000 W
P23	Direzione di spostamento modalità professionale	C00	Dalla parte anteriore (ad es. 9) a quella posteriore (ad es. 1)
		C01	Dalla parte posteriore (ad es. 9) a quella anteriore (ad es. 1)
P24	Visualizzare una posizione inadeguata delle stoviglie	C00	Rilevamento disattivato
		C01	Rilevamento attivato
P40	Stoviglie di cottura M Sense: altitudine di installazione	C00	0–300 m
		C01	301–600 m
		C02	601–900 m
		C03	901–1'200 m
		C04	1'201–1'500 m
		C05	1'501–1'800 m
		C06	> 1'800 m
		C07	0–1'800 m

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P41	Pentola M Sense: temperatura target Arrostire	C00	140 °C
		C01	145 °C
		C02	150 °C
		C03	155 °C
		C04	160 °C
		C05	165 °C
		C06	170 °C
		C07	175 °C
		C08	180 °C
P42	Padella M Sense: temperatura target Arrostire I	C00	130 °C
		C01	135 °C
		C02	140 °C
		C03	145 °C
		C04	150 °C
		C05	155 °C
		C06	160 °C
		C07	165 °C
		C08	170 °C
P43	Padella M Sense: temperatura target Arrostire II	C00	170 °C
		C01	175 °C
		C02	180 °C
		C03	185 °C
		C04	190 °C
		C05	195 °C
		C06	200 °C
		C07	205 °C
		C08	210 °C

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P44	Padella M Sense: temperatura target Arrostire III	C00	190 °C
		C01	195 °C
		C02	200 °C
		C03	205 °C
		C04	210 °C
		C05	215 °C
		C06	220 °C
		C07	225 °C
		C08	230 °C
P52	Modalità Fiera/modalità demo	C00	Modalità Fiera disattivata
		C01	Modalità Fiera attiva ⁵
		C02	Modalità demo attivata ⁵

¹ I parametri non elencati non sono associati.

² Le impostazioni di serie sono stampate in grassetto.


³ L'acustica dei tasti di ① On/Off non viene disattivata.

⁴ 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.

⁵ 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  *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.


Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- φ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - ζ e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende con luce intensa.


- Toccare ripetutamente + *Più* o la *Scala* in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: $\varphi 03$
- Toccare  *OK*.

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  *On/Off* per ca. 6 secondi. Sul Display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.


Il Display piano cottura mostra *P*.

Le Spie stoviglie di cottura mostrano quanto segue:

- φ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- a seconda del modello:
 - ζ e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende con luce intensa.

- Toccare ripetutamente + *Più* o la *Scala* in alto a destra accanto al Display piano cottura finché rispettiva Spia stoviglie di cottura mostra quanto segue: $\varphi 02$
- Toccare  *OK*.

Sul Display piano cottura compaiono tre cifre:

Esempio: 1.23 = versione software 1.23.

Update del software

Eseguire l'update del software

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

Modifica delle impostazioni

1. Il piano cottura è collegato alla rete domestica
2. Il Display piano cottura mostra *UP*.

■ Toccare + *Più*.

Sul Display piano cottura viene visualizzato *UP* e poco dopo *[-]* ... *[_]* ... *[-]* ...

Quando il piano cottura si spegne, l'aggiornamento è completo. È possibile utilizzare nuovamente il piano cottura come di consueto.

Posticipare l'update del software

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

Miele consiglia di installare gli aggiornamenti il prima possibile.

1. Il piano cottura è collegato alla rete domestica
2. Il Display piano cottura mostra *UP*.

■ Toccare — *Meno*.

Il piano cottura può essere utilizzato come di consueto.

Se si riavvia il piano cottura e nessuna indicazione calore residuo si accende, verrà proposto di ripetere l'aggiornamento.

Disattivare l'update del software

Miele consiglia di installare gli aggiornamenti.

- Per disattivare definitivamente gli aggiornamenti, accedere all'app Miele o contattare l'assistenza tecnica Miele.


Superfici

I modelli di piano cottura con denominazione MattFinish sono dotati di vetroceramica nero opaco. I piani cottura in vetroceramica MattFinish si distinguono da quelli standard per la loro struttura più ruvida e per i minori riflessi di luce. A causa delle particolari caratteristiche della vetroceramica MattFinish, è necessario rispettare istruzioni specifiche per la pulizia.

Pulire il piano cottura in vetroceramica: KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8695 FR, KM 8695 FL


La pulizia della vetroceramica MattFinish è descritta nel cap. "Pulizia e cura", voce "Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish".

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Se le vetroceramiche standard vengono pulite come quelle MattFinish,

le vetroceramiche standard possono danneggiarsi.

Pulire i piani cottura in vetroceramica standard seguendo le relative istruzioni.

 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.

Pulizia e cura

► 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


Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish: KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FL MattFinish

La pulizia della vetroceramica standard è descritta nel cap. "Pulizia e cura", voce "Pulire il piano cottura in vetroceramica".

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

Se si utilizza lo stesso metodo di pulizia della vetroceramica standard, la vetroceramica MattFinish potrebbe non pulirsi.

Pulire i piani cottura in vetroceramica MattFinish seguendo le relative istruzioni.

 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.

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

 **Attenzione** quando si utilizzano prodotti chimici per il lavaggio! Si tratta in parte di sostanze irritanti, aggressive e tossiche.

Rispettare le direttive di sicurezza vigenti e le schede dati di sicurezza fornite dal produttore dei prodotti chimici per il lavaggio!

Utilizzare guanti protettivi!

I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco.

Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

► 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 e cura

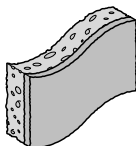
pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o con un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Pulire le superfici in vetroceramica MattFinish

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



1 Esempio di spugna per la pulizia con lato abrasivo morbido

- 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, un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio o un detergente abrasivo. Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.
- Lasciare agire il detersivo abrasivo liquido sulle zone molto sporche per 15 minuti.

- Pulire le zone interessate per 2–5 minuti utilizzando una spugna per la pulizia con lato abrasivo morbido (1).
- Se vi sono ancora residui, ripetere l'operazione fino a tre volte.

Eliminare lo sporco estremamente ostinato

- In presenza di sporco particolarmente ostinato, utilizzare un detersivo fortemente alcalino per forni o griglie o detersivo per barbecue, idoneo anche per i piani cottura. Lasciare agire il detersivo per almeno 30 minuti.

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, ammoniacca, acidi o cloruri
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- polvere abrasiva e pietre di pulizia
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco

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 per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
LDL lampeggia alternativamente con la potenza impostata/ridotta sulla Spia stoviglie di cottura	<p>La posizione delle stoviglie di cottura non è corretta. Non è stato possibile assegnare chiaramente le stoviglie di cottura a un comando.</p> <p>Le stoviglie di cottura non sono a una distanza sufficiente fra loro.</p> <p>Le stoviglie di cottura non si trovano a una distanza sufficiente le une dalle altre e le impostazioni del livello di potenza sono molto diverse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionarle di nuovo. Spostare separatamente le stoviglie di cottura, non contemporaneamente.
Dopo aver acceso il piano cottura o toccato un tasto, per alcuni secondi sul Display piano cottura compare LDC alternato a On.	<p>Il blocco messa in funzione è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco messa in funzione.
	<p>Il blocco tasti è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco tasti.
Dopo aver acceso il piano cottura, sul Display piano cottura viene visualizzato brevemente dE alternato a On. Le stoviglie di cottura non si scaldano.	<p>Il piano cottura è in modalità Fiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità Fiera.
Sul Display piano cottura lampeggia C e il piano cottura si spegne in automatico.	<p>Uno o più tasti sono coperti, ad es. dal contatto delle dita, da alimenti traboccati oppure da oggetti appoggiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti appoggiati.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Il Display piano cottura mostra <i>UP</i>	È disponibile un update del software per il piano cottura. Toccare — <i>Meno</i> per posticipare l'aggiornamento. Eseguire l'aggiornamento il prima possibile o disattivare definitivamente gli aggiornamenti.
Nel Display piano cottura, lampeggia <i>Err</i> alternato a <i>044</i>.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il messaggio di errore viene ancora visualizzato, contattare l'assistenza tecnica.
Sul Display piano cottura <i>Err</i> lampeggia alternato a <i>710, 711, 712 o 713</i>.	Il piano cottura è collegato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. ■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.
Sul Display piano cottura <i>Err</i> alternato a <i>725, 727, 728 o 729</i>.	La ventola è bloccata o difettosa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto ■ Se il messaggio di errore riappare sul Display piano cottura, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Sulla Display piano cottura viene visualizzato un messaggio non riportato in questa tabella.	Si è verificato un errore nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Si posiziona una stoviglia di cottura, ma il rispettivo cursore non viene visualizzato.	La stoviglia di cottura non viene rilevata in questa posizione perché molto piccola. <ul style="list-style-type: none"> ■ Riposizionarla. Se ancora non viene rilevata, utilizzare un altro tipo di stoviglie di cottura.
	La stoviglia di cottura non è adatta. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare stoviglie di cottura adatte.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Si riposiziona il recipiente di cottura e il livello di potenza impostato inizia a lampeggiare.	<p>Il recipiente di cottura non viene rilevato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiurare il livello di potenza che lampeggia. ■ Se il livello di potenza continua a lampeggiare, riposizionare il recipiente.
Si riposiziona un recipiente di cottura e il livello di potenza impostato si spegne e 0 si accende.	<p>Il recipiente di cottura non viene rilevato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare il livello di potenza.
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.	<p>In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
Un'area o tutto il piano cottura si spengono automaticamente.	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il piano cottura o l'area.
	<p>La protezione antisurriscaldamento è scattata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	<p>La protezione antisurriscaldamento è scattata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Il livello di Booster viene interrotto anticipatamente automaticamente.	<p>La protezione antisurriscaldamento è scattata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Risoluzione dei problemi

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
Con il dispositivo automatico di inizio cottura acceso il contenuto delle stoviglie di cottura non si cuoce.	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.
Per procedimenti di cottura e arrostitura confrontabili vi sono lievi differenze nella durata di cottura e nella doratura	Non si tratta di un guasto. Il materiale del fondo delle stoviglie e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influiscono sulla potenza delle bobine a induzione. Questo può avere effetto sulla cottura.
Le posizioni delle stoviglie di cottura non vengono rilevate e/o la distribuzione del calore nelle stoviglie di cottura non è uniforme	La posizione delle stoviglie di cottura non è ottimale. ■ Posizionare le stoviglie secondo le istruzioni. ■ Se i risultati di cottura non sono soddisfacenti, impostare la spia delle posizioni errate delle stoviglie (P24) nelle impostazioni. Il rilevamento delle posizioni errate delle stoviglie di cottura è stato impostato con maggiore precisione. Il piano cottura ora segnala anche le posizioni errate delle stoviglie di cottura e non più solo quelle impossibili.

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Il piano cottura non si accende.	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)). <p>Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica,<ul style="list-style-type: none">– disinserendo l'interruttore del fusibile interessato, oppure estraendo totalmente il fusibile, oppure– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare l'assistenza tecnica Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Le prime volte che si usa il piano cottura si forma un po' di odore e vapore.	<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>
Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.	<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
Vari problemi con le impostazioni, ad es. problemi con il collegamento in rete	<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 443" 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 sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

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

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

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

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (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

Frequenza Banda ISM	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Frequenza RFID/NFC	13,56 Mhz
Potenza di trasmissione WLAN	≤ 100 mW
Potenza di trasmissione RFID/NFC	≤ 100 mW
Potenza di trasmissione BTLE	≤ 10 mW
Potenza assorbita in modo spento	≤ 0,5 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	≤ 2 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by 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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8665 FR, KM 8665 FL
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	1
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. = 570 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 184,5 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	184,5 Wh/kg
- Superficie unica / liberamente selezionabile / In-duzione	

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	1
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. = 740 x 380 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 182,8 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	182,8 Wh/kg
- Superficie unica / liberamente selezionabile / Induzione	

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	1
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. = 870 x 380 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 183,5 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	183,5 Wh/kg
- Superficie unica / liberamente selezionabile / 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/it
- 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

www.miele.ch

KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL,
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL,
KM 8695 FL MattFinish