

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura a induzione



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

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5	Presentazione del prodotto	36
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	12	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	Powermanagement.....	41
Misure d'incasso per cornice rialzata	23	Funzionamento	41
KM 8665 FL	23	Connessione 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	Rilevamento pentola costante....	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 rialzato	32	Funzioni timer	43
Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata	32	Modalità professionale	43
Applicare il piano cottura rialzato	32	Blocco accensione	43
Montare il piano cottura a filo.....	32	Blocco tasti	43
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo.....	32	Funzione Recall.....	44
Applicare il piano cottura a filo ..	32	Tenere in caldo	44
Allacciamento elettrico.....	33	Protezione per la pulizia.....	44
		Impostazioni.....	44
		Modalità fiera	44
		Modalità demo.....	44
		Display durata residua	44
		Spegnimento di sicurezza	44
		Dispositivo antisurriscaldamento	45
		Identificativo del modello e numero di serie.....	45
		Versione software.....	45
		Aggiornamento del software.....	45
		Accessori su richiesta.....	46

Primo avvio	47	Funzioni timer	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
Connessione in rete	47	Impostare il tempo della durata .	55
Requisiti per la connessione 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
Eeguire Scan & Connect	48	Cancellare la durata di un procedimento di cottura.....	56
Requisiti per la connessione diretta in rete con la cappa aspirante Miele.....	48	Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura	56
Connettere in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele	48	Avviare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura	56
Resetare le impostazioni	48	Terminare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura	57
Uso	50	Per ulteriori procedimenti di cottura, avviare una misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura.....	57
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	50	Modificare la visualizzazione 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	59
Impostare il livello di potenza di una stoviglie di cottura.....	52	Blocco accensione.....	59
Impostare il livello di potenza delle stoviglie di cottura – senza livelli intermedi	52	Attivazione del blocco accensione	59
Modificare il livello di potenza delle stoviglie di cottura.....	53	Disattivare il blocco accensione.	59
Booster	53	Blocco tasti	60
Attivare il Booster	53	Attivare il blocco tasti	60
Disattivare il Booster.....	53	Disattivare il blocco tasti	60
Attivare/disattivare Stop&Go.....	53	Funzione Recall	60
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	54	Attivare la funzione Recall	60
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura	54	Funzione Recall.....	60
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	55		

Indice

Protezione per la pulizia.....	60	Pulire il piano cottura in vetroceramica: KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8695 FR, KM 8695 FL.....	75
Attivare la protezione per la pulizia	60	Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	75
Disattivare la protezione per la pulizia.....	60	Intervallo di pulizia.....	76
Utilizzare le stoviglie di cottura M Sense	61	Pulire le superfici in vetroceramica	76
Stoviglia di cottura M Sense: attivare le funzioni speciali del piano cottura	61	Detergenti non idonei	76
Stoviglia di cottura M Sense: disattivare le funzioni speciali del piano cottura	61	Pulire il piano cottura in vetroceramica MattFinish: KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FL MattFinish	76
Terminare l'assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense	61	Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	77
Dati piano cottura.....	61	Intervallo di pulizia.....	77
Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie.....	61	Pulire le superfici in vetroceramica MattFinish.....	78
Visualizzare la versione software	62	Detergenti non idonei	78
Attivare/disattivare la modalità fiera	62	Risoluzione dei problemi.....	79
Attivare/disattivare la modalità demo.....	62	Segnalazioni sulle spie/sul display ..	79
Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura	63	Comportamento inaspettato.....	80
Indicazioni per organismi di controllo	64	Risultato non soddisfacente.....	82
Informazioni utili.....	65	Problemi generali o guasti tecnici....	83
Funzionamento dei piani cottura a induzione	65	Assistenza tecnica.....	85
Rumori.....	65	Contatti in caso di guasto	85
Stoviglie di cottura	65	Targhetta dati.....	85
Modifica delle impostazioni.....	67	Garanzia.....	85
Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie	73	Dati tecnici	86
Visualizzare la versione software ...	73	Dati tecnici	86
Aggiornamento del software.....	73	Schede prodotti.....	86
Pulizia e manutenzione	75	Dichiarazione di conformità.....	88
Superfici.....	75		

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

Uso corretto

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Bambini

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

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Impiego corretto

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano cottura incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e il lato inferiore del piano cottura vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito un sufficiente afflusso dell'aria di raffreddamento per il piano.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Questi potrebbero penetrare o essere aspirati attraverso le fessure di aera- zione nell'involucro e danneggiare la ventola dell'aria di raffredda- mento oppure pregiudicare il raffreddamento.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utiliz- zare piastre adattatori a induzione.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se il piano cottura è montato su un forno o una cucina elettrica pi- rolitici, non mettere in funzione il piano cottura durante il processo pi- rolitico poiché potrebbe scattare il dispositivo 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 causare macchie permanenti sulla superficie in vetro opaco. Se giungono cosmetici sulla superficie in vetro opaco, rimuov- vere immediatamente i residui con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



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

Smaltimento dell'imballaggio


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

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

Smaltimento delle apparecchiature


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

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 **Danni causati da un montaggio errato.**


Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

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

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

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

 **Danni causati da oggetti caduti.**

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

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

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

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

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

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

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

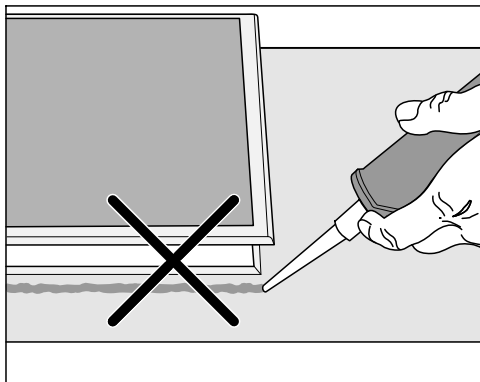
► Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di rete elettrica non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

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

► Rispettare 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 fughe.

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

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



► Le fughe ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano cottura devono essere lisce e in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠️ Danni causati da sigillante non adatto.

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

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

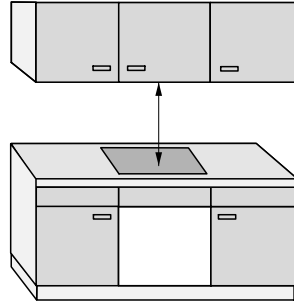
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia accessibile dal basso e la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile 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 all'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

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

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

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

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

Installazione

Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

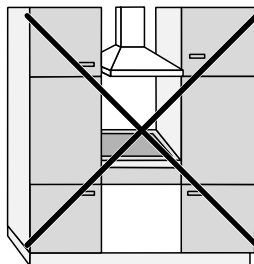
- **dietro** ① l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

e

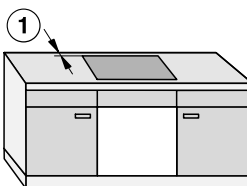
- **a destra** ② dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:
50 mm e sul lato opposto una distanza minima di 200 mm

oppure

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



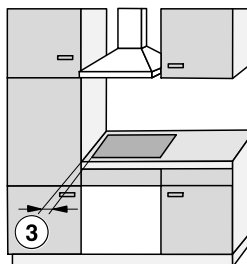
Non consentito



Consigliato



Non consigliato



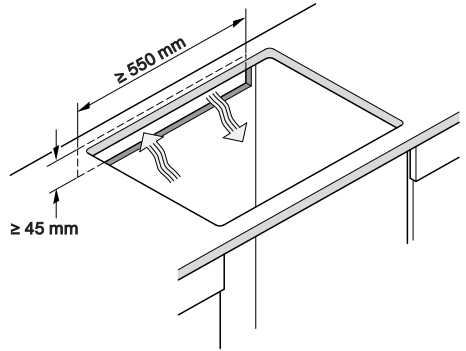
Non consigliato

Distanza di sicurezza sotto il piano cottura

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

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

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.



Un ripiano base ottimizzato con aria in entrata e un ripiano intermedio non possono essere combinati. In combinazione con un altro elemento, viene di nuovo aspirata aria calda. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

Il piano cottura viene aerato dal basso.

Si riscalda un cassetto sotto il piano cottura.

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

Intaglio della parete posteriore

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

Eeguire questo intaglio nella parete posteriore come descritto:

Installazione

1. Senza ripiano intermedio o base

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

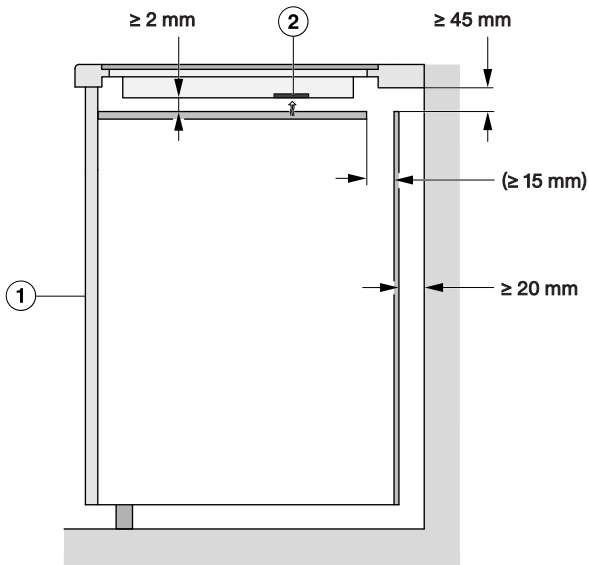
Distanza minima dal lato inferiore¹ piano cottura fino:

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

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

2. Ripiano intermedio

Le misure comprese tra parentesi sono raccomandazioni.



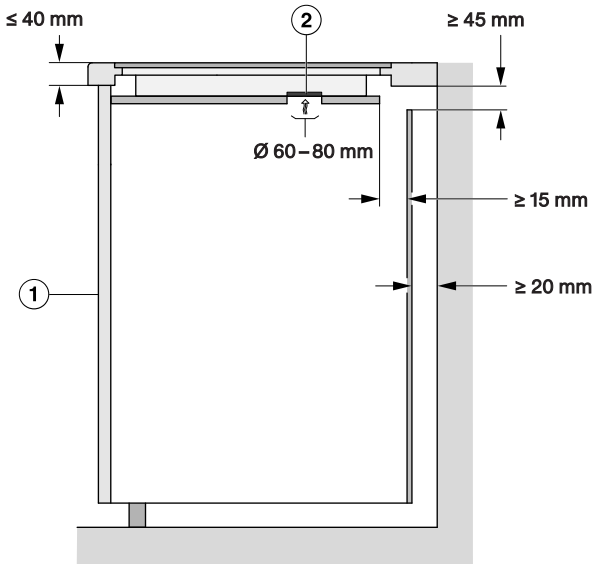
Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le prestazioni del piano cottura dipendono dall'aerazione.

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



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

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

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

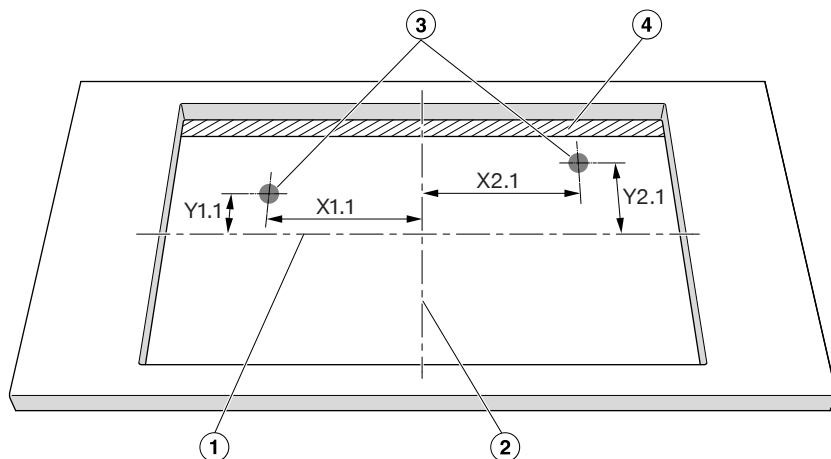
- al bordo superiore del cassetto: $\geq 5 \text{ mm}$
- alla base del cassetto: $\geq 75 \text{ mm}$
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

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

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

Installazione

Posizioni e intagli delle aperture di aerazione: KM 8665 FR/FL



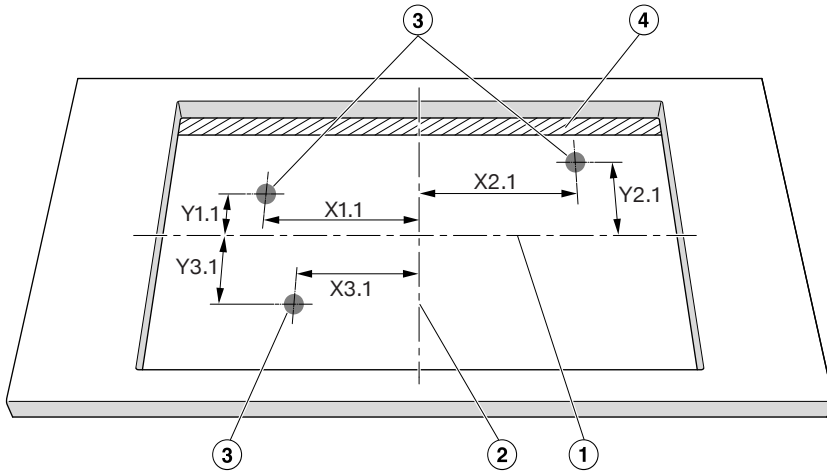
Vista dall'alto non in scala. Rappresentazione dell'intaglio rialzato.
Vale anche per l'incasso a filo.

- ① Centro dell'altrezza dell'intaglio
- ② Centro della larghezza dell'intaglio
- ③ Intaglio ventole, rotondo (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Intercapedine di aria (≥ 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 aerazione: KM 8685 FR/FL/FL MattFinish, KM 8695 FR/FL/FL MattFinish



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

- ① Centro dell'altezza dell'intaglio
- ② Centro della larghezza dell'intaglio
- ③ Intaglio ventole, rotondo (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Intercapedine di aria (\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

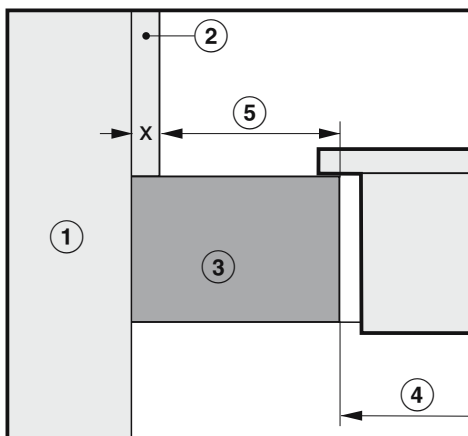
Se si applica un rivestimento sulla nicchia, occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento. Le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

Installazione

Incasso a filo



Incasso rialzato



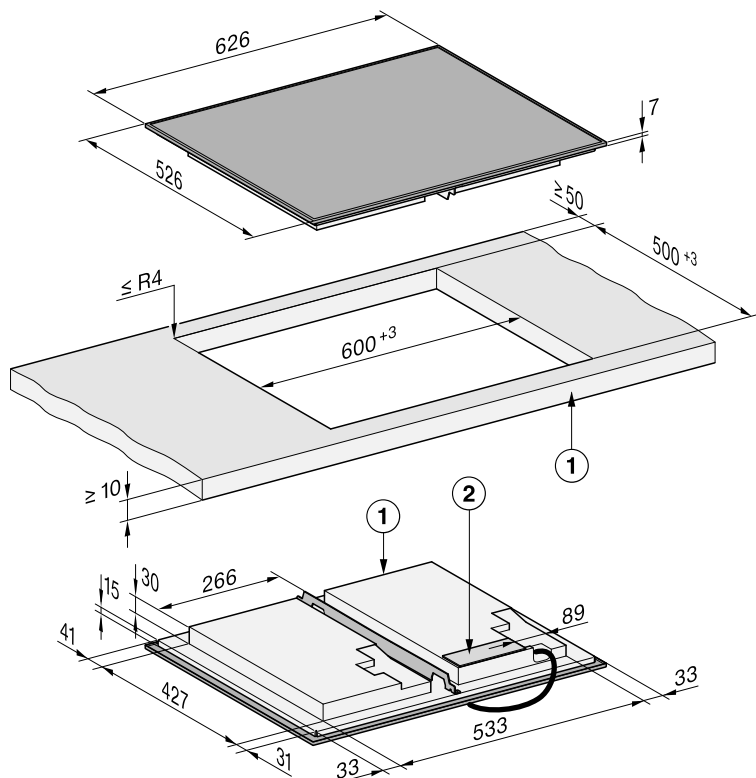
- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali
infiammabili (p.es. legno)
non infiammabili (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

Materiale	Lato		Lato opposto	
	Infiammabile	Non infiammabile	Infiammabile	Non infiammabile
Posteriore	50 mm	50 mm – Misura x	–	–
A destra	50 mm	50 mm – Misura x	200 mm	200 mm – Misura x
A sinistra	50 mm	50 mm – Misura x	200 mm	200 mm – Misura x

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

Installazione

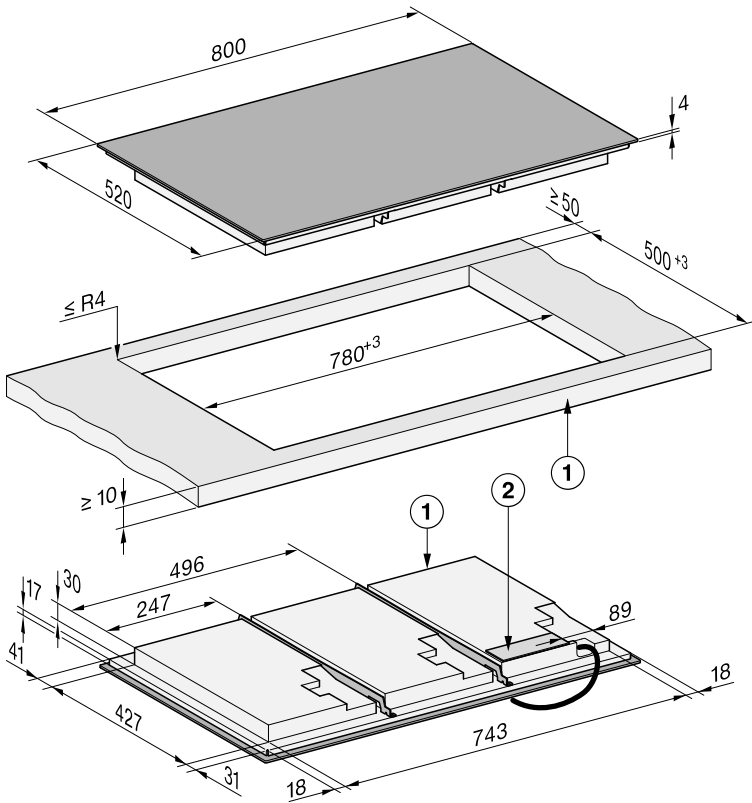
KM 8665 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish

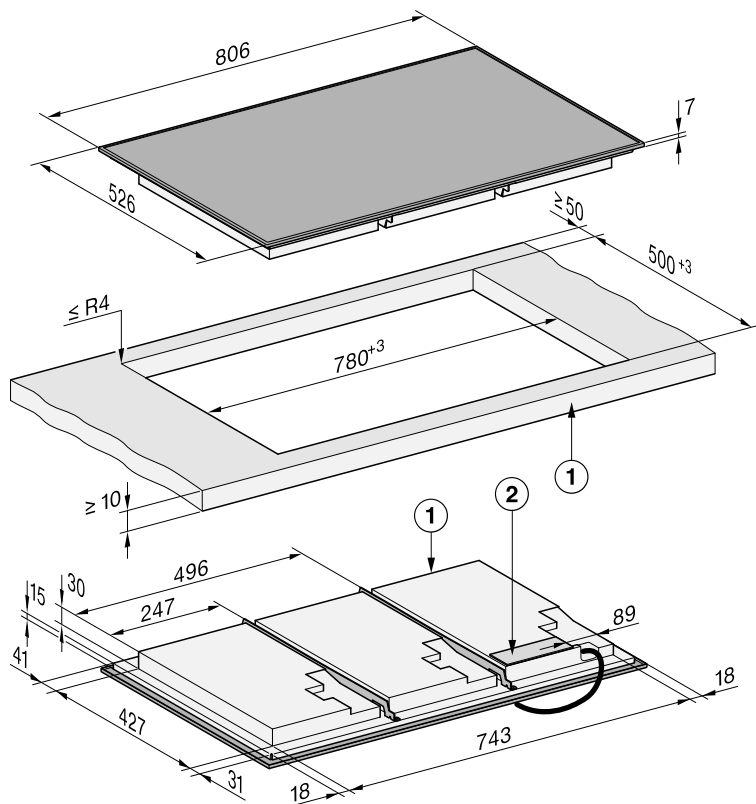


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Installazione

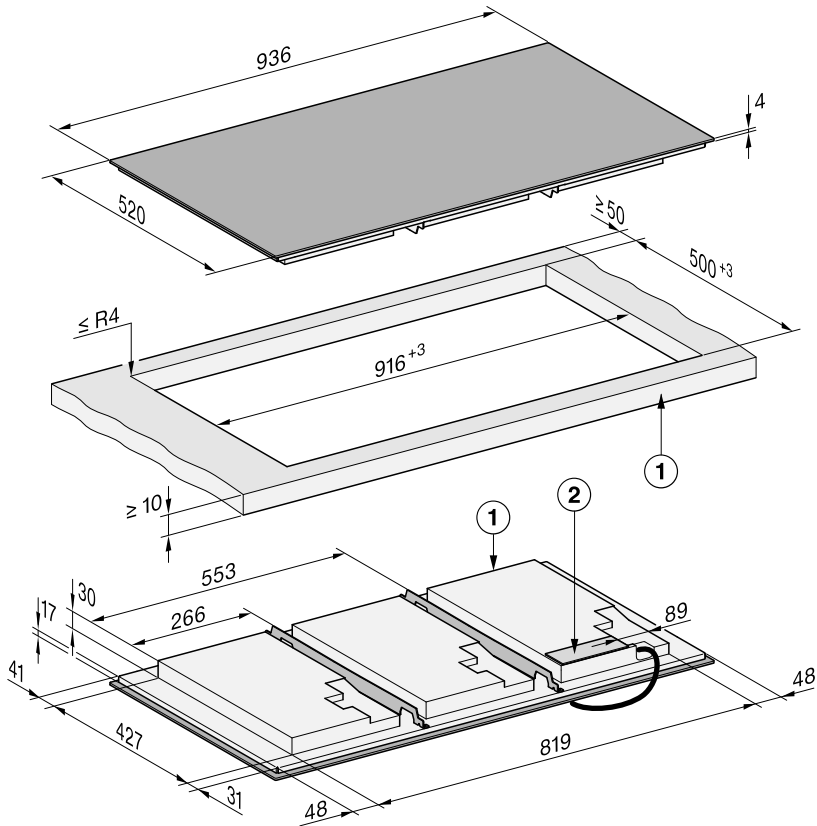
KM 8685 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish

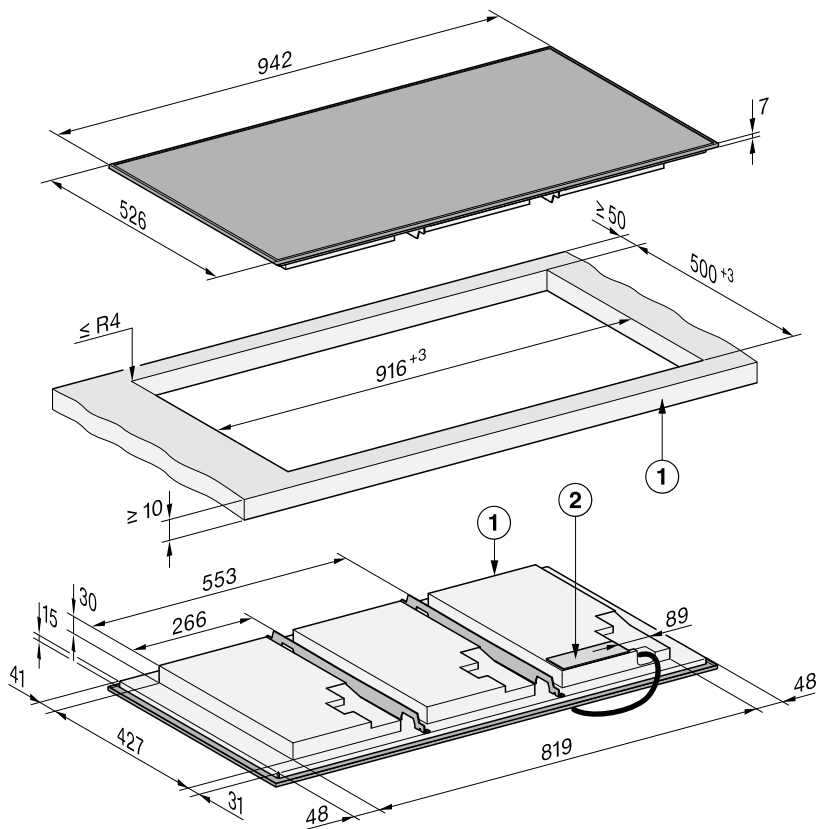


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Installazione

KM 8695 FR

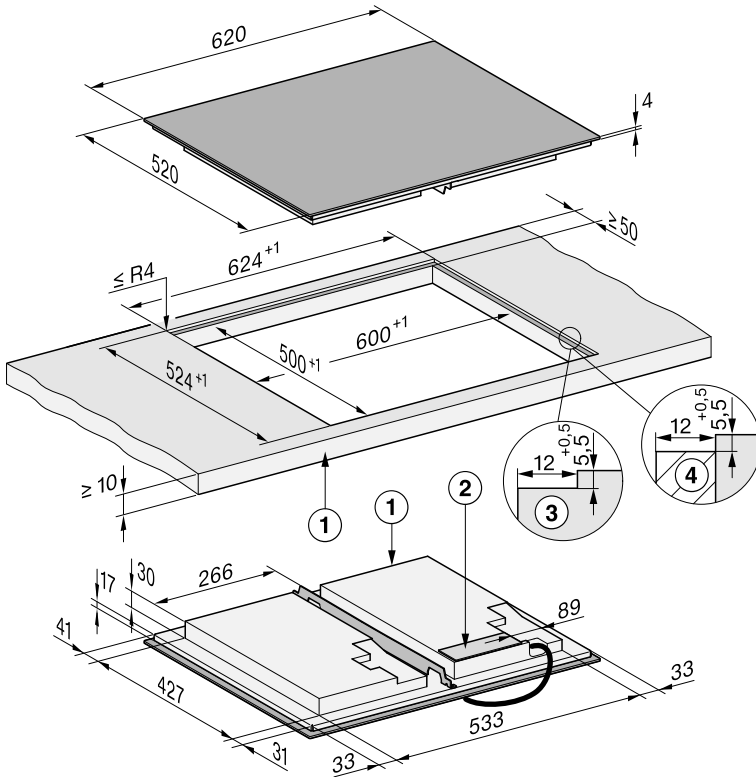


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Misure per l'incasso a filo

KM 8665 FL

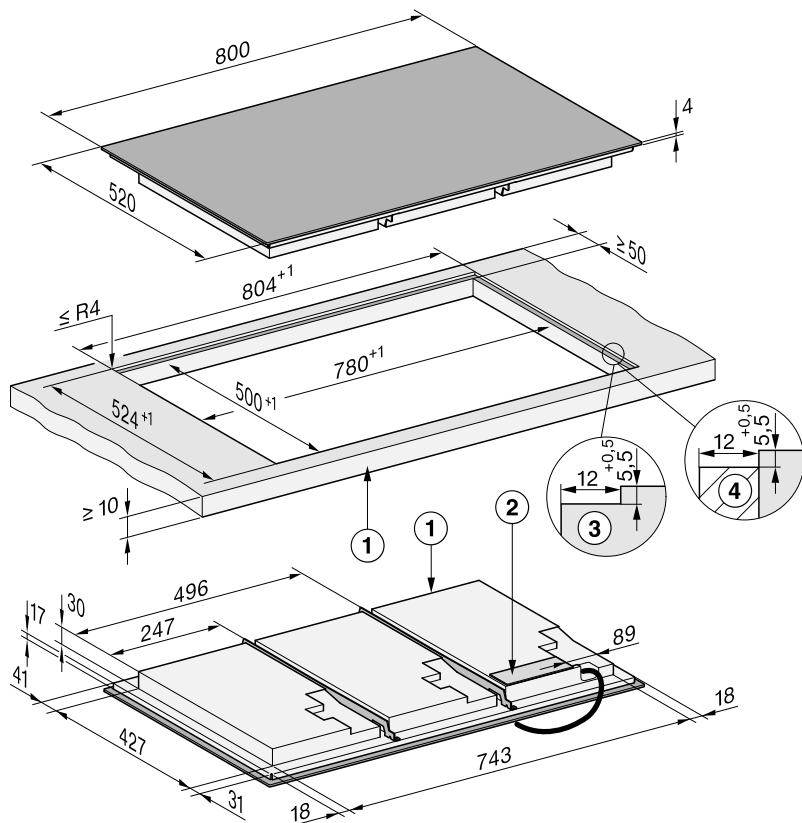


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Installazione

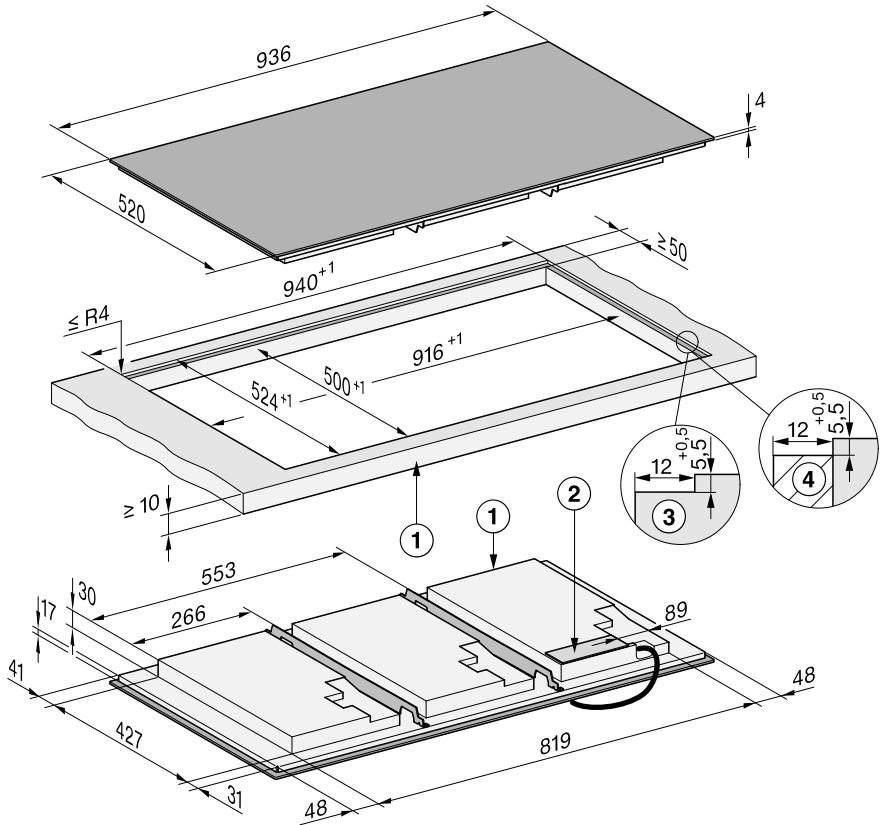
KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Installazione

Montare il piano cottura rialzato

Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata


- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno:
Sigillare le superfici di intaglio con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale di tenuta deve essere resistente alle alte temperature.

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

Applicare il piano cottura rialzato

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

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

 **Danni causati da un allacciamento errato.**

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

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

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

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.

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

 **Danni causati da un allacciamento errato.**

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

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

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


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

È necessaria per poter applicare la guarnizione al piano cottura.

- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.

- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- 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 un allacciamento errato.**

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

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

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

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

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

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Installazione

Dati di allacciamento

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

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.


Interruttore differenziale (salvavita)

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

Dispositivi di separazione

Il piano cottura deve poter essere disattivato mediante dispositivi di stacco per ogni polo. Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici

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

Fusibili da incasso

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

Interruttore automatico differenziale

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


Cavo di alimentazione elettrica

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

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

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

Sostituire il cavo di alimentazione

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F (isolato in PVC) con sezione adatta. Il cavo di alimenta-

zione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

Schema di allacciamento

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

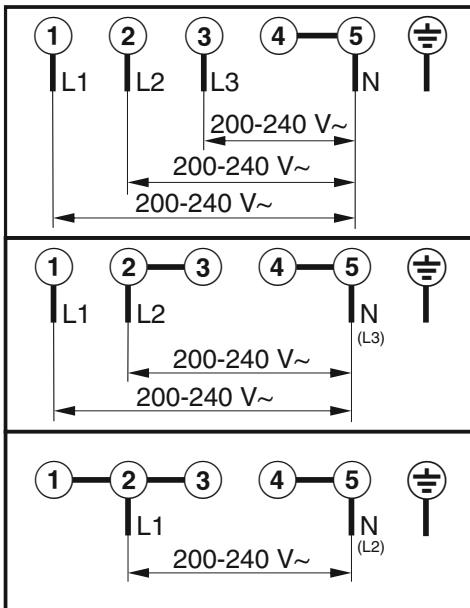
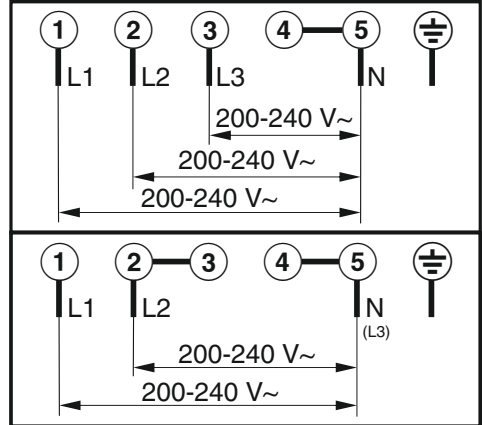
Rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

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

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.

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

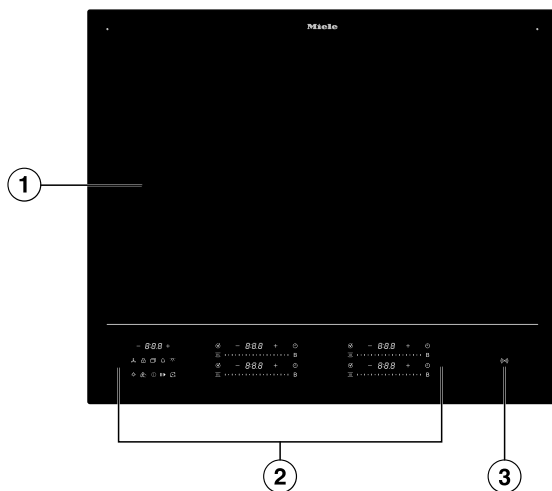


Piano cottura con ≥ 5 stoviglie di cottura (> 7.400 W)

Presentazione del prodotto

Piano cottura

KM 8665 FR, KM 8665 FL



- ① Superficie di cottura utile per massimo 4 stoviglie
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* (📶)

Presentazione del prodotto

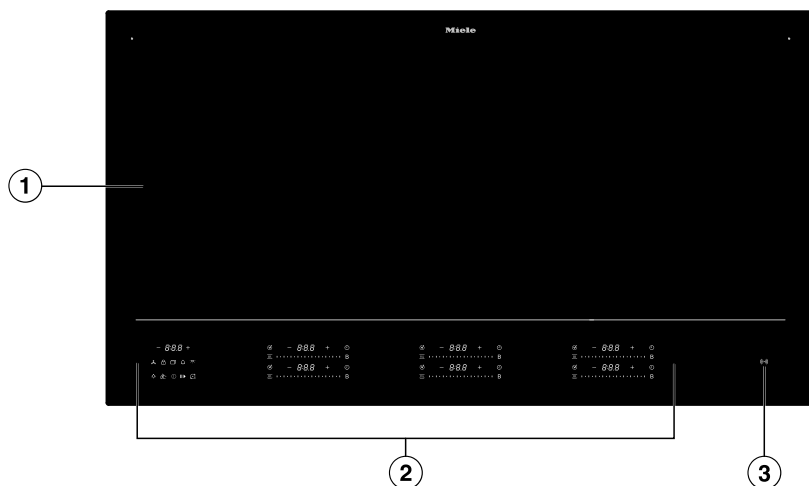
KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish



- ① Superficie di cottura utile per massimo 6 stoviglie
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* ((☎))

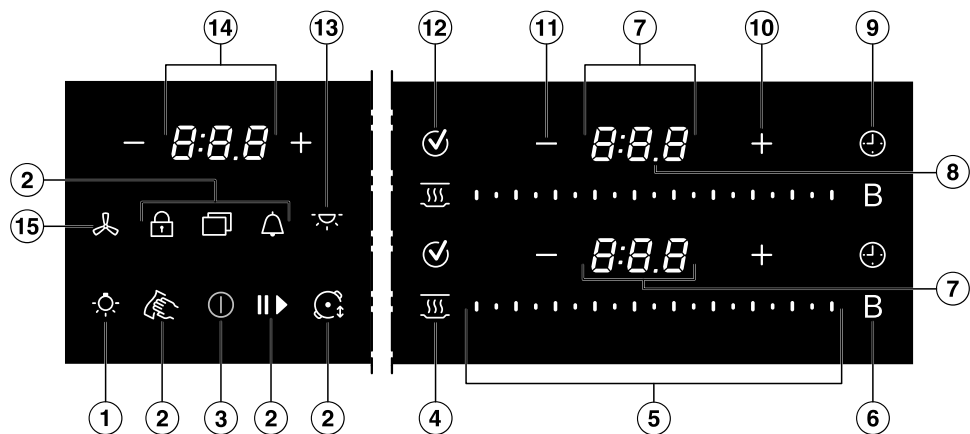
Presentazione del prodotto

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













- ① Superficie di cottura utile per massimo 6 stoviglie
- ② Comandi e spie
- ③ Spia *Icona NFC* ((☎))

Comandi e spie





- ① Tasto *Luce del piano cottura di una cappa aspirante/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 accensione/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 Comando slider
- Per impostare il livello di potenza
- Per impostare la durata
- ⑥ Tasto *Booster B*
- ⑦ Display stoviglie
-  Le stoviglie di cottura sono pronte per il funzionamento
 - da 1.0 a 9.0 Livello di potenza
 - 0:00–9:59 Tempo
 - Display durata residua livello 1
 - = Display durata residua livello 2
 - ≡ Display durata residua livello 3
 - M Assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense
 - u Stoviglie assenti o non adatte
 - b Booster
 - h Tenere in caldo
- ⑧ Indicatore di separazione
Visualizzazione 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 il tempo di un procedimento di cottura

Presentazione del prodotto

- ⑩ Tasto *Più* +
 - Per modificare le impostazioni
 - Per regolare le durate
- ⑪ Tasto *Meno* —
 - Per modificare le impostazioni
 - Per regolare le durate
- ⑫ Tasto *OK* ✓
- ⑬ Tasto *Luce Ambiente di una cappa aspirante Miele*  - facoltativo
- ⑭ Display piano cottura
 - 0:00–9:59* Tempo
 - LOC ON/OFF* Blocco accensione/Blocco tasti attivato/disattivato
 - dE ON/OFF* La modalità fiera è attivata/disattivata
 - UP* È disponibile un aggiornamento del software.
- ⑮ Tasto *Cappa aspirante/Aspiratore*  - facoltativo
 - Per selezionare una cappa aspirante e impostare un livello di potenza

Powermanagement

Effetti della distribuzione della potenza

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

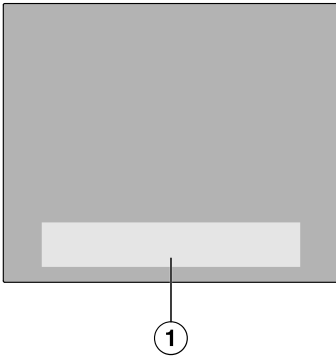
- si disattiva l'inizio cottura;
- si riduce il livello di potenza;
- il riscaldamento si spegne.

Funzionamento

Piano cottura spento

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

Uso



① Area dei tasti e display

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

Ogni reazione dei tasti sensore 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.

Connessione 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 di utilizzare l'app Miele su un terminale mobile.

Una volta collegato il piano cottura tramite WLAN, la connessione viene ristabilita automaticamente a ogni riaccensione.

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.

Funzioni Smart Extra tramite l'app Miele*.

La connessione in rete tramite l'app Miele consente di accedere a numerose funzioni Smart Extra, tra cui:

- visualizzare le informazioni di stato;
- utilizzare altre funzioni di aiuto;
- tramite gli aggiornamenti software, il piano cottura è sempre allo stato più avanzato dello sviluppo Miele (possibile solo tramite connessione WLAN)

Ulteriori dettagli sulle funzioni Smart Extra sono disponibili sul sito web di Miele, nell'Apple App Store® o nel 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 di vendita 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 la cottura.

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

Comandi di una cappa aspirante

Con@ctivity 3.0

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

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

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

Rilevamento pentola costante

Se si posano stoviglie sulla superficie di cottura, il Comando slider delle stoviglie di cottura si attiva automaticamente.

Rilevamento dimensioni pentola

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

Booster del piano cottura

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

Stop&Go

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

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

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 riscalda automaticamente a piena potenza (inizio

Presentazione del prodotto

cottura) per poi commutare di nuovo sul livello di potenza (livello di continuazione cottura) impostato.

Funzioni timer

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.

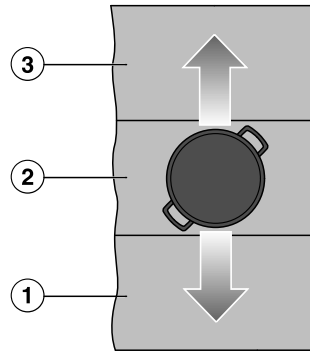
Durata di un procedimento di cottura

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 accensione

Se è attivo il blocco accensione, 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

Funzione Recall

Se nel corso del funzionamento il piano cottura è stato erroneamente spento, 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 p.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.

Display durata residua

Se un'area della vetroceramica è calda, dopo averla spenta si accende il display durata residua.

I trattini del display durata residua si spengono l'una dopo l'altra man mano che la vetroceramica si raffredda. L'ulti-

mo trattino si spegne quando è possibile toccare la vetroceramica senza pericolo.

Spegnimento di sicurezza

I tasti sono coperti

Se uno o più tasti rimangono coperti per più di 10 secondi, p.es. per contatto, a causa del trabocco di alimenti o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Sul 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 in automatico se un'area viene riscaldata per un periodo straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, il riscaldamento si spegne e il display durata residua si accende. È possibile come di consueto impostare un livello di potenza.

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

Presentazione del prodotto

Funzione speciale/livello di potenza	Durata massima di funzionamento [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	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10
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

¹ Impostazione di serie

Dispositivo antisurriscaldamento

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

Misure del dispositivo antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Riduce il livello di potenza impostato.
- Il riscaldamento si spegne in automatico. Sul Display piano cottura, *Err* lampeggia alternato a *044*.
- Tutte le zone di cottura si spengono.

Cause per l'intervento del dispositivo antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

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

Identificativo del modello e numero di serie

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

Versione software

Il piano cottura può mostrare lo stato del software dello stesso piano.

Aggiornamento del software

Per ricevere aggiornamenti, è necessario essere connessi alla rete domestica.

Non appena è disponibile un nuovo aggiornamento, sul display piano cottura viene visualizzata una segnalazione.

Presentazione del prodotto

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 su richiesta

Nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele, è possibile trovare prodotti appositi per il piano cottura, p.es. stoviglie di cottura e detersivi.

È possibile accedere allo shop online di Miele tramite il seguente codice QR:



Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

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

Pulire il piano cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

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

Connessione in rete

È possibile:

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

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

Collegandosi in rete con il terminale mobile, è possibile utilizzare funzioni aggiuntive. Per ulteriori informazioni, v. par. "Connessione in rete" nel cap. "Presentazione del prodotto".

Requisiti per la connessione alla rete domestica

Per la connessione in rete, tenere presente i seguenti requisiti:



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. Si possiede 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.

Primo avvio

- 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 alla connessione in rete.

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

- Installare l'app Miele e configurare un account.
- Spostare di nuovo il dispositivo mobile leggermente sopra la spia (📶) *Icona NFC* a una distanza di >1 cm.

L'app Miele guida l'utente nella configurazione.

Suggerimento: 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



- Inquadrare il codice QR.

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

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

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

L'app Miele guida l'utente nella configurazione.

Requisiti per la connessione diretta in rete con la cappa aspirante Miele

Per la connessione in rete, tenere presente i seguenti requisiti:

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

Connettere in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele

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

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


Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display piano cottura compare il codice **C:D2**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display piano cottura compare il codice **C:D1**. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Adesso Con@ctivity 3.0 è attivata.

Resettare le impostazioni

- Ripristinare le impostazioni se si passa da un'opzione di connessione in rete a un'altra.
- Resettare le impostazioni quando si smaltisce, si vende o si mette in funzione un piano cottura usato. Solo in questo modo si garantisce la rimozione di tutti i dati personali e che il proprietario precedente non possa più avere accesso al piano cottura.

Per la sostituzione del router non è necessario il ripristino.


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



Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra 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.

- Toccare ripetutamente *+* *Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *909*
- Toccare  *OK*.
- Toccare ripetutamente *+* *Più* o il Comando slider in basso a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *£01*
- In basso a destra accanto al Display piano cottura toccare  *OK*.

Le impostazioni WLAN sono ripristinate.
Sul Display stoviglie 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 a causa della vetroceramica molto calda.

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

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

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

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

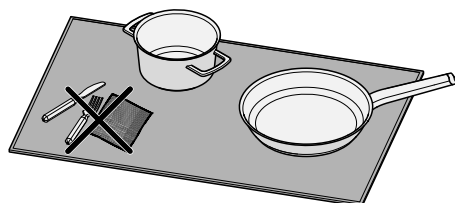
Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

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

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

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

Non appoggiare le stoviglie di cottura calde sui tasti e sui display.



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

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

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

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

Spegnere il piano cottura/le stoviglie di cottura

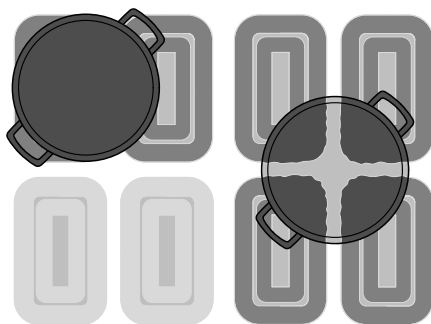
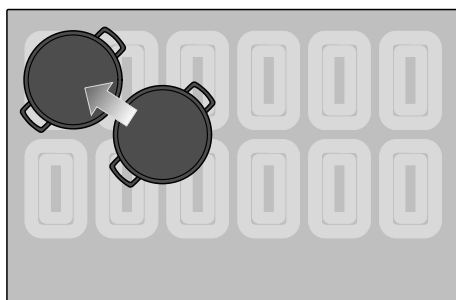
Spegnere il piano cottura

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

Spegnere le stoviglie di cottura

- Sul Comando slider 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 di base.

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 stoviglie M Sense).
- 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 stoviglie M Sense).

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 le stoviglie di cottura separatamente, non contemporaneamente.

Spostandone una, si accende il Comando slider associato. Il livello di potenza impostato viene “trasferito” insieme ad essa.

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

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza di una stoviglie di cottura

Di serie è attivo il rilevamento pentola costante. Se il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia di cottura su una zona, il Display stoviglie si accende.

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

Il Display stoviglie corrispondente si accende.

- Scorrere il rispettivo Comando slider verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sul Display stoviglie corrispondente.

Il livello di potenza viene visualizzato sul Display stoviglie corrispondente.

Impostare il livello di potenza delle stoviglie di cottura – senza livelli intermedi

Di serie è attivo il rilevamento pentola costante. Se il piano cottura è acceso e si posiziona una stoviglia di cottura su una zona, il Display stoviglie si accende.

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.

Il Display stoviglie corrispondente si accende.

- Scorrere il rispettivo Comando slider verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sul Display stoviglie corrispondente.

Il livello di potenza viene visualizzato sul Display stoviglie corrispondente.

Modificare il livello di potenza delle stoviglie di cottura

- Toccare la posizione corrispondente al livello di potenza desiderato sul rispettivo Comando slider.

Booster

Attivare il Booster

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

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 contemporaneamente: una volta sulla metà destra del piano cottura e una volta sulla metà sinistra del piano.

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 contemporaneamente: una volta sul lato destro del piano cottura, una volta centralmente e una volta sul lato sinistro del piano.

Il Booster è attivo per 15 minuti al massimo.

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

Il display Stoviglie di cottura mostra *b*.

Disattivare il Booster

- Toccare B *Booster*.

oppure

- Impostare un altro livello di potenza.

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

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

Attivare/disattivare Stop&Go

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 ridotte dal livello di potenza impostato al livello di potenza 1.0 o vengono nuovamente commutate.

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 di continuazione cottura	Tempo inizio cottura [min:sec] ¹
1.0	ca. 0:15
1.5	ca. 0:15
2.0	ca. 0:15
2.5	ca. 0:15
3.0	ca. 0:25
3.5	ca. 0:25
4.0	ca. 0:50
4.5	ca. 0:50
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 temporaneamente allontanate dalla superficie di cottura durante il tempo di inizio cottura, quest'ultimo viene prolungato del tempo trascorso senza stoviglie.

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. La visualizzazione del tempo trascorso viene terminata.

- Toccare il livello di continuazione cottura desiderato sul Comando slider (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

- Impostare un altro livello di potenza.
- oppure
- Impostare nuovamente lo stesso livello di potenza.



Funzioni timer


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.  *Timer* si accende e lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.


- Impostare la durata desiderata del timer.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attende 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.  *Timer* si accende e lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare la durata desiderata del timer.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attende 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 il tempo partendo da 1 minuto (0:01) fino a 9 ore e 59 minuti (9:59).

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

La durata viene inserita con il Comando slider corrispondente e può essere regolata con i corrispondenti + *Più* e - *Meno*.

- Spostare il comando slider a sinistra o a destra fino a visualizzare la durata desiderata sul Display stoviglie corrispondente.

Esempio:

59 minuti = 0:59 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 al Display stoviglie corrispondente.

Il Display stoviglie corrispondente si accende e \odot *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare il tempo desiderato per la durata.

Se si tocca \odot *Durata* o si attende 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, il rispettivo \odot *Durata* inizia a lampeggiare.

Modificare la durata di un procedimento di cottura

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

Il rispettivo display si accende e \odot *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare il tempo desiderato per la durata.

Se si tocca \odot *Durata* o si attende 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* della stoviglia di cottura desiderata, fino a quando sul Display stoviglie viene visualizzato 0:00.

oppure

- Toccare \odot *Durata* della stoviglia di cottura.

Il display corrispondente si accende. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.

- Sul Comando slider corrispondente 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", par. "Impostare la durata di un procedimento di cottura".

Avviare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

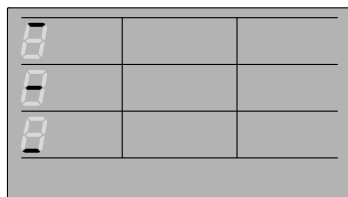
- Nelle stoviglie di cottura desiderate è impostato un livello di potenza.
- Non è possibile impostare una durata per le stoviglie di cottura.

- Toccare a lungo (> 1,5 secondi) \odot *Durata* accanto al rispettivo display.

Il Display stoviglie indica il tempo trascorso dall'attivazione.

Terminare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente \ominus Durata della stoviglia di cottura desiderata, fino a quando sul rispettivo display viene visualizzato 0:00.



Per ulteriori procedimenti di cottura, avviare una misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

- Per impostare una durata trascorsa per ulteriori procedimenti di cottura, procedere come descritto al cap. "Uso", par. "Avviare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura".

Modificare la visualizzazione dei livelli di potenza e delle funzioni a tempo

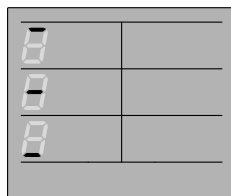
- Toccare il Display stoviglie desiderata per passare dalla visualizzazione della funzione a tempo alla visualizzazione del livello di potenza di una stoviglia di cottura.

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 zone del piano cottura



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

Uso

Con *P21* Powermanagement, nelle impostazioni deve essere regolata l'impostazione di serie (C00) o \geq C04 (3.680 W).

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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

 *Timer* è acceso.

 *Tenere in caldo* è acceso.

Il Comando slider è acceso.

Sulla Display stoviglie 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

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 nella parte anteriore e quello più basso nella parte 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 zone. Non è possibile impostare la funzione speciale Booster.
- In base alla direzione di spostamento, i livelli di potenza delle zone successive non devono essere superati o ridotti.
- Posizionare le stoviglie di cottura nella zona di cui si desidera modificare il livello di potenza.

Area del piano cottura	Simbolo area del piano cottura	Livello di potenza di serie	Livello di potenza massimo possibile ¹	Livello di potenza più basso possibile ¹
Anteriore		9	9	> Area centrale del piano cottura
Centrale		5	< Area anteriore del piano cottura	> Area anteriore del piano cottura
Posteriore		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 comando slider per impostare il livello di potenza in base alle opzioni della tabella.

Disattivare la modalità professionale

- Toccare Modalità professionale.

Blocco accensione

Attivazione del blocco accensione

Il blocco accensione 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 Menu.

- Toccare Blocco accensione per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Dopo la scadenza, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *On*. Il blocco accensione è attivato.

Se il blocco accensione è attivo e si tocca un tasto non consentito, sul Display piano cottura viene visualizzato per alcuni secondi *LDC* alternato a *On*. Viene emesso un segnale acustico.

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

Disattivare il blocco accensione

- Toccare Blocco accensione per 6 secondi.

Sul Display piano cottura scorrono i secondi rimanenti. Dopo la scadenza, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *OFF*. Il blocco accensione 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. Dopo la scadenza, sul Display piano cottura viene visualizzato *LDC* alternato a *On*. Il blocco tasti è attivato.

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

Disattivare il blocco tasti

- Toccare  *Blocco tasti* per 6 secondi.


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

Funzione Recall

Attivare la funzione Recall

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

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

- Riaccendere il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare  *OK* lampeggiante.

Si ripristinano tutte le impostazioni.

Funzione Recall



- Riaccendere il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare uno del Display stoviglie **NON** lampeggiante.

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 relative 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 e possono disattivare le azioni sulle stoviglie di cottura.

Stoviglia 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.

Il corrispondente Display stoviglie sul piano cottura mostra l'indicazione corrispondente alle funzioni speciali. Alternativamente all'indicazione, viene visualizzato l'assistenza tramite stoviglie di cottura M Sense *℞*.

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

- Disattivare la funzione speciale sul 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/il numero di serie

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.


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


Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra 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.

- Toccare ripetutamente *+ Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul display corrispondente: *903*
- Toccare  *OK*.


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

Uso

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

Visualizzare la versione software

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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


Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra 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.

- Toccare ripetutamente + *Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *902*
- Toccare  *OK*.


Sul Display piano cottura compaiono 3 cifre:

Esempio: 1.23 = versione software 1.23.

Attivare/disattivare la modalità fiera

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Spegnere il piano cottura.

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



Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra 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.

- Toccare ripetutamente + *Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *910*
- Toccare  *OK*.
- Toccare ripetutamente + *Più* o il Comando slider in basso a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *£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 inter- medi	numeri interi 9 livelli senza livelli inter- medi
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 semolino		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 strati" e rivestimento antiaderente	5.0–6.5	5–6
Preparare omelette, 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			
Scongelare e scaldare surgelati	v. indicazioni del produttore		
Cottura delicata al forno (p.es. pesce intero)	Padella con "fondo a strati" e rivestimento antiaderente	6.0–6.5	6
Cottura delicata al forno (ad es. polpette, petto di pollo)	Padella		
Cottura al forno (ad es. filetto di pesce, cotoletta, uova fritte)		Padella con "fondo a strati" e rivestimento antiaderente	6.0–7.0
Preparazione delle crêpes	Padella	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 p.es. patatine fritte	Pentola con bordo alto o casseruola		
Iniziare ad arrostitire 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 intermedi	numeri interi 9 livelli senza livelli intermedi
Iniziare a bollire l'acqua	Pentola	Booster	Booster

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

² Si tratta di valori indicativi. La potenza della bobina di induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale della base delle stoviglie. È quindi possibile che a seconda del tipo di stoviglie di cottura i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più appropriata per le proprie stoviglie di cottura può essere stabilita tramite l'uso pratico. Se si hanno stoviglie di cottura nuove le cui caratteristiche sono ancora sconosciute, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-2

Pietanza test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Area di regolazione	
			Preriscaldamento	Preparazione
Riscaldare olio	150	no	–	1.0–1.5
Crêpes	180 (fondo a strati)	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 strati)	sì (quando si tiene in caldo)	7.0	Tenere in caldo

Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

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

Rumori

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

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

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

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

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

Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura adatte

- Acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile
- Acciaio smaltato
- Ghisa

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

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

Dimensioni delle stoviglie

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

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

Stoviglie non adatte

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

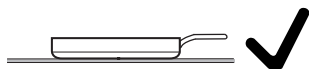
Informazioni utili

Verificare le stoviglie di cottura

Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, verificare se sul fondo è possibile attaccare un magnete. Se il magnete non si stacca, la pentola è adatta.

Consigli per le stoviglie di cottura


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



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

Accedere alle impostazioni

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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

Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra 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.

- Toccare **II** ► *Stop&Go*.


Sul Display piano cottura viene visualizzato *PL*.


Il Display stoviglie mostra quanto segue:

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

Impostare i parametri

Le impostazioni sono state visualizzate.


- Toccare ripetutamente *+ Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare il numero di parametro desiderato sul display corrispondente.
- Toccare  *OK*.

Il Comando slider,  *OK* e *+ Più* si accendono in basso a destra accanto al Display piano cottura.

Sul Display stoviglie 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 sul Display stoviglie corrispondente.
- 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 la connessione ha avuto esito positivo)
		C03	Avviare la connessione via Bluetooth
		C04	La WLAN viene resettata al valore predefinito (C01)
		C05	Riavviare il modulo wireless
P03	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	C00	Nove livelli di potenza con livelli intermedi + Booster
		C01	Nove livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
P04	Acustica tasti quando si tocca 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 massima di funzionamento	C00	Livello di sicurezza 0
		C01	Livello di sicurezza 1
		C02	Livello di sicurezza 2
P08	Blocco accensione	C00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C01	Attivazione automatica del blocco accensione

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P09	Velocità di reazione dei tasti	C00	Rapida
		C01	Normale
		C02	Lenta
P10	Velocità di reazione del tasto comando slider	C00	rapida
		C01	normale
		C02	lenta
P12	Temperatura Tenere in caldo	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P14	Controllo della cappa aspirante tramite 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 ripristinare 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	Ripristino delle impostazioni di serie

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P21	Powermanagement 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 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 impostata Soffriggere	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 impostata Soffriggere 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 impostata Soffriggere 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 impostata Soffriggere 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 attivata 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 tasti di ① On/Off non viene disattivata.

⁴ La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da soddisfare le 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/il numero di serie

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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


Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra quanto segue:

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

Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende.


- Toccare ripetutamente *+ Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul display corrispondente: *903*
- 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 software

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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


Sul Display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il Display stoviglie mostra quanto segue:

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

Gli altri tasti si accendono.

La spia  *Icona NFC* si accende.

- Toccare ripetutamente *+ Più* o il Comando slider in alto a destra accanto al Display piano cottura fino a visualizzare quanto segue sul Display stoviglie corrispondente: *902*
- Toccare  *OK*.

Sul Display piano cottura compaiono 3 cifre:

Esempio: *1.23* = versione software 1.23.

Aggiornamento del software

Eseguire l'aggiornamento del software

Informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono disponibili nell'app Miele.

Modifica delle impostazioni

1. Il piano cottura è collegato alla rete domestica
2. Sul Display piano cottura viene visualizzato *UP*.

■ Toccare + *Più*.

Sul Display piano cottura viene visualizzato *UP* e poco dopo *L...L...L...L...*

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

Posticipare l'aggiornamento del software

Informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono disponibili nell'app Miele.

Miele consiglia di installare gli aggiornamenti il prima possibile.

1. Il piano cottura è collegato alla rete domestica
2. Sul Display piano cottura viene visualizzato *UP*.

■ Toccare — *Meno*.

Il piano cottura può essere utilizzato normalmente.

Se si riavvia il piano cottura e non si accende alcun display durata residua, verrà proposto di eseguire nuovamente l'aggiornamento.

Disattivare l'aggiornamento 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 manutenzione", par. "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 procedimento di cottura, tutte le parti del piano cottura possono essere molto calde.

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

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

Rimuovere subito i residui di detergente.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

Lo sporco e i residui non vengono eliminati se per la pulizia si utilizza un detersivo per i piatti. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni non si rimuovono più.

Pulire la superficie in vetroceramica con regolarità con un prodotto apposito.

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

Pulizia e manutenzione

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervallo di pulizia

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

- Rimuovere lo sporco più grossolano con un panno umido; per macchie di sporco più ostinate utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele o un prodotto detersivo 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 durante il lavaggio non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detersivi abrasivi, p.es. polveri o latte detersivo abrasivo, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spray per grill e forno
- 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 manutenzione", par. "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 procedimento di cottura, tutte le parti del piano cottura possono essere molto calde.


Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

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

Rimuovere subito i residui di detersivo.

 Fare attenzione quando si maneggiano prodotti chimici per il lavaggio! Alcuni prodotti chimici possono essere dannosi per contatto o per inalazione.

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

Usare i guanti!

I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono causare macchie permanenti sulla superficie in vetro opaco.

Se giungono cosmetici sulla superficie in vetro opaco, rimuovere immediatamente i residui 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.

Intervallo di pulizia

- Prima di ogni utilizzo:
pulire l'intero piano cottura e la base delle stoviglie di cottura.
- Dopo ogni utilizzo:
pulire sempre l'intero piano cottura.
- Una volta alla settimana:
per evitare che i residui di detersivi vengano bruciati, pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la

Pulizia e manutenzione

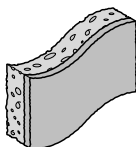
pulizia della vetroceramica e acciaio inossidabile di Miele o con un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

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 detergente.

Eliminare lo sporco ostinato



1. Esempio di spugna con un lato morbido.
- Rimuovere lo sporco più grossolano con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato, utilizzare l'apposito raschietto.
 - Pulire la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile di Miele, un prodotto detergente per la vetroceramica disponibile in commercio o un detergente abrasivo. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.
 - Immergere le aree molto sporche in latte detergente per 15 minuti.
 - Pulire le aree interessate con una spugna con un lato morbido (1) per 2–5 minuti.
 - Se sono ancora presenti dei residui, ripetere il processo fino a tre volte.

Eliminare lo sporco ostinato

- In caso di sporco estremo, utilizzare un detergente molto alcalino per forni o prodotti per la pulizia del barbecue adatti ai piani cottura. Lasciare agire il detergente per almeno 30 minuti.

Terminare la pulizia

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

Detergenti non idonei

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri;
- prodotti per eliminare macchie e ruggine;
- polvere abrasiva e pietre di pulizia;
- detergenti contenenti solventi;
- detergenti per lavastoviglie;
- spazzole dure abrasive;
- gomme cancella-sporco.

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

Consultare il sito www.miele.it/support/customer-assistance per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.



Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
<i>LED</i> lampeggia alternativamente con la potenza impostata/ridotta sul Display stoviglie	<p>La posizione delle stoviglie di cottura non è corretta. Non è stato possibile assegnare chiaramente le stoviglie di cottura a un comando. Le stoviglie di cottura non sono a una distanza sufficiente le une dalle altre. 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"> ■ Riposizionare le stoviglie di cottura. Spostare le stoviglie di cottura separatamente, non contemporaneamente.
Dopo aver acceso il piano cottura o toccato un tasto, per alcuni secondi sul Display piano cottura compare <i>LOC</i> alternato a <i>On</i>.	<p>Il blocco accensione è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco accensione.
	<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 <i>dE</i> alternato a <i>On</i>. 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 <i>L</i> e il piano cottura si spegne in automatico.	<p>Uno o più tasti sono coperti, p.es. per contatto, alimenti traboccati oppure oggetti appoggiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere lo sporco o gli oggetti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Sul Display piano cottura viene visualizzato <i>UP</i>	È disponibile un aggiornamento 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, <i>Err</i> lampeggia alternato a <i>044</i>.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se la segnalazione di errore riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
Sul Display piano cottura <i>Err</i> lampeggia alternato a <i>710, 711, 712 o 713</i>.	Il piano cottura non è allacciato correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere allacciato secondo lo schema di allacciamento.
Sul Display piano cottura <i>Err</i> alternato a <i>726, 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 la segnalazione di errore riappare sul Display piano cottura, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
Sul Display piano cottura viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	Si è verificato un errore nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per ca. 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
Si posiziona una stoviglia di cottura, ma il rispettivo comando slider non viene visualizzato.	Le stoviglie di cottura non vengono rilevate su questa posizione perché troppo piccole. <ul style="list-style-type: none"> ■ Riposizionare la stoviglia di cottura. Se ancora non viene rilevata, utilizzare un altro tipo di stoviglia.
	Le stoviglie di cottura non sono adatte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare stoviglie di cottura adatte.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>Si riposiziona la pentola e il livello di potenza impostato inizia a lampeggiare.</p>	<p>Le stoviglie non vengono rilevate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il livello di potenza che lampeggia. ■ Se il livello di potenza continua a lampeggiare, riposizionare la pentola.
<p>Si riposiziona la pentola e il livello di potenza impostato si spegne e 0 si accende.</p>	<p>Le stoviglie non vengono rilevate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare il livello di potenza.
<p>Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente se sulla zona di cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.</p>	<p>In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supera la potenza totale possibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
<p>Un'area o tutto il piano cottura si spengono in automatico.</p>	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il piano cottura o l'area. <p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<p>La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.</p>	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<p>Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.</p>	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	<p>Si riscaldano grandi quantità di alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura. <p>Le stoviglie conducono male il calore.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Per procedimenti di cottura e arrostitura confrontabili vi sono leggere differenze nella durata della cottura e nella doratura	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>Il materiale del fondo delle stoviglie di cottura e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influenzano la potenza delle bobine a induzione. Questo può avere effetto sulla cottura.</p>
Le posizioni delle stoviglie non vengono rilevate e/o la distribuzione del calore nelle stoviglie di cottura non è uniforme	<p>La posizione delle stoviglie non è ottimale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Posizionare le stoviglie secondo le istruzioni.■ Se i risultati di cottura non sono soddisfacenti, impostare il display delle posizioni errate delle stoviglie (P24) nelle impostazioni. <p>Il rilevamento delle posizioni errate delle stoviglie è stato impostato in modo più preciso. Il piano cottura ora segnala anche le posizioni errate delle stoviglie e non più solo quelle impossibili.</p>

Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
<p>Il piano cottura non si accende.</p>	<p>Il piano cottura non è allacciato alla corrente elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)). <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura per ca. 1 minuto dalla rete elettrica <ul style="list-style-type: none"> – disinserendo l'interruttore del rispettivo fusibile o svitando completamente il fusibile o – disinserendo l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore del fusibile o dell'interruttore automatico differenziale il piano cottura non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o dell'assistenza tecnica Miele.
<p>Quando si mette in funzione il piano cottura nuovo si forma un po' di odore e vapore.</p>	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine di induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali vapori non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.</p>
<p>Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.</p>	<p>La ventola funziona finché il piano cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.</p>

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Vari problemi con le impostazioni, ad esempio problemi di 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 448" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Se si ripristinano le impostazioni di serie, le impostazioni esistenti vengono cancellate. Tracciare le impostazioni esistenti per ripristinarle.</p></div> <p>■ Ripristinare le impostazioni di serie.</p> <p>È possibile ripristinare tutte o solo le singole impostazioni, come quelle WLAN.</p>

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

Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

Targhetta dati

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



Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Dati tecnici

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 nel modo spento	≤ 0,5 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	≤ 2 W
Durata fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.
Durata fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	10 Min.

Schede prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

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, www.miele.it
- Service, informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



Servizio Clienti

0471 670505

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

KM 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