

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



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

# Indice

---

<b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze</b> .....	5
<b>Sostenibilità e tutela dell'ambiente</b> .....	16
<b>Presentazione del prodotto</b> .....	17
Piano cottura .....	17
Elementi di comando e di visualizzazione .....	18
Dati zone di cottura .....	19
Power Management .....	20
Norme operative.....	21
Connessione in rete.....	22
Miele@home .....	22
Collegamento diretto con la cappa aspirante .....	22
Funzioni .....	23
Con@ctivity 3.0 .....	23
Riconoscimento pentola costante.....	23
Rilevamento pentola e dimensioni pentola .....	23
Area di cottura PowerFlex .....	23
Booster.....	23
Stop & Go.....	23
Livelli di potenza ampliati .....	23
Dispositivo automatico di inizio cottura .....	23
Timer .....	24
Blocco messa in funzione .....	24
Dispositivo di blocco .....	24
Recall.....	24
Tenere in caldo .....	24
Protezione per la pulizia .....	24
Programmazione .....	24
Modalità fiera.....	24
Indicazione tempo residuo .....	24
Spegnimento di sicurezza .....	25
Dispositivo antisurriscaldamento .....	26
<b>Messa in funzione</b> .....	27
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura .....	27
Pulire il piano cottura per la prima volta .....	27
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta .....	27
Miele@home .....	28
Installare l'app Miele .....	28
Configurare Miele@home .....	28
Configurare il collegamento diretto con la cappa aspirante.....	32

<b>Uso</b> .....	34
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso .....	34
Accendere il piano cottura .....	35
Spegnere la zona di cottura/il piano cottura .....	35
Posizionare le stoviglie di cottura .....	36
Livello di potenza .....	37
Impostare il livello di potenza.....	37
Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata.....	37
Modificare il livello di potenza .....	37
Accendere insieme o separare manualmente le zone di cottura PowerFlex.....	37
Booster .....	38
Attivazione del Booster .....	38
Disattivazione del Booster.....	38
Attivare/disattivare Stop&Go.....	38
Dispositivo automatico di inizio cottura .....	39
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	39
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura .....	39
Timer .....	40
Impostare i tempi del timer .....	40
Impostare il timer.....	40
Modificare il timer.....	40
Cancellare il timer.....	40
Impostare il tempo di spegnimento.....	41
Modificare il tempo di spegnimento.....	41
Cancellare il tempo di spegnimento.....	41
Impostare più tempi di spegnimento.....	41
Visualizzare i tempi di spegnimento .....	41
Usare contemporaneamente le funzioni del timer.....	42
Blocco messa in funzione .....	43
Attivare il blocco messa in funzione.....	43
Disattivare il blocco messa in funzione .....	43
Dispositivo di blocco.....	43
Attivare il dispositivo di blocco .....	43
Disattivare il dispositivo di blocco.....	43
Attivare la funzione Recall .....	44
Tenere in caldo .....	44
Attivare/disattivare Tenere in caldo .....	44
Temperature Tenere in Caldo per diverse applicazioni.....	44
Consigli per Tenere in caldo .....	44
Protezione per la pulizia .....	44
Attivare la protezione per la pulizia .....	44
Disattivare la protezione per la pulizia.....	44

# Indice

---

Dati piano cottura.....	45
Visualizzare l'identificativo del modello/numero di serie.....	45
Visualizzare la versione del software.....	45
Attivare/disattivare la modalità fiera .....	46
<b>Aree di regolazione .....</b>	<b>47</b>
<b>Informazioni utili .....</b>	<b>48</b>
Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	48
Rumori.....	48
Recipienti di cottura .....	49
<b>Modifica delle impostazioni.....</b>	<b>51</b>
<b>Pulizia e cura.....</b>	<b>55</b>
<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>57</b>
Segnalazioni sulle spie/sul display .....	57
Comportamento inaspettato .....	59
Risultato non soddisfacente.....	61
Problemi generali o anomalie tecniche.....	61
<b>Servizio clienti.....</b>	<b>63</b>
Contatti in caso di guasti.....	63
Targhetta dati.....	63
Garanzia .....	63
Dati per gli istituti di controllo.....	64
<b>Accessori su richiesta.....</b>	<b>65</b>
<b>Installazione .....</b>	<b>66</b>
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio .....	66
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato .....	68
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per l'incasso a filo.....	69
Distanze di sicurezza.....	70
Misure per l'incasso a semifilo .....	77
Misure per l'incasso a filo.....	78
Montare il piano cottura a semifilo .....	79
Montare il piano cottura a filo.....	80
Allacciamento elettrico .....	81
Schede tecniche dei prodotti .....	84
Dichiarazione di conformità.....	85

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

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

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

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

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

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Uso corretto

- ▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

### Sorvegliare i bambini

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.

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

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

▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al piano di cottura.

Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica da personale elettricista qualificato (v. capitolo “Installazione”, voce “Allacciamento elettrico”).
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo. “Installare”, voce “Allacciamento elettrico”).

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.
  
- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
  
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p. es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

### Uso corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.
- ▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.
- ▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco! Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.
- ▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici. Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano di cottura, possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano di cottura sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione della piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.
- ▶ Non usare mai contemporaneamente 2 recipienti di cottura su una sola zona di cottura o sulla zona casseruole.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze.  
Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori per induzione.

### Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Se il piano cottura è montato su un forno con pirolisi o una cucina elettrica pirolitica, non mettere in funzione il piano cottura durante il processo pirolitico perché potrebbe scattare il dispositivo antisurriscaldamento del piano cottura (v. capitolo “Presentazione del prodotto”, voce “Spegnimento di sicurezza”).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.
- ▶ I cosmetici, in particolare le creme solari, e i disinfettanti per le mani possono macchiare in modo permanente la superficie in vetro opaco. Rimuovere immediatamente eventuali residui di cosmetici dalla superficie in vetro opaco con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra pulito.

# Sostenibilità e tutela dell'ambiente

---

## Consigli per risparmiare energia elettrica

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

## Smaltimento dell'imballaggio

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

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

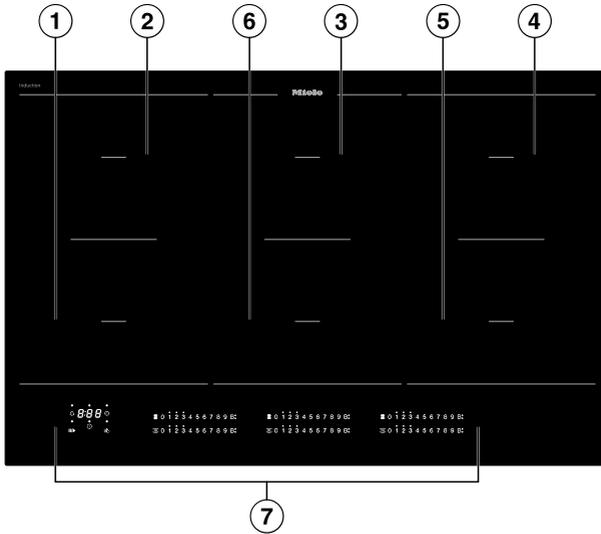
## Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

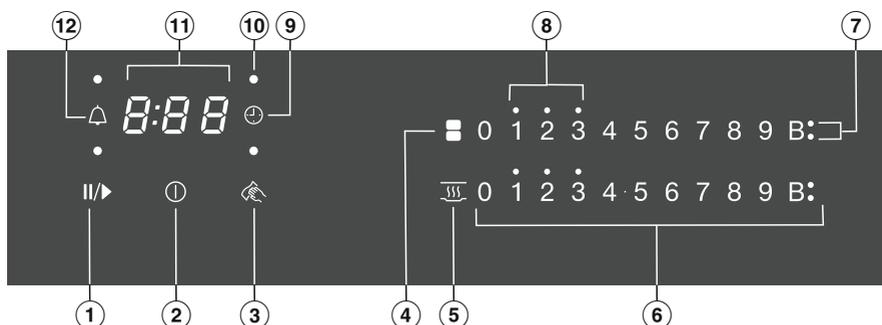
## Piano cottura



- ① Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ① all'area di cottura PowerFlex
- ③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ⑥ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster combinabile con la zona cottura PowerFlex ⑤ all'area di cottura PowerFlex
- ⑤ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑥ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster
- ⑦ Comandi e spie

# Presentazione del prodotto

## Elementi di comando e di visualizzazione



- ① Sensore Stop&Go  
Per fermare/avviare un processo di cottura in corso
- ② Sensore piano cottura On/Off
- ③ Sensore protezione per la pulizia  
Per bloccare i sensori
- ④ Sensore zone di cottura PowerFlex  
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura PowerFlex
- ⑤ Sensore Tenere in caldo  
Per attivare/disattivare la funzione Tenere in caldo
- ⑥ Sensori scala numerica  
– Per impostare il livello di potenza  
– Per impostare i tempi
- ⑦ Spia Booster  
Booster attivato
- ⑧ Spie di controllo calore residuo
- ⑨ Sensore spegnimento automatico  
Spegne automaticamente le zone di cottura
- ⑩ Spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura per lo spegnimento automatico  
Lo spegnimento automatico per la zona di cottura è attivato
- ⑪ Display timer  
da                    Durata  
0:00 a 9:5  
9  
LOC                Blocco accensione/dispositivo di blocco attivato  
dE                    La modalità fiera è attivata
- ⑫ Sensore timer

## Dati zone di cottura

Zona di cottura	Misure in cm <sup>1</sup>		Potenza max. in Watt a 230 V <sup>2</sup>		Zona di cottura accoppiata <sup>3</sup>
	∅				
①	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	②
②	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	①
③	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	④
④	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	③
⑤	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	⑥
⑥	15-23	15 x 15 - 23 x 19	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2'100 3'000 3'650	⑤
① + ②	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'150 3'400 3'650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3'400 4'800 7'300	-
			Totale	11.000	

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

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

<sup>3</sup> La zona di cottura è collegata elettricamente a questa zona di cottura per poter aumentare la potenza, (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Power Management").

# Presentazione del prodotto

---

## Power Management

### Potenza complessiva

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

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

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

### Distribuzione della potenza

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

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

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

La potenza massima assorbita e le zone di cottura collegate sono indicate al cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura".

È possibile ridurre la potenza massima (v. cap. "Modificare le impostazioni").

### Effetti della distribuzione della potenza

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

- si riduce il livello di potenza;
- il dispositivo automatico di inizio cottura viene disattivato; la cottura continua al livello di continuazione cottura impostato. Se la potenza non è sufficiente, il livello di potenza viene abbassato.
- Si disattiva il Booster.
- La zona di cottura viene spenta.

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

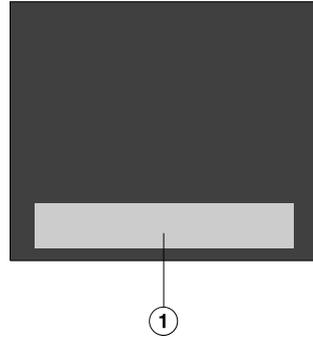
**Consiglio:** Se si desidera preparare grandi quantità di pietanze su una zona di cottura, accendere le altre zone di cottura a livelli di potenza più bassi.

## Norme operative

### Piano cottura spento

Con il piano cottura spento sono visibili solo i simboli serigrafati dei sensori e la scala numerica. Quando si accende il piano cottura, si accendono altri sensori.

## Comandi



### ① Area di sensori e spie

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di sensori che reagiscono se si sfiorano con il dito.

Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

Il sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza al momento dell'accensione rispetto agli altri tasti.

# Presentazione del prodotto

---

## ConneSSIONE in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele.

### Miele@home

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

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura;
- accedere agli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura;
- impostare una rete Miele@home con altri elettrodomestici Miele dotati di funzionalità WLAN;
- controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0).

## Collegamento diretto con la cappa aspirante

Una volta creato un collegamento diretto con la cappa aspirante Miele, è possibile eseguire le seguenti azioni:

- controllare automaticamente una cappa aspirante Miele collegata con le impostazioni del piano cottura (Con@ctivity 3.0).

## Funzioni

### Con@ctivity 3.0

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

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

### Riconoscimento pentola costante

Se si posano stoviglie di cottura su una zona di cottura, la scala numerica della zona di cottura si attiva automaticamente.

### Rilevamento pentola e dimensioni pentola

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

### Area di cottura PowerFlex

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

Le zone di cottura PowerFlex si azionano in automatico per creare un'area di cottura PowerFlex quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura"). Le

zone di cottura PowerFlex si possono accendere insieme anche manualmente.

### Booster

Il Booster incrementa la potenza, affinché si possano riscaldare ad es. grandi quantità d'acqua per cuocere la pasta.

### Stop & Go

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

**Consiglio:** Utilizzare la funzione se sussiste pericolo di trabocco.

### Livelli di potenza ampliati

È possibile attivare altri livelli tra i livelli di potenza. Con questi livelli intermedi è possibile regolare la potenza per le stoviglie di cottura con maggiore precisione.

### Dispositivo automatico di inizio cottura

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

# Presentazione del prodotto

---

## Timer

Il timer si può usare per due funzioni:

- impostazione del timer;
- per spegnere una zona di cottura in automatico.

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

## Timer

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

## Spegnimento automatico

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

## Blocco messa in funzione

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

## Dispositivo di blocco

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

## Recall

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

## Tenere in caldo

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

La durata massima di Tenere in caldo è di 2 ore.

## Protezione per la pulizia

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

## Programmazione

È possibile adattare la programmazione del piano cottura alle proprie esigenze.

## Modalità fiera

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

## Indicazione tempo residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione del tempo residuo. A seconda della temperatura compare sopra i livelli di potenza 1, 2 e 3 rispettivamente un punto.

Le voci della durata residua si spengono l'una dopo l'altra man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultima voce si spegne quando la zona di cottura può essere toccata senza pericolo.

## Spegnimento di sicurezza

### I sensori sono coperti

Se uno o più sensori rimangono coperti per più di 10 secondi, ad es. per contatto, a causa del trabocco delle pietanze o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Tramite il sensore ① lampeggia brevemente  $\mathcal{L}$  e suona un segnale acustico.

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

### La durata di funzionamento è troppo lunga

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

Lo spegnimento di sicurezza può essere regolato modificando il livello di sicurezza (v. cap. "Modificare le impostazioni").

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

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

\*\* Impostazione di serie

## Presentazione del prodotto

---

### 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.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Una zona di cottura si spegne. Sul display timer lampeggia *Err* 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 le stoviglie di cottura senza contenuto;
- l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato;
- la parte inferiore del piano cottura non è sufficientemente ventilata;
- una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica.

### **Rimuovere l'imballaggio del piano cottura**

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

### **Pulire il piano cottura per la prima volta**

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

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

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

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

# Messa in funzione

---

## Miele@home

### Installare l'app Miele

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home del proprio paese. Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

L'app Miele è disponibile gratuitamente su Apple App Store® o nel Google Play Store™.



- Installare l'app Miele sul proprio dispositivo mobile.

## Configurare Miele@home

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

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

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

## Connettere tramite app Miele

- È presente una rete WLAN domestica.
- Sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN è sufficientemente forte.
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e una cappa aspirante Miele (Con@ctivity 3.0).
- L'app Miele è installata sul dispositivo mobile.

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

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine, sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice  $\text{E:01}$ .

Sono disponibili 10 minuti per configurare la rete WLAN.

- Seguire la guida utente nell'app.

È possibile utilizzare tutte le funzioni Miele@home.

# Messa in funzione

---

## Collegamento tramite WPS

- È presente una rete WLAN domestica.
- Sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN è sufficientemente forte
- Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e una cappa aspirante Miele (Con@ctivity 3.0).
- Si deve avere a disposizione un router predisposto per WPS (WiFi Protected Setup).

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

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Nel corso del tentativo di connessione, al termine compare sul display timer una luce a scorrimento (max. 120 secondi).

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

- Attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display timer compare il codice  $\mathcal{L}:\mathcal{D}\mathcal{Z}$ . Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display timer compare il codice  $\mathcal{L}:\mathcal{D}\mathcal{1}$ . È probabile che sul router non sia stato attivato in modo sufficientemente rapido il WPS. Ripetere i passaggi sopra indicati.

- Installare l'app Miele.
- Seguire la guida utente nell'app.

È possibile utilizzare tutte le funzioni Miele@home.

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

## Interrompere il procedimento

- Sfiore un sensore qualsiasi.

## Resettare le impostazioni

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

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

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

I secondi scorrono a ritroso sul display timer.

Al termine, sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice *C:00*.

## Messa in funzione

---

### Configurare il collegamento diretto con la cappa aspirante

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

#### Disponibilità connessione WLAN

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

### Configurare il collegamento diretto alla cappa aspirante

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

- Cappa aspirante Miele con Con@ctivity 3.0
- Il piano cottura non è collegato alla rete domestica (Miele@home)

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

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine compare sul display timer nel corso del tentativo di connessione una luce a scorrimento. Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display timer compare il codice  $\text{C:02}$ . Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display timer compare il codice  $\text{C:07}$ . Ripetere i passaggi sopra indicati.

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

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

Con@ctivity 3.0 adesso è attivata.

## Interrompere il procedimento

- Sfiore un sensore qualsiasi.

## Resettare le impostazioni

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

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

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

I secondi scorrono a ritroso sul display timer.

Al termine, sul display timer viene visualizzato per 10 secondi il codice *C:00*.

## Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa delle pietanze surriscaldate. Le pietanze non sorvegliate possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone di cottura sono molto calde. Non sfiorare le zone di cottura finché sono accese le indicazioni del tempo residuo.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi. Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne sempre il piano cottura a fine uso con il sensore .

 Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. I sensori non reagiscono. Si attivano involontariamente. Il piano cottura si spegne autonomamente (v. cap. “Presentazione del prodotto”, voce “Spegnimento di sicurezza”). Non appoggiare le stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori.

## Accendere il piano cottura

- Sfiocare il sensore ①.

Si accendono altri sensori.

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

## Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

### Spegnere il piano cottura

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

### Spegnere la zona di cottura

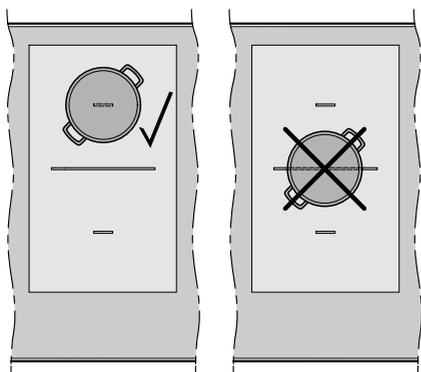
- Per spegnere una zona di cottura, sfiorare il sensore 0 sulla rispettiva scala numerica.

# Uso

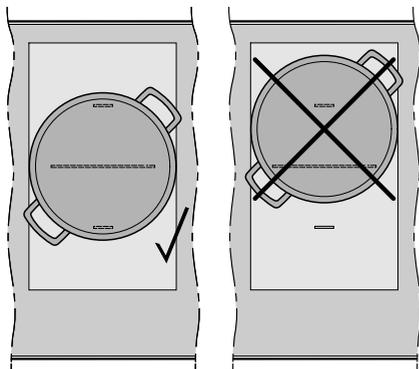
## Posizionare le stoviglie di cottura

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

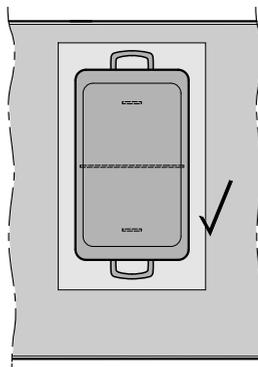
- Posizionare la stoviglie di cottura come illustrato in seguito:



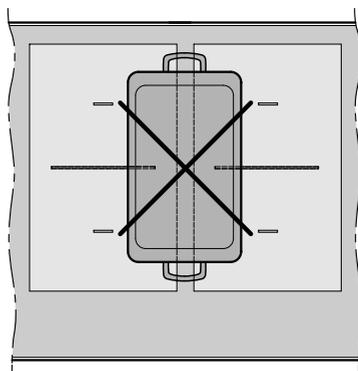
Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex

## Livello di potenza

### Impostare il livello di potenza

Di serie è attivo il rilevamento costante della pentola (v. cap. “Modificare le impostazioni”). Se il piano cottura è acceso e si appoggiano stoviglie su una zona di cottura, tutti i sensori della scala numerica si accendono.

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Sfiare il sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica corrispondente.

### Impostare il livello di potenza – area d'impostazione ampliata

L'ampliamento dell'aria d'impostazione per i livelli di potenza è impostato (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

- Sfiare la scala numerica tra i sensori.

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

Esempio:

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

### Modificare il livello di potenza

- Sfiare il sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

### Accendere insieme o separare manualmente le zone di cottura PowerFlex

- Se si desidera combinare o separare manualmente le zone di cottura PowerFlex, sfiorare il sensore .

## Booster

### Attivazione del Booster

Se si attiva il Booster, l'impostazione della zona di cottura accoppiata può cambiare (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Power Management").

Il Booster può essere utilizzato per:

- entrambe le zone di cottura centrali o a destra contemporaneamente e Booster con una zona di cottura a sinistra o l'area di cottura PowerFlex a sinistra  
oppure
- l'area di cottura PowerFlex centrale o a destra e Booster con una zona di cottura a sinistra o l'area di cottura PowerFlex a sinistra

Il Booster è attivo per massimo 15 minuti.

### Livello 1 TwinBooster

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Sfiocare il sensore **B**.

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

### Livello 2 TwinBooster

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.
- Impostare eventualmente un livello di potenza.
- Sfiocare due volte il sensore **B**.

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

### Disattivazione del Booster

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

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

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

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

## Attivare/disattivare Stop&Go

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

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

- Sfiocare il sensore **II/▶**.

## Dispositivo automatico di inizio cottura

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

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

\* I livelli di continuazione cottura con il punto sono disponibili solo nel range ampliato dei livelli di potenza (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

## Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

Durante l’inizio cottura (v. tabella) di:

- un livello selezionato per continuare la cottura lampeggia il rispettivo livello impostato;
- un livello intermedio lampeggiano i tasti sensore davanti e dietro il livello intermedio.

## Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

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

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

## Timer

### Impostare i tempi del timer

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

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

I tempi vengono inseriti in caso di:

- timer con la scala numerica sinistra o anteriore sinistra (a seconda del modello);
  - tempo di spegnimento con la scala numerica della zona di cottura che deve essere spenta in automatico.
- Impostare i tempi nella sequenza ore, minuti in decine, minuti in unità.

Esempio:

59 minuti = 00:59 ore,

immissione: 5-9

80 minuti = 1:20 ore,

immissione: 1-2-0

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

### Impostare il timer

- Sfiurare il sensore .

Il display timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

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

### Modificare il timer

- Sfiurare il sensore .

Il display timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

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

### Cancellare il timer

- Sfiurare il sensore .

- Sfiurare  sulla scala numerica.

## Impostare il tempo di spegnimento

Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Independentemente da un tempo di spegnimento impostato (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").

Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.

- Sfiore il sensore ☺.

La spia del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

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

Il tempo di spegnimento della zona di cottura scade e la spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura per lo spegnimento automatico lampeggia.

## Modificare il tempo di spegnimento

- Sfiore il tasto sensore ☺ finché lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata.

La spia del timer lampeggia.

- Impostare il tempo desiderato (v. cap. "Timer", voce "Impostare i tempi del timer").

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

Il tempo di spegnimento della zona di cottura scade e la spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura per lo spegnimento automatico lampeggia.

## Cancellare il tempo di spegnimento

- Sfiore il tasto sensore ☺ finché lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata.

La spia del timer lampeggia.

- Sfiore il sensore ☺ sulla scala numerica.

## Impostare più tempi di spegnimento

- Per impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto al capitolo "Uso", voce "Impostare tempi di spegnimento".

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

## Visualizzare i tempi di spegnimento

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

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

## Usare contemporaneamente le funzioni del timer

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

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

## Blocco messa in funzione

### Attivare il blocco messa in funzione

Tutti i sensori vengono bloccati. Il tempo impostato sul timer continua a scorrere.

- Sfiocare il sensore ① per 6 secondi.

I secondi scorrono a ritroso sul display timer. Al termine sul display timer compare *LDC*. Il blocco messa in funzione è attivo.

Quando il blocco messa in funzione è attivo, se si tocca un sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva un segnale acustico.

La programmazione può essere regolata in modo che il blocco messa in funzione si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura (v. cap. "Modificare le impostazioni").

### Disattivare il blocco messa in funzione

- Sfiocare il sensore ① per 6 secondi.

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

## Dispositivo di blocco

### Attivare il dispositivo di blocco

Se il dispositivo di blocco è attivato:

- le zone di cottura e il piano cottura si possono solo spegnere;
- è possibile modificare un timer impostato.

- Sfiocare e tenere premuti contemporaneamente i sensori ④ e II/▶ per 6 secondi.

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

Quando il dispositivo di blocco è attivo, se si sfiora un sensore che non è consentito attivare, sul display timer compare per alcuni secondi *LDC* e si attiva un segnale acustico.

### Disattivare il dispositivo di blocco

- Sfiocare e tenere premuti contemporaneamente i sensori ④ e II/▶ per 6 secondi.

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

# Uso

## Attivare la funzione Recall

- Accendere nuovamente il piano cottura.

I livelli di potenza impostati precedentemente lampeggiano.

- Sfiurare subito uno dei livelli di potenza lampeggianti.

Tutte le impostazioni vengono ripristinate.

## Tenere in caldo

### Attivare/disattivare Tenere in caldo

Con la funzione Tenere in caldo è possibile riscaldare gli alimenti che si sono raffreddati.

- Sfiurare il tasto sensore  della zona di cottura desiderata.

### Temperature Tenere in Caldo per diverse applicazioni

Di serie è impostata una temperatura di mantenimento al caldo di 85 °C. Si può modificare la temperatura Tenere in caldo (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

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

## Consigli per Tenere in caldo

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

## Protezione per la pulizia

### Attivare la protezione per la pulizia

- Sfiurare il sensore .

Il tempo scorre a ritroso sul display del timer.

### Disattivare la protezione per la pulizia

- Sfiurare il sensore  finché il display del timer si spegne.

## Dati piano cottura

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

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 4 sulla scala numerica per 6 secondi.

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

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

### Visualizzare la versione del software

Sul piano cottura non ci sono stoviglie di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Sfiocare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.
- Sfiocare contemporaneamente i sensori 0 e 3 sulla scala numerica per 6 secondi.

Sul display timer compaiono tre cifre:

Esempio: *123* = versione software 1.23.

## Attivare/disattivare la modalità fiera

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

Nel display timer per alcuni secondi lampeggia:

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

## Aree di regolazione

Il piano cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata, è possibile ottenere 17 livelli di potenza (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

	Area di regolazione	
	di serie (9 livelli)	ampliata (17 livelli)
Fondere burro Sciogliere cioccolato Preparare gelatina	1–2	1–2.
Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo cibi che si attaccano facilmente Cuocere riso, preparare pappa al latte Scongellare verdure congelate in blocco	2–4	2–3.
Scaldare cibi liquidi o semisolidi Stufare la frutta Proseguire la cottura di patate (stoviglie di cottura con coperchio)	4–6	3.–5.
Preparare frittate e uova all’occhio di bue senza doratura Rosolare a fuoco lento polpette Stufare verdura e pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Scongellare e riscaldare surgelati Sbattere salse e creme, ad es. zabaione o salsa olandese Pancake	5–7	4.–7.
Rosolare a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, cotolette, salsicce, uova all’occhio di bue	6–8	6–7.
Cuocere crocchette di patate, crêpes ecc.	7–8	7–8.
Friggere ad es. patatine fritte	9	8.–9
Far bollire grandi quantità di acqua Iniziare la cottura Iniziare ad arrostiti grandi quantità di carne	9 – Booster	8. – Booster

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

### Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

L'induzione funziona solo appoggiando vi stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile (v. cap. "Informazioni utili", voce "Stoviglie di cottura"). Il piano cottura rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie di cottura appoggiate.

### Rumori

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

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

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

**Fischi**, se le zone di cottura collegate tra loro (v. cap. "Uso", voce "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da stoviglie di cottura con fondo fatto di differenti materiali (ad es. fondo a strati).

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

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

### Recipienti di cottura

#### Recipienti di cottura adatti

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

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

#### Recipienti di cottura non adatti

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

#### Controllare i recipienti di cottura

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

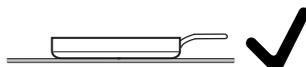
## Informazioni utili

---

### Consigli per le stoviglie di cottura

- Posizionare le stoviglie sulla rispettiva zona di cottura/area di cottura possibilmente al centro.
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere stoviglie di cottura con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dati zone di cottura"). Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.
- Usare esclusivamente pentole e padelle con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano. I graffi eventualmente causati spostando le stoviglie di cottura da una parte all'altra non compromettono il funzionamento del piano cottura. Questi graffi sono normali tracce dovute all'utilizzo e non rappresentano un motivo di reclamo.

- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Tuttavia è importante il diametro (di norma più piccolo) del fondo.



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

### Visualizzare la programmazione

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

Il piano cottura è spento.

- Sfiurare i sensori ① e II/► finché appaiono il sensore ☺ e nel display timer  $P\bar{C}$ .

Dopo alcuni secondi lampeggiano sul display timer alternandosi  $P:01$  (programma 01) e  $\bar{C}:01$  (codice).

### Impostare il programma

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

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

### Impostare il codice

- Mentre viene visualizzato il codice (ad es.  $\bar{C}:01$ ) sfiorare il sensore ☺ finché il codice desiderato appare sul display oppure sfiorare la rispettiva cifra sulla scala numerica.

### Memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il programma (ad es.  $P:01$ ), sfiorare il sensore ① fino a quando gli indicatori si spengono.

### Non memorizzare le impostazioni

- Mentre viene visualizzato il codice (ad es.  $\bar{C}:01$ ) sfiorare il sensore ① finché le spie si sono spente.

## Modifica delle impostazioni

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

## Modifica delle impostazioni

Programma <sup>1</sup>		Codice <sup>2</sup>	Impostazioni
<b>P:10</b>	Connessione WLAN	<b>C:00</b>	non attiva/disattivata
		C:01	attiva senza configurazione
		C:02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C:03	Connessione possibile tramite Push Button WPS
		C:04	La WLAN viene resettata al valore di default (C:00)
		C:05	Connessione WLAN diretta di piano cottura e cappa aspirante senza app Miele (Con@ctivity 3.0)
<b>P:12</b>	Velocità di reazione dei sensori	C:00	lento
		<b>C:01</b>	normale
		C:02	rapido
<b>P:15</b>	Riconoscimento pentola costante	C:00	Rilevamento pentola costante off
		<b>C:01</b>	Rilevamento pentola costante on

# Modifica delle impostazioni

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

<sup>1</sup> I programmi non elencati non sono in uso.

<sup>2</sup> Il codice impostato di serie è in grassetto.

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

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

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

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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

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

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

# Pulizia e cura

---

## Intervalli di pulizia

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

## Eliminare lo sporco leggero

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

## Eliminare lo sporco ostinato

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

## Terminare la pulizia

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

## Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- polvere abrasiva e pietre di pulizia
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- spazzole dure abrasive
- gomme cancella-sporco

## Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
<b>Sul display timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 30 e suona un segnale acustico.</b>	<p>Il piano cottura è collegato in modo errato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica.</li> <li>■ Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere collegato secondo lo schema di allacciamento.</li> </ul>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura o aver sfiorato un sensore, per alcuni secondi sul display timer appare <i>LOC</i>.</b>	<p>Il blocco messa in funzione è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare il blocco messa in funzione (v. cap. "Uso", voce "Disattivare il blocco messa in funzione").</li> </ul>
	<p>Il dispositivo di blocco è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare il dispositivo di blocco (v. cap. "Uso", voce "Disattivare il dispositivo di blocco").</li> </ul>
<b>Dopo aver acceso il piano cottura, sul display timer compare brevemente <i>dE</i>. Le zone di cottura non si scaldano.</b>	<p>Il piano cottura è in modalità fiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sfiurare il sensore 0 su una scala numerica a piacere.</li> <li>■ Sfiurare quindi contemporaneamente i sensori 1 e 2 finché sul display timer lampeggia <i>dE</i> alternato a <i>OFF</i>.</li> </ul>
<b>Il piano cottura si è spento in automatico. Al momento della riaccensione compare tramite il sensore On/Off <math>\odot</math> un <i>L</i>.</b>	<p>Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, da pietanze traboccate o da oggetti appoggiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliminare lo sporco o gli oggetti (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").</li> </ul>
<b>Sul display timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 044.</b>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li> <li>■ Se il messaggio di errore viene ancora visualizzato, contattare l'assistenza tecnica.</li> </ul>

## Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
<b>Sul display timer lampeggia <i>Err</i> alternato a 047, 048 o 049.</b>	Il ventilatore è bloccato o difettoso. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controllare se il ventilatore è bloccato da un oggetto.</li><li>■ Rimuovere l'oggetto</li><li>■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare l'assistenza tecnica.</li></ul>
<b>Sul display timer lampeggia la cifra E, ad es. E-0 alternata a 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 o 127.</b>	Il ventilatore è bloccato o difettoso. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controllare se il ventilatore è bloccato da un oggetto.</li><li>■ Rimuovere l'oggetto.</li><li>■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare l'assistenza tecnica.</li></ul>
<b>Sul display timer viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b>	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per 1 minuto circa.</li><li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.</li></ul>

## Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>Sull'indicatore di una zona di cottura si illumina il simbolo <math>\cup</math> oppure lampeggia alternato al livello di potenza impostato o <math>\bar{R}</math>.</b></p>	<p>Non sono presenti stoviglie di cottura sulla zona di cottura.            Stoviglie di cottura non adatte o non presenti sulla zona di cottura.            Il diametro del fondo delle stoviglie di cottura è troppo piccolo            Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura.            Se invece sulla zona di cottura non si collocano stoviglie di cottura oppure le stoviglie di cottura non sono adatte, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posare la stoviglie di cottura adatta entro 3 minuti.</li> </ul> <p><math>\cup</math> scompare. Il processo di cottura si avvia/prosegue con le impostazioni definite in precedenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adattare le impostazioni quando si utilizzano stoviglie di cottura diverse e/o una diversa pietanza.</li> </ul>
<p><b>Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.</b></p>	<p>In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizzare un'altra zona di cottura.</li> </ul>
<p><b>Una zona di cottura si spegne automaticamente.</b></p>	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Spegnimento di sicurezza").</li> </ul>
<p><b>La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.</b></p>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li> <li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").</li> <li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li> <li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>

## Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
<b>Una zona di cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.</b>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li><li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").</li><li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li><li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li></ul>
<b>Il livello di Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.</b>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fare raffreddare il piano cottura.</li><li>■ Eliminare le cause del surriscaldamento (v. cap. "Presentazione del prodotto", voce "Dispositivo antisurriscaldamento").</li><li>■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente.</li><li>■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.</li></ul>

## Risultato non soddisfacente

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

## Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
<b>Il piano cottura o le zone di cottura non si accendono.</b>	Il piano cottura non ha corrente. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controllare se il fusibile dell’impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima (v. targhetta dati)).</li></ul>
	Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica,<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserendo l’interruttore del fusibile interessato, oppure estraendo totalmente il fusibile, oppure</li><li>– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).</li></ul></li><li>■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare l’assistenza tecnica Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.</li></ul>

## Risoluzione dei problemi

---

Anomalia	Causa e intervento
<b>Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.</b>	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.
<b>Dopo aver spento il piano di cottura si sente un rumore.</b>	Il ventilatore rimane in funzione finché il piano di cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.

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

### Contatti in caso di guasti

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

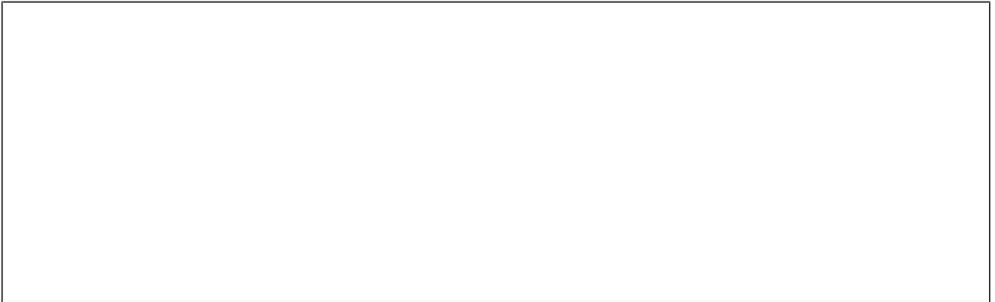
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Questi dati si trovano sulla targhetta dati oppure al capitolo "Uso", voce "Visualizzare i dati del piano cottura".

### Targhetta dati

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



### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

# Servizio clienti

---

## Dati per gli istituti di controllo

### Pietanze test conformi a EN 60350-2

Di serie sono programmati 9 livelli di potenza.

Per la verifica secondo la norma impostare i livelli di potenza ampliati (v. cap. “Modificare le impostazioni”).

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

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

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

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

### **Recipienti di cottura**

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

### **Prodotti per le pulizie e la manutenzione**

#### **Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml**

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio.

#### **Straccio in microfibre**

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

# Installazione

---

## Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

 Danni causati da oggetti caduti.

Quando si montano i 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'elettrodomestico.

► Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

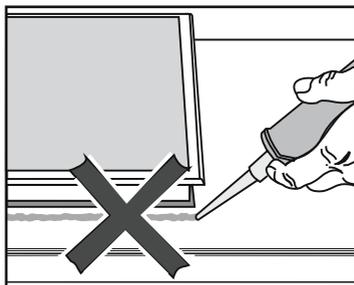
► Questo piano cottura può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento dei vapori.

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

- ▶ A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza (v. cap. “Installazione”, voce “Distanze di sicurezza”).

# Installazione

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato

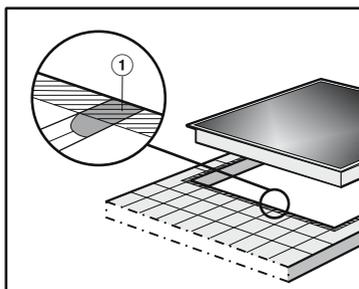


⚠️ Danni causati da montaggio errato.

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

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

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



► Le fessure ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio del piano cottura devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza, in modo che la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente al piano di lavoro.

## Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per l'incasso a filo

 Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

La guarnizione per fessure non adatta può danneggiare la pietra naturale.

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

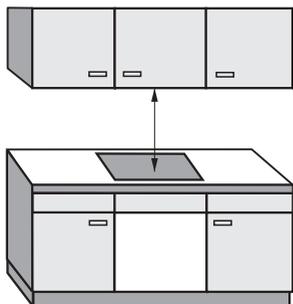
- ▶ La larghezza interna del mobile deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'apertura nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", voce "Dimensioni incasso" per l'incasso a filo) in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile da sotto e che la scatola inferiore possa essere tolta per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile dal basso dopo l'incasso, occorre rimuovere la guarnizione dalle fessure affinché il piano cottura possa essere smontato.
- ▶ Un piano cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.
  - Piani di lavoro in pietra naturale: il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.
  - Piani di lavoro piastrellati in legno massello: il piano cottura viene fissato con listelli in legno nell'apertura. Questi listelli non fanno parte della fornitura di serie e devono essere messi a disposizione da parte del committente.

# Installazione

---

## Distanze di sicurezza

### Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi apparecchi per i quali sono indicate diverse distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

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

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

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

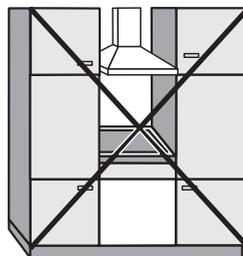
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro: 50 mm

e

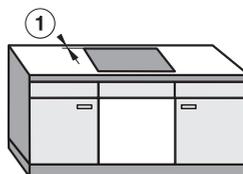
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente: 50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

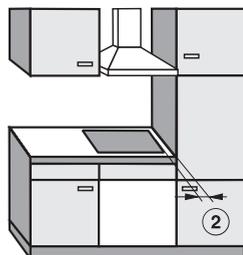
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente: 50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



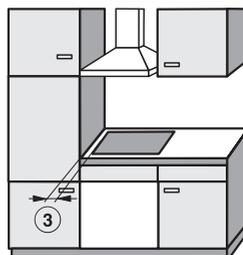
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

# Installazione

## Distanza minima inferiore del piano cottura

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

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

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.

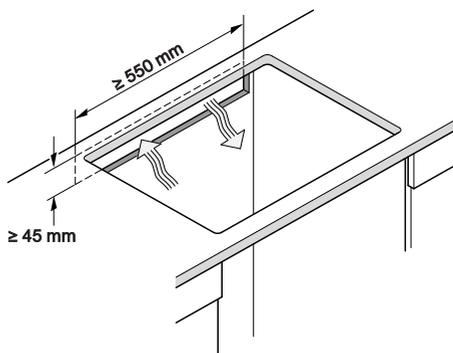
Un ripiano base ottimizzato con aria in entrata e un ripiano intermedio non possono essere combinati.

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

## Apertura della parete posteriore

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

Eeguire quest'apertura nella parete posteriore come descritto:



## 1. Senza ripiano intermedio o base

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

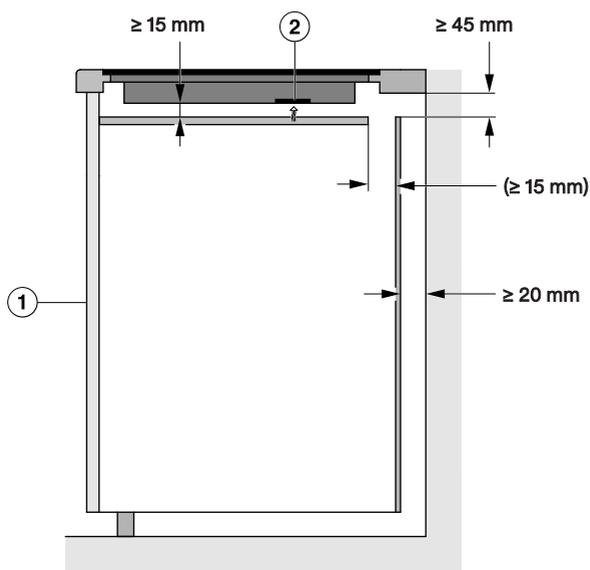
Distanze minime dal lato inferiore<sup>1</sup> del piano cottura:

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

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

## 2. Piano intermedio

Le misure tra parentesi sono raccomandazioni.



Vista laterale

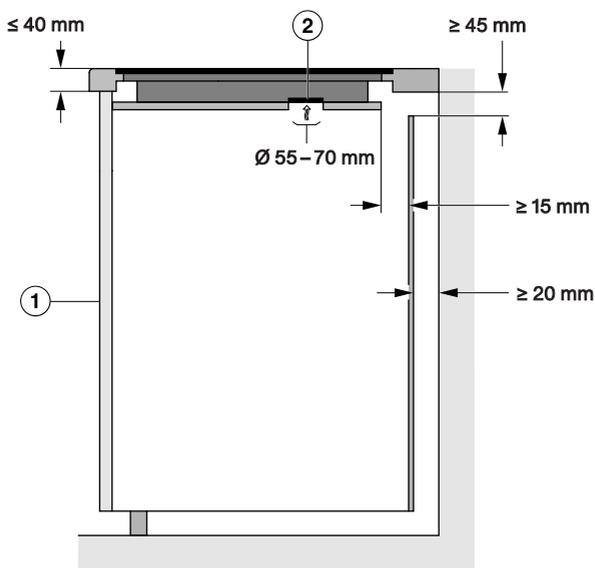
- ① Parte anteriore
- ② Ventola

# Installazione

## 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.

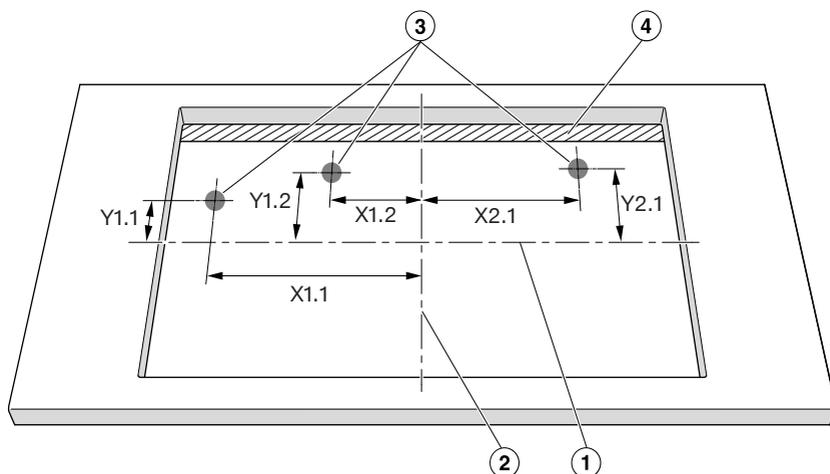
Distanza minima a partire dal **lato inferiore ripiano base ottimizzato con aria in entrata** fino:

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

## Posizioni e intagli delle aperture di aerazione



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

- ① Centro dell'altezza dell'apertura
- ② Centro della larghezza dell'apertura
- ③ Apertura ventole, rotonda ( $\varnothing$  55–70 mm)
- ④ Apertura di aerazione ( $\geq$  15 mm)

	X1.1	Y1.1	X1.2	Y1.2	X2.1	Y2.1
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm					
KM 7576 FR/FL	64	113	156	98	267	93

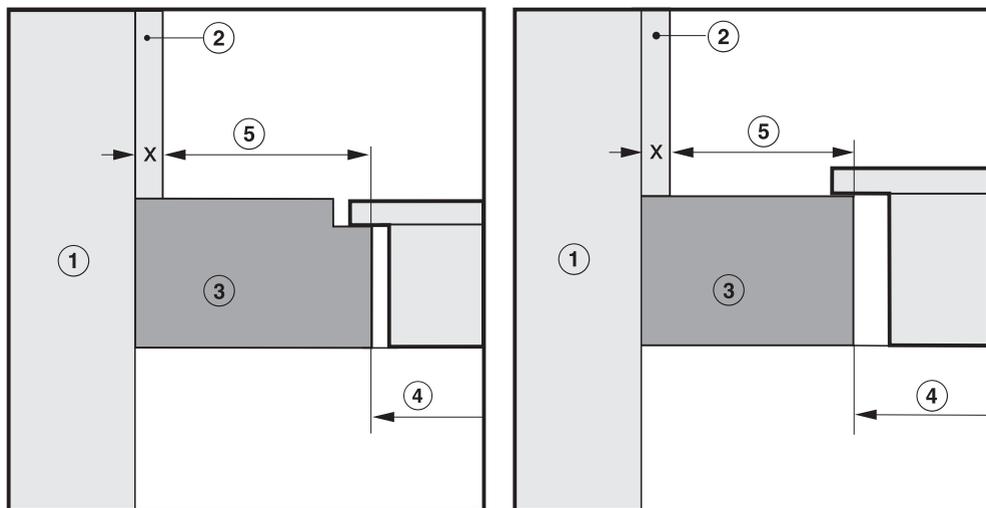
# Installazione

## Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

### Incasso a filo

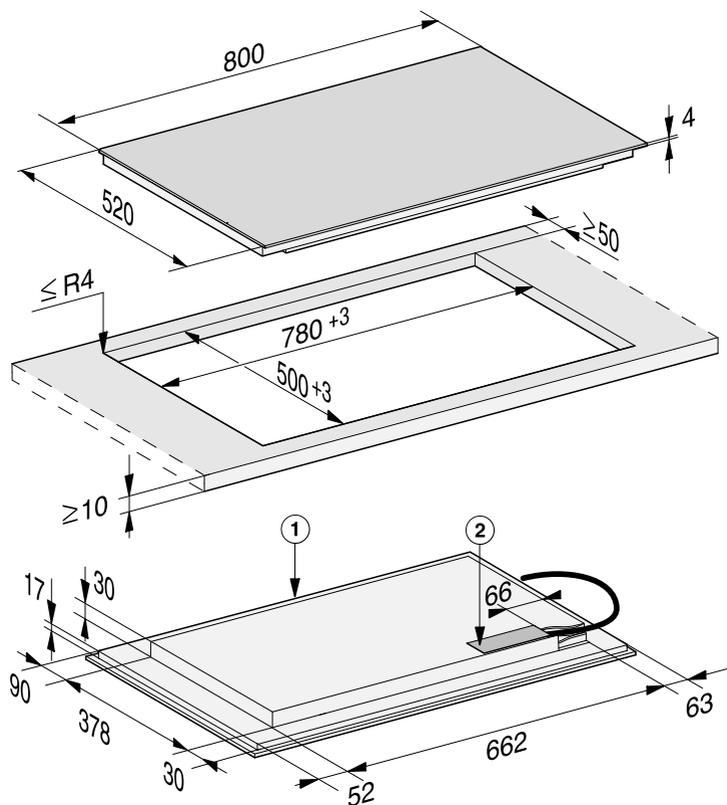
### Incasso rialzato



- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per  
materiali **infiammabili** (es. legno) 50 mm  
materiali **non infiammabili** (es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)  
50 mm – misura x

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

## Misure per l'incasso a semifilo

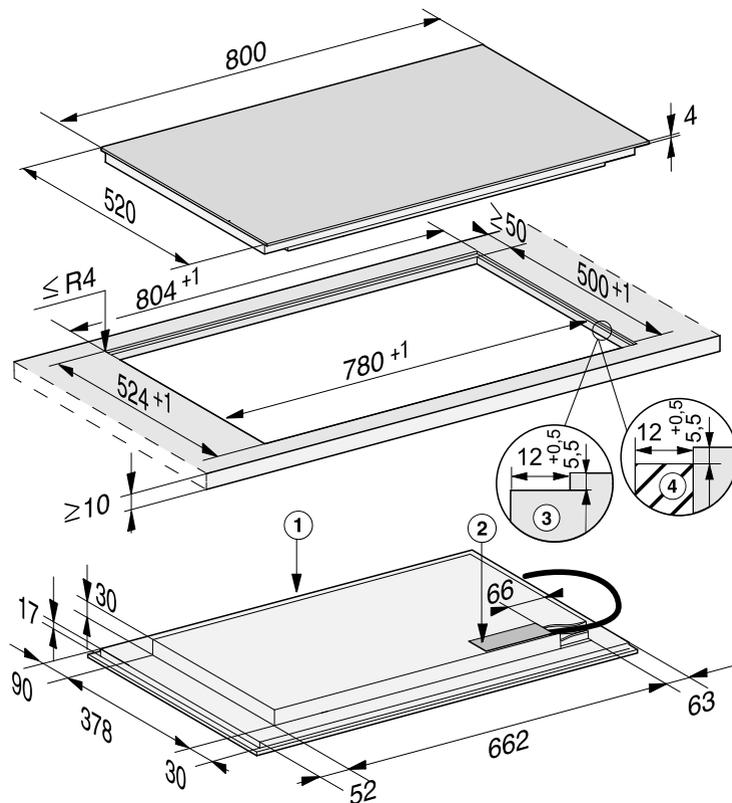


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

# Installazione

## Misure per l'incasso a filo



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

## Montare il piano cottura a semifilo

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

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

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.



**Danni causati da allacciamento errato.**

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

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

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

# Installazione

## Montare il piano cottura a filo

- Praticare l'apertura nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrellati/in vetro:  
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.



Danni causati da allacciamento errato.

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

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

- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica secondo lo schema di allacciamento elettrico al piano cottura (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di collegamento del piano cottura verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.

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

- Applicare il piano cottura nell'apertura 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 (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (min. 160 °C).

## Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

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

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

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

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

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

## Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

## Dati per il collegamento

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

# Installazione

## Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

### Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

### Sicurezze automatiche a vite

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

### Sicurezze automatiche incorporate

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

### Differenziale di sicurezza

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

## Cavo di alimentazione elettrica

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

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

## Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

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

## Schema di allacciamento

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

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

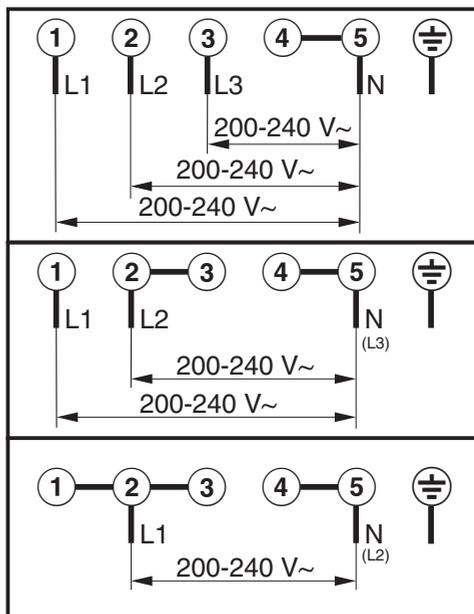
Il carico massimo per conduttore di fase collegato è di 3'650 W.

### Piano cottura con < 5 zone di cottura ( $\leq 7'400$ W)

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

### Piano cottura con $\geq 5$ zone di cottura ( $> 7'400$ W)

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



# Installazione

---

## Schede tecniche dei prodotti

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

### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	KM 7576 FL
Numero di zone e/o aree di cottura	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	186,0 Wh/kg

## Dichiarazione di conformità

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

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

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

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

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



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

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

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

KM 7576 FL

it-CH

M.-Nr. 12 547 030 / 00