




Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura a induzione



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

Indice

| | |
|---|-----------|
| Indicazioni per la sicurezza e avvertenze | 5 |
| Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente | 14 |
| Panoramica | 15 |
| Piano cottura..... | 15 |
| Dati aree di cottura..... | 16 |
| Accessori in dotazione..... | 17 |
| Comandi | 18 |
| Display touch..... | 18 |
| Simboli..... | 20 |
| Al primo avvio | 21 |
| Pulire il piano cottura per la prima volta..... | 21 |
| Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta..... | 21 |
| Miele@home..... | 22 |
| Con@ctivity..... | 25 |
| Funzionamento | 27 |
| Rumori..... | 28 |
| Power Management..... | 29 |
| Stoviglie di cottura | 30 |
| Consigli per risparmiare energia elettrica | 32 |
| Aree di regolazione | 33 |
| Modalità di utilizzo | 34 |
| Attività..... | 34 |
| Selezionare la voce menù..... | 35 |
| Visualizzare il menù a tendina..... | 35 |
| Sfogliare..... | 35 |
| Uscire dal livello menù..... | 35 |
| Modificare l'impostazione in un elenco di selezione..... | 35 |
| Rilevamento pentola..... | 35 |
| Posizionare le stoviglie..... | 36 |
| Accendere il piano cottura..... | 38 |
| Impostare il livello di potenza..... | 38 |
| Spegnere la zona cottura/il piano cottura..... | 38 |
| Indicazione calore residuo..... | 39 |
| TempControl  | 40 |
| Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione..... | 43 |
| Area di cottura PowerFlex Plus..... | 43 |
| Assistant  | 46 |

| | |
|---|-----------|
| Timer | 49 |
| Timer | 49 |
| Spegnimento automatico | 50 |
| Funzioni supplementari | 51 |
| Stop&Go | 51 |
| Recall | 51 |
| Protezione per la pulizia | 52 |
| Modalità demo | 52 |
| Visualizzare i dati del piano cottura | 52 |
| Dispositivi di sicurezza | 53 |
| Blocco accensione | 53 |
| Spegnimento di sicurezza | 54 |
| Dispositivo antisurriscaldamento | 54 |
| Impostazioni  | 55 |
| Indicazioni per organismi di controllo | 57 |
| Pulizia e manutenzione | 58 |
| Pulire le superfici in vetroceramica | 59 |
| Cosa fare se... | 60 |
| Segnalazioni sulle spie/sul display | 60 |
| Comportamento inaspettato | 61 |
| Risultato non soddisfacente | 62 |
| Problemi generali o guasti tecnici | 63 |
| Accessori su richiesta | 64 |
| Assistenza tecnica | 65 |
| Contatti in caso di guasto | 65 |
| Garanzia | 65 |
| Installazione | 66 |
| Istruzioni di sicurezza per il montaggio | 66 |
| Distanze di sicurezza | 67 |
| Indicazioni relative al montaggio – cornice rialzata | 71 |
| Misure d'incasso – rialzato | 72 |
| Misure d'incasso – KM 7999 FR | 72 |
| Misure d'incasso – KM 7999 FL | 73 |
| Incasso rialzato | 74 |
| Indicazioni per l'incasso – a filo | 75 |
| Misure d'incasso - a filo | 76 |
| Misure d'incasso – KM 7999 FL | 76 |
| Incasso a filo | 77 |
| Allacciamento elettrico | 78 |

Indice

| | |
|----------------------------------|----|
| Schede prodotti..... | 80 |
| Dichiarazione di conformità..... | 81 |

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso corretto

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

Bambini

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.
- ▶ Se il piano cottura è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che gli oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino. Gli altri materiali possono fondersi o iniziare a bruciare. Coperchi umidi delle pentole possono rimanere attaccati. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnere il piano cottura dopo l'uso.
- ▶ Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Oggetti molto caldi sul display touch possono danneggiare l'elettronica sottostante. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sul display touch.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Spegnerne subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.
- ▶ Alimenti contenenti acidi come aceto, marmellata o succo di limone possono decolorare la lastra in vetroceramica. Rimuovere subito gli alimenti contenenti acidi.
- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può danneggiarsi. Sorvegliare il piano cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Considerata la velocità di riscaldamento del fondo delle stoviglie di cottura, la temperatura del fondo può eventualmente raggiungere il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Per riscaldare grassi e oli non utilizzare mai il Booster. Riscaldare grassi e oli con la funzione Manuale 1–9 al massimo per 1 minuto.
- ▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
- ▶ Il campo elettromagnetico del piano acceso può influenzare il funzionamento degli oggetti soggetti a magnetizzazione. Non tenere nelle immediate vicinanze del piano cottura carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici.
- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura, possono diventare molto caldi se il piano cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto l'apparecchio incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e il lato inferiore dell'apparecchio vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito un sufficiente afflusso dell'aria di raffreddamento per la piastra.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Questi potrebbero penetrare o essere aspirati attraverso le fessure di aera-zione nell'involucro e danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento oppure pregiudicare il raffreddamento.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per recipienti di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito. Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura (v. relativo capitolo).

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

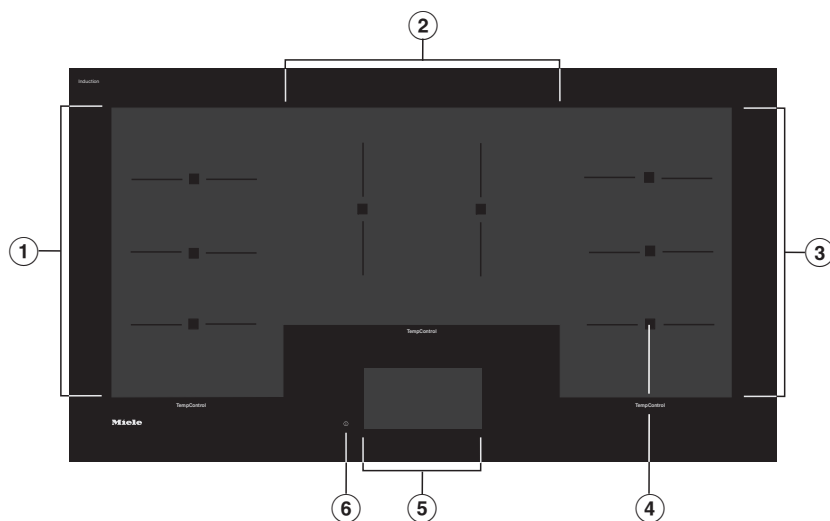
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute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



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce

a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Piano cottura



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Sensori per TempControl
- ⑤ Display touch
- ⑥ Tasto sensore On/Off del piano cottura

Panoramica

Dati aree di cottura

| Area di cottura | Dimensioni in mm ¹ | Potenza max. in Watt a 230 V ² | |
|-----------------|-------------------------------|---|----------------|
| ① | 382 x 226 | Normale Booster | 2.800 3.600 |
| ② | 286 x 365 | Normale Booster | 2.800 3.600 |
| ③ | 382 x 226 | Normale Booster | 2.800 3.600 |
| | | Totale | 10.800 |

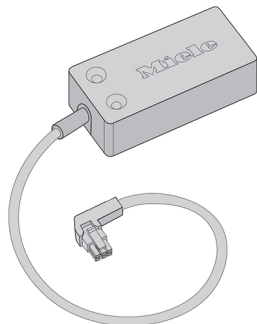
¹ L'area indicata corrisponde alla superficie massima del fondo delle stoviglie che si possono utilizzare.

² La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Accessori in dotazione


Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

Chiavetta WLAN XKS 3170 W

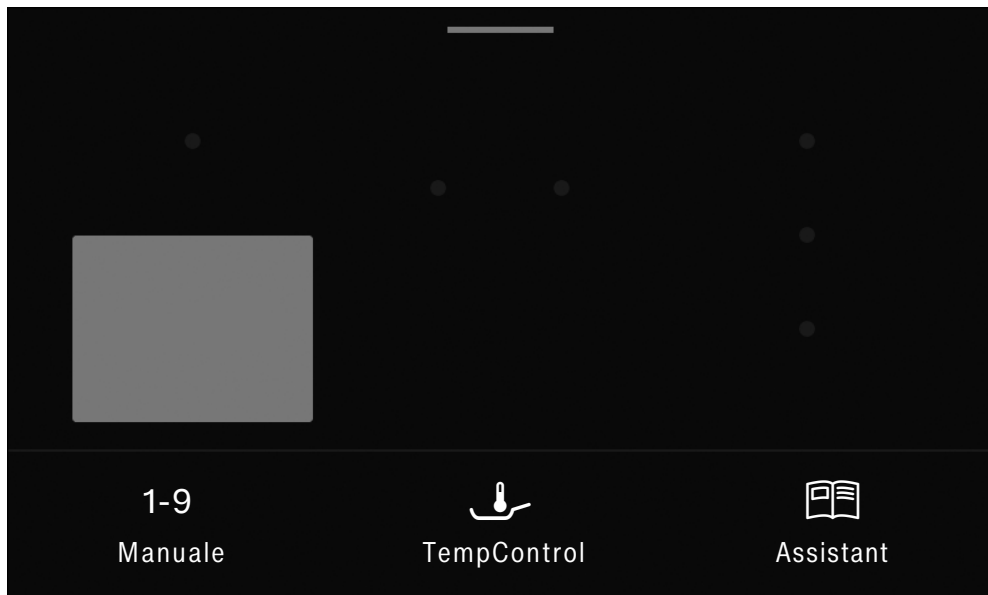


Comandi

Display touch

 Danni dovuti a oggetti appuntiti o taglienti oppure stoviglie molto calde.
Il display touch può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati. Se si appoggiano recipienti di cottura molto caldi sul display touch è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.
Toccare il display touch solo con le dita.
Non appoggiare oggetti sul display touch.
Non appoggiare stoviglie molto calde sul display touch.

Il display touch è suddiviso in 3 aree.



Superiore

Sul bordo superiore del display touch si trova una linea arancione dalla quale è possibile aprire il menù a tendina. Nel menù a tendina è possibile effettuare delle impostazioni durante il procedimento di cottura.

Nell'intestazione compare a sinistra il percorso del menù. Le singole voci menù sono separate le une dalle altre da una linea verticale.

Se si tocca un nome menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù.

Al centro

Al centro si trovano le aree di cottura. Le aree di cottura attive sono in grigio e indicano la durata se è stato avviato un procedimento di cottura. In base al tipo di cottura vengono inoltre visualizzati la temperatura impostata oppure il livello di potenza. La zona cottura selezionata è di colore arancione.



Nota

Nella nota sono indicati i simboli del menù principale. Qui si seleziona il tipo di cottura.





Comandi

Simboli

Menù principale



| Simbolo | Significato |
|--|--|
| 1-9 Manuale | Cottura manuale. Selezione di un livello di potenza |
|  TempControl | "Arrostire" supportato da sensori. Selezione di una temperatura |
|  Assistant | Funzione di assistenza per la preparazione di alimenti e ricette selezionati |

Menù a tendina

| Simbolo | Significato |
|---|---|
|  | Protezione per la pulizia |
| i | Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. |
| II/▶ | Stop&Go |
|  | Timer |
|  | Blocco accensione |
|  | Impostazioni |

Altri simboli

In base alla funzione selezionata compaiono altri simboli.

| Simbolo | Significato |
|---|--|
|  | Spegnimento automatico |
|  | Si torna al livello sovraordinato oppure al menù principale. |

Pulire il piano cottura per la prima volta

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Non staccare assolutamente gli adesivi con avvertenze di sicurezza e montaggio e la targhetta dati.

I lavori di riparazione e assistenza tecnica sono facilitati dalla presenza di queste avvertenze.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con OK.

Prima cottura

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

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

Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani cottura tradizionali.

Al primo avvio

Miele@home

Presupposto:

- rete WLAN domestica
- La chiavetta WLAN fornita deve essere installata.

Se la chiavetta WLAN fornita è installata, il piano cottura può essere collegato alla rete WLAN domestica.

Se anche la cappa aspirante Miele è collegata alla rete WLAN di casa, è possibile utilizzare i comandi automatici della cappa aspirante tramite la funzione Con@ctivity. Ulteriori informazioni sono riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante.

Accertarsi che sul luogo di posizionamento dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Si hanno più possibilità di collegare il piano cottura alla rete WLAN.

In modo standby in rete il piano cottura necessita di max. 2 W.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

Disponibilità Miele@home

L'uso della app Miele dipende dalla disponibilità del servizio Miele@home del Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

App Miele

È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



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

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del piano cottura
- visualizzare gli avvisi relativi allo svolgimento del programma del piano cottura
- configurare una rete Miele@home con altri elettrodomestici Miele predisposti per la rete WLAN

Connettere Miele@home


Collegamento tramite app

È possibile stabilire la connessione di rete con la app Miele@mobile.

- Installare l'app Miele@mobile sul proprio dispositivo mobile.

Per la registrazione occorrono:

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

La password del piano cottura è composta dalle ultime 9 cifre del numero di fabbricazione. Il numero di fabbricazione si trova in Impostazioni  sotto Versione software (v. cap. "Funzioni supplementari", par. "Visualizzare i dati del piano cottura").

- Accendere il piano cottura.
- Dispositivo mobile: avviare la app Miele@mobile.
- Piano cottura: visualizzare Impostazioni .
- Piano cottura: toccare Miele@home | attivare | connettersi tramite app.
- Dispositivo mobile: seguire le istruzioni utente riportate nella app.

Il display touch indica la segnalazione Connessione riuscita.

Collegamento tramite WPS

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

- Accendere il piano cottura.
- Piano cottura: toccare Miele@home | attivare | connettersi tramite WPS.
- Router WLAN: attivare la funzione WPS sul router WLAN.

Piano cottura: il display touch indica la segnalazione Connessione riuscita.

Suggerimento: Se il router WLAN in dotazione non è dotato di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite app Miele@mobile.

- Dispositivo mobile: seguire le istruzioni utente riportate nella app.



Al primo avvio

Interrompere il procedimento

- Toccare disattivare.

Resettare le impostazioni

Per la sostituzione della radio chiavetta o del router non è necessario il reset.

- Accendere il piano cottura.
- Visualizzare le impostazioni  (v. cap. "Impostazioni ").
- Toccare Miele@home | ripristinare.

Il display touch indica la segnalazione
Impostazioni di rete resettate.

Resettare le impostazioni quando si elimina, si vende o si mette in funzione un piano cottura usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

Con@ctivity

La Con@ctivity costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura Miele e una cappa aspirante Miele. Essa consente alla cappa di attivarsi in automatico in funzione del piano cottura.

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

In modo standby in rete il piano cottura necessita di max. 2 W.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

Connettere la Con@ctivity

È possibile configurare la Con@ctivity tramite la rete WLAN domestica oppure una connessione WLAN diretta tra piano cottura e copertura.

Con@ctivity tramite la rete WLAN domestica (Con@ctivity 3.0)

Presupposto:

- rete WLAN domestica
- la chiavetta WLAN fornita deve essere installata.
- Cappa aspirante Miele predisposta per WLAN

- Collegare la cappa aspirante e il piano cottura alla rete WLAN domestica (v. capitolo "Primo avvio", par. "Miele@home").

La funzione Con@ctivity si attiva in automatico.

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



Al primo avvio

Con@ctivity tramite connessione WLAN diretta (Con@ctivity 3.0)

Presupposto:


- la chiavetta WLAN fornita deve essere installata
- cappa aspirante Miele predisposta per WLAN

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

- Accendere il piano cottura.
- Visualizzare le impostazioni  (v. cap. "Impostazioni ").
- Toccare Miele@home | attivare | Con@ctivity.

Il display touch indica la segnalazione Connessione riuscita.

Sulla cappa aspirante si accendono, a connessione avvenuta, le spie **2** e **3**.

- Uscire dalla modalità di connessione sulla cappa aspirante premendo il tasto del funzionamento supplementare .

Con@ctivity adesso è attivata.



Mentre è attivo il collegamento diretto WLAN, non è possibile collegare il piano cottura e la cappa aspirante a una rete domestica. Se lo si desidera più tardi, occorre prima separare la connessione WLAN diretta tra piano cottura e cappa aspirante (v. capitolo "Ripristinare impostazioni" e nelle istruzioni d'uso e di montaggio della cappa aspirante capitolo "Disconnettere WLAN").

Interrompere il procedimento

- Toccare disattivare.

Resetare le impostazioni

Per la sostituzione della radio chiavetta o del router non è necessario il reset.

- Accendere il piano cottura.
- Visualizzare le impostazioni  (v. cap. "Impostazioni ").
- Toccare Miele@home | ripristinare.

Il display touch indica la segnalazione Impostazioni di rete resettate.

Resetare le impostazioni quando si elimina, si vende o si mette in funzione un piano cottura usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

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

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

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie con fondo magnetizzabile (v. cap. "Stoviglie").

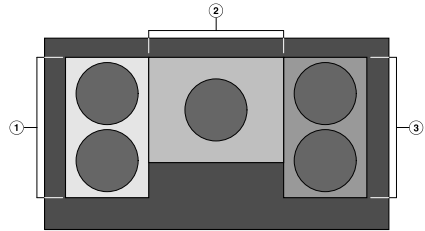
⚠ Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

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

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

Spegnere sempre il piano cottura a fine uso con il tasto sensore ①.

Aree di cottura



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl

Il piano cottura dispone di 3 aree cottura. L'intera superficie di cottura può essere suddivisa in singole zone di cottura che comprendono le aree.

Si possono utilizzare contemporaneamente max. 5 stoviglie: rispettivamente 2 stoviglie sulle aree di cottura sinistra e destra e 1 stoviglia sull'area centrale.

Se sulle aree di cottura sinistra e destra si utilizzano rispettivamente 2 stoviglie, per ogni stoviglia compare un'indicazione sul display touch.

Se necessario le stoviglie possono coprire contemporaneamente diverse aree di cottura.

Ulteriori informazioni relative alle aree di cottura e alle possibilità di combinazione, v. cap. "Modalità di utilizzo", par. "Posizionare le stoviglie".

Funzionamento

Rumori

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

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

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

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

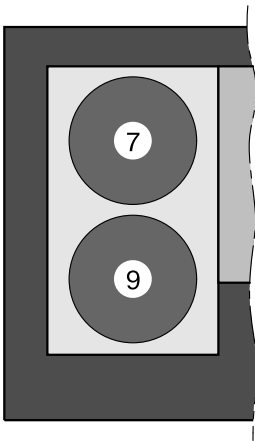
Rombo quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende per proteggere l'elettronica se il piano cottura viene utilizzato frequentemente. È possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

Power Management

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

Se si utilizzano 2 stoviglie contemporaneamente sulle aree di cottura sinistra e destra, la potenza viene regolata in modo che non venga superata la potenza totale.

Esempio:



se per la stoviglia posizionata sull'area anteriore sinistra è impostato il livello di potenza 9, la potenza massima disponibile per la stoviglia posizionata dietro a sinistra è 7.

Di serie la potenza totale è impostata su 10.800 W. La potenza totale può essere ridotta a 7.200 W (v. cap. "Impostazioni", par. "Elenco impostazioni").

Se si riduce la potenza totale a 7.200 W, gli effetti sono i seguenti:

- per stoviglie molto grandi non è possibile impostare un livello di potenza alto.
- Se si utilizzano contemporaneamente sulle aree di cottura sinistra e destra 2 stoviglie, è possibile utilizzare solo la funzione Manuale 1-9.

Stoviglie di cottura

Stoviglie adatte

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

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

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

Stoviglie non adatte

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

Verificare le stoviglie di cottura

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

Indicazione di stoviglie assenti o non adatte

Sul display touch lampeggia - - -, se

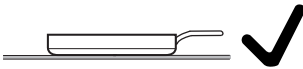
- la zona cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico),
- il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo,
- la pentola viene spostata dalla zona cottura accesa,
- le stoviglie non sono posizionate correttamente.

Se entro 1 minuto si appoggiano stoviglie adatte oppure se le stoviglie vengono riposizionate, - - - si spegne ed è possibile proseguire come di consueto.

Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona cottura si spegne in automatico dopo 1 minuto.

Suggerimenti

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



- Possibilmente utilizzare padelle dal bordo diritto. Con le padelle dal bordo inclinato l'induzione agisce anche nell'area del bordo della padella. Il bordo della padella potrebbe decolorarsi o perdere parte del rivestimento.

Consigli per risparmiare energia elettrica

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

Aree di regolazione

Il piano cottura di serie è programmato con 9 livelli di potenza. Se si desidera una gradazione più dettagliata è possibile passare a 17 livelli di potenza (v. capitolo "Impostazioni").

| | Campo di regolazione | |
|--|-------------------------|--------------------------|
| | di serie (9 livelli) | ampliato (17 livelli) |
| Fondere burro Sciogliere cioccolato Preparare gelatina | 1-2 | 1-2. |
| Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso, semolino Scongellare verdure congelate in blocco | 2-4 | 2-3. |
| Scaldare pietanze liquide o semisolide Stufare frutta Proseguire la cottura di patate (stoviglie con coperchio) | 4-6 | 3.-5. |
| Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Arrostire a fuoco lento polpette Stufare verdura e pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Scongellare e riscaldare surgelati Sbattere salse e creme, p.es. salsa olandese o crema al vino | 5-7 | 4.-7. |
| Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc. | 6-8 | 6-7. |
| Cuocere frittelle di patate, crêpes, frittate, ecc. | 7-8 | 7-8. |
| Far bollire grandi quantità di acqua Inizio cottura Iniziare ad arrostitire grandi quantità di carne | 9 | 8.-9 |

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

Modalità di utilizzo

Attività

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di un tasto sensore elettronico On/Off ①, che reagisce al contatto. Il tasto sensore On/Off ① deve essere premuto un po' più a lungo per motivi di sicurezza.

Con il piano cottura spento è visibile solo il simbolo serigrafato per il tasto sensore On/Off ①. Se si accende il piano cottura, si illumina il display touch.

Si utilizza il piano cottura tramite il display touch, toccando la voce menù desiderata.

Ogni reazione del display touch viene confermata da un segnale acustico.

La pressione di una possibile selezione colora i rispettivi caratteri (parola e/o simbolo) in **arancione**.

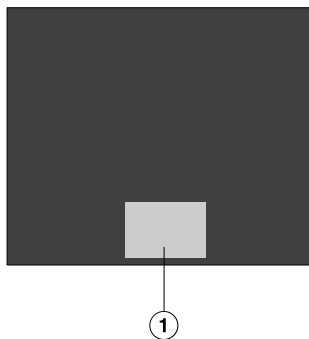
I campi per confermare una fase comando sono retroilluminati di colore **verde** (p.es. OK).

⚠ Funzionamento errato a causa del display touch sporco e/o coperto. Il display touch non reagisce oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura compare una segnalazione di guasto del piano cottura (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza"). Se si appoggiano recipienti di cottura molto caldi sul display touch è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

Tenere pulito il display touch.

Non appoggiare oggetti sul display touch.

Non appoggiare stoviglie molto calde sul display touch.



① Area del display touch

Selezionare la voce menù

- Toccare il campo desiderato o il valore desiderato sul display touch.

Visualizzare il menù a tendina

- Toccare la linea arancione sul bordo superiore del display touch.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Spostare il menù a tendina di nuovo verso l'alto oppure toccare il display touch all'esterno della finestra del menù o chiudere il menù a tendina.

Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

- Strisciare sulla schermata. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

La barra nell'area inferiore indica la posizione nel menù attuale.

Uscire dal livello menù

- Toccare il simbolo ↶ o toccare il percorso menù davanti all'ultimo simbolo I.

Tutte le immissioni sinora effettuate e non confermate con OK, non vengono salvate.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'attuale impostazione è illuminata in arancione.

- Selezionare l'impostazione desiderata.

L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù sovraordinato.

Rilevamento pentola

Di è serie attivo il rilevamento costante della pentola (v. cap. "Impostazioni"). Se il piano cottura è acceso e vi si appoggia una pentola, sul display touch compare in automatico la relativa indicazione.

Se il rilevamento pentola è disattivato, toccare sul display touch l'area corrispondente alla posizione della pentola per accendere l'area.

Modalità di utilizzo

Posizionare le stoviglie

■ Posizionare la pentola al centro come rappresentato dalle figure delle aree di cottura. In questo modo:

- è garantita la distribuzione uniforme del calore
- un sensore TempControl rileva le stoviglie adatte

⚠ Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Se il sensore non funziona correttamente, è possibile che si verifichi un surriscaldamento.

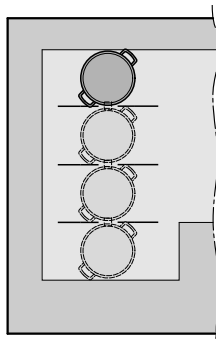
Posizionare la pentola al centro sopra il sensore.

Stoviglie di dimensioni medie

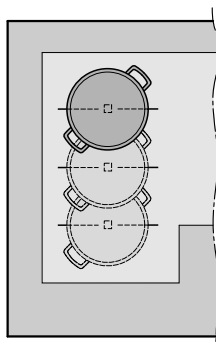
In base alla funzione e all'area di cottura, le stoviglie devono avere il seguente diametro minimo:

| Area di cottura | Manuale | TempControl |
|---------------------|---------|-------------|
| a sinistra/a destra | 11 cm | 13 cm |
| Al centro | 11 cm | 16 cm |

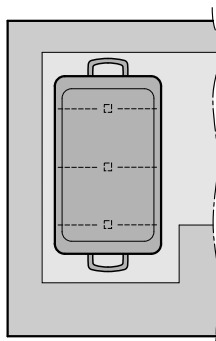
Area di cottura a sinistra e a destra



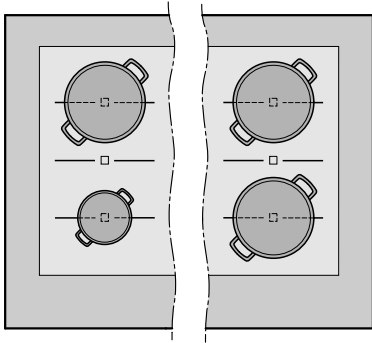
Stoviglie con un diametro del fondo inferiore a 13 cm.



Stoviglie con un diametro del fondo superiore a 13 cm.

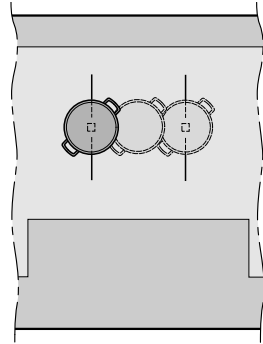


Stoviglie di dimensioni maggiori

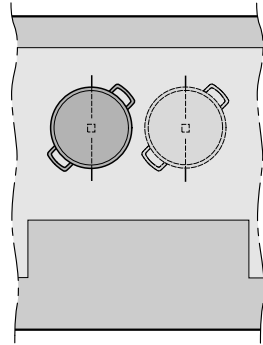


2 stoviglie

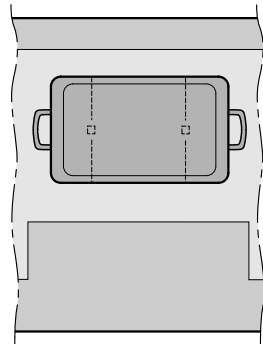
Area di cottura centrale



Stoviglie con un diametro del fondo inferiore a 16 cm.




Stoviglie con un diametro del fondo superiore a 16 cm.



Stoviglie con un diametro del fondo superiore a 25 cm.

Modalità di utilizzo

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani cottura tradizionali.

Accendere il piano cottura.

- Toccare il tasto sensore ①.

Il display touch si accende.

Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo 1 minuto il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare il livello di potenza

- Sistemare le stoviglie sulla posizione desiderata.
- Selezionare Manuale 1–9.
- Toccare il livello di potenza desiderato oppure strisciare sulla barra.

Sul display compaiono il livello di potenza impostato, l'area di regolazione e la durata.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Se si striscia sull'indicazione della durata, l'indicazione passa a 0.

Modificare il livello di potenza

Se si utilizzano contemporaneamente più stoviglie e la spia desiderata non è di colore arancione, selezionare dapprima la spia.

- Toccare la spia della pentola desiderata.
- Impostare il livello di potenza.

Spegnere la zona cottura/il piano cottura

Spegnere la zona cottura

- Toccare e tenere premuta la zona di cottura sul display touch finché la zona si spegne

oppure

- toccare la zona di cottura sul display touch.
- Impostare il livello di potenza su 0


oppure

- toccare la zona di cottura sul display touch.
- Toccare il simbolo ↶.


Spegnere il piano di cottura

- Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone cottura, toccare il tasto sensore ①.

Indicazione calore residuo

Se una zona cottura è calda, dopo aver spento il piano cottura si accende la spia del calore residuo .

La spia del calore residuo si spegne solo quando la zona cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

 Pericolo di ustionarsi a causa della vetroceramica molto calda.
Al termine del processo di cottura la vetroceramica è molto calda.
Non toccare la vetroceramica finché sono accese le spie del calore residuo.

Modalità di utilizzo

TempControl

TempControl controlla e regola la temperatura durante i processi di arrostitura:

- il grasso dell'arrosto non si surriscalda.
- I livelli di potenza non devono essere adeguati manualmente.
- Non è necessario voltare più volte l'arrosto.


Posizionare la pentola al centro sopra il sensore.

TempControl non è adatto per friggere e cuocere.
Utilizzare questa funzione esclusivamente per arrostitire.

Indicazioni per l'utilizzo

- È possibile impostare una temperatura di 140–230 °C.
- Posizionare la pentola solo se esternamente è asciutta.
- Non utilizzare olio molto caldo, di colorazione marrone oppure olio con residui di alimenti.
- Aggiungere l'alimento solo quando suona il segnale. Se si rileva un'irregolarità può succedere che il riscaldamento non funzioni più.
- Non aggiungere olio quando si è avviato il preriscaldamento.
- Non disporre la pentola in un'altra posizione quando si è avviato il preriscaldamento.

Attivare TempControl

- Sistemare le stoviglie sulla posizione desiderata.
- Aggiungere la quantità necessaria di olio e grassi nella pentola.
- Selezionare TempControl .
- Impostare la temperatura.

Quando si raggiunge la temperatura impostata suona un segnale. La durata si avvia in automatico.

- Disporre l'alimento nella pentola.
- Dopo l'utilizzo spegnere la zona di cottura.

Modificare la temperatura

Se si utilizzano contemporaneamente più stoviglie e la spia desiderata non è di colore arancione, selezionare dapprima la spia.

- Toccare la spia della pentola desiderata.
- Impostare la temperatura.

Modalità di utilizzo

Tabella di cottura TempControl

Sono elencati solo alimenti per i quali non è disponibile un programma guida. Per l'elenco completo dei programmi guida, v. cap. "Modalità di utilizzo", par. "Assistant".

Le temperature indicate in tabella sono valori indicativi. Si consiglia di selezionare dapprima la temperatura più bassa. All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura. La durata si avvia solo al raggiungimento della temperatura impostata.

| Pietanza | 🌡️ [°C] |
|---|---------|
| Carne surgelata, p.es. Cordon Blue | 150–170 |
| Involtilini primavera surgelati | |
| Bastoncini di pesce surgelati | |
| Pesce intero | |
| Spiedino schaschlik | |
| Verdure con burro (champignon, aglio) | |
| Schupfnudeln (impasto di patate) al burro | |
| Tortelli di patate | 180–200 |
| Leberkäse (polpettone/insaccato) | |
| Tortilla | |
| Langos (focaccia ungherese) | |
| Popcorn | |
| Specialità al tegame surgelate | |
| Arrostire semi non oleosi | |
| Caramello | 200–220 |
| Macinato | |
| Cottura WOK | |
| Iniziare ad arrostire carne per brasati (p.es. gulasch) | |
| Iniziare ad arrostire grandi quantità di carne | |

🌡️ Temperatura

Impostare il livello di potenza - ampliamento area d'impostazione

- Toccare la scala numerica tra i livelli di potenza.

Sul display compaiono il livello di potenza impostato, l'area di regolazione e la durata.

Esempio:

se si tocca la scala numerica tra il livello di potenza 7 e 8, si seleziona il livello 7.5.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Area di cottura PowerFlex Plus

In un'area PowerFlex Plus le bobine a induzione (v. cap. "Induzione", par. "Funzionamento") sono costantemente accese insieme. Se è attivo il rilevamento pentola (v. cap. "Impostazioni ☼"), le zone cottura vengono impostate in base alle dimensioni della pentola posizionata. Si possono selezionare manualmente anche le zone cottura e modificare la forma e/o le dimensioni.

Disporre le stoviglie sempre centralmente sull'area cottura PowerFlex Plus.

Impostare/modificare manualmente le zone cottura

- Toccare la marcatura quadrata sul display touch del piano cottura.

L'area selezionata è di colore arancione.

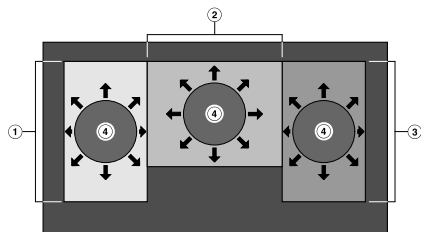
- Strisciare il dito sul display touch per ingrandire o ridurre l'area selezionata.

Non è possibile modificare la forma o le dimensioni di una zona cottura attivata.

Modalità di utilizzo

Booster

Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 10 minuti.



- ① Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ② Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Area di cottura PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Stoviglie con Booster

È possibile utilizzare il Booster con max. 3 stoviglie contemporaneamente:

- 1 sulla metà sinistra del piano cottura
- 1 al centro
- 1 sulla metà destra del piano cottura

Se si attiva il Booster, al termine della durata Booster, la potenza ritorna automaticamente al livello 9.

Durante la modalità Booster, alle altre bobine a induzione si sottrae una parte della potenza. Se sul rispettivo lato del piano cottura è in funzione un'altra pentola, gli effetti sono i seguenti:

- si riduce il livello di potenza,
- Non è possibile impostare livelli di potenza elevati.

Il Booster e il TempControl non possono essere utilizzati insieme su un lato del piano cottura.

Le impostazioni in Power Management (v. cap. "Induzione", par. "Power Management") influenzano la funzione Booster.

Attivazione del Booster

- Sistemare le stoviglie sulla posizione desiderata.
- Selezionare Manuale 1–9.
- Toccare il simbolo B.

Sul display compaiono B, l'area di regolazione e la durata.

La durata indica per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Disattivare il Booster

- Toccare il simbolo ↶.


oppure

- impostare un altro livello di potenza.

Modalità di utilizzo

Assistant

Il piano cottura offre oltre 20 programmi guida per preparare piatti e alimenti.

- Posizionare la pentola sull'area di cottura desiderata.
- Selezionare Assistant .
- Selezionare il piatto/l'alimento desiderato.

Sul display touch compare un'informazione relativa al piatto/all'alimento selezionato.

- Selezionare Start.

Quando si raggiunge la temperatura impostata suona un segnale. La durata si avvia in automatico. Non seguono ulteriori segnali.


Nella ricetta vengono proposte delle durate di cottura.

Suggerimento: La durata di cottura per la zona scelta può essere impostata come timer o come ora di spegnimento automatico (v. cap. "Timer").

- Procedere come descritto nelle informazioni.
- Dopo l'utilizzo spegnere la zona di cottura.

Visualizzare le informazioni

È possibile visualizzare le informazioni relative a un processo di cottura in corso.

- Toccare il simbolo  sul display della zona cottura.
- Toccare Start, per chiudere l'indicazione.

Elenco programmi Assistant (guida)

I tempi nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura. La durata si avvia solo al raggiungimento della temperatura impostata.

| Pietanza | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] |
|---------------------------------------|----------------|--------------------|
| Contorni | | |
| Patate arrosto | 180–200 | 15–25 ¹ |
| Crostini per zuppa | 200 | 4–6 |
| Pesce | | |
| Filetto di pesce al naturale | 180–200 | 5–15 |
| Filetto di pesce panato | 180–200 | 5–15 |
| Gamberi | 180–200 | 2–4 |
| Cucina veloce | | |
| French Toast | 180–200 | 6–10 |
| Curry | 200–210 | 10–20 ² |
| Croque Monsieur | 180–200 | 6–10 |
| Specialità in tegame | 200 | 3–10 |
| Piatti con uova | | |
| Omelette | 160–180 | 3–6 |
| Uovo all'occhio di bue | 160–180 | 5–10 |
| Uovo strapazzato | 160 | 2–6 |
| Carne | | |
| Sugo alla bolognese | 180–220 | 30–90 ³ |
| Polpette | 160–180 | 10–20 |
| Rosolare il petto di pollo | 180–220 | 10–20 |
| Cotoletta | 180–200 | 5–10 |
| Bistecca al sangue, spessore 3 cm | 200 | 5–7 |
| Bistecca media cottura, spessore 3 cm | 200 | 6–10 |
| Bistecca ben cotta, spessore 3 cm | 160 | 15–25 |
| Tipo di salsiccia | 180 | 5–15 |

Modalità di utilizzo

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Bacon | 160–180 | 8–11 |
| Costolette di agnello | 180–220 | 5–10 |
| Bracirole di maiale | 180–200 | 6–10 |
| Dolci | | |
| Pancake | 160–180 | 4–8 |
| Crêpes | 200 | 2–3 |

🔥 temperatura, ⌚ durata di cottura

¹ La durata di cottura indicata fa riferimento alle patate cotte.

Se le patate non sono cotte e sono tagliate a dadini o spicchi, la durata di cottura è di 15-35 minuti.

² Al termine della cottura degli ingredienti, aggiungere il brodo e portarlo a ebollizione.

La durata di cottura fa riferimento alla durata successiva all'ebollizione del brodo.

³ Al termine della cottura degli ingredienti, aggiungere gli altri ingredienti e portarli a ebollizione.

La durata di cottura fa riferimento alla durata successiva all'ebollizione degli altri ingredienti.

Il piano cottura deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha 2 funzioni:


- per impostare una durata breve
- per lo spegnimento automatico del riscaldamento delle stoviglie di cottura

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

È possibile impostare una durata di 1 minuto (0:00:01) fino a 9 ore e 59 minuti e 59 secondi (9:59:59).

Timer


Impostare il timer

- Aprire il menù a tendina.
- Selezionare .



Sul display touch compare 0:00:00 (ore:minuti:secondi).

- Toccare 0 (ore) o 00 (minuti o secondi).
- Con - o + impostare la durata desiderata.
- Confermare con OK.

Modificare il timer

- Selezionare .
- Toccare il valore da modificare.
- Con - o + impostare la durata desiderata.
- Confermare con OK.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Selezionare .
- Selezionare .
- Confermare con OK.


Timer

Spegnimento automatico

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

La zona cottura viene spenta automaticamente dalla funzione di spegnimento automatico se la durata programmata va oltre la durata d'esercizio massima consentita (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza").


Impostare l'ora di spegnimento

- Impostare un livello di potenza o la temperatura per la zona cottura desiderata.
- Selezionare .



Sul display touch compare 0:00:00 (ore:minuti:secondi).

- Toccare 0 (ore) o 00 (minuti o secondi).
- Con - o + impostare la durata desiderata.
- Confermare con OK.
- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento per un'ulteriore zona cottura, procedere come descritto.

Modificare l'ora di spegnimento

- Selezionare .
- Toccare il valore da modificare.
- Con - o + impostare la durata desiderata.
- Confermare con OK.

Cancellare l'ora di spegnimento

- Selezionare .
- Selezionare .
- Confermare con OK.

Se è stata cancellata l'ora, non viene più visualizzata la durata.

Stop&Go

Questa funzione può essere utilizzata solo se per tutte le stoviglie viene utilizzata la funzione Manuale 1–9. Quando si attiva la funzione Stop&Go, tutti i livelli di potenza si riducono a 1.

I livelli di potenza e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano cottura. Timer, ore di spegnimento e tempi Booster vengono mantenuti.

Con la disattivazione si attiva di nuovo l'ultimo livello di potenza impostato e i tempi continuano a scorrere.

Attivazione/disattivazione

Se la funzione non viene disattivata entro 30 minuti, il piano cottura si spegne.

- Aprire il menù a tendina.
- Toccare il simbolo II/▶ per ca. 1 secondo.

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 riacceso entro 10 secondi dopo lo spegnimento.

- Riaccendere l'apparecchio.
- Selezionare Sì.

Funzioni supplementari

Protezione per la pulizia

È possibile bloccare il display touch del piano cottura per 20 secondi per rimuovere ad es. lo sporco. Il tasto sensore ⓘ non viene bloccato.

Attivazione

- Aprire il menù a tendina.
- Toccare il simbolo ⓘ.

Sotto il simbolo ⓘ scorre a ritroso il tempo

Disattivazione

- Aprire il menù a tendina.
- Toccare il simbolo ⓘ.

Modalità demo

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

Attivazione

- Visualizzare le impostazioni ⚙ (v. cap. "Impostazioni ⚙").
- Toccare Modalità demo | on.

Sul display touch al centro compare DEMO.

Disattivazione

- Visualizzare le impostazioni ⚙ (v. cap. "Impostazioni ⚙").
- Toccare Modalità demo | off.

Sul display touch si spegne DEMO.

Visualizzare i dati del piano cottura

Visualizzare la denominazione del modello, il numero di fabbricazione e la versione del software del piano cottura.


- Visualizzare le impostazioni ⚙ (v. cap. "Impostazioni ⚙").
- Toccare Versione software.

Sul display touch sono visualizzati i dati dei piani cottura.

Blocco accensione

Il piano cottura è dotato di un blocco accensione affinché la zona cottura non possa essere accesa inavvertitamente. Il blocco accensione può essere attivato solo se non è in funzione nessuna area di cottura.

Attivazione e disattivazione del blocco accensione

- Accendere il piano cottura.
- Aprire il menù a tendina.
- Toccare il simbolo  per 3 secondi.

Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza

Il display touch è coperto

Il piano cottura si spegne in automatico se il display touch rimane coperto oltre circa 10 secondi, p.es. per contatto, alimenti traboccati oppure oggetti appoggiati. Il display touch indica una segnalazione di guasto F6716 e suona un segnale acustico.

Rimuovere gli oggetti e/o lo sporco e premere su OK e il piano cottura è di nuovo pronto per essere usato.

La durata di funzionamento è troppo lunga


Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se un'area viene riscaldata per un periodo straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, il riscaldamento si spegne e la spia di calore residuo si accende. È possibile come di consueto impostare un livello di potenza.

| Livello di potenza* | Durata massima di funzionamento [h] |
|---------------------|-------------------------------------|
| 1/1. | 9 |
| 2/2. | 8 |
| 3/3. | 7 |
| 4/4. | 6 |
| 5/5. | 5 |
| 6/6. | 4 |
| 7/7. | 3 |
| 8/8. | 2 |
| 9 | 1 |

* I livelli di potenza con il punto sono disponibili solo con un range ampliato dei livelli di potenza (v. cap. "Aree di impostazione").


Dispositivo antisurriscaldamento

Se il fondo delle stoviglie si surriscalda, la potenza si riduce in automatico. L'indicazione non si modifica. La potenza torna al valore standard, quando le stoviglie si sono raffreddate.

Nel menù Impostazioni  è possibile adeguare il piano cottura individualmente alle proprie esigenze.

Visualizzare Impostazioni

Le impostazioni possono essere modificate solo se non è in corso un procedimento di cottura.

- Accendere il piano cottura.
- Aprire il menù a tendina.
- Selezionare Impostazioni .

Modificare Impostazioni


- Selezionare la voce di menù desiderata.

L'attuale impostazione è in arancione.

- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con OK.

Per uscire dalla voce menù, senza effettuare modifiche, toccare Impostazioni.

Elenco impostazioni

| Voce menù | Impostazioni possibili |
|--|--|
| Luminosità display | 1–5 |
| Lingua  | .../deutsch/english/... |
| Rilevamento pentola costante | on* |
| | off |
| Funzione Recall | on* |
| | off |
| Segnali acustici | on* |
| | off |
| Power Management | 10.800 W* |
| | 7.200 W |
| Livelli di potenza | senza livelli intermedi (1, 2, 3, ecc.)* |
| | con livelli intermedi (1, 1.5, 2, 2.5, 3, ecc.) |
| Durata | on* |
| | off |
| Assistant | on* |
| | off |
| Impostazioni di serie | Sì |
| | No |
| Versione software | |
| Miele@home | v. cap. "Primo avvio", par. "Configurare Miele@home" e "Configurare Con@ctivity" |
| Modalità demo | on |
| | off* |

* Impostazione di serie

Pietanze test secondo EN 60350-2

Di serie sono impostati 9 livelli di potenza.

Per la verifica secondo la norma impostare i livelli di potenza ampliati (v. capitolo “Programmazione”).

Pulizia e manutenzione

Avvertenze di 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 prodotti non adatti oppure se residui di prodotti non adatti vengono riscaldati sul piano cottura. Le superfici si graffiano facilmente.

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

- ▶ Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Pulire le superfici in vetroceramica

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 del detersivo per piatti diluito. Osservare le indicazioni del produttore del prodotto detergente.

Eliminare lo sporco ostinato

- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire accuratamente la superficie in vetroceramica con il prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", par. "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio. Osservare le indicazioni del produttore del prodotto detergente.

Terminare la pulizia

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

Detergenti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o late abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- detergenti contenenti solventi,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per grill e forno,
- spazzole dure abrasive,
- gomme cancella-sporco,
- spugne.


Cosa fare se...

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.



Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

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

Segnalazioni sulle spie/sul display

| Problema | Causa e rimedio |
|--|---|
| Il display touch indica F6713 o F6771 e il piano cottura si spegne in automatico. | Sono state riscaldate stoviglie vuote. <ul style="list-style-type: none">■ Toccare OK.■ Attendere finché la spia del calore residuo  si spegne (v. cap. "Modalità di utilizzo", par. "Indicazione del calore residuo").■ Cucinare con una pentola che contenga alimenti. |
| Il display touch indica F6734 e il piano cottura si spegne in automatico. | Stoviglie posizionate in modo non corretto. <ul style="list-style-type: none">■ Posizionare le stoviglie in modo corretto (v. cap. "Modalità di utilizzo", par. "Posizionare le stoviglie").■ Toccare OK. |
| Il display touch indica F6716 e il piano cottura si spegne in automatico. | Il display touch è coperto, p.es. per contatto, a causa di pietanze traboccate o oggetti appoggiati. <ul style="list-style-type: none">■ Eliminare lo sporco o gli oggetti (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza").■ Toccare OK. |
| Il display touch indica F6704 e il piano cottura si spegne in automatico. | Le aperture di aspirazione oppure fuoriuscita di aria del raffreddamento sono bloccate. <ul style="list-style-type: none">■ Rimuovere qualsiasi ostacolo presente davanti alle aperture di aspirazione e fuoriuscita dell'aria del raffreddamento.■ Toccare OK. |
| Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella. | Si è verificato un guasto nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica. |

Comportamento inaspettato

| Problema | Causa e rimedio |
|---|--|
| Su un display lampeggia - - -. | Sull'area non vi sono stoviglie oppure sono state posizionate stoviglie non idonee. <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. "Induzione", par. "Stoviglie adatte"). |
| | Le stoviglie non sono posizionate correttamente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Riposizionare la pentola. |
| | Sull'area sono presenti oggetti metallici, p.es. posate. <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare eventuali oggetti presenti. |
| Il display touch non reagisce. | Le punte delle dita sono coperte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il display touch solo con le dita scoperte. |
| | La protezione per la pulizia  è attivata. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la protezione per la pulizia (v. cap. "Funzioni supplementari", par. "Protezione per la pulizia "). |
| | È stato toccato il display touch mentre si toccava una pentola. <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il display touch solo mentre si hanno le mani libere. |
| | Il display touch è sporco. <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare lo sporco. |
| I simboli reagiscono quando si toccano aree adiacenti. | Sul display touch sono presenti acqua o altri liquidi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Asciugare il display touch. |
| Il livello di potenza si riduce in automatico oppure non può essere aumentato. | Su un'area sono contemporaneamente in funzione 2 stoviglie (v. cap. "Induzione", par. "Power Management"). |
| Un'area si spegne automaticamente. | La durata di funzionamento era troppo lunga. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reimpostare un livello di potenza (v. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Spegnimento di sicurezza"). |
| Un'area non funziona come sempre con il livello di potenza impostato. | È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se il fondo delle stoviglie si surriscalda, la potenza si riduce in automatico. L'indicazione non si modifica. La potenza torna al valore standard, quando le stoviglie si sono raffreddate. |

Cosa fare se...

| Problema | Causa e rimedio |
|--|--|
| Un'area o tutto il piano cottura si spengono in automatico. | È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Dispositivo antisurriscaldamento". |

Risultato non soddisfacente

| Problema | Causa e rimedio |
|---|--|
| Il tempo di riscaldamento è troppo lungo. | Le stoviglie non sono posizionate correttamente. ■ Riposizionare le stoviglie (v. cap. "Modalità di utilizzo", par. "Posizionare le stoviglie"). |
| | Il fondo delle stoviglie oppure la lastra in vetroceramica sono sporchi. ■ Eliminare lo sporco. |
| | Durante il riscaldamento sono stati aggiunti acqua, olio o alimenti. ■ Non aggiungere nulla nel corso del riscaldamento. |
| Per procedimenti di cottura e arrostitura confrontabili vi sono leggere differenze nella durata della cottura e nella doratura | Non si tratta di un guasto. Il materiale del fondo delle stoviglie di cottura e la posizione delle stoviglie sul piano cottura influenzano la potenza delle bobine a induzione. Questo può avere effetto sulla cottura. |

Problemi generali o guasti tecnici

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

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'elettrodomestico in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele.it.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Stoviglie per cuocere e arrostire

Miele offre un'ampia gamma di stoviglie per cuocere e arrostire. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure. Informazioni dettagliate sono presenti sul sito Miele.

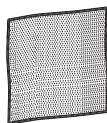
Prodotti per la pulizia

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



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

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

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

Contatti in caso di guasto

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

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

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

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.


Garanzia


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


Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Istruzioni di 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.

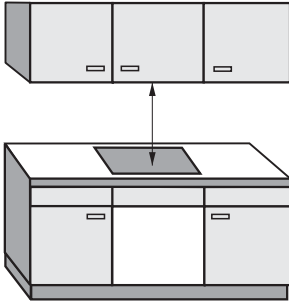
 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.
Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.
Far allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

 Danni causati da oggetti caduti.
Quando si montano i mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare il piano cottura.
Montare quindi il piano cottura solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

- ▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.
- ▶ L'apparecchio non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
- ▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di alimentazione elettrica del piano cottura non si possa toccare.
- ▶ Dopo il montaggio il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Rispettare le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

Se sopra l'apparecchio fossero installati materiali facilmente infiammabili (p.es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 500 mm.

Se sotto una cappa aspirante sono montati più apparecchi, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, rispettare la distanza maggiore.

Distanza minima sotto il piano cottura

Per garantire la corretta aerazione del piano cottura, sotto il piano è necessario mantenere una distanza minima dal forno, da un piano intermedio o un cassetto.

Distanza minima da lato inferiore ¹ piano cottura bis

- al bordo superiore di un forno: ≥ 25 mm
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: ≥ 25 mm
- al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- alla base del cassetto: ≥ 75 mm

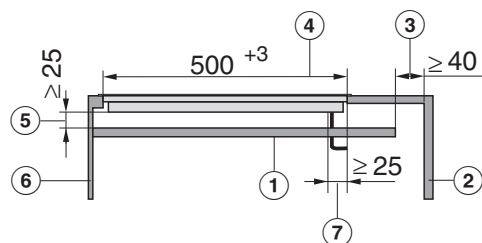
¹ La parte inferiore è la parte esterna del bordo inferiore del piano cottura. Strutture profonde come le scatole di connessione, lamiere distanziatrici non valgono come punto più basso e non sono importanti per calcolare la distanza minima.

Installazione

Ripiano intermedio

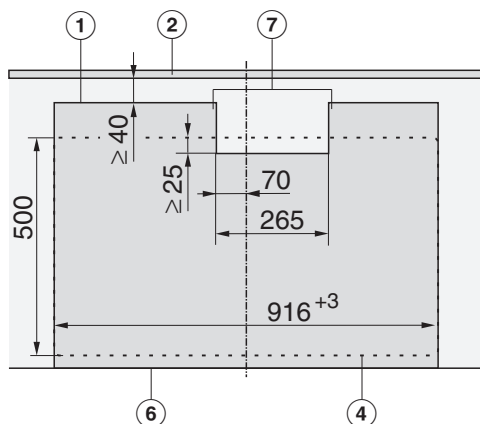
Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano cottura non è necessario ma è consentito.

Vista laterale



- ① Ripiano intermedio
- ② Parete posteriore mobile
- ③ Distanza minima tra il bordo posteriore del ripiano intermedio e la parete posteriore del mobile per l'aerazione del piano cottura
- ④ Intaglio piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima tra bordo inferiore del piano cottura e bordo superiore del ripiano intermedio per l'aerazione del piano cottura
- ⑥ Parte anteriore
- ⑦ Intaglio per il passaggio del cavo di alimentazione
Distanza minima tra bordo posteriore dell'intaglio del piano di lavoro fino al bordo dell'intaglio

Vista superiore



- ① Ripiano intermedio
- ② Parete posteriore mobile
- ④ Intaglio piano di lavoro
- ⑥ Parte anteriore
- ⑦ Intaglio per il passaggio del cavo di alimentazione
Distanza minima tra bordo posteriore dell'intaglio del piano di lavoro fino al bordo dell'intaglio

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Il piano cottura deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

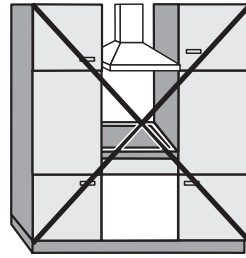
Sul retro del piano cottura deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alti,

Su un lato del piano cottura (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③ rispetto a una parete o a un mobile alti, mentre sul lato opposto una distanza minima di 200 mm.

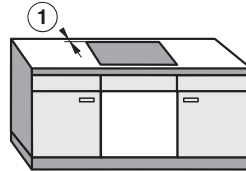
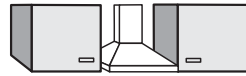
① Distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm.

② Distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm.

③ Distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm.



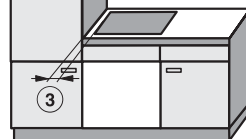
non consentito



consigliato



non consigliato



non consigliato

Installazione

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

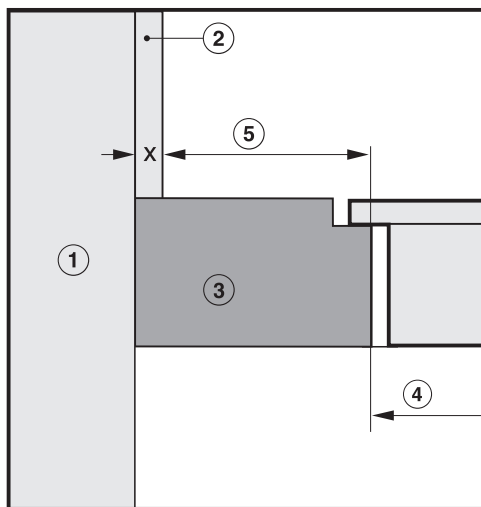
Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

Se il rivestimento è in materiale infiammabile (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

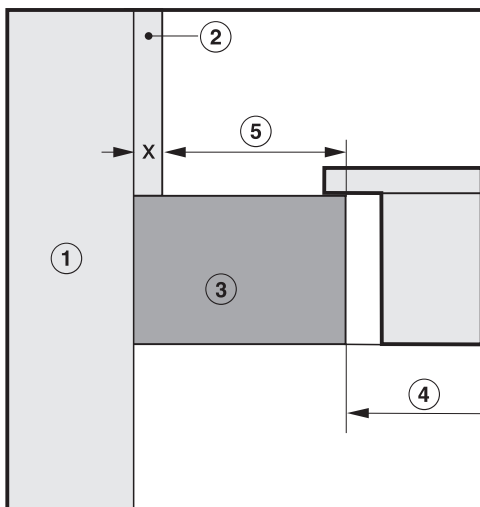
Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$

Incasso a filo



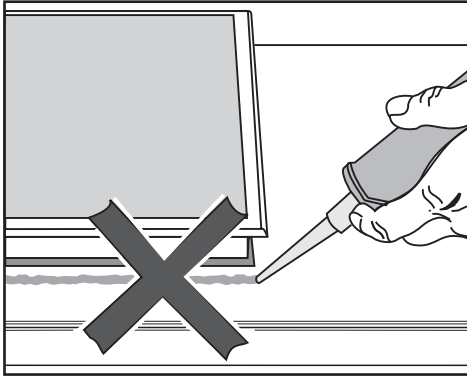
Incasso rialzato




- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali
infiammabili 50 mm
non infiammabili 50 mm – misura x

Indicazioni relative al montaggio – cornice rialzata

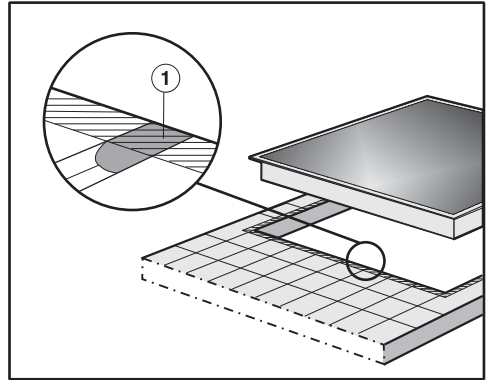
Guarnizione tra piano cottura e piano di lavoro



 Danni causati da montaggio errato.

Piano cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio del piano, se viene applicato del materiale isolante per le fessure. Non utilizzare guarnizioni per le fughe tra il piano cottura e il piano di lavoro. La guarnizione sotto il bordo del piano cottura garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle



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

Nastro di guarnizione

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.

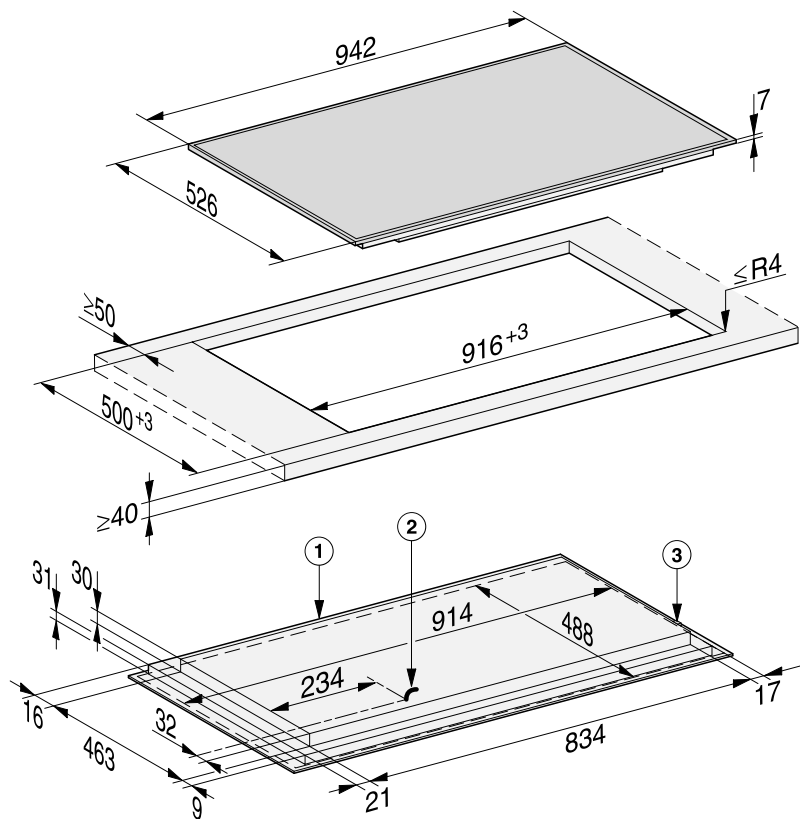
Sostituire il nastro di guarnizione sempre prima di incassare nuovamente l'elettrodomestico.

Installazione

Misure d'incasso – rialzato

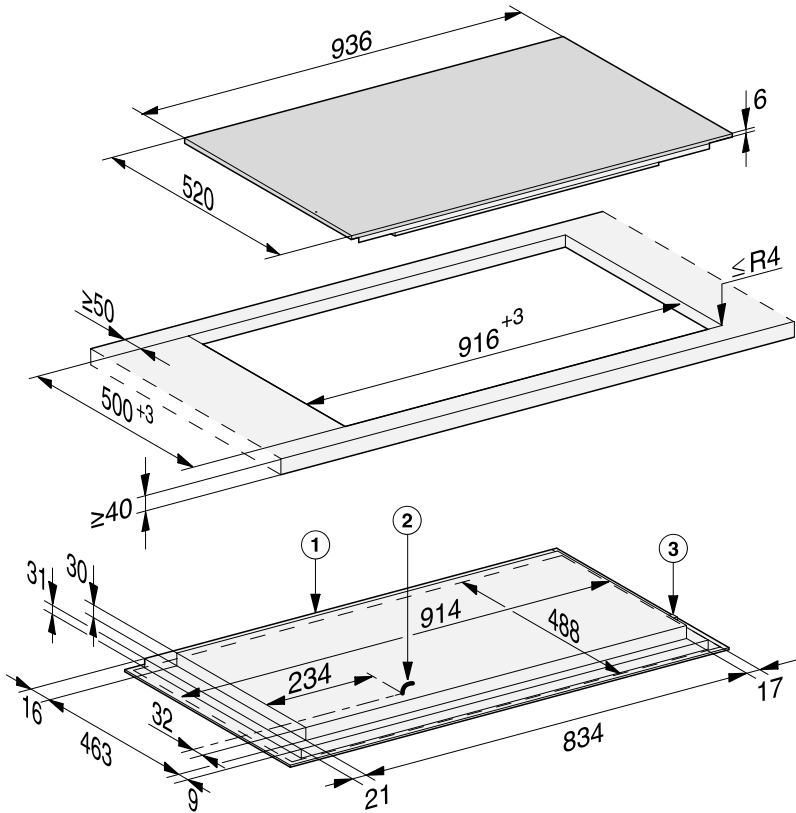
Tutte le misure sono indicate in mm.

Misure d'incasso – KM 7999 FR



- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.280 mm
- ③ Allacciamento chiavetta WLAN

Misure d'incasso – KM 7999 FL



- ① Parte anteriore
- ② Allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione
Cavo di alimentazione elettrica L = 1.280 mm
- ③ Allacciamento chiavetta WLAN

Installazione

Incasso rialzato

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Installazione", par. "Distanze di sicurezza").
- Sigillare le superfici di intaglio dei **piani di lavoro in legno** con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

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

- Incollare il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura. Non applicare il nastro di guarnizione sotto tensione.
- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Non utilizzare in nessun caso altri materiali per rendere ermetiche le fessure sul piano cottura (ad es. silicone).

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

- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.

Indicazioni per l'incasso – a filo

Un piano cottura a filo è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Al capitolo "Installazione", par. "Misure d'incasso - a filo" i piani cottura contrassegnati da un rispettivo avviso sono adatti anche per l'incasso nei piani di lavoro in vetro. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

La larghezza interna del mobile deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro (v. cap. "Installazione", par. "Misure di incasso - a filo") in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia liberamente accessibile dalla parte inferiore e che la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile dal basso dopo l'incasso, occorre rimuovere la guarnizione dalle fessure affinché il piano cottura possa essere smontato.

Piani di lavoro in pietra naturale

Il piano cottura viene inserito direttamente nell'intaglio fresato.

Legno massello, piani di lavoro piastrellati, piani di lavoro in vetro

Il piano cottura viene fissato nell'intaglio con listelli in legno. Questi listelli devono essere messi a disposizione da parte del committente e non fanno parte della fornitura di serie.

Nastro di guarnizione

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.

Incasso a filo

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/piastrrellati/in vetro:
fissare i listelli in legno 6 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura cap. "Misure di incasso - a filo").
- Incollare il nastro di guarnizione sotto il bordo del piano cottura. Non applicare il nastro di guarnizione sotto tensione.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Applicare il piano di lavoro nell'intaglio e centrarlo.

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

- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160 °C).




Danni causati da materiale di guarnizione non adatto.

Il materiale di guarnizione per le fughe può danneggiare la pietra naturale.

Per la pietra naturale e le piastrelle in pietra naturale utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo tipo di materiale. Attenersi alle istruzioni del produttore.

Installazione

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

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

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra (p.es. scossa elettrica). Far allacciare il piano cottura alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

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

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

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Dati di allacciamento

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

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)

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

Dispositivi di separazione

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

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica


L'allacciamento del piano cottura deve essere accessibile in qualsiasi momento per lavori di assistenza tecnica e di riparazione.

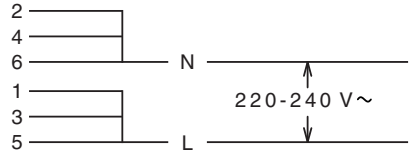
Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

Tenere conto e rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.


Wiring diagram

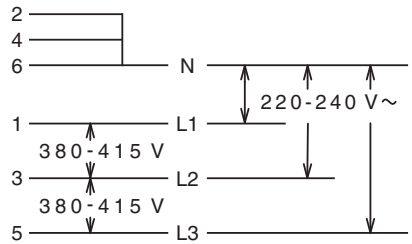
220-240 V ~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
Gelb/Grün, Jaune/Vert



Schede prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

| MIELE | |
|---|--|
| Identificativo del modello | KM 7999 |
| Numero di zone e/o aree di cottura | |
| 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. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. = |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) | 1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) | 190,9 Wh/kg |

Dichiarazione di conformità

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

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

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

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

Potenza massima di trasmissione del modulo WLAN < 100 mW

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

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



Servizio Clienti

0471 670505

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



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

it-IT

M.-Nr. 11 345 540 / 03