

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura a induzione



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

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	4	Uso	28
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	11	Indicazioni sulla sicurezza per l'uso.....	28
Installazione	12	Accendere il piano cottura.....	28
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	12	Spegnere la zona di cottura/il piano cottura.....	28
Distanze di sicurezza.....	13	Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex.....	28
Dimensioni incasso.....	17	Livelli di potenza del piano cottura ..	29
KM 8460 FR, KM 8560 FR.....	17	Impostare il livello di potenza di una zona di cottura.....	29
Montare il piano cottura.....	18	Modificare il livello di potenza di una zona di cottura.....	29
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio.....	18	Area di cottura PowerFlex.....	30
Incassare il piano cottura.....	18	Collegare le zone di cottura PowerFlex.....	30
Allacciamento elettrico.....	19	Separare le zone di cottura PowerFlex.....	30
Presentazione del prodotto	20	Booster.....	30
Il piano cottura.....	20	Attivazione del Booster.....	30
KM 8460 FR.....	20	Disattivazione del Booster.....	30
KM 8560 FR.....	21	Blocco messa in funzione.....	30
Comandi e spie.....	21	Attivare il blocco messa in funzione.....	30
Dati delle zone di cottura.....	22	Disattivare il blocco messa in funzione.....	30
Power Management.....	24	Tenere in caldo.....	31
Funzioni speciali.....	24	Attivare Tenere in caldo.....	31
Area di cottura PowerFlex.....	24	Disattivare Tenere in caldo.....	31
Booster del piano cottura.....	24	Consigli per Tenere in caldo.....	31
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	24	Attivare/disattivare la modalità Fiera.....	31
Blocco messa in funzione.....	24	Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura	32
Tenere in caldo.....	24	Dati per gli istituti di controllo.....	33
Modalità Fiera.....	24	Informazioni utili	34
Indicazione tempo residuo.....	24	Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	34
Spegnimento di sicurezza.....	25	Rumori.....	34
Protezione antisurriscaldamento.....	25	Stoviglie di cottura.....	34
Accessori acquistabili.....	26	Pulizia e cura	36
Messa in funzione	27	Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione.....	36
Rimuovere l'imballaggio del piano cottura.....	27	Intervalli di pulizia.....	36
Pulire il piano cottura per la prima volta.....	27		
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta.....	27		

Pulire le superfici in vetroceramica ..	36
Detersivi non idonei	37
Risoluzione dei problemi	38
Segnalazioni sulle spie/sul display..	38
Comportamento inaspettato	40
Risultato non soddisfacente	40
Problemi generali o anomalie tecniche	41
Assistenza tecnica	42
Contatti in caso di guasti.....	42
Targhetta dati	42
Garanzia	42
Dati tecnici	43
Dati tecnici	43
Schede tecniche dei prodotti	43
Dichiarazione di conformità	44

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a eventuali altri utenti.

Uso previsto

- ▶ Questo piano cottura è destinato a uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo piano cottura non è destinato all'uso all'aperto.
- ▶ Utilizzare il piano cottura esclusivamente in modo convenzionale, per la cottura o per tenere in caldo gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.

Bambini in casa

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli 8 anni) possono utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Il piano cottura in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dal piano cottura finché non si è completamente raffreddato, così da escludere il pericolo di ustioni.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano cottura. I bambini potrebbero salire sul piano cottura.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.
- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano di cottura.

Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

► Il piano di cottura può essere combinato solo con le cucine elettriche indicate da Miele. Se combinato con altre cucine elettriche, decadono i diritti previsti dalla garanzia, in quanto viene compromesso il corretto funzionamento.

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

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

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

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

Non aprire mai l'involucro del piano cottura.

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali componenti difettosi esclusivamente con componenti identici.
- ▶ Il piano cottura deve essere collegato a una cucina elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Il piano cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un telecomando.
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere completamente il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai il frontale del mobile mentre si utilizza il piano cottura. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il piano cottura, il vano d'incasso e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando gli indicatori del calore residuo si sono spenti.

Uso corretto

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Se le stoviglie di cottura si trovano sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare solo in parte, i manici possono diventare molto caldi in determinate circostanze.
Disporre sempre le stoviglie di cottura centralmente sulla zona di cottura o sulla zona di cottura rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore a induzione per stoviglie di cottura, i generatori a induzione potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare piastre adattatori a induzione.

Pulizia e cura

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

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



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

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento del vecchio apparecchio

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

Installazione

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

⚠️ Danni causati da montaggio errato.

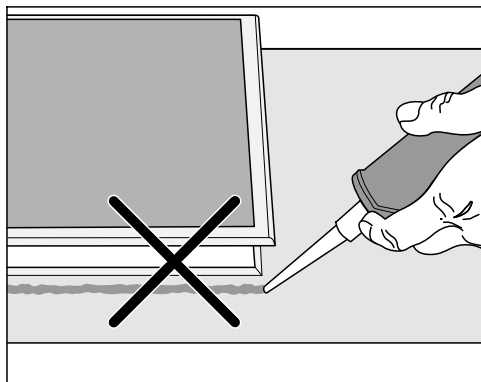
Un montaggio errato può danneggiare il piano di cottura.

Far montare il piano di cottura solo da personale qualificato e collegarlo a una cucina elettrica.

⚠️ Danni causati da oggetti caduti.

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

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



⚠️ Danni causati da montaggio errato.

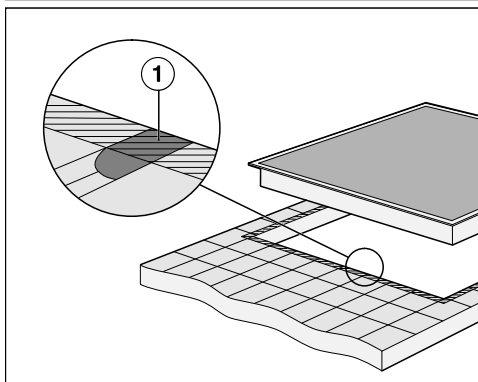
Piano cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di eventuale smontaggio del piano cottura se su di esso vengono applicate guarnizioni per le fessure.

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

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

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.



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

► Dopo l'incasso del piano cottura, il cavo di alimentazione elettrica non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

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

► Mantenere le distanze di sicurezza.

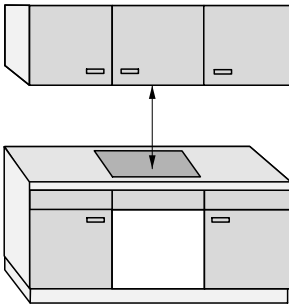
Tra il piano cottura e una cappa aspirante posta al di sopra dell'apparecchio è necessario:

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

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

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Installazione

Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

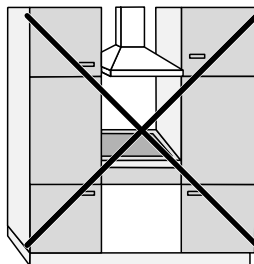
- **dietro** ① l'apertura del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

e

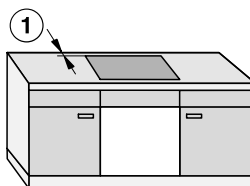
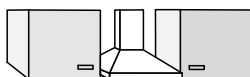
- **a destra** ② dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm

oppure

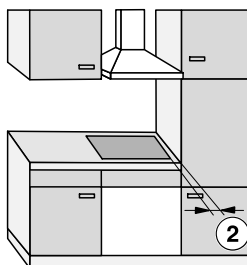
- **a sinistra** ③ dell'apertura del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (ad es. armadio a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm e sul lato antistante una distanza minima di 200 mm



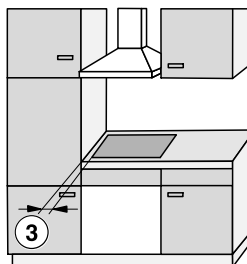
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Distanza di sicurezza sotto il piano cottura

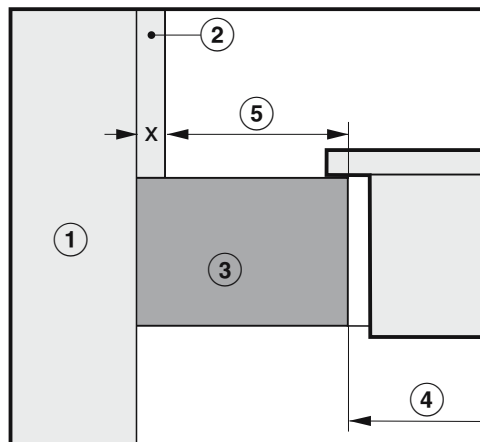
Per garantire la necessaria aerazione del piano cottura, occorre mantenere sotto il piano cottura una distanza di sicurezza da un forno.

La distanza di sicurezza dal bordo inferiore del piano cottura fino al bordo superiore del forno deve essere di ≥ 15 mm.

Installazione

Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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



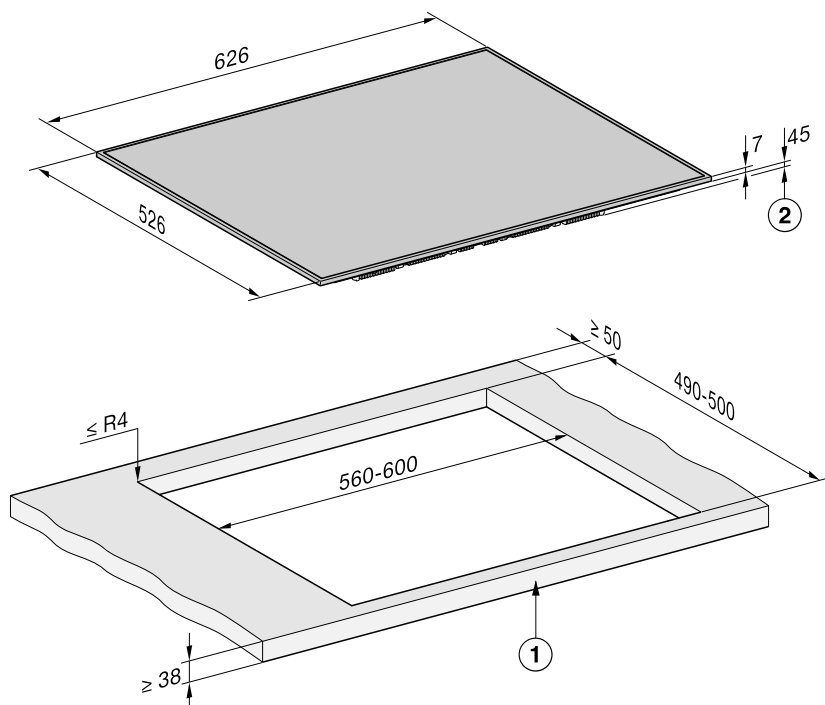
- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali
infiammabili (ad es. legno)
non infiammabili (ad es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

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

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

Dimensioni incasso

KM 8460 FR, KM 8560 FR



Tutte le dimensioni sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Altezza del piano cottura

Installazione

Montare il piano cottura

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio

- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piano di lavoro in legno: trattare le superfici di taglio con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

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

Incassare il piano cottura

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

- Incollare il nastro di guarnizione fornito in dotazione sotto il bordo del piano cottura. Il punto di giunzione (inizio e fine) del nastro di guarnizione non deve trovarsi in un angolo. Applicare sul punto di giunzione del nastro di guarnizione una piccola quantità di sigillante a base di silicone. Non incollare il nastro di guarnizione in trazione.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano cottura verso il basso attraverso l'intaglio effettuato nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura nell'intaglio al centro. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.


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

L'involucro della spina o le prese a innesto possono danneggiarsi.

La scatola di giunzione e le prese sono predisposte in modo da non scambiare le connessioni. Evitare di inserire le spine con forza. Il filo di messa a terra è presente nella scatola di giunzione.

- Collegare la scatola di giunzione nella parte terminale del cavo di alimentazione alla boccola di collegamento della cucina elettrica.
- Controllare se il piano cottura funziona correttamente.

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

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

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

Far collegare il piano cottura alla cucina elettrica solo da un elettricista qualificato.


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

La protezione dal tocco deve essere garantita a installazione ultimata. La protezione dal tocco non deve poter essere rimossa senza utensili.

Dati di allacciamento

I dati di allacciamento necessari si trovano sulla targhetta dati della cucina elettrica. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Staccare l'apparecchio dalla rete

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

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

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

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

Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

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

Sicurezze automatiche incorporate

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

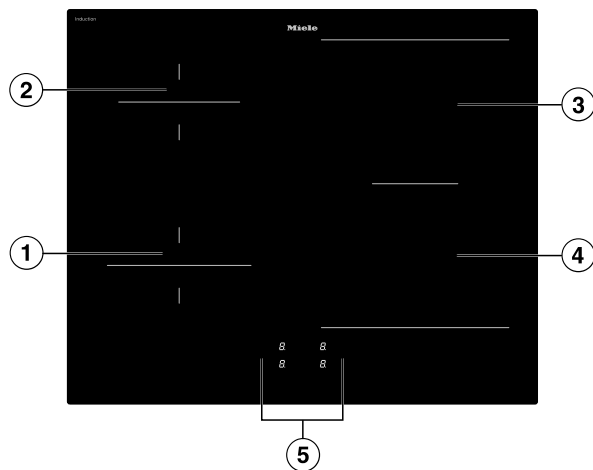
Interruttore differenziale

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

Presentazione del prodotto

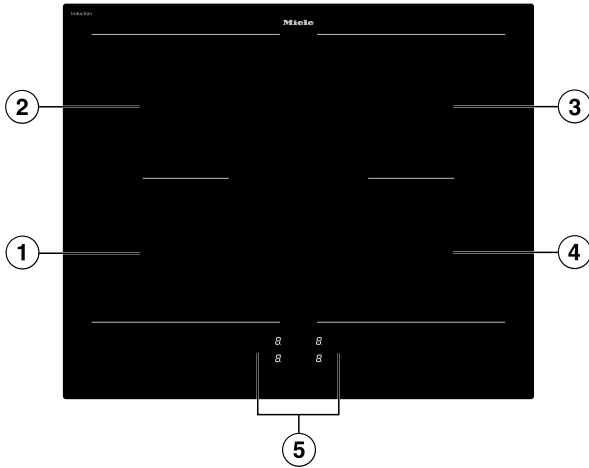
Il piano cottura

KM 8460 FR



- ① Zona di cottura con Booster
- ② Zona di cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con la zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Display zone di cottura




KM 8560 FR



- ① Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ② Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con la zona di cottura PowerFlex ① all'area di cottura PowerFlex
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con la zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Display zone di cottura

Comandi e spie

Simboli manopola


Simbolo	Descrizione
0	Zona di cottura spenta
	Collegare Tenere in caldo o le zone di cottura PowerFlex
B I	Accendere il Booster
	Barre
	Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Presentazione del prodotto

Indicatore zone di cottura

Simbolo	Descrizione
<i>h</i>	Tenere in caldo
<i>da l a 9</i>	Livello di potenza
<i>R</i>	Dispositivo automatico di inizio cottura
<i>b</i>	Booster
<i>u</i>	Stoviglie di cottura assenti o non adatte
<i>≡</i>	Indicazione tempo residuo
<i>LC</i>	Blocco messa in funzione attivato
<i>dE</i>	La modalità Fiera è attivata
<i>0000</i>	La modalità Fiera è disattivata

Dati delle zone di cottura

KM 8460 FR					
Zona di cottura	Misure in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²	Zona di cottura accoppiata ³	
	∅				
①	12–19	–	normale Booster	1'850 3'000	③
②	10–16	–	normale Booster	1'400 2'200	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	①
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	②
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	3'400 7'300	–
			Totale	7'300	

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

Presentazione del prodotto

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

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

KM 8560 FR					
Zona di cottura	Misure in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura accoppiata ³
	Ø				
①	12-23	12 x 12 - 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	③
②	12-23	12 x 12 - 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	④
③	12-23	12 x 12 - 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	①
④	12-23	12 x 12 - 23 x 19	normale Booster	2'100 3'650	②
① + ② ③ + ④	22-23	22 x 22 - 23 x 39	normale Booster	3'400 7'300	-
			Totale	7'300	

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

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

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

Presentazione del prodotto

Power Management

Potenza complessiva

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

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

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

Effetti della distribuzione della potenza

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

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

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

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

Funzioni speciali

Area di cottura PowerFlex

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

Le zone di cottura PowerFlex possono essere collegate a un'area di cottura PowerFlex quando si appoggiano stoviglie di cottura sufficientemente grandi.

Booster del piano cottura

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

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Blocco messa in funzione

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

Tenere in caldo

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

Modalità Fiera

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

Indicazione tempo residuo

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

Presentazione del prodotto

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

Spegnimento di sicurezza

La durata di funzionamento è troppo lunga

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

Funzione speciale/livello di potenza	Durata di funzionamento massima [h:min]
Tenere in caldo	2:00
1	10:00
2	5:00
3	5:00
4	4:00
5	3:00
6	2:00
7	2:00
8	2:00
9	1:00

Zone di cottura in funzione all'avvio della pirolisi

Non è possibile utilizzare contemporaneamente le zone di cottura e la pulizia pirolitica (v. le Istruzioni d'uso e di montaggio della cucina elettrica), se il piano cottura è combinato con uno dei seguenti forni:

- H 2455 IP
- H 2457 IP

Se una zona di cottura è in funzione e si avvia la modalità pirolisi, la zona di cottura si spegne. Il livello di potenza sulla Indicatore zone di cottura interessata scompare e sulla Indicatore zone di cottura posteriore sinistra si accende *P*, mentre a destra si accende *Y*.

Protezione antisurriscaldamento

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

Misure del dispositivo antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Una o più zone di cottura si spengono.

Cause per l'intervento della protezione antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare la protezione antisurriscaldamento:

- Si riscaldano le stoviglie di cottura senza contenuto.
- L'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.

Presentazione del prodotto

- La parte inferiore del piano cottura non è sufficientemente ventilata.
- Una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione della corrente.

Accessori acquistabili

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

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



Rimuovere l'imballaggio del piano cottura

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

Pulire il piano cottura per la prima volta


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

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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


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

Indicazioni sulla sicurezza per l'uso

 Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.


Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

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

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

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

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

Se la zona di cottura è accesa, viene accesa inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano cottura si riscaldino.

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.
Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura ruotando la manopola in posizione **O**.

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

Accendere il piano cottura

- Per accendere il piano cottura si deve impostare un livello di potenza in una zona di cottura.

Spegnere la zona di cottura/il piano cottura

Spegnere la zona di cottura

- Per spegnere una zona di cottura, ruotare la manopola verso sinistra su **O**.

Il livello di potenza nella Indicatore zone di cottura si spegne.

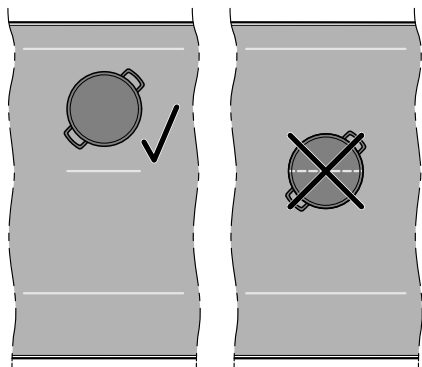
Spegnere il piano cottura

- Per spegnere il piano cottura, spegnere tutte le zone di cottura.

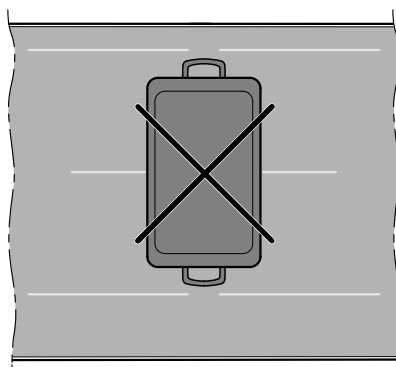
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex

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

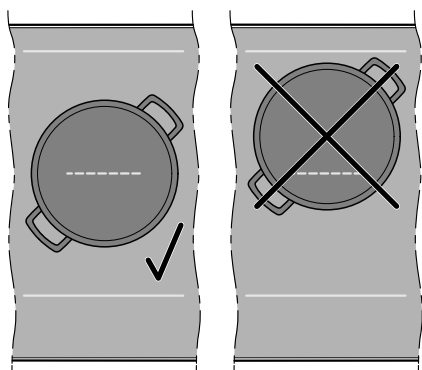
- Posizionare le stoviglie di cottura come illustrato di seguito:



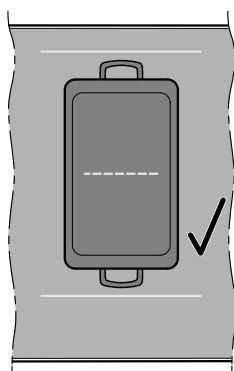
Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex 1



Area di cottura PowerFlex 1

¹ Se si posizionano correttamente le stoviglie di cottura, è possibile controllare l'area di cottura PowerFlex utilizzando i comandi della zona di cottura anteriore.

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza di una zona di cottura

Le manopole non devono essere ruotate su **▷** o sullo **0** oltrepassando la posizione **B I**.

- Ruotare la manopola della zona di cottura desiderata verso destra fino a quando nel rispettivo indicatore Zona di cottura viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

Modificare il livello di potenza di una zona di cottura

- Ruotare la manopola della zona di cottura desiderata verso sinistra o verso destra finché nella Indicatore zone di cottura appare il livello di potenza modificato.

Uso

Area di cottura PowerFlex

Collegare le zone di cottura PowerFlex

Le impostazioni per l'area di cottura sono gestite con la manopola della zona di cottura PowerFlex anteriore.

La manopola della zona di cottura PowerFlex si trova su **0**.

- Ruotare la manopola della zona di cottura posteriore verso destra su **0**.

Sulla Indicatore zone di cottura della zona di cottura posteriore si accende **☐**.

- Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore verso destra finché la Indicatore zone di cottura mostra il livello di potenza desiderato.

Separare le zone di cottura PowerFlex

- Ruotare entrambe le manopole verso sinistra su **0**.

Booster

Attivazione del Booster

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

È possibile utilizzare il Booster per:

- una qualsiasi zona di cottura su ciascun lato
oppure
- a seconda del modello una qualsiasi zona di cottura su un lato e l'area di cottura Flex sull'altro lato

Il Booster è attivo per massimo 15 minuti.

- Ruotare la manopola verso destra un po' più avanti dell'arresto su **B I** e di nuovo indietro sull'arresto.

Il Indicatore zone di cottura mostra **b**.

Disattivazione del Booster

Al termine della funzione Booster, la gradazione si abbassa automaticamente al livello di potenza 9.

- Selezionare un altro livello di potenza.

Il simbolo Booster si spegne.

Blocco messa in funzione

Attivare il blocco messa in funzione

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

- Ruotare contemporaneamente le manopole delle due zone di cottura anteriori verso sinistra fino all'arresto. Tenere le manopole in questa posizione finché la Indicatore zone di cottura visualizza quanto segue: **LL**.

Il blocco messa in funzione è attivo.

Quando viene impostato un livello di potenza, la Indicatore zone di cottura mostra per alcuni secondi **LL**.

Disattivare il blocco messa in funzione


- Ruotare contemporaneamente le manopole delle due zone di cottura anteriori verso sinistra fino all'arresto. Tenere le manopole in questa posizione finché la Indicatore zone di cottura **non visualizza più** quanto segue: **LL**.

Il blocco messa in funzione è disattivato.

Tenere in caldo

Attivare Tenere in caldo

La rispettiva zona di cottura PowerFlex posteriore non ha una funzione Tenere in caldo.

- Ruotare la manopola verso destra su .

Il Indicatore zone di cottura mostra *h*.

Disattivare Tenere in caldo

- Selezionare un altro livello di potenza.

Consigli per Tenere in caldo

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

Attivare/disattivare la modalità Fiera

- Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore sinistra verso sinistra e mantenerla in questa posizione.
- Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore destra due volte brevemente verso sinistra e poi verso sinistra fino a quando sulla Indicatore zone di cottura appare quanto segue:

- *dE* (Modalità Fiera attivata)
oppure
- *0000* (Modalità Fiera disattivata)

Are di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

	Stoviglie di cottura consigliate ¹	Area di regolazione ²
Fondere il burro	Pentola	1-2
Fondere il cioccolato		
Sciogliere la gelatina		
Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente		2-4
Scaldare piccole quantità di liquidi		
Ammollare il riso		
Scongelare le verdure surgelate in blocco		
Preparare pappa al latte		4-6
Scaldare pietanze liquide o semisolide		
Stufare la frutta		
Continuare la cottura delle patate	Padella	
Sciogliere il lardo		
Preparare frittate, uova fritte senza crosta, ecc.	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	5-6
Stufare il pesce		
Stufare le verdure	Pentola	5-7
Ammollare impasti e legumi		
Montare salse e creme, ad es. crema al vino o salsa olandese		
Scongelare e scaldare surgelati		
Cottura delicata al forno (ad es. pesce intero)	Padella con fondo a sandwich e rivestimento antiaderente	6
Cottura delicata (ad es. polpette, petto di pollo)	Padella	6-7
Cottura al forno (ad es. filetto di pesce, cotoletta, uova fritte)		
Rosolare a fuoco vivo (ad es. bistecca, piccole quantità di carne, patate arrosto, polpette di patate)		7-8
Friggere ad es. patatine fritte	Pentola con bordo alto	9
Rosolatura iniziale di grandi quantità di carne	Pentola con bordo alto o casseruola	
Iniziare a bollire l'acqua	Pentola	Booster

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

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

Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350-2

Pietanze test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Area di regolazione	
			Preriscaldamento	Preparazione
Riscaldare olio	150	no	–	1–2
Frittate	180 (fondo a sandwich)	no	9	5–6
Friggere patatine fritte surgelate	180 mm (oliera)	no	9	9
Tenere in caldo la minestra di lenticchie	150 (fondo a sandwich)	sì (in Tenere in caldo)	7	Tenere in caldo

Informazioni utili

Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

Rumori

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

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

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

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

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

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

Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura adatte

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

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

Stoviglie di cottura non adatte

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

Controllare le stoviglie di cottura

Qualora non si fosse sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, applicare un magnete sul fondo delle stoviglie. Se il magnete non si stacca, le stoviglie di cottura sono adatte.

Consigli per le stoviglie di cottura

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


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



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

Pulizia e cura

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

Far raffreddare le superfici prima di pulire il piano cottura.

Rimuovere subito i residui di detersivi.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Con il detersivo per piatti non si riescono a eliminare tutto lo sporco e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni non si rimuovono più.

Pulire regolarmente la superficie in vetroceramica con un detersivo per vetroceramica apposito.

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervalli di pulizia

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

Pulire le superfici in vetroceramica

Eliminare lo sporco leggero

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

Eliminare lo sporco ostinato

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

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

Terminare la pulizia

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

Detersivi non idonei

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

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

Risoluzione dei problemi

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

Accedere al sito www.miele.de/support/customer-assistance per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
Sulla Indicatore zone di cottura, si illumina \cup oppure lampeggia alternato al livello di potenza impostato o a R.	<p>Non sono presenti stoviglie di cottura sulla zona di cottura.</p> <p>Stoviglie di cottura non adatte o non presenti sulla zona di cottura.</p> <p>Il diametro del fondo delle stoviglie di cottura è troppo piccolo.</p> <p>Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura.</p> <p>Se invece sulla zona di cottura non si collocano stoviglie di cottura oppure se le stoviglie di cottura non sono adatte, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente.</p> <p>■ Posare stoviglie di cottura adatte entro 3 minuti.</p> <p>\cup scompare. Il processo di cottura si avvia/prosegue con le impostazioni definite in precedenza.</p> <p>■ Adattare le impostazioni, quando si utilizzano stoviglie di cottura diverse e/o alimenti diversi.</p>
La manopola non è sullo 0, per la zona di cottura è impostato un livello di potenza. La zona di cottura non riscalda. Sulla Indicatore zone di cottura si illumina \cap oppure lampeggia alternato a $\bar{\bar{\bar{\cdot}}}$.	<p>L'erogazione elettrica è stata interrotta durante il funzionamento.</p> <p>La zona di cottura è accesa da più di 3 minuti senza che sia stata appoggiata una stoviglia di cottura.</p> <p>La durata di funzionamento di una zona di cottura è stata superata.</p> <p>■ Ruotare la manopola verso destra sullo 0.</p> <p>La zona di cottura può essere messa di nuovo in funzione.</p>

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver acceso una zona di cottura, per alcuni secondi compare sulla Indicatore zone di cottura davanti a sinistra <i>L</i> e davanti a destra <i>Ĉ</i> .	Il blocco messa in funzione è attivo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare il blocco messa in funzione.
Dopo aver acceso una zona di cottura, per alcuni secondi sulle Indicatori zone di cottura compare <i>d</i> davanti a sinistra e <i>E</i> davanti a destra. Le zone di cottura non si scaldano.	La modalità Fiera è attiva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore sinistra verso sinistra e mantenerla in questa posizione. ■ Ruotare la manopola della zona di cottura anteriore destra due volte brevemente verso sinistra e poi verso sinistra fino a quando sulla Indicatore zone di cottura appare <i>0000</i>.
<i>F</i> lampeggia in una Indicatore zone di cottura.	La manopola è stata ruotata verso destra o sinistra per più di 30 secondi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola sullo 0. Se il messaggio di errore non si spegne, si tratta di un guasto tecnico. Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Le Indicatori zone di cottura in basso a sinistra indicano <i>P</i> e in basso a destra <i>Ÿ</i> . Eventualmente alternando l'indicazione calore residuo.	È stata attivata la modalità pirolisi della cucina elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ruotare la manopola zone di cottura sullo 0 oppure interrompere la modalità pirolisi (v. le istruzioni d'uso e di montaggio della cucina elettrica).
Sulla Indicatore zone di cottura viene visualizzato un messaggio non riportato in questa tabella.	Si è verificato un errore nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente impostando il livello di potenza 9 anche sulla zona di cottura collegata.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9, la potenza totale consentita viene superata. ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Il livello di Booster viene interrotto anticipatamente automaticamente.	La protezione antisurriscaldamento è scattata. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Controllare se il piano cottura funziona correttamente. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risultato non soddisfacente

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

Problemi generali o anomalie tecniche

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

Assistenza tecnica

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

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

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

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

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

Targhetta dati

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Potenza assorbita in modo spento	≤ 0,5 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8460 FR
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 140–190 mm 2. = Ø 100–160 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 174,7 Wh/kg 2. = 172,4 Wh/kg 3. = 178,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	175,1 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a sinistra / Induzione	
- Ponte PowerFlex / destra / Induzione	

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

Dati tecnici

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8560 FR
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	1. = 178,2 Wh/kg 2. = 178,2 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	178,2 Wh/kg
- Ponte PowerFlex / sinistra / Induzione	
- Ponte PowerFlex / destra / Induzione	

Dichiarazione di conformità

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

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

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 8460 FR, KM 8560 FR

it-CH

M.-Nr. 12 985 720 / 00 / 002