

Istruzioni d'uso e di montaggio Piani cottura a induzione



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

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5	Powermanagement.....	42
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	12	Funzionamento	42
Installazione	13	Connessione in rete	43
Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio.....	13	Funzioni speciali	43
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato....	14	Comandi di una cappa aspirante	43
Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo.....	14	Rilevamento pentola costante....	44
Distanze di sicurezza	15	Rilevamento dimensioni pentola	44
Misure d'incasso per cornice rialzata	22	Area di cottura PowerFlex/ PowerFlex XL.....	44
KM 8462 FR.....	22	Booster del piano cottura.....	44
KM 8462 FL	23	Stop&Go.....	44
KM 8482 FR.....	24	Livelli di potenza del piano cottura.....	44
KM 8482 FL	25	Dispositivo automatico di inizio cottura	44
Misure per l'incasso a filo	26	Funzioni timer	44
KM 8462 FL	26	Blocco accensione	45
KM 8463 FX.....	27	Blocco tasti	45
KM 8482 FL	28	Funzione Recall.....	45
KM 8483 FX.....	29	Tenere in caldo	45
KM 8483 FX vetro.....	30	Impostazioni.....	45
Montare il piano cottura rialzato	31	Modalità fiera	45
Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata	31	Display durata residua	45
Applicare il piano cottura rialzato	31	Spegnimento di sicurezza	45
Montare il piano cottura a filo.....	31	Dispositivo antisurriscaldamento	46
Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo.....	31	Identificativo del modello e numero di serie.....	46
Applicare il piano cottura a filo ..	31	Versione software.....	46
Allacciamento elettrico.....	32	Accessori su richiesta.....	46
Presentazione del prodotto	35	Primo avvio	47
Piano cottura	35	Rimuovere l'imballaggio del piano cottura	47
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX.....	35	Pulire il piano cottura per la prima volta.....	47
KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	36	Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta.....	47
KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro	37		
Comandi e spie	38		
Dati delle zone di cottura	39		

Connessione in rete	47	Funzioni timer	54
Requisiti per la connessione alla rete domestica	47	Impostare l'ora.....	54
Eseguire Scan & Connect	47	Impostare il timer	54
Requisiti per la connessione diretta in rete con la cappa aspirante Miele.....	48	Modificare il timer	54
Connettere in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele.....	48	Cancellare il timer.....	54
Resetare le impostazioni	48	Impostare la durata di un procedimento di cottura	55
Uso	49	Modificare la durata di un procedimento di cottura.....	55
Indicazioni sulla sicurezza per l'uso	49	Cancellare la durata di un procedimento di cottura.....	55
Accendere il piano cottura	49	Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura	55
Spegnere il piano cottura/la zona di cottura.....	49	Visualizzare la durata di un procedimento di cottura.....	55
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	50	Avviare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura	56
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL	50	Terminare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura	56
Livelli di potenza del piano cottura .	51	Per ulteriori procedimenti di cottura, avviare una misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura.....	56
Impostare il livello di potenza di una zona di cottura	51	Visualizzare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura	56
Impostare il livello di potenza di una zona di cottura – senza livelli intermedi	51	Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo	56
Modificare il livello di potenza di una zona di cottura	52	Blocco accensione	56
Area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL.....	52	Attivazione del blocco accensione	56
Booster	52	Disattivare il blocco accensione.	57
Attivare il Booster	52	Blocco tasti	57
Disattivare il Booster.....	52	Attivare il blocco tasti	57
Attivare/disattivare Stop&Go	53	Disattivare il blocco tasti.....	57
Dispositivo automatico di inizio cottura.....	53	Funzione Recall	57
Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura	53	Attivare la funzione Recall	57
Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.....	54	Funzione Recall.....	57

Indice

Dati piano cottura.....	58
Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie.....	58
Visualizzare la versione software	58
Attivare/disattivare la modalità fiera	58
Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura	60
Indicazioni per organismi di controllo	61
Informazioni utili.....	62
Funzionamento dei piani cottura a induzione	62
Rumori.....	62
Stoviglie di cottura	62
Modifica delle impostazioni.....	64
Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie	68
Visualizzare la versione software	68
Pulizia e manutenzione	69
Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione	69
Intervallo di pulizia.....	69
Pulire le superfici in vetroceramica.	69
Detergenti non idonei	70
Risoluzione dei problemi	71
Segnalazioni sulle spie/sul display..	71
Comportamento inaspettato	72
Risultato non soddisfacente	73
Problemi generali o guasti tecnici ...	74
Assistenza tecnica	76
Contatti in caso di guasto	76
Targhetta dati	76
Garanzia.....	76
Dati tecnici	77
Dati tecnici	77
Schede prodotti	77
Dichiarazione di conformità	79

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

Uso corretto

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura. Non permettere loro di giocare con il piano cottura.
- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.
- ▶ Pericolo di ustioni! Non riporre in 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 accensione per impedire che i bambini possano accendere il piano cottura da soli. Quando si utilizza il piano cottura, attivare il blocco tasti, affinché i bambini eventualmente presenti in casa non possano modificare le impostazioni (selezionate).

Sicurezza tecnica

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.
- ▶ Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi. Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi. I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne la zona cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!
- ▶ Spegnerne il piano cottura dopo l'uso. Non aspettare che il piano cottura si spenga automaticamente perché non sono più presenti stoviglie di cottura. Gli alimenti possono bruciarsi.
- ▶ Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di rete elettrica non venga a contatto con il piano cottura molto caldo. L'isolamento del cavo di rete elettrica potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Oggetti metallici, conservati in un cassetto posto sotto il piano cottura, possono diventare molto caldi se il piano cottura viene usato in maniera intensa e prolungata.
- ▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano cottura incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e il lato inferiore del piano cottura vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito un sufficiente afflusso dell'aria di raffreddamento per il piano.
- ▶ Se sotto il piano cottura incassato è presente un cassetto, non conservarvi oggetti appuntiti o piccoli, carta, tovaglioli, ecc. Questi potrebbero penetrare o essere aspirati attraverso le fessure di aera-zione nell'involucro e danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento oppure pregiudicare il raffreddamento.
- ▶ Su una zona di cottura, un'area di cottura PowerFlex o un'area di cottura PowerFlex XL non utilizzare mai contemporaneamente due stoviglie di cottura.
- ▶ Se le stoviglie sono sulla zona cottura o sulla zona rettangolare solo in parte, le maniglie possono diventare molto calde in determinate circostanze. Disporre sempre le stoviglie centralmente sulla zona cottura o sulla zona rettangolare.
- ▶ Se si utilizza una piastra adattatore 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 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 pirolitici, non mettere in funzione il piano cottura durante il processo pirolitico poiché potrebbe scattare il dispositivo antisurriscaldamento del piano cottura.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del piano cottura.

Consigli per risparmiare energia durante la cottura

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



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

Smaltimento dell'imballaggio


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

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

Smaltimento delle apparecchiature


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

Indicazioni sulla sicurezza per il montaggio

 **Danni causati da un montaggio errato.**


Un montaggio errato può danneggiare il piano cottura.

Far montare il piano cottura solo da personale qualificato.

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

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

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

 **Danni causati da oggetti caduti.**

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

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

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

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

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

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

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

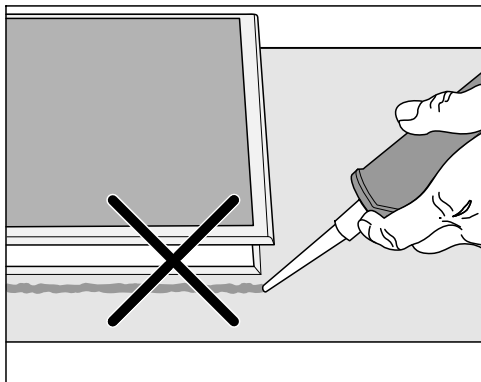
► Dopo il montaggio del piano cottura, il cavo di rete elettrica non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

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

► Rispettare le distanze di sicurezza.

Installazione

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio rialzato



⚠️ Danni causati da montaggio errato.

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

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

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



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

Ulteriori indicazioni sulla sicurezza per il montaggio a filo

⚠️ Danni causati da sigillante non adatto.

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

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

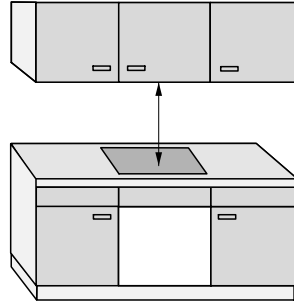
► La larghezza interna del mobile base deve essere almeno pari alla larghezza interna dell'intaglio nel piano di lavoro in modo che, una volta incassato, il piano cottura sia accessibile dal basso e la scatola inferiore possa essere rimossa per la manutenzione. Se il piano cottura non è liberamente accessibile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

► Un piano cottura a filo è adatto solo all'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati. Per piani di lavoro in altri materiali, rivolgersi al produttore per verificare se sono adatti all'incasso di un piano cottura a filo.

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

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



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

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

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

Installazione

Distanza di sicurezza dietro e a lato del piano cottura

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

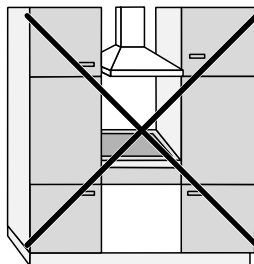
- **dietro** ① l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

e

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

oppure

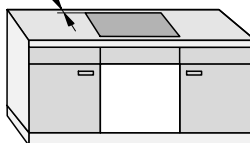
- **a sinistra** ③ dell'intaglio del piano di lavoro fino a un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete della stanza:
50 mm e sul lato opposto una distanza minima di 200 mm



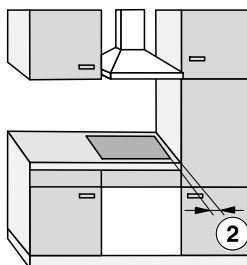
Non consentito



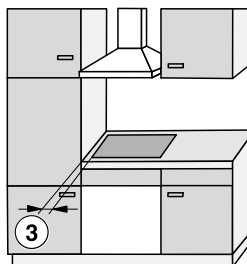
①



Consigliato



Non consigliato



Non consigliato

Distanza di sicurezza sotto il piano cottura

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

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

Le ulteriori specifiche sono descritte nelle rispettive sezioni.



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

Il piano cottura viene aerato dal basso.

Si riscalda un cassetto sotto il piano cottura.

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

Intaglio della parete posteriore

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

Eeguire questo intaglio nella parete posteriore come descritto:

Installazione

1. Senza ripiano intermedio o base

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

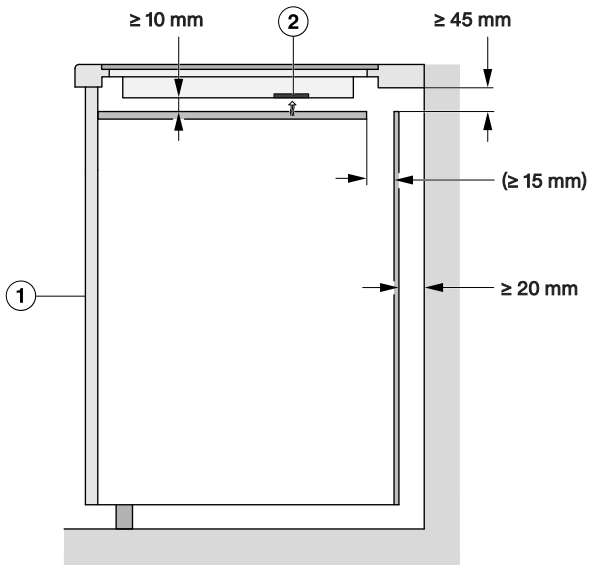
Distanza minima dal lato inferiore¹ piano cottura fino:

- Al bordo superiore del cassetto: ≥ 5 mm
- Alla base del cassetto: ≥ 75 mm
- Al bordo superiore di un forno: ≥ 15 mm

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

2. Ripiano intermedio

Le misure comprese tra parentesi sono raccomandazioni.



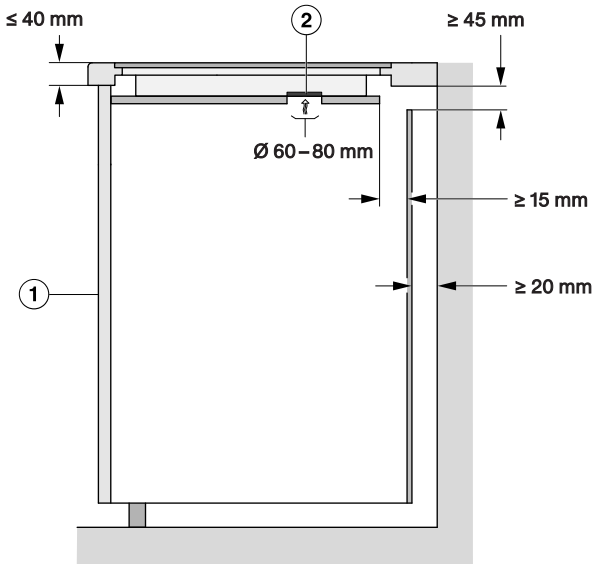
Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

3. Ripiano base ottimizzato con aria in entrata

Le prestazioni del piano cottura dipendono dall'aerazione.

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



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Ventola

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

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

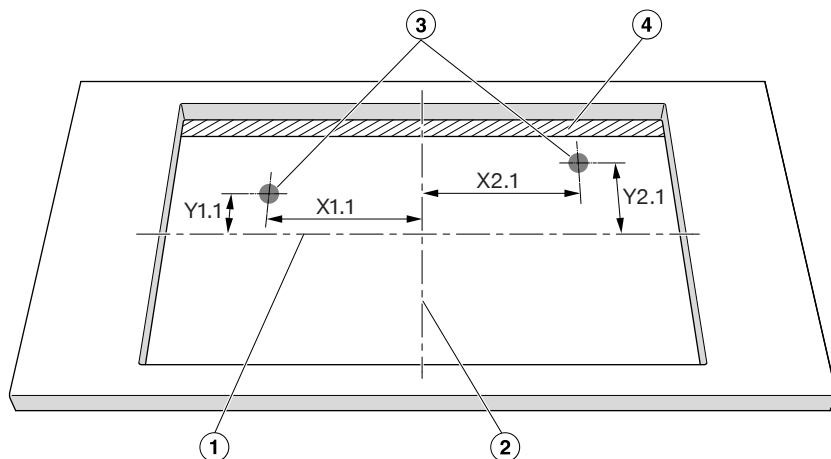
- al bordo superiore del cassetto: $\geq 5 \text{ mm}$
- alla base del cassetto: $\geq 75 \text{ mm}$
- al bordo superiore di un ripiano intermedio: non consentito

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

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

Installazione

Posizioni e intagli delle aperture di aerazione



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

- ① Centro dell'altezza dell'intaglio
- ② Centro della larghezza dell'intaglio
- ③ Intaglio ventole, rotondo (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Intercapedine di aria (\geq 15 mm)

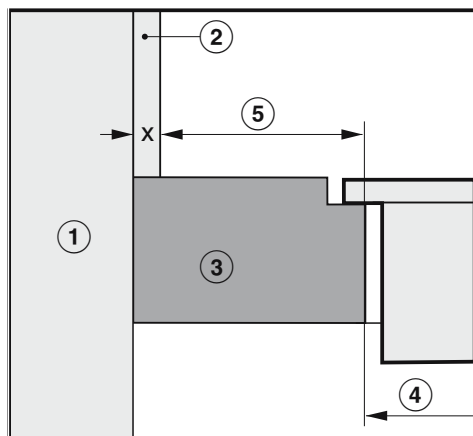
	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distanza dal centro dell'intaglio in mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX vetro	184	84	174	69

Posizionare il piano cottura in modo che le ventole siano al di sopra degli intagli. Se le ventole non vengono posizionate sopra gli intagli, il percorso aria può essere ostacolato. Il piano cottura non viene raffreddato a sufficienza.

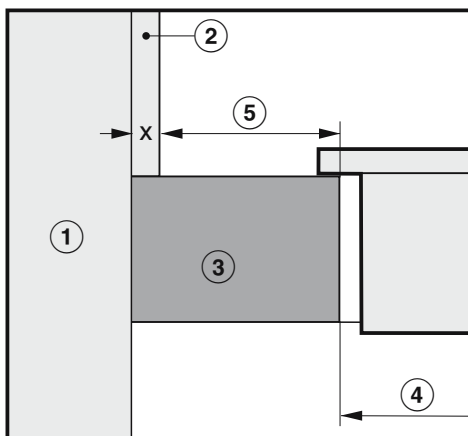
Distanza di sicurezza rispetto al rivestimento della nicchia

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

Incasso a filo



Incasso rialzato

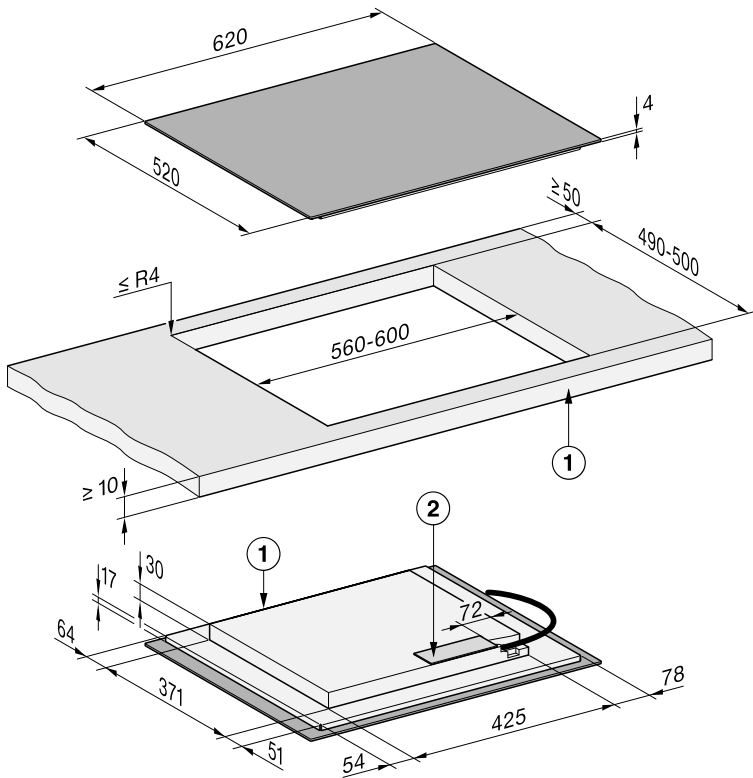


- ① Muro
- ② Misura x = spessore del rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Intaglio nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per materiali
infiammabili (p.es. legno)
non infiammabili (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle ceramiche)

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

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

KM 8462 FL

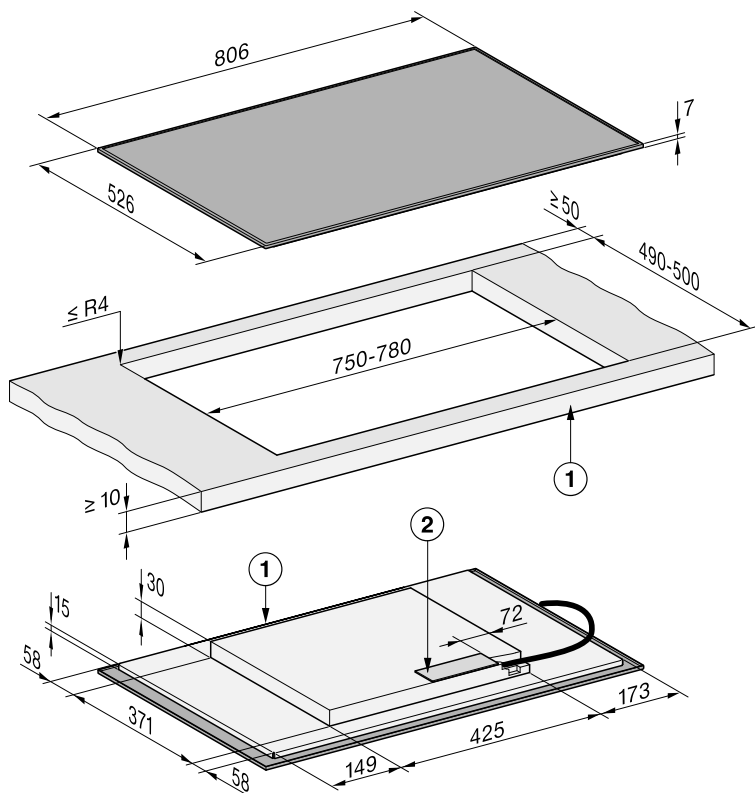


Tutte le misure sono indicate in mm.

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

Installazione

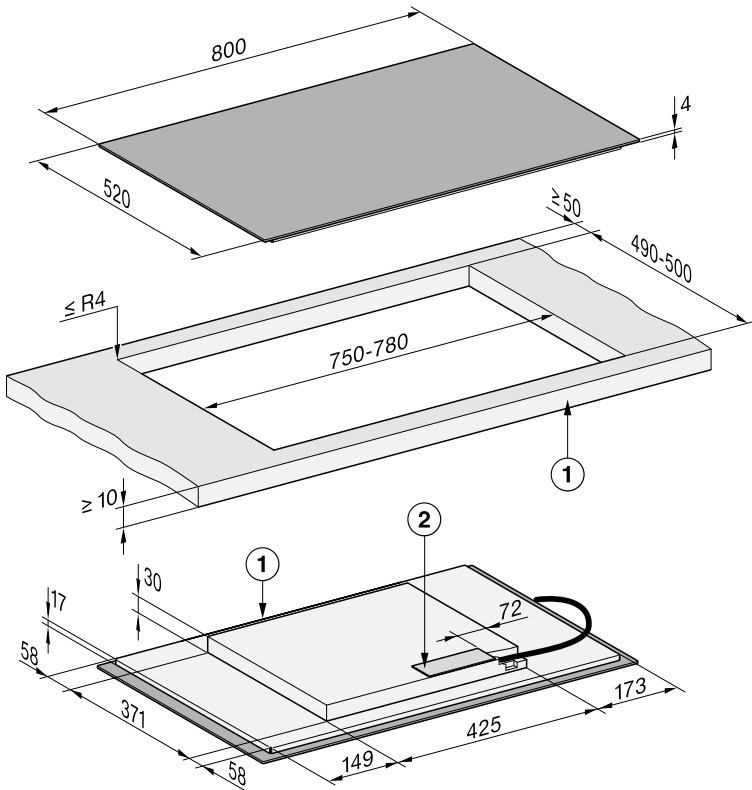
KM 8482 FR



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

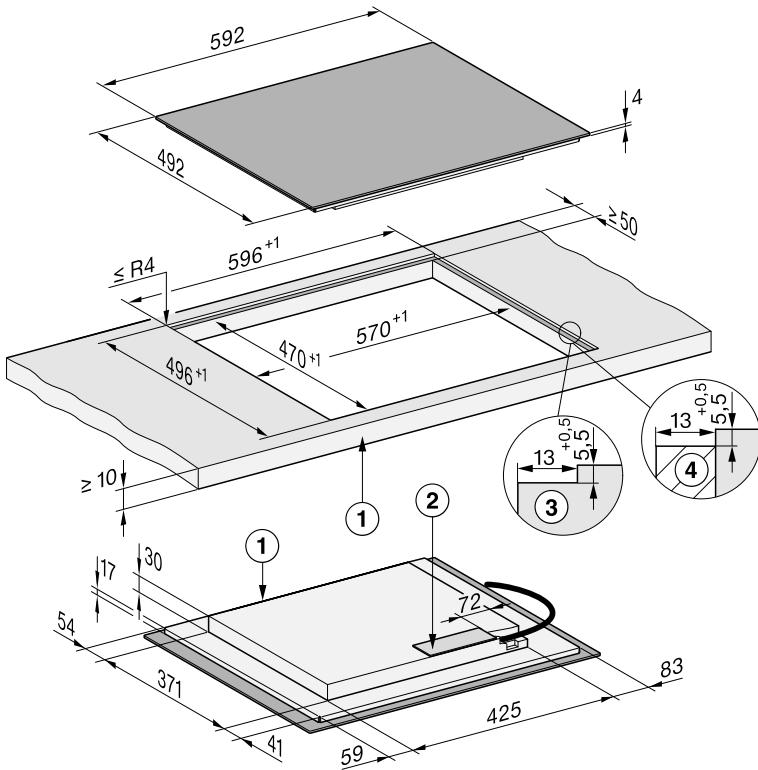
KM 8482 FL



Tutte le misure sono indicate in mm.

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

KM 8463 FX

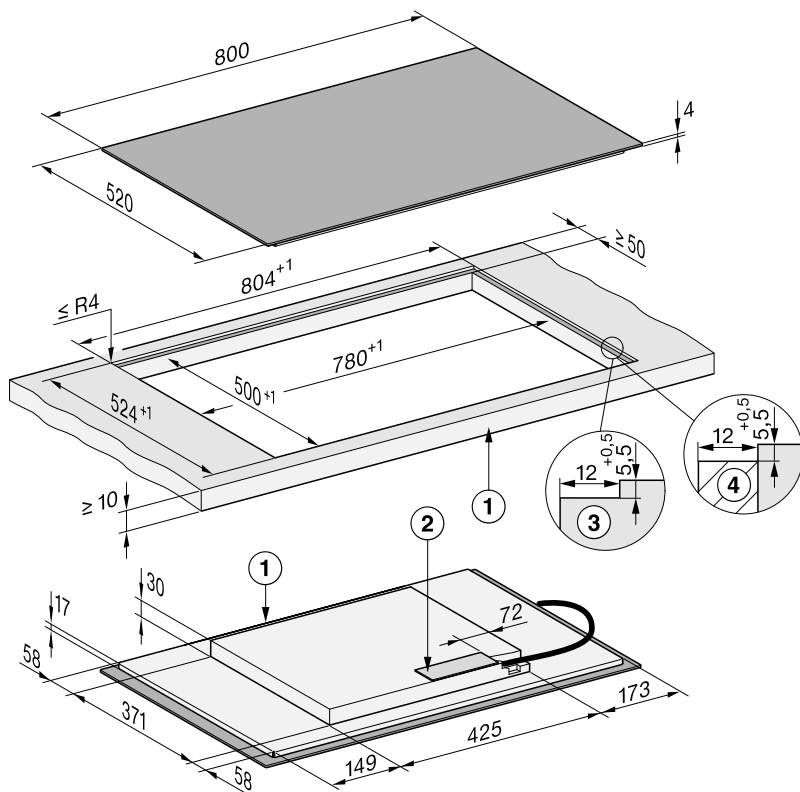


Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

Installazione

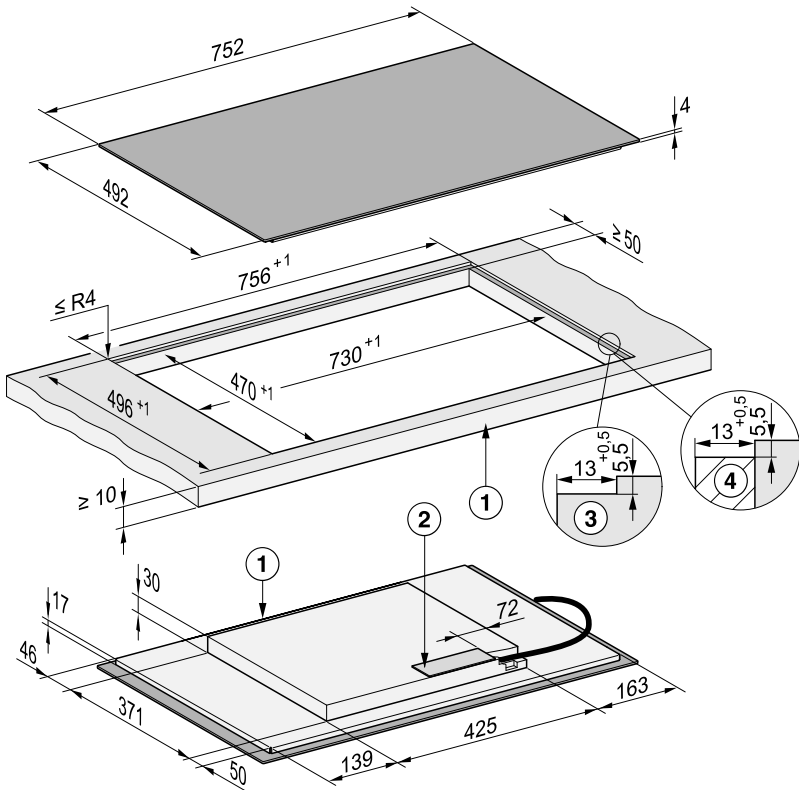
KM 8482 FL



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

KM 8483 FX



Tutte le misure sono indicate in mm.

- ① Parte anteriore
- ② Scatola di connessione alla rete
Cavo di alimentazione (L = 1.440 mm) fornito a parte
- ③ Fresatura a gradino piano di lavoro in pietra naturale
- ④ Listello in legno 13 mm (nessun accessorio in dotazione)

Montare il piano cottura rialzato

Predisporre il piano di lavoro per cornice rialzata


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

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

Applicare il piano cottura rialzato

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

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

 **Danni causati da un allacciamento errato.**

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

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

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

Montare il piano cottura a filo

Predisporre il piano di lavoro per il montaggio a filo


- Rispettare le distanze di sicurezza.
- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro.
- Piani di lavoro in legno massello/piastrrellati:
fissare i listelli in legno 5,5 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro.

Applicare il piano cottura a filo

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

Installazione

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

 **Danni causati da un allacciamento errato.**

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

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

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


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

È necessaria per poter applicare la guarnizione al piano cottura.

- Posizionare il piano cottura nell'intaglio e centrarlo.

- Se è montato un ripiano base ottimizzato con aria in entrata, posizionare il piano cottura in modo che le ventole si trovino al di sopra degli intagli.
- Allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano cottura.
- Spruzzare nella fessura tra piano cottura e piano di lavoro un prodotto sigillante in silicone per fughe adeguatamente termoresistente (almeno 160 °C).

Allacciamento elettrico

 **Danni causati da un allacciamento errato.**

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

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

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

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

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

Potenza assorbita

v. targhetta dati

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 preporre all'apparecchio un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

Dispositivi di separazione

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

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici

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

Fusibili da incasso

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

Interruttore automatico differenziale

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


Cavo di alimentazione elettrica

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

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

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

Sostituire il cavo di alimentazione

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

Installazione

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

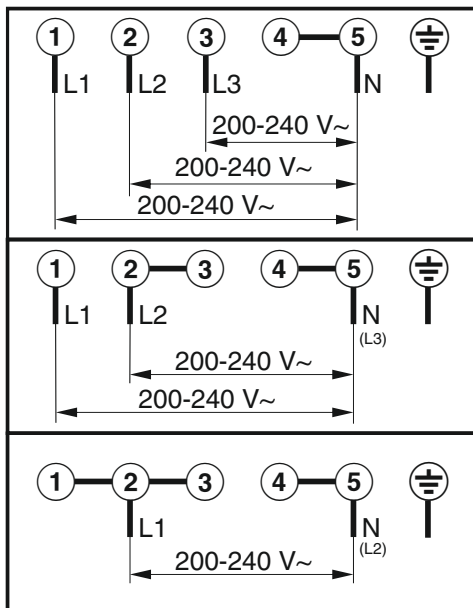
Schema di allacciamento

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

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

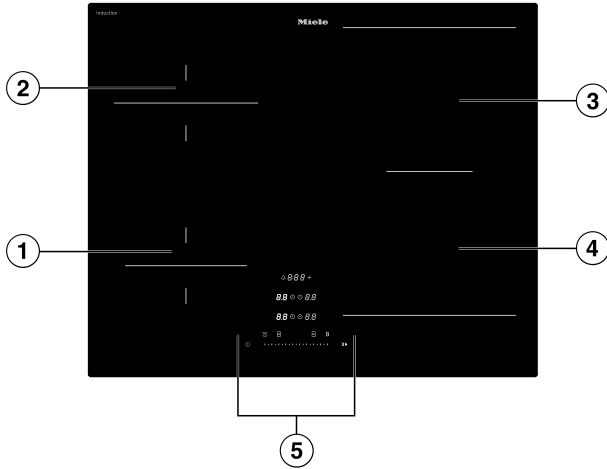
Il carico massimo per conduttore di fase collegato è di 3.650 W.

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



Piano cottura

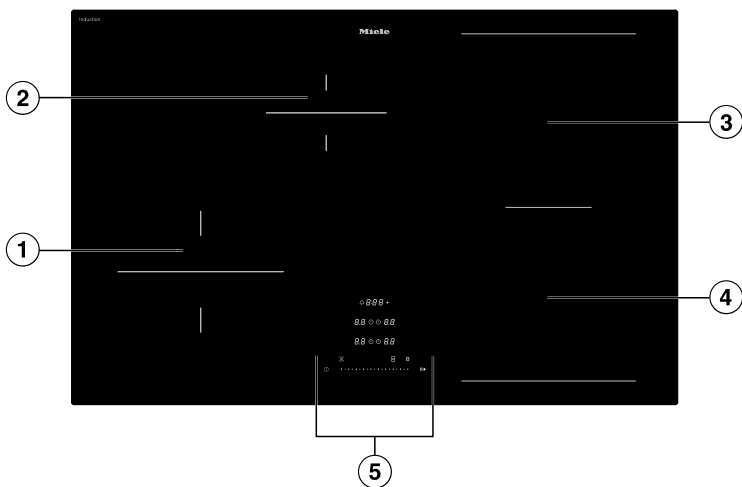
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



- ① Zona cottura con Booster
- ② Zona cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Comandi e spie

Presentazione del prodotto

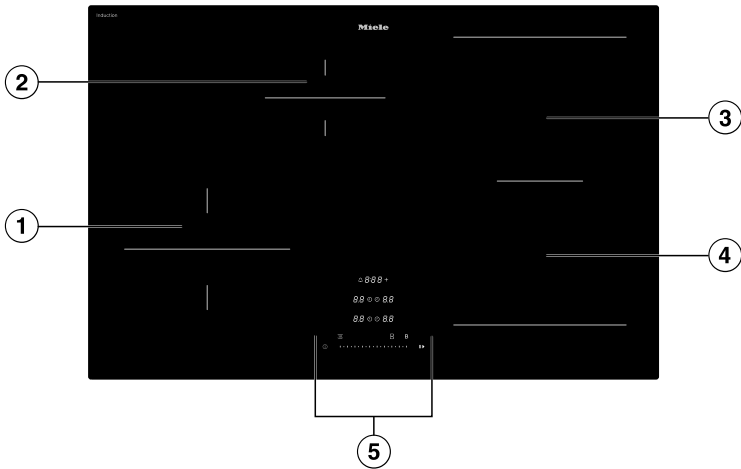
KM 8482 FR, KM 8482 FL



- ① Zona cottura con Booster
- ② Zona cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex XL
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Comandi e spie

Presentazione del prodotto

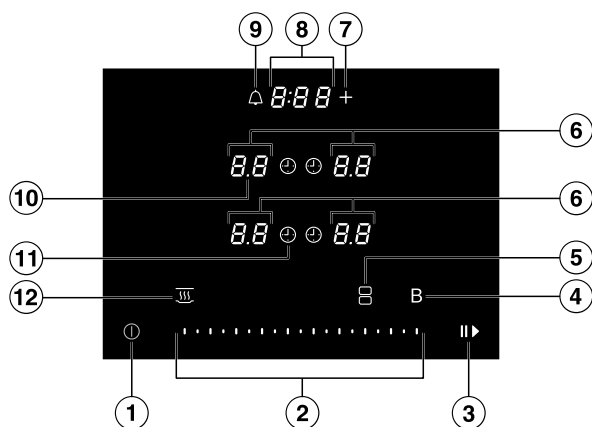
KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro





- ① Zona cottura con Booster
- ② Zona cottura con Booster
- ③ Zona di cottura PowerFlex con Booster combinabile con zona di cottura PowerFlex ④ all'area di cottura PowerFlex
- ④ Zona di cottura PowerFlex con Booster
- ⑤ Comandi e spie




Presentazione del prodotto

Comandi e spie




- ① Tasto *On/Off* ①
- ② Comando slider
 - Per impostare il livello di potenza
 - Per impostare la durata
- ③ Tasto *Stop&Go* ③▶
Per fermare/avviare un procedimento di cottura in corso
- ④ Tasto *Booster* B
- ⑤ Tasto *PowerFlex*/zone di cottura *PowerFlex XL* 
(visualizzato solo se è selezionata una zona di cottura corrispondente)
Per collegare/separare manualmente le zone di cottura *PowerFlex*/*PowerFlex XL*
- ⑥ display zone di cottura
 -  Zona di cottura pronta per il funzionamento
 - da 1.0 a 9.0 Livello di potenza
 - Display durata residua livello 1
 - = Display durata residua livello 2
 - ≡ Display durata residua livello 3
 - ∪ Stoviglie assenti o non adatte
 - b Booster
 - h Tenere in caldo
- ⑦ Tasto *Immissione* +
 - Per modificare le impostazioni
 - Per regolare le durate

Presentazione del prodotto

- ⑧ display piano cottura
0:00–9:59 Tempo
LOC ON/OFF Blocco accensione/Blocco tasti attivato/disattivato
dE ON/OFF La modalità fiera è attivata/disattivata
- ⑨ Tasto *Timer* 
- ⑩ Indicatore di separazione
 Visualizzazione dei livelli intermedi per i livelli di potenza
- ⑪ Tasto *Durata* di un procedimento di cottura 
 Spegne automaticamente le zone di cottura dopo un determinato periodo di tempo
 Misura il tempo di un procedimento di cottura
- ⑫ Tasto *Tenere in caldo* 
 Per attivare/disattivare la funzione speciale Tenere in caldo

Dati delle zone di cottura


KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Zona di cottura	Dimensioni in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura collegata ³
	∅				
①	10–16	–	normale Booster	1.400 2.200	③
②	12–19	–	normale Booster	1.850 3.000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	4.200 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 La potenza indicata può 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 8482 FR, KM 8482 FL					
Zona di cottura	Dimensioni in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura collegata ³
	∅				
①	14–22	–	normale Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	normale Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normale Booster	4.200 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 La potenza indicata può 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

KM 8483 FX, KM 8483 FX vetro					
Zona di cottura	Dimensioni in cm ¹		Potenza max. in Watt a 230 V ²		Zona di cottura collegata ³
	∅				
①	14–22	–	normale Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	normale Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normale Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normale Booster	4.200 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 La potenza indicata può 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

Powermanagement

Potenza complessiva

Il piano cottura dispone di una potenza assorbita massima che per motivi di sicurezza non può essere superata. È possibile ridurre la potenza complessiva massima.

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/le 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.

Distribuzione della potenza

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

Esempio: Il Booster della zona di cottura (B) viene attivato.

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

La potenza massima complessiva e le zone di cottura collegate tra loro sono riportate nei dati relativi alle zone di cottura.

È possibile ridurre la potenza complessiva massima.

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 si spegne.

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

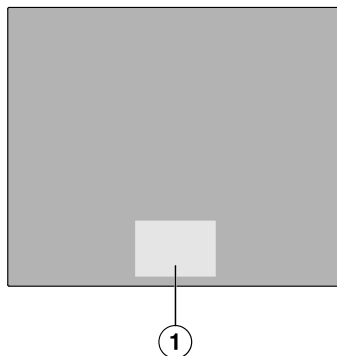
Suggerimento: Se si desidera preparare grandi quantità di alimenti su una zona di cottura, accendere le altre zone di cottura a livelli di potenza più bassi.

Funzionamento

Piano cottura spento

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

Uso



Presentazione del prodotto

① Area dei tasti e display

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

Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico. Per motivi di sicurezza, al momento dell'accensione il tasto ① *On/Off* deve essere premuto un po' più a lungo rispetto agli altri tasti.

Selezionare la zona di cottura

Se si desidera effettuare le impostazioni in una zona di cottura, la zona di cottura deve essere selezionata. Per selezionare una zona di cottura, toccare il display zone di cottura corrispondente. Il display zone di cottura si accende dopo averlo toccato. Finché il display zone di cottura è acceso, la zona di cottura è selezionata e si possono effettuare le impostazioni della zona di cottura. Se vengono rilevate stoviglie di cottura sulle altre zone di cottura, i display delle altre zone di cottura si accendono con luce dimmerata. **Eccezione:** se è in funzione solo una zona di cottura, le impostazioni possono essere effettuate senza selezione.

Connessione in rete

Il piano cottura è dotato di un modulo WLAN integrato. Il piano cottura può essere collegato alla rete domestica oppure solo alla cappa aspirante Miele. Il modulo WLAN consente di utilizzare l'app Miele su un terminale mobile.

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

Accertarsi che sul luogo di installazione del piano cottura il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Collegando il piano cottura alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se il piano cottura è spento.

Funzioni Smart Extra tramite l'app Miele*.

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

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

Ulteriori dettagli sulle funzioni Smart Extra sono disponibili sul sito web di Miele, nell'Apple App Store® o nel Google Play Store™.

* Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso alle Condizioni generali di vendita e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.

Funzioni speciali

Comandi di una cappa aspirante

Con@ctivity 3.0

La Con@ctivity 3.0 costituisce la comunicazione diretta tra un piano cottura Miele e una cappa aspirante Miele. La comunicazione è assicurata da una con-

Presentazione del prodotto

nessione in rete. Con@ctivity 3.0 consente alla cappa aspirante di attivarsi in automatico in base allo stato di funzionamento del piano cottura.

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

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

Rilevamento pentola costante

Se si posano stoviglie di cottura su una zona di cottura, il comando slider si attiva automaticamente.

Rilevamento dimensioni pentola

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

Area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL

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

Le zone di cottura PowerFlex si collegano in automatico per creare un'area di cottura PowerFlex/PowerFlex XL quando si appoggiano stoviglie sufficientemente grandi. È possibile collegare le zone di cottura PowerFlex anche manualmente.

Booster del piano cottura

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

Stop&Go

Con l'attivazione di Stop&Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese si riduce a 1. Dopo la disattivazione, le zone di cottura continuano a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Suggerimento: Utilizzare la funzione speciale per eliminare rapidamente lo sporco dai dispositivi di comando, oppure se sussiste il pericolo di trabocco.

Livelli di potenza del piano cottura

È possibile impostare la potenza di riscaldamento delle stoviglie di cottura in livelli da 1 a 9.

Tra ogni livello di potenza c'è un livello intermedio. I livelli intermedi consentono di impostare con maggiore precisione la potenza.

Se i livelli intermedi non sono necessari, è possibile disattivarli tramite le impostazioni.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Funzioni timer

Sono disponibili tre funzioni a tempo:

- Timer
- Durata di un procedimento di cottura
- Tempo trascorso di un procedimento di cottura

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

Presentazione del prodotto

Timer

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

Durata di un procedimento di cottura

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

Tempo trascorso di un procedimento di cottura

È possibile misurare la durata di un procedimento di cottura.

Blocco accensione

Se è attivo il blocco accensione, il piano cottura non si accende.

Blocco tasti

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

Funzione Recall

Se nel corso del funzionamento il piano cottura è stato erroneamente spento, con questa funzione speciale è possibile ripristinare tutte le impostazioni.

Tenere in caldo

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

Impostazioni

È possibile adattare le impostazioni del piano cottura alle proprie esigenze.

Modalità fiera

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

Display durata residua

Se una zona di cottura è calda, dopo aver spento tutte le zone di cottura si accende il display durata residua.

I trattini del display durata residua si spengono l'uno dopo l'altro man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultimo trattino si spegne solo quando la zona di cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Spegnimento di sicurezza

I tasti sono coperti

Se uno o più tasti rimangono coperti per più di 10 secondi, p.es. per contatto, a causa del trabocco di alimenti o di oggetti appoggiati, il piano cottura si spegne automaticamente. Sul display piano cottura lampeggia brevemente **C** e viene emesso un segnale acustico.

Se gli oggetti e/o lo sporco vengono eliminati, si spegne **C** e il piano cottura è di nuovo pronto per il funzionamento.

La durata di funzionamento è troppo lunga

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se la zona di cottura viene riscaldata per un periodo straordinariamente lungo. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se viene superato, la zona di cottura si spegne e il display durata residua si accende. Se si spegne e si accende, la zona di cottura è di nuovo pronta per funzionare.

Presentazione del prodotto

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

Funzione speciale/livello di potenza	Durata massima di funzionamento [h:min]		
	Livello di sicurezza		
	0 ¹	1	2
Tenere in caldo	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10

¹ Impostazione di serie

Dispositivo antisurriscaldamento

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

Misure del dispositivo antisurriscaldamento

- Un Booster acceso viene interrotto.
- Riduce il livello di potenza impostato.
- Una zona di cottura si spegne. Sul display piano cottura, *Err* lampeggia alternato a *044*.
- Tutte le zone di cottura si spengono.

Cause per l'intervento del dispositivo antisurriscaldamento

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

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

Identificativo del modello e numero di serie

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

Versione software

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

Accessori su richiesta

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

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



Rimuovere l'imbballaggio del piano cottura

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

Pulire il piano cottura per la prima volta

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

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

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

Connessione in rete

È possibile:

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

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

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

Requisiti per la connessione alla rete domestica

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

1. Nel luogo di installazione è disponibile una rete domestica. Tenere la password WLAN a portata di mano.
2. L'app Miele è presente su un terminale mobile.
3. Si possiede un account utente nell'app Miele.
4. Non esiste una connessione WLAN diretta tra piano cottura e cappa aspirante Miele.

Eseguire Scan & Connect



- Inquadrare il codice QR.

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

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

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

Primo avvio

L'app Miele guida l'utente nella configurazione.

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

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

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

Connettere in rete il piano cottura con la cappa aspirante Miele

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

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


Se la connessione ha avuto esito positivo, sul display piano cottura compare il codice **C:02**. Se non è stato possibile stabilire la connessione, sul display piano cottura compare il codice **C:01**. Ripetere i passaggi sopra indicati.

Adesso Con@ctivity 3.0 è attivata.

Resettare le impostazioni

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

Per la sostituzione del router non è necessario il ripristino.

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

Sul display piano cottura viene visualizzato **P**.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- **9** e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- **C** e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue: **909**

- Toccare  *Timer*.

- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: **C01**


- Toccare  *Timer*.

- Toccare ripetutamente **+** *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: **C01**

- Toccare  *Timer*.


Le impostazioni WLAN sono ripristinate. Sul display zone di cottura si visualizza **C01**.

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 toccare le zone di cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

 Pericolo di ustionarsi a causa di oggetti molto caldi.

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

Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio.

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

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

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

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

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

Accendere il piano cottura


■ Toccare  *On/Off*.

Gli altri tasti si accendono.

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

Spegnere il piano cottura/la zona di cottura

Spegnere il piano cottura


■ Per spegnere il piano cottura e quindi tutte le zone di cottura, toccare  *On/Off*.

Spegnere la zona di cottura

■ Per spegnere una zona di cottura, toccare il display zone di cottura corrispondente.

Il display zone di cottura si accende. L'altro display zone di cottura si accende con luce dimmerata.

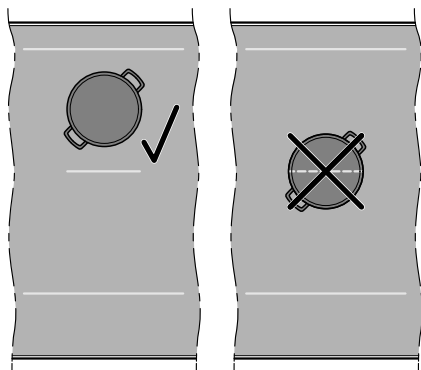
Uso

- Sul comando slider toccare la posizione .

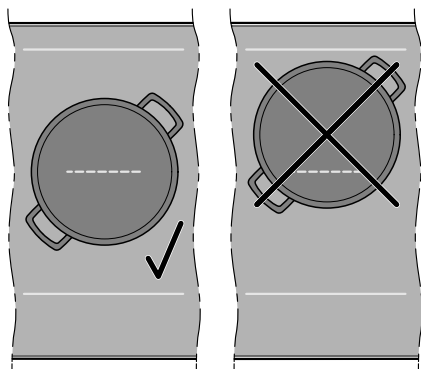
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

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

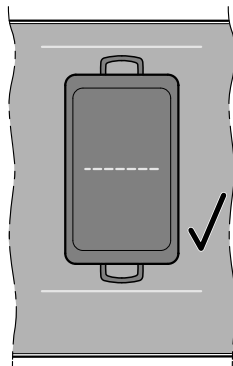
- Posizionare la stoviglia di cottura come illustrato di seguito:



Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex 1



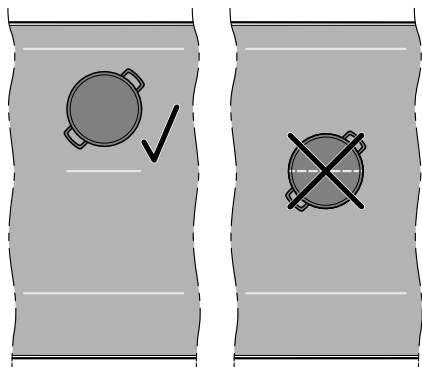
Area di cottura PowerFlex 1

- ¹ Di serie è attivo il rilevamento pentola costante. Se si posizionano correttamente le stoviglie di cottura, è possibile controllare l'area di cottura PowerFlex utilizzando i comandi della zona di cottura anteriore.

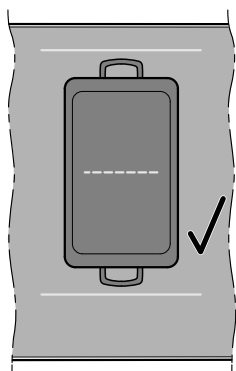
Posizionare le stoviglie di cottura sulle aree di cottura PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL

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

- Posizionare la stoviglia di cottura come illustrato di seguito:



Zona di cottura PowerFlex



Area di cottura PowerFlex XL 1

¹ Di serie è attivo il rilevamento pentola costante. Se si posizionano correttamente le stoviglie di cottura, è possibile controllare l'area di cottura PowerFlex XL utilizzando i comandi della zona di cottura anteriore.

Livelli di potenza del piano cottura

Impostare il livello di potenza di una zona di cottura

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

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

Il display zone di cottura corrispondente si accende.

- Scorrere il comando slider verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sul display zone di cottura corrispondente.

Il livello di potenza viene visualizzato sul display zone di cottura corrispondente.

Impostare il livello di potenza di una zona di cottura – senza livelli intermedi

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

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

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

Il display zone di cottura corrispondente si accende.

- Scorrere il comando slider verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sul display zone di cottura corrispondente.

Uso

Il livello di potenza viene visualizzato sul display zone di cottura corrispondente.

Modificare il livello di potenza di una zona di cottura

- Toccare il display zone di cottura corrispondente.

Il display zone di cottura si accende.


- Scorrere il comando slider verso destra o sinistra finché viene visualizzato il livello di potenza desiderato sul display zone di cottura corrispondente.

Il livello di potenza viene modificato dal rispettivo display.

Area di cottura PowerFlex/ PowerFlex XL

Collegare/scollegare manualmente le zone di cottura PowerFlex

È stata selezionata almeno una zona di cottura PowerFlex.

- Se si desidera collegare o scollegare manualmente le zone di cottura PowerFlex, toccare  *PowerFlex/PowerFlex XL*.

Booster

Attivare il Booster

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

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
- entrambe le zone di cottura di un lato
oppure
- un'area di cottura PowerFlex

Il Booster è attivo per 15 minuti al massimo.

- Sistemare le stoviglie di cottura sulla zona di cottura desiderata.

Il display zone di cottura corrispondente si accende.

- Impostare eventualmente un livello di potenza.

- Toccare *B Booster*.

Sul display zone di cottura viene visualizzato *b*.

Disattivare il Booster

- Toccare *B Booster*.

oppure

- Impostare un altro livello di potenza.

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

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

Attivare/disattivare Stop&Go

Tutte le funzioni a tempo, i tempi Booster e i tempi per inizio cottura continuano a scorrere. Le impostazioni del timer non possono essere modificate. Il piano cottura può essere solo spento.

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

■ Toccare **II** ► *Stop&Go*.

Le zone di cottura attive vengono ridotte dal livello di potenza impostato al livello di potenza 1.0 o vengono nuovamente commutate.

Le zone di cottura con funzione Tenere in caldo non vengono modificate.

Dispositivo automatico di inizio cottura

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

Livello di continuazione cottura	Tempo inizio cottura [min:sec] ¹
1.0	ca. 0:15
1.5	ca. 0:15
2.0	ca. 0:15
2.5	ca. 0:15
3.0	ca. 0:25
3.5	ca. 0:25
4.0	ca. 0:50
4.5	ca. 0:50
5.0	ca. 2:00
5.5	ca. 5:50
6.0	ca. 5:50
6.5	ca. 2:50
7.0	ca. 2:50
7.5	ca. 2:50
8.0	ca. 2:50
8.5	ca. 2:50
9.0	—

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

Attivare il dispositivo automatico di inizio cottura

Durante il tempo di inizio cottura non è possibile impostare alcuna funzione a tempo. La visualizzazione del tempo trascorso viene terminata.

Uso

- Toccare il display zone di cottura della zona di cottura desiderata.
- Toccare il livello di continuazione cottura desiderato sul comando slider (per ca. 3 secondi), fino all'emissione di un segnale acustico.

Il livello di potenza lampeggia mentre è in corso l'inizio cottura (livello di potenza 9).

Disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura

- Toccare il display zone di cottura della zona di cottura desiderata.
- Impostare un altro livello di potenza.
oppure
- Impostare nuovamente lo stesso livello di potenza.

Funzioni timer

Sono disponibili tre funzioni a tempo:

- Timer
- Durata di un procedimento di cottura
- Tempo trascorso di un procedimento di cottura

Le funzioni possono essere utilizzate contemporaneamente.

Impostare l'ora

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

- I tempi fino a 10 minuti vengono inseriti in minuti e secondi.
- I tempi fino a 59 minuti vengono inseriti in minuti.
- I tempi a partire da 60 minuti in ore e minuti.

La durata viene inserita con il comando slider e può essere regolata con + *Immissione*.


- Spostare il comando slider a sinistra o a destra fino a visualizzare la durata desiderata sul display piano cottura.

Esempio:


59 minuti = 0:59 ore,
80 minuti = 1:20 ore


Impostare il timer

- Toccare  *Timer*.

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


- Impostare il tempo desiderato.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attende 5 secondi.


10 secondi prima della fine del tempo trascorso,  *Timer* inizia a lampeggiare.

Modificare il timer


- Toccare  *Timer*.

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

- Impostare il tempo desiderato.

Il timer si avvia quando si tocca  *Timer* o si attende 5 secondi.

Cancellare il timer

- Toccare  *Timer* finché la durata impostata non viene più visualizzata sul display piano cottura.


oppure


- Impostare il timer sul valore 0:00.

Impostare la durata di un procedimento di cottura


Quando si raggiunge la durata di funzionamento massima, viene spenta una zona di cottura. Indipendentemente dalla durata impostata.


- Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.
- Non viene misurato il tempo trascorso.


- Toccare brevemente (< 1,5 secondi)  *Durata* accanto al display zone di cottura corrispondente.

Il display piano cottura si accende e  *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.


- Impostare il tempo desiderato.


Se si tocca  *Durata* o si attende 5 secondi, la durata inizia.

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


10 secondi prima della fine del tempo trascorso, il rispettivo  *Durata* inizia a lampeggiare.


Modificare la durata di un procedimento di cottura

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


Il display piano cottura si accende e  *Durata* lampeggia. Gli altri tasti e le spie si accendono con luce dimmerata.

- Impostare il tempo desiderato.


Se si tocca  *Durata* o si attende 5 secondi, la durata inizia.

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


Cancellare la durata di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente  *Durata* della zona di cottura desiderata, fino a quando sul display piano cottura viene visualizzato 

oppure

- Toccare  *Durata* della zona di cottura desiderata.

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

- Sul comando slider toccare la posizione .

Impostare una durata per ulteriori procedimenti di cottura

- Per impostare la durata di un altro procedimento di cottura, procedere come descritto al cap. "Uso", par. "Impostare la durata di un procedimento di cottura".

Se è stata impostata una durata per ulteriori procedimenti di cottura, viene visualizzata la durata residua della zona di cottura selezionata.

Visualizzare la durata di un procedimento di cottura

- Per visualizzare le durate residue che scorrono in background, toccare il display zone di cottura della zona di cottura desiderato.

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

Uso

Avviare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

- Nella zona di cottura desiderata è impostato un livello di potenza.
- Non è possibile impostare una durata per la zona di cottura.

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

Il display piano cottura indica il tempo trascorso dall'attivazione.

Terminare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

- Toccare ripetutamente \odot *Durata* della zona di cottura desiderata, fino a quando sul display piano cottura viene visualizzato 0:00.

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

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

Se per altri procedimenti di cottura viene visualizzato il tempo trascorso, viene visualizzato il tempo trascorso della zona di cottura selezionata.

Visualizzare la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura

- Per visualizzare la misurazione che scorre in background, toccare il display zone di cottura della zona di cottura desiderata.

La misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura per la zona di cottura desiderata viene visualizzata sul display piano cottura.

Utilizzare simultaneamente le funzioni a tempo

Sul display piano cottura viene sempre visualizzata l'ultima funzione a tempo selezionata.

- Per visualizzare il timer che scorre in background, toccare \triangle *Timer*.

Il tempo del timer viene visualizzato sul display piano cottura.

- Per visualizzare la durata o la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura, toccare \odot *Durata* della zona di cottura corrispondente.



La durata o la misurazione della durata trascorsa di un procedimento di cottura viene visualizzata sul display piano cottura.

Blocco accensione

Attivazione del blocco accensione

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

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



- Toccare  *Timer* e  *Stop&Go* per 6 secondi.

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

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

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

Disattivare il blocco accensione

- Toccare  *Timer* e  *Stop&Go* per 6 secondi.

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



Blocco tasti

Attivare il blocco tasti

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

- È possibile spegnere le zone di cottura e l'intero piano cottura.
- Il timer impostato può essere modificato.



Almeno una zona di cottura è accesa.

- Toccare  *Timer* e  *Stop&Go* per 6 secondi.

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

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

Disattivare il blocco tasti

- Toccare  *Timer* e  *Stop&Go* per 6 secondi.

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

Funzione Recall

Attivare la funzione Recall

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

- Riaccendere il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare uno del display zone di cottura lampeggiante.

Si ripristinano tutte le impostazioni.

Funzione Recall

- Riaccendere il piano cottura.
- Subito dopo l'accensione, toccare uno del display zone di cottura **NON** lampeggiante.

Uso

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

Dati piano cottura

Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare per ca. 6 secondi $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off*. Sul display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- $\text{\textcircled{9}}$ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- $\text{\textcircled{E}}$ e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente + *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue: $\text{\textcircled{903}}$
- Toccare $\text{\textcircled{\Delta}}$ *Timer*.
- Toccare ripetutamente + *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: $\text{\textcircled{E01}}$

- Toccare $\text{\textcircled{\Delta}}$ *Timer*.

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

Esempio: $\text{\textcircled{12}} \text{\textcircled{34}}$ (identificativo del modello KM 1234) – $\text{\textcircled{123}} \text{\textcircled{45}} \text{\textcircled{57}} \text{\textcircled{89}}$ (numero di serie)

Visualizzare la versione software

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.
- Toccare per ca. 6 secondi $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off*. Sul display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- $\text{\textcircled{9}}$ e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- $\text{\textcircled{E}}$ e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente + *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue: $\text{\textcircled{902}}$
- Toccare $\text{\textcircled{\Delta}}$ *Timer*.
- Toccare ripetutamente + *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: $\text{\textcircled{E01}}$
- Toccare $\text{\textcircled{\Delta}}$ *Timer*.

Sul display piano cottura compaiono 3 cifre:

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

Attivare/disattivare la modalità fiera

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

- Spegnerne il piano cottura.

- Toccare per ca. 6 secondi ⓪ *On/Off*.
Sul display piano cottura vengono contati i secondi rimanenti.

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- P e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- E e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente + *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue:
 P10

- Toccare ⏏ *Timer*.

- Toccare ripetutamente + *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: E01

- Toccare ⏏ *Timer*.

- Toccare ripetutamente + *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: E01

- Toccare ⏏ *Timer*.

Sul display piano cottura per alcuni secondi lampeggia:

- dE alternato a 0n (modalità fiera attiva)
oppure
- dE alternato a 0FF (modalità fiera disattivata)

Aree di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

Il piano cottura è programmato di serie con 9 livelli di potenza con livelli intermedi. Se si desidera un'impostazione a numeri interi di livelli di potenza, è possibile disattivare i livelli intermedi tramite le impostazioni.

	Stoviglie di cottura consigliate ¹	Area di regolazione ²	
		di serie 9 livelli con livelli inter- medi	numeri interi 9 livelli senza livelli inter- medi
Fondere il burro	Pentola	1.0–1.5	1–2
Fondere il cioccolato			
Sciogliere la gelatina			
Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente			
Scaldare piccole quantità di liquidi		2.0–3.5	2–4
Ammollare il riso			
Scongellare le verdure surgelate in blocco			
Preparare semolino		3.5–5.5	4–6
Scaldare pietanze liquide o semisolide			
Stufare la frutta			
Continuare la cottura delle patate			
Sciogliere il lardo	Padella		
Preparare crêpes, omelette, uova fritte senza crosta, ecc.	Padella con "fondo a strati" e rivestimento antiaderente	5.0–6.0	5–6
Stufare il pesce	Pentola	4.5–6.5	5–7
Stufare le verdure			
Ammollare impasti e legumi			
Montare salse e creme, ad es. crema al vino o salsa olandese	v. indicazioni del produttore		
Cottura delicata al forno (p.es. pesce intero)	Padella con "fondo a strati" e rivestimento antiaderente	6.0–6.5	6
Cottura delicata al forno (ad es. polpette, petto di pollo)	Padella	6.0–7.0	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)		7.0–8.5	7–8
Friggere p.es. patatine fritte	Pentola con bordo alto	8.5–9.0	9
Iniziare ad arrostitire grandi quantità di carne	Pentola con bordo alto o casseruola		

Are di regolazione dei livelli di potenza del piano cottura

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

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

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

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-2

Pietanza test	Ø Fondo stoviglie di cottura (mm)	Coperchio	Area di regolazione	
			Preriscaldamento	Preparazione
Riscaldare olio	150	no	–	1.0–1.5
Crêpes	180 (fondo a strati)	no	9.0	5.0–6.0
Friggere patatine fritte surgelate	180 mm (oliera)	no	9.0	9.0
Tenere in caldo la minestra di lenticchie	150 (fondo a strati)	sì (quando si tiene in caldo)	7.0	Tenere in caldo

Funzionamento dei piani cottura a induzione

Sotto ogni zona di cottura a induzione è situata una bobina di 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

Durante l'uso delle zone di cottura a induzione, le stoviglie di cottura possono causare i seguenti rumori a seconda del materiale e della struttura del fondo:

ronzio quando il livello di potenza è alto, che si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza;

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

un sibilo può comparire se, usando stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati), contemporaneamente vengono utilizzate le zone di cottura collegate;

un clic con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi;

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

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 strati o a capsula).

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.

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 una stoviglia di cottura con un diametro del fondo adatto. Se la pentola è troppo piccola, non viene riconosciuta.

- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Nelle zone di cottura interconnesse, si consiglia di utilizzare una stoviglia di cottura che copra la maggior parte dell'area di cottura totale (p.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. Questo tipo di graffi sono normali tracce d'uso e quindi non rappresentano causa di reclamo.
- Quando si acquistano pentole o padelle, tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o quello della zona superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.




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

Modifica delle impostazioni

Accedere alle impostazioni

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.

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

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- *Q* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- *L* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.

- Toccare  *Stop&Go*.


Sul display piano cottura viene visualizzato *PL*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- *P* e un numero indicano il parametro selezionato.
- *L* e un numero indicano il codice del parametro selezionato.

Impostare i parametri


Le impostazioni sono state visualizzate.

- Toccare ripetutamente *+ Immissione* o il comando slider fino a visualizzare il numero di parametro desiderato sul display zone di cottura.
- Toccare  *Timer*.

Nella parte anteriore sinistra del display zone di cottura si accende *L*. Nella parte anteriore destra del display zone di cottura viene visualizzato il numero di codice attualmente impostato.

Impostare il codice

Occorre impostare un parametro.

- Toccare ripetutamente *+ Immissione* fino a visualizzare il numero di codice desiderato sul display zone di cottura.
- Toccare  *Timer*.

L'impostazione è stata memorizzata. A questo punto è possibile uscire dalle impostazioni o modificarne altre.

Terminare le impostazioni

Le modifiche non salvate non vengono applicate.

- Toccare  *On/Off*.

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P01	Connessione WLAN	C00	Non attiva/disattivata
		C01	Attiva senza configurazione
		C02	attiva e configurata (non selezionabile, indica se la connessione ha avuto esito positivo)
		C03	Avviare la connessione via Bluetooth
		C04	La WLAN viene resettata al valore predefinito (C01)
		C05	Riavviare il modulo wireless
P03	Area di impostazione dei livelli di potenza del piano cottura	C00	Nove livelli di potenza con livelli intermedi + Booster
		C01	Nove livelli di potenza senza livelli intermedi + Booster
P04	Acustica tasti quando si tocca un tasto	C00	off ³
		C01	basso
		C02	medio
		C03	alto
P05	Segnale acustico delle funzioni a tempo	C00	off
		C01	basso
		C02	medio
		C03	alto
		C04	molto alto
P06	Segnali acustici per avvisi ed errori	C00	off (possibile solo per gli avvisi)
		C01	basso (volume minimo per gli errori)
		C02	medio
		C03	alto
P07	Durata massima di funzionamento	C00	Livello di sicurezza 0
		C01	Livello di sicurezza 1
		C02	Livello di sicurezza 2
P08	Blocco accensione	C00	Solo attivazione manuale del blocco accensione
		C01	Attivazione automatica del blocco accensione

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P09	Velocità di reazione dei tasti	C00	Rapida
		C01	Normale
		C02	Lenta
P10	Velocità di reazione del tasto comando slider	C00	rapida
		C01	normale
		C02	lenta
P11	Rilevamento pentola costante	C00	Rilevamento pentola costante off
		C01	Rilevamento pentola costante on
P12	Temperatura Tenere in caldo	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Contrasto dell'illuminazione tasti	C00	10%
		C01	20%
		C02	40%
P16	Resettare le impostazioni	C00	non ripristinare nulla
		C01	resettare tutte le impostazioni
		C02	ripristinare la connessione WLAN
P17	Impostazione di serie	C00	Non ripristinare le impostazioni di serie
		C01	Ripristino delle impostazioni di serie
P21	Powermanagement ⁴	C00	off
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W

Modifica delle impostazioni

Parametri ¹		Codice	Impostazioni ²
P52	Modalità fiera	C00	Modalità fiera disattivata
		C01	Modalità fiera attivata ⁵

¹ I parametri non elencati non sono associati.

² Le impostazioni di serie sono stampate in grassetto.

³ L'acustica tasti di ⓪ On/Off non viene disattivata.

⁴ La potenza totale del piano cottura può essere ridotta in modo da soddisfare le esigenze del fornitore locale di energia elettrica.


I codici con valori superiori alla potenza collegata al piano cottura non vengono visualizzati.

⁵ Dopo aver acceso il piano cottura, sul display piano cottura compare per alcuni secondi *dE* alternato a *On*.

Modifica delle impostazioni

Visualizzare l'identificativo del modello/il numero di serie

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.



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

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- *ℓ* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato

Gli altri tasti si accendono.


- Toccare ripetutamente *+* *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue: *903*
- Toccare  *Timer*.
- Toccare ripetutamente *+* *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: *ℓ01*
- Toccare  *Timer*.

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

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

Visualizzare la versione software

Sul piano cottura non sono presenti stoviglie di cottura.



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

Sul display piano cottura viene visualizzato *P*.

Il display zone di cottura mostra quanto segue:

- *9* e un numero indicano il parametro Quick selezionato
- *ℓ* e un numero indicano il codice selezionato del parametro Quick selezionato


Gli altri tasti si accendono.

- Toccare ripetutamente *+* *Immissione* o il comando slider finché il display zone di cottura mostra quanto segue: *902*
- Toccare  *Timer*.
- Toccare ripetutamente *+* *Immissione* fino a visualizzare quanto segue sul display zone di cottura: *ℓ01*
- Toccare  *Timer*.

Sul display piano cottura compaiono 3 cifre:

Esempio: *1.23* = versione software 1.23.

Indicazioni sulla sicurezza per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Spegnere il piano cottura.

Far raffreddare il piano cottura, prima di pulirlo.

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

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

Rimuovere subito i residui di detersivo.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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

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

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

► Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Intervallo di pulizia

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

Pulire le superfici in vetroceramica

Eliminare lo sporco leggero

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

Eliminare lo sporco ostinato

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

Pulizia e manutenzione

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

Terminare la pulizia

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

Detergenti non idonei

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

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

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

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



Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
<p>☹ lampeggia su un display zone di cottura.</p>	<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 utilizzate è troppo piccolo.</p> <p>Le stoviglie idonee sono state rimosse dalla zona di cottura.</p> <p>Se non si utilizzano stoviglie di cottura o si utilizzano stoviglie di cottura non adatte, la zona di cottura o il piano cottura si spengono in automatico dopo 3 minuti.</p> <p>■ Appoggiare le stoviglie di cottura adatte entro 3 minuti.</p> <p>☹ si spegne. Il procedimento 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>
<p>Dopo aver acceso il piano cottura o toccato un tasto, per alcuni secondi sul display piano cottura compare <i>LDC</i> alternato a <i>On</i>.</p>	<p>Il blocco accensione è attivato.</p> <p>■ Disattivare il blocco accensione.</p> <hr/> <p>Il blocco tasti è attivato.</p> <p>■ Disattivare il blocco tasti.</p>
<p>Dopo aver acceso il piano cottura, sul display piano cottura viene visualizzato brevemente <i>dE</i> alternato a <i>On</i>. Le zone di cottura non diventano calde.</p>	<p>Il piano cottura è in modalità fiera.</p> <p>■ Disattivare la modalità fiera.</p>

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Sul display piano cottura lampeggia \mathcal{L} e il piano cottura si spegne in automatico.	Uno o più tasti sono coperti, p.es. per contatto, alimenti traboccati oppure oggetti appoggiati. ■ Rimuovere lo sporco o gli oggetti.
Nel display piano cottura, <i>Err</i> lampeggia alternato a 044.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se la segnalazione di errore riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
Sul display piano cottura <i>Err</i> lampeggia alternato a 710, 711, 712 o 713.	Il piano cottura non è allacciato correttamente. ■ Staccare il piano cottura dalla rete elettrica. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Il piano cottura deve essere allacciato secondo lo schema di allacciamento.
Sul display piano cottura <i>Err</i> alternato a 726, 727, 728 o 729.	La ventola è bloccata o difettosa. ■ Controllare se la ventola è bloccata da un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto ■ Se la segnalazione di errore riappare sul display piano cottura, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
Sul display piano cottura viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	Si è verificato un errore nell'elettronica. ■ Staccare il piano cottura dall'alimentazione di corrente elettrica per ca. 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente se sulla zona di cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.	In caso di funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supera la potenza totale possibile. ■ Utilizzare un'altra zona di cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Si spegne automaticamente una zona di cottura o l'intero piano cottura.	<p>La durata di funzionamento era troppo lunga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il piano cottura o la zona di cottura. <p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	<p>È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fare raffreddare il piano cottura. ■ Eliminare le cause del surriscaldamento. ■ Verificare il funzionamento del piano cottura. ■ Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	<p>Si riscaldano grandi quantità di alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura. <p>Le stoviglie conducono male il calore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Risoluzione dei problemi

Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
Il piano cottura o le zone cottura non si accendono.	<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 svitare completamente il fusibile o– disinserendo l'interruttore automatico differenziale (salvavita).■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore del fusibile o dell'interruttore automatico differenziale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.
Quando si mette in funzione il piano cottura nuovo si forma un po' di odore e vapore.	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine di induzione causa cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali vapori non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.</p>
Dopo aver spento il piano cottura si sente un rumore.	<p>La ventola funziona finché il piano cottura si raffredda e poi si spegne automaticamente.</p>

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Vari problemi con le impostazioni, ad esempio problemi di rete	<p>Le modifiche alle impostazioni possono causare conflitti tra loro.</p> <p>Le fluttuazioni del segnale WLAN possono causare conflitti.</p> <div data-bbox="404 328 1042 448" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Se si ripristinano le impostazioni di serie, le impostazioni esistenti vengono cancellate. Tracciare le impostazioni esistenti per ripristinarle.</p></div> <p>■ Ripristinare le impostazioni di serie.</p> <p>È possibile ripristinare tutte o solo le singole impostazioni, come quelle WLAN.</p>

Assistenza tecnica

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

Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

Targhetta dati

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

Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	≤ 100 mW
Potenza assorbita nel modo spento	≤ 0,5 W
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	≤ 2 W
Durata fino allo spegnimento automatico in modo spento	10 Min.
Durata fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	10 Min.

Schede prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
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 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	173,7 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro a sinistra / Induzione	
- Ponte PowerFlex / a 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 8482 FR, KM 8482 FL
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	173,7 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro al centro / Induzione	
- Area di cottura PowerFlex XL / a destra / Induzione	

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking})	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	174,6 Wh/kg
- Zona cottura ampliabile / davanti a sinistra / Induzione	
- Zona cottura ampliabile / dietro al centro / Induzione	
- Ponte PowerFlex / a 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, 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

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 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas