

Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Piani di cottura a gas

CS 1012-1

CS 1034-1

**Informazioni importanti
sulla garanzia al capitolo
"Assistenza tecnica"**

Leggere **attentamente** queste istruzioni prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio.

In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 050 640

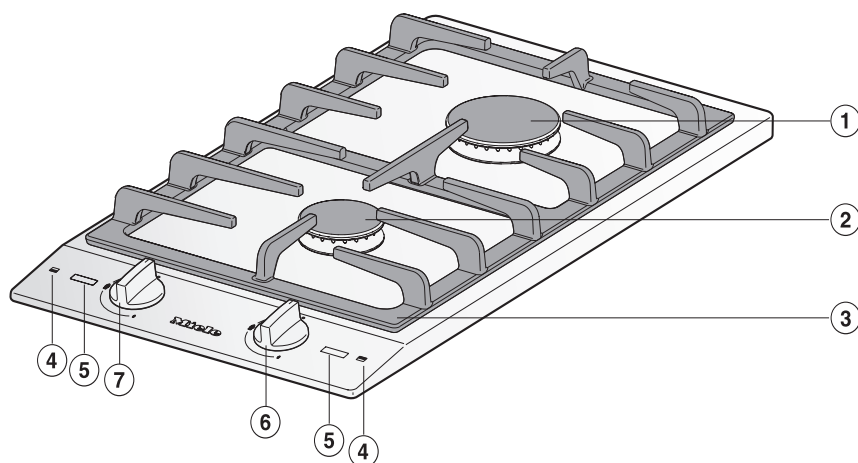
-
- I** L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.
- D** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.
- E** El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.
- F** Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.
- GB** This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.
- NL** Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

Descrizione	5
CS 1012-1	5
CS 1034-1	6
Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	8
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	21
Prima messa in funzione	22
Uso	23
Accensione rapida	23
Accendere, regolare, spegnere	23
Spia di funzionamento / Indicazione calore residuo	25
Stoviglie	26
Suggerimenti per risparmiare energia elettrica	27
Dispositivi di sicurezza	28
Pulizia e manutenzione	29
Piano in acciaio inossidabile	30
Griglia, manopola	30
Brucciatori	31
Guasti, cosa fare?	32
Accessori su richiesta	34
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	35
Misure apparecchio / Misure d'incasso	39
CS 1012-1	39
CS 1034-1	40
Predisporre il piano di lavoro	41

Indice

Incasso di più apparecchi	42
Fissare le linguette e i listelli di copertura	45
Inserire/ sollevare l'apparecchio	47
Indicazioni generali per l'incasso	48
Allacciamento elettrico	49
Allacciamento gas	51
Commutazione su un altro tipo di gas	53
CS 1012-1	53
Quadro ugelli	53
CS 1034-1	54
Quadro ugelli	54
Sostituzione ugelli	55
Verificare il funzionamento degli ugelli	56
Assistenza tecnica / Targhetta dati	57
Servizio Clienti	57
Informazioni importanti sulla garanzia	57
Targhetta dati	57

CS 1012-1



- ① Bruciatore rapido
- ② Bruciatore semi-rapido
- ③ Griglia
- ④ Simboli per la disposizione delle zone di cottura
- ⑤ Spie di segnalazione

Manopola di regolazione delle zone di cottura:

- ⑥ posteriore
- ⑦ anteriore

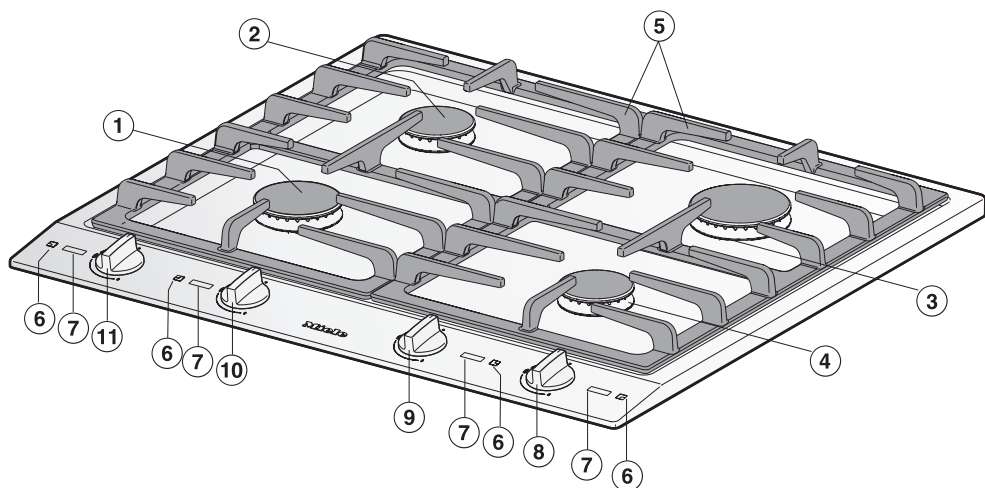
Spie di segnalazione



- ⑫ Segnalazione di funzionamento
- ⑬ Indicazione calore residuo

Descrizione

CS 1034-1

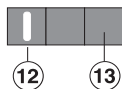


- ① Bruciatore rapido
- ② Bruciatore ausiliario
- ③ Bruciatore rapido
- ④ Bruciatore semi-rapido
- ⑤ Griglie
- ⑥ Simboli per la disposizione delle zone di cottura
- ⑦ Spie di segnalazione

Manopola di regolazione delle zone di cottura:

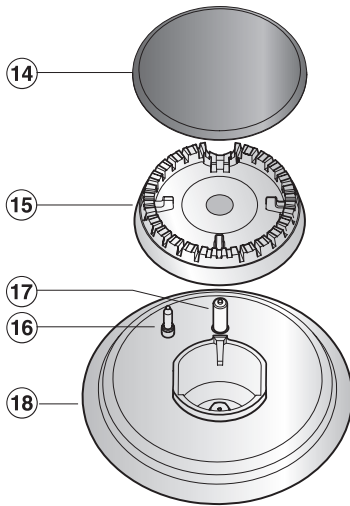
- ⑧ anteriore destra
- ⑨ posteriore destra
- ⑩ posteriore sinistra
- ⑪ anteriore sinistra

Spie di segnalazione



- ⑫ Segnalazione di funzionamento
- ⑬ Indicazione calore residuo

Bruciatori



- ⑭ Coprispartifiamma
- ⑮ Testa del bruciatore
- ⑯ Termocoppia di sicurezza
- ⑰ Candeledda di accensione
- ⑱ Corpo del bruciatore

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano di cottura a gas è conforme alle vigenti norme di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano di cottura a gas poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

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

Uso previsto

► Questo piano di cottura a gas è destinato esclusivamente all'uso domestico. Anche qualora installato in ambienti di lavoro come

- negozi, uffici e similari oppure
- alberghi, pensioni e strutture ricettive analoghe (a uso personale dei clienti),

deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dall'elettrodomestico.

► Questo piano di cottura a gas non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► 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 di cottura a gas, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Controllare i bambini quando sono vicini al piano di cottura a gas; non permettere che ci giochino.
- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I bambini dagli otto anni in su possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere gli eventuali pericoli che potrebbero derivare da un uso non corretto.
- ▶ Il piano di cottura a gas diventa caldo quando è in funzione e rimane caldo per un certo periodo anche dopo averlo spento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.
- ▶ Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Pericolo di ustioni!

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni.
- ▶ Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono essere pericolosi. Pericolo di soffocamento! Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

Sicurezza tecnica

- ▶ Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura a gas presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato; può essere rischioso per la sicurezza.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura a gas è allacciato a un collegamento a terra a norma. È fondamentale verificare l'esistenza di questa premessa.
In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato. Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Prima di allacciare il piano di cottura a gas confrontare assolutamente i valori (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica (v. capitolo sull'allacciamento elettrico).

Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

► L'allacciamento alla rete del gas deve essere eseguito da personale qualificato. Se viene eliminata la spina elettrica, è necessario che intervenga anche un elettricista qualificato per installare e allacciare l'apparecchio. Rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative locali e di quelle supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che il lavoro venga svolto nel rispetto delle stesse. Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dall'incasso e/o dall'allacciamento scorretti dell'apparecchio.

► Per questioni di sicurezza, il piano di cottura a gas deve essere usato solo se incassato.

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.

A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi pericoli seri per l'utente. Miele non risponde di questo tipo di danni.

► Per effettuare lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete del gas e da quella elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
- il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica; per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

► Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele altrimenti in caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perché danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o il servizio di assistenza.
- ▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.
- ▶ Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- ▶ Non mettere in funzione il piano di cottura a gas se presenta difetti o spegnerlo immediatamente. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e dalla rete del gas. Rivolgersi all'assistenza tecnica.

Uso corretto

- ▶ Il piano di cottura a gas diventa caldo quando è in funzione e rimane caldo per un certo periodo anche dopo averlo spento. Fare attenzione a non toccare l'apparecchio finché è ancora caldo.
- ▶ Non accendere mai i punti di cottura a gas senza prima appoggiarvi le stoviglie. La cappa aspirante installata sopra il piano di cottura potrebbe subire danni a causa dell'effetto del calore oppure addirittura incendiarsi.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura a gas quando è in funzione. Grassi o oli surriscaldati possono incendiarsi e sviluppare un incendio.
- ▶ Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- ▶ Non utilizzare il piano di cottura a gas per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono incendiare oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze. Inoltre si riduce la durata di vita dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Lavorando al piano di cottura acceso si consiglia di proteggere le mani usando delle apposite manopole o presine. Attenzione a non avvicinarsi al fuoco con manopole o presine in tessuto. Per questo motivo non utilizzare panni o strofinacci troppo grandi; inoltre non devono essere umidi o bagnati. L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustioni.

► Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.

► Non utilizzare il piano di cottura come base di appoggio.

Se viene inavvertitamente acceso oppure se è ancora caldo si rischia che l'oggetto appoggiato sul piano, a seconda del materiale, si riscaldi (pericolo di ustione), fonda oppure si incendi.

► Se sono montati più apparecchi

Non appoggiare pentole o padelle calde nell'area del listello di copertura, altrimenti si potrebbe danneggiare la guarnizione.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non coprire mai l'apparecchio, p.es. con piastre di copertura, un panno oppure pellicola protettiva. Se infatti l'apparecchio venisse inavvertitamente acceso o se fosse ancora presente del calore residuo c'è il rischio che il materiale prenda fuoco, scoppi oppure si fonda.
- ▶ Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.
- ▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sui punti di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.
- ▶ Accendere il punto di cottura a gas solo quando tutte le parti del bruciatore sono correttamente assemblate.
- ▶ Utilizzare solo pentole e padelle il cui diametro non sia inferiore o non superi le misure indicate (v. capitolo "Stoviglie"). Pentole di dimensioni inferiori non hanno sufficiente stabilità sulla griglia. Se il diametro è troppo grande i gas caldi che fuoriescono dai bruciatori possono danneggiare il piano di lavoro oppure una parete adiacente non resistente al calore, ad es. pannellata oppure parti dell'apparecchio stesso. Miele non si assume alcuna responsabilità per danni di questo tipo.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Accertarsi che la fiamma del bruciatore non fuoriesca dal fondo delle stoviglie e si distribuisca sulla parte laterale delle stesse.
- ▶ Non usare stoviglie con il fondo sottile e non riscaldarle mai senza contenuto, se non espressamente indicato dalla casa produttrice. In caso contrario il piano di cottura a gas potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Utilizzare sempre la griglia in dotazione. Non appoggiare le stoviglie direttamente sul bruciatore.
- ▶ Non conservare oggetti facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Eliminare schizzi di grasso e altri residui (di alimenti) infiammabili appena possibile dalla superficie dell'apparecchio. Pericolo d'incendio.
- ▶ Posare le griglie d'appoggio dall'alto per evitare di graffiare la superficie.
- ▶ Piani di cottura a gas generano calore e umidità negli ambienti in cui sono installati. Si consiglia quindi di garantire una sufficiente aerazione dell'ambiente, eventualmente attraverso aperture di aerazione naturali (porte, finestre, ecc.) oppure installando dispositivi meccanici di ventilazione come una cappa aspirante.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ L'uso prolungato o intenso dell'apparecchio può richiedere un'aerazione più intensa dell'ambiente cucina e il problema può risolversi aprendo una finestra oppure aumentando la potenza della cappa aspirante.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura a gas si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano di cottura caldo. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica!
- ▶ Se sotto il piano di cottura a gas è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, p.es. bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.
- ▶ Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.
- ▶ Sul piano non dovrebbero giungere alimenti oppure liquidi contenenti sale. Eventualmente eliminare subito queste sostanze per impedire che il materiale del piano si corroda.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Se il piano di cottura a gas è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spenti.

▶ Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo molto lungo, pulirlo accuratamente ed eventualmente farlo controllare da personale specializzato prima di rimetterlo in funzione.

Miele non può essere ritenuta responsabile per i danni causati dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Smaltimento dell'imballaggio

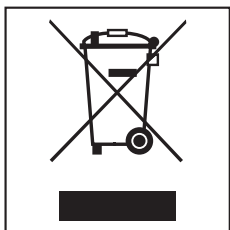
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.



L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile 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).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Informasi a riguardo presso il rivenditore di fiducia.

Prima messa in funzione

Incollare la targhetta dati che troverete tra la documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.
- Pulire i componenti mobili del bruciatore con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Poi asciugarli e rimontare il bruciatore (vedi cap. "Pulizia e manutenzione").
- Pulire il piano di cottura in acciaio inossidabile con un panno umido e infine asciugarlo.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo motivo la prima volta che si accende il riscaldamento si generano odori.

Questi odori o eventuali fumi si disperdono nell'ambiente poco dopo. Non sono da attribuire a un allacciamento errato oppure a un difetto dell'apparecchio.

Accensione rapida

L'apparecchio è dotato di un sistema di accensione rapida con le seguenti caratteristiche:

- sistema di accensione rapida senza premere e tenere premuta la manopola.
- riaccensione automatica.

Se la fiamma dovesse spegnersi p.es. per effetto della corrente d'aria, il bruciatore si riaccende automaticamente. Se la riaccensione non ha esito positivo, l'afflusso di gas viene automaticamente bloccato (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").

Accendere, regolare, spegnere

Con l'apposita manopola si accende il bruciatore e si regola l'intensità della fiamma:

- l'afflusso del gas è interrotto

🔼 fiamma alta

🔽 fiamma bassa

Il bruciatore deve essere acceso solo premendo e ruotando la manopola verso sinistra e spento ruotandola verso destra.

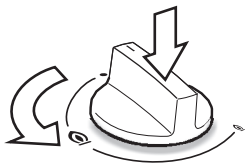
E' possibile che vengano **danneggiate** parti dell'apparecchio se:

- viene acceso senza premere la manopola,
- viene acceso ruotando la manopola a destra
- o spegnendola ruotando la manopola verso sinistra.

Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da tali azioni.

Uso

Accensione



- Per accendere premere la manopola del bruciatore e ruotarla verso sinistra sul simbolo più grande della fiamma. La candeletta d'accensione sprigiona scintille acusticamente rilevabili e accende il gas.

Azionando una manopola su tutti i punti di cottura si genera una scintilla. È normale e non è da ricondursi ad alcuna anomalia dell'apparecchio.

Se la fiamma non si accende, ruotare la manopola su ●. Aerare l'ambiente e attendere almeno 1 minuto prima di riprovare.

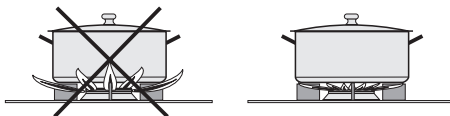
Se la fiamma non dovesse accendersi neppure al secondo tentativo, ruotare la manopola su "●" e consultare il capitolo "Guasti, cosa fare?".

Durante l'accensione può verificarsi un breve avviamento della funzione di riaccensione (1-2 volte) se in corrispondenza della termocoppia di accensione la fiamma dovesse brevemente spegnersi o la termocoppia non fosse abbastanza calda, ad es. nel caso di corrente d'aria.

Regolazione

I bruciatori consentono la regolazione progressiva tra fiamma alta e bassa e viceversa.

Regolare l'intensità della fiamma in modo che non fuoriesca dal fondopentola. Poiché la parte esterna della fiamma è molto più calda del nucleo, le punte della stessa devono rimanere sotto il fondopentola. Le punte della fiamma che fuoriescono dal sottopentola cedono inutilmente calore nell'aria, possono quindi danneggiare le maniglie delle pentole e accrescono il pericolo di ustioni.



Spegnimento

- Ruotare la manopola verso destra su "●".

L'afflusso di gas si interrompe e la fiamma si spegne.

Spia di funzionamento / Indicazione calore residuo

Dopo aver acceso la zona di cottura a gas si accende anche la spia di funzionamento e dopo breve tempo anche l'indicazione di calore residuo. Dopo aver spento la zona di cottura a gas dapprima si spegne solo la spia di funzionamento. L'indicazione del calore residuo si spegne solo quando la zona di cottura a gas può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Non toccare la zona di cottura a gas e non appoggiarvi oggetti non resistenti al calore finché è accesa l'indicazione di calore residuo. Pericolo di ustioni e di d'incendio.

La segnalazione di guasto è indicata dalle spie che lampeggiano. V. capitolo "Guasti, cosa fare?".

Stoviglie

Bruciatori	Diametro min. del fondo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	10
Bruciatore semi-rapido	12
Bruciatore rapido	14
	Diametro massimo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	20
Bruciatore semi-rapido	22
Bruciatore rapido	24

- Attenersi alle misure indicate. Pentole col fondo dal diametro troppo piccolo non hanno sufficiente stabilità sulla griglia. Se il diametro è troppo grande i gas caldi che fuoriescono dai bruciatori possono danneggiare il piano di lavoro oppure una parete adiacente non resistente al calore, ad es. pannellata oppure parti dell'apparecchio stesso. Miele non si assume alcuna responsabilità per danni di questo tipo.
- Acquistando pentole e padelle è da considerare che generalmente non è indicato il diametro del fondo, ma quello del bordo superiore.
- Per il punto di cottura a gas sono adatte stoviglie resistenti al calore.
- Si consiglia di usare stoviglie con fondo spesso poiché il calore si propaga uniformemente. Utilizzando stoviglie dal fondo sottile c'è il pericolo che le pietanze possano surriscaldarsi in certi punti. Si consiglia quindi di mescolarle spesso durante la cottura.

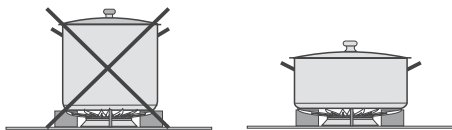
- Utilizzare stoviglie adatte al bruciatore. Sostanzialmente vale il seguente principio: diametro grande = bruciatore grande, diametro piccolo = bruciatore piccolo.
- Appoggiare le stoviglie sempre sulla griglia d'appoggio allegata. Non appoggiare le stoviglie direttamente sul bruciatore.
- Disporre le stoviglie sulla griglia in modo che non possano ribaltarsi. Non si può escludere completamente una minima oscillazione.



- Non usare solo pentole o padelle con fondo con bordi rinforzati.

Suggerimenti per risparmiare energia elettrica

- Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.
- Dopo l'inizio cottura o arrostitura abbassare la fiamma.



- Utilizzare pentole larghe e basse piuttosto che pentole strette e alte. Si riscaldano più rapidamente.

Dispositivi di sicurezza

Sicurezza di accensione termoelettrica


Il piano di cottura a gas è dotato di un dispositivo di sicurezza di accensione termoelettrica (termocoppia di sicurezza). Significa che l'afflusso di gas viene interrotto, se la fiamma si dovesse spegnere (ad es. in seguito al trabocco di alimenti o corrente d'aria) e la riaccensione non avesse successo. Così si impedisce la fuoriuscita di gas.

- Per rimettere in funzione il punto di cottura, ruotare la manopola verso destra su "●" e azionarla come descritto.

Spegnimento di sicurezza

Se una zona di cottura si usa troppo a lungo (ca. 4 ore) si spegne automaticamente.

Per rimettere in funzione il punto di cottura, ruotare la manopola verso destra su "●" e azionarla come descritto.

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Alimenti cotti eccessivamente sull'apparecchio molto caldo possono causare la decolorazione degli alimenti dei bruciatori e del piano di cottura in acciaio inox. **Eliminare subito eventuali tracce di sporco.**

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e rugine,
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detergenti per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- oggetti appuntiti (per evitare di danneggiare la guarnizione tra cornice e piano di lavoro).

Pulizia e manutenzione

Piano in acciaio inossidabile

Pulire il piano in acciaio inossidabile con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo eventuali tracce di sporco incrostato.

Al termine asciugare il piano con un panno morbido.

All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugnetta per i piatti con qualche goccia di detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Si consiglia di utilizzare i prodotti esclusivamente nella direzione della levigatura.

Per rallentare il deposito di sporco sul piano di cottura è consigliato l'uso del prodotto Miele per la cura dell'acciaio inossidabile (v. capitolo "Accessori su richiesta").

Distribuire il prodotto con parsimonia sulla superficie usando un panno morbido.

Simboli (p.es. delle fiamme)

I simboli stampati sull'apparecchio possono danneggiarsi se lo sporco agisce troppo a lungo (p.es. alimenti o liquidi contenenti sale, olio d'oliva). Eliminare subito i residui di sporco.

In quest'area non utilizzare prodotti per acciaio inox. I simboli potrebbero sbiadire.

Griglia, manopola

Non lavare assolutamente le griglie in lavastoviglie.

Togliere la griglia. Pulire griglia e manopole con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo lo sporco ostinato.

Alla fine asciugare tutti i componenti con un panno pulito.

Bruciatori

Non lavare assolutamente i componenti del bruciatore in lavastoviglie.

Rimuovere tutti i componenti mobili del bruciatore e lavarli solamente a mano con un panno spugna, del detersivo per stoviglie e acqua calda.

Pulire invece i componenti fissi del bruciatore con un panno umido.

Pulire l'elettrodo d'accensione e la termocoppia con un panno umido ben strizzato.

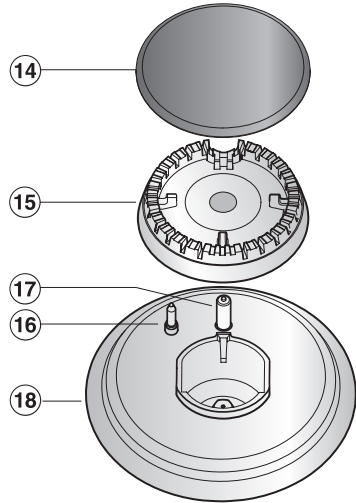
L'elettrodo d'accensione non deve bagnarsi altrimenti non si genera la scintilla.

Alla fine asciugare tutti i componenti con un panno pulito.

Accertarsi che anche i forellini per il passaggio delle fiamme siano perfettamente asciutti.

La superficie del coprispartifiamma diventa opaco nel corso del tempo. Questa colorazione è normale; il materiale non è difettoso.


Riassemblare il bruciatore



Dopo averlo pulito, il bruciatore deve essere riassemblato correttamente.

- Disporre la testa del bruciatore ⑮ sul corpo ⑱ in modo che la candeletta di accensione ⑰ e la termocoppia di sicurezza ⑰ passino attraverso i fori della testa del bruciatore. La testa del bruciatore deve incastrarsi correttamente.
- Appoggiare il coprispartifiamma ⑭ sul bruciatore ⑮ badando che sia in piano. Se posizionato correttamente, il coprispartifiamma non può essere spostato.

Guasti, cosa fare?

 Riparazioni su apparecchiature elettriche o a gas possono essere eseguite solo da personale autorizzato e specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Cosa fare se...

... il bruciatore non si accende dopo la prima messa in funzione o dopo un lungo periodo di fermo?

È probabile che nella condotta del gas vi sia aria. Eventualmente ripetere il processo di accensione più volte.

... la spia di funzionamento e/o l'indicazione del calore residuo lampeggiano?

- si è verificata un'interruzione della corrente.
- il tentativo di riaccensione è fallito.
- l'afflusso di gas è interrotto.

Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". Dopo è possibile utilizzare l'apparecchio come di consueto.

Se il problema persiste interrompere l'alimentazione di corrente elettrica dell'apparecchio per alcuni secondi.

... si è verificata un'interruzione della corrente?

Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". Dopo è possibile utilizzare l'apparecchio come di consueto.

Se il problema persiste interrompere l'alimentazione di corrente elettrica dell'apparecchio per alcuni secondi.

... dopo diversi tentativi il bruciatore non si accende?

Interrompere l'alimentazione di corrente dell'apparecchio per alcuni secondi. Se il problema persiste, verificare che

- il bruciatore sia correttamente assemblato.
- il rubinetto del gas sia aperto.
- il bruciatore sia pulito e asciutto.
- i forellini degli spartifiamma siano asciutti e non ostruiti.

... la fiamma del gas si spegne di nuovo dopo l'accensione?

La fiamma deve raggiungere la termocoppia di sicurezza affinché diventi sufficientemente calda.

Se la fiamma non dovesse raggiungere la termocoppia, verificare che

- gli elementi del bruciatore siano montati correttamente.
- la termocoppia di sicurezza non sia sporca. Rimuovere delicatamente i depositi (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

... la fiamma del gas improvvisamente cambia aspetto?

Verificare se gli elementi del bruciatore sono posizionati correttamente.

... la fiamma si spegne nel corso del funzionamento?

Verificare se gli elementi del bruciatore sono posizionati correttamente.

.... la candeledda di accensione elettrica del bruciatore non funziona più?

Verificare che

- l'interruttore principale dell'impianto elettrico di casa è scattato. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
- tra la candeledda di accensione e il coprispartifiamma si trovano residui di cibo.
Rimuoverli delicatamente (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
- non ci siano depositi di alimenti sulla termocoppia di sicurezza.
In caso affermativo, rimuoverli con delicatezza (v. il capitolo "Pulizia e manutenzione").

Per motivi di sicurezza potrebbe non essere possibile accendere il punto di cottura per ca. 5 minuti se si è spento per il trabocco di alimenti.

Accessori su richiesta

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

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.



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

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



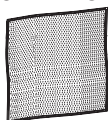
Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e leggere decolorazioni

Prodotto per la cura dell'acciaio 250 ml



Elimina facilmente macchie d'acqua, striature e impronte.
Rallenta il deposito di tracce di sporco

Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Incassare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.

► L'ambiente in cui viene installato l'apparecchio deve avere una dimensione superiore a 20 m³ ed essere provvisto almeno di una porta oppure una finestra che possano essere aperte.

► 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.

► Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

► A causa di un possibile scarico di fiamme il piano di cottura a gas non può essere installato accanto a una friggitrice. Tra il piano di cottura e una friggitrice deve essere mantenuta una distanza minima di 288mm.

► L'incasso di un piano di cottura sopra a frigoriferi o congelatori, lavastoviglie oppure lavabiancheria e asciugabiancheria non è consentito.

► L'apparecchio può essere installato sopra un forno Miele solo se il piano di lavoro ha uno spessore di almeno 40mm.

► Dopo aver incassato l'apparecchio accertarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione non siano a contatto con i punti caldi dell'apparecchio. Il tubo del gas e il cavo potrebbero danneggiarsi a causa del calore.

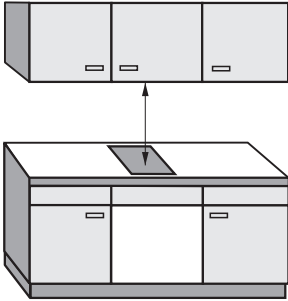
► Il cavo di alimentazione e il tubo flessibile del gas devono essere disposti in maniera tale da non essere in contatto con elementi mobili della cucina (ad es. cassetti) e non devono comunque essere soggetti a sollecitazioni meccaniche.

► Rispettare assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Distanza di sicurezza



Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.

In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

Se nelle istruzioni d'uso e di montaggio per i diversi apparecchi situati sotto la cappa aspirante, p.es. un bruciatore wok o un piano di cottura elettrico, vengono indicate differenti distanze di sicurezza, si consiglia di scegliere la maggiore tra le due.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Distanze di sicurezza laterali

Quando si incassa un piano di cottura a gas, su un lato e sulla parete posteriore dell'apparecchio è consentita la presenza di mobili alti oppure pareti; sull'altro lato invece non è assolutamente possibile posizionare apparecchi oppure mobili che siano più alti del piano di cottura (vedi figure).

Data la temperatura irradiata deve essere mantenuta una distanza di sicurezza di almeno **50 mm** tra l'intaglio nel piano di lavoro e la parete posteriore.

La distanza di sicurezza ① tra l'intaglio nel piano di lavoro e i mobili circostanti, ad es. un mobile a colonna a destra o sinistra, dovrà essere di

40 mm con i modelli

CS 1212 / CS 1212-1
CS 1221 / CS 1221-1
CS 1234 / CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

50 mm con i modelli

CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm con i modelli

CS 1012 / CS 1012-1

150 mm con i modelli

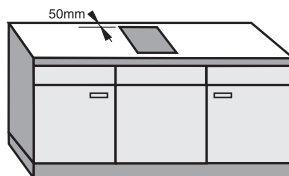
CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm con i modelli

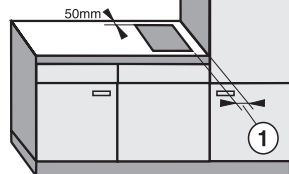
CS 1034 / CS 1034-1

250 mm con i modelli

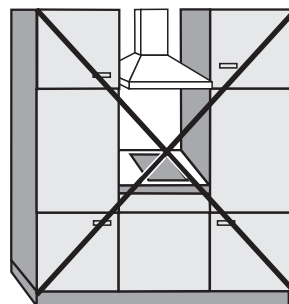
CS 1011
CS 1021



Consigliato



Non consigliato



Non consentito

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

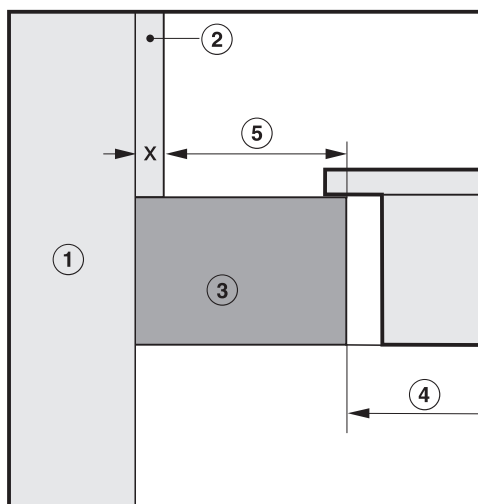
Se si applica un rivestimento nella nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

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

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

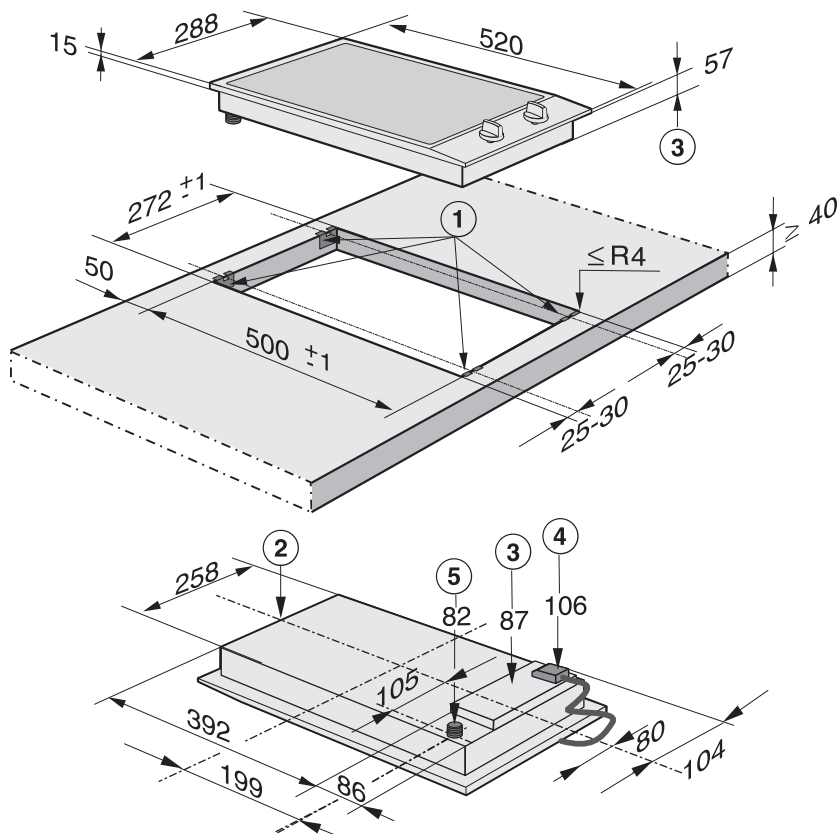
Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm



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

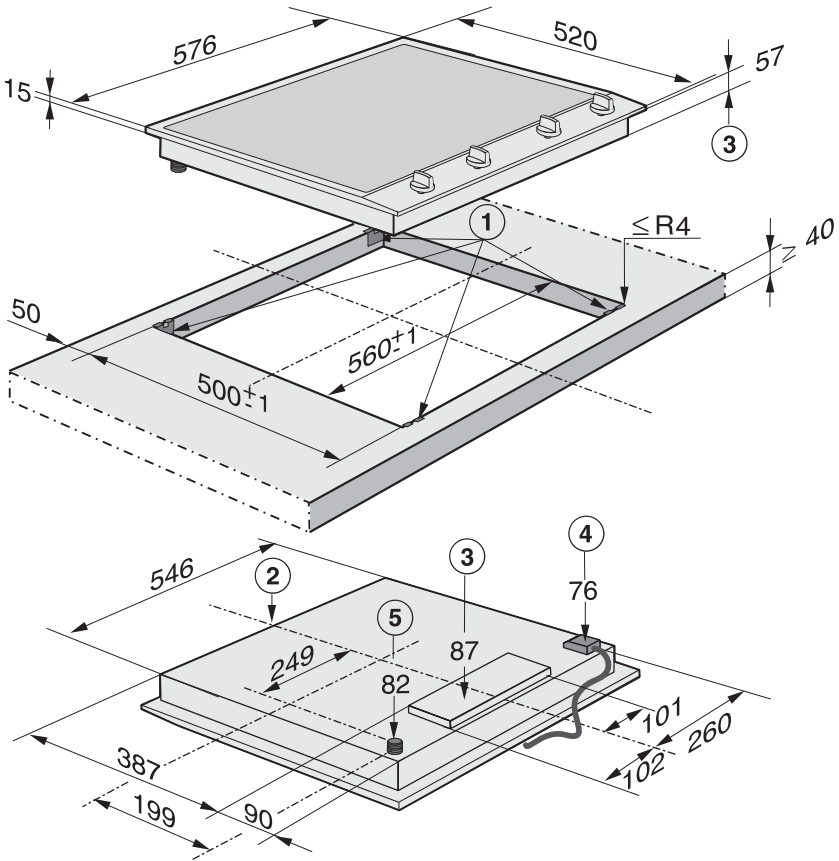
CS 1012-1



- ① Linguette di fissaggio
- ② Parte frontale
- ③ Altezza d'incasso
- ④ Altezza d'incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 2000 mm
- ⑤ Altezza d'incasso dell'allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Misure apparecchio / Misure d'incasso

CS 1034-1



- ① Linguette di fissaggio
- ② Parte frontale
- ③ Altezza d'incasso
- ④ Altezza d'incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 2000 mm
- ⑤ Altezza d'incasso dell'allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro per uno o più apparecchi in base alle misure indicate.
Attenersi alla **distanza minima** verso la **parete posteriore** nonché a destra o a sinistra verso una **parete laterale**.
Vedi il capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio".
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.
I materiali impiegati devono essere resistenti alle alte temperature.

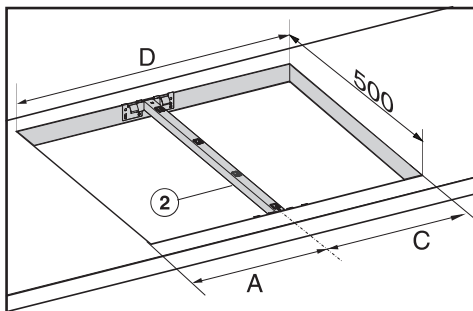
Se durante l'incasso ci si accorge che la guarnizione della cornice non poggia perfettamente sul piano di lavoro, è possibile correggere, con la dovuta attenzione, la curvatura degli angoli $\leq R4$ con un seghetto alternativo.

Incasso di più apparecchi

Se si incassano più apparecchi è necessario montare un apposito listello ② tra i singoli apparecchi.

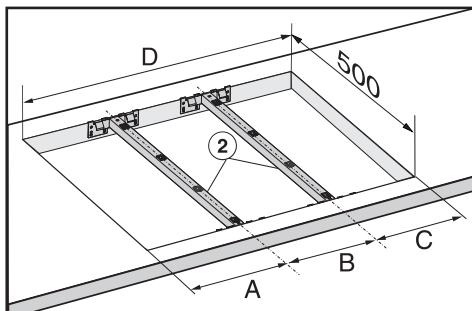
V. capitolo "Fissare le linguette e i listelli di copertura".

Intaglio nel piano di lavoro - due apparecchi



Incassando **due apparecchi** la larghezza dell'intaglio D è data dalle misure A più C.

Intaglio nel piano di lavoro - tre apparecchi



Incassando **tre apparecchi** la larghezza dell'intaglio D è data dalle misure A più B più C.

A = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

B = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm)

C = larghezza apparecchio (288 mm o 380 mm o 576 mm) **meno 8 mm**

D = larghezza dell'intaglio

Incassando **più di tre apparecchi** per ogni apparecchio aggiuntivo, alle misure A più B più C deve essere sommata la larghezza del rispettivo apparecchio B (288 mm o 380 mm o 576 mm).

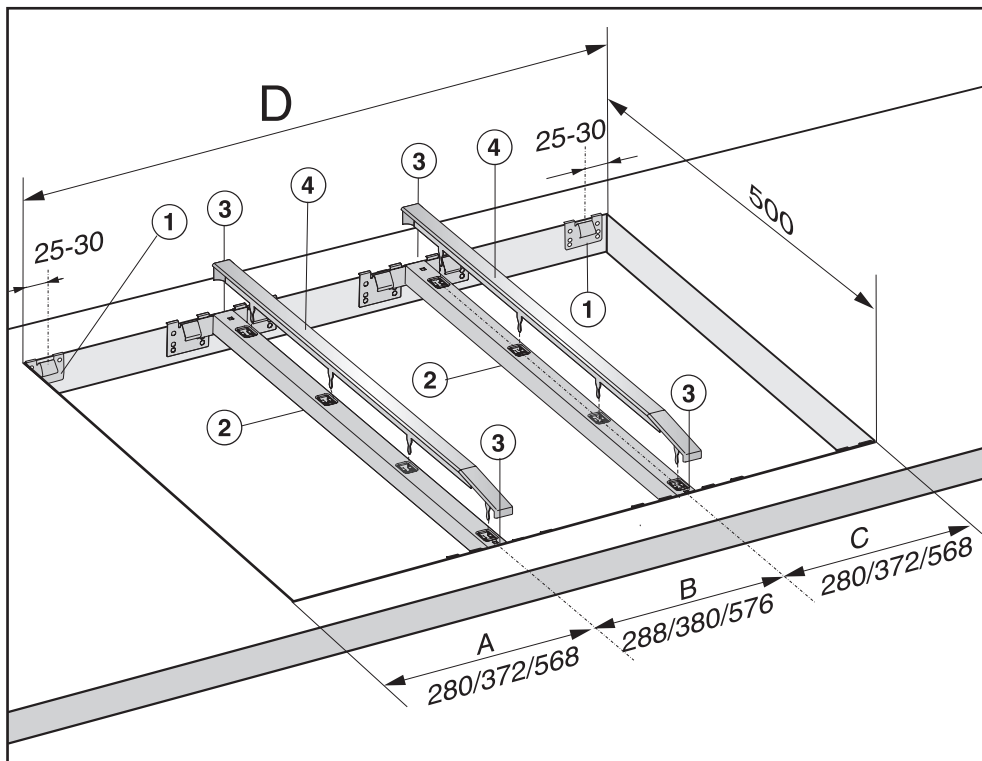
Incasso di più apparecchi

Esempio per il calcolo dell'intaglio se si montano tre apparecchi

A Larghezza apparecchio meno 8	B Larghezza apparecchio	C Larghezza apparecchio meno 8	D Intaglio piano di lavoro
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Misure in mm.

Incasso di più apparecchi



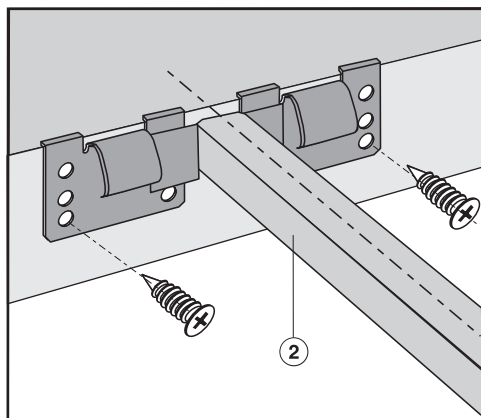
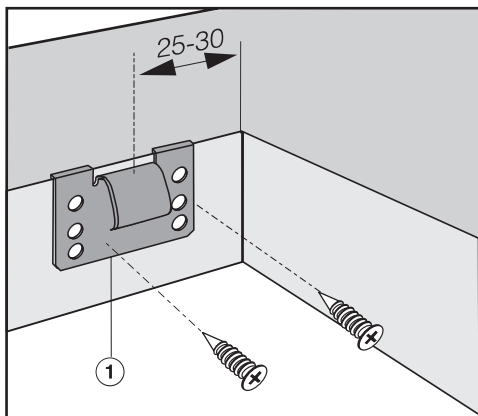
- ① Linguette di fissaggio
- ② Listelli di copertura
- ③ Spazio tra listello e piano di lavoro
- ④ Coperchio

Il fissaggio delle linguette ① e dei listelli di copertura ② raffigurato nell'immagine si riferisce all'incasso di tre apparecchi.

Per ogni ulteriore apparecchio è necessario aggiungere un listello. La posizione del listello dipende dalla larghezza dell'apparecchio **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Fissare le linguette e i listelli di copertura

Piano di lavoro in legno

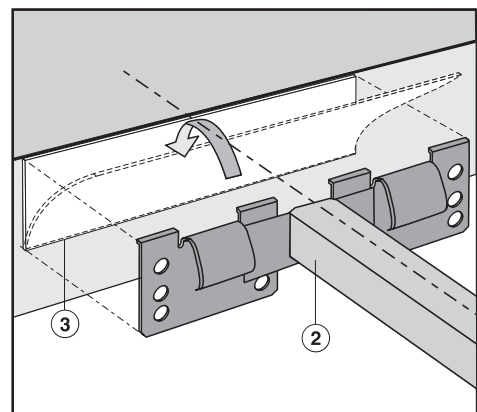
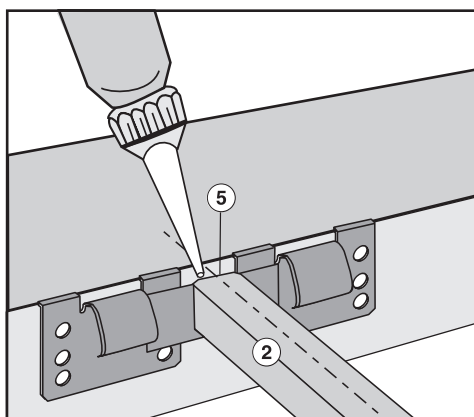
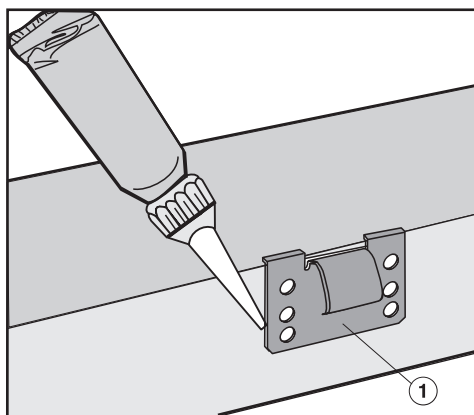
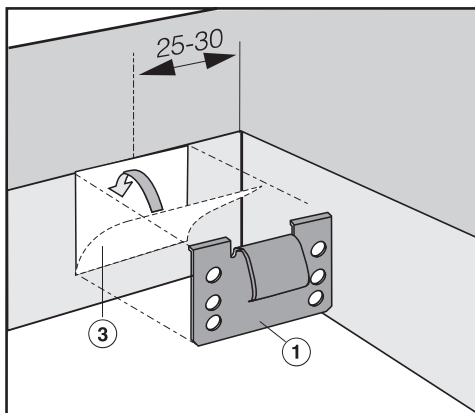


- Posizionare le linguette di fissaggio in dotazione ① e i listelli ② in corrispondenza dei punti indicati sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le linguette e i listelli con le viti 3,5 x 25 mm fornite.

Fissare le linguette e i listelli di copertura

Piano di lavoro in pietra naturale

Per i piani di lavoro in pietra naturale non sono necessarie le viti.



- Posizionare le linguette di fissaggio ① e i listelli ② e fissarli con nastro biadesivo forte ③.

- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle linguette di fissaggio ① e i listelli di copertura ② con silicone.
- Sigillare la fessura ⑤ tra i listelli e il piano di lavoro con silicone.

Inserimento

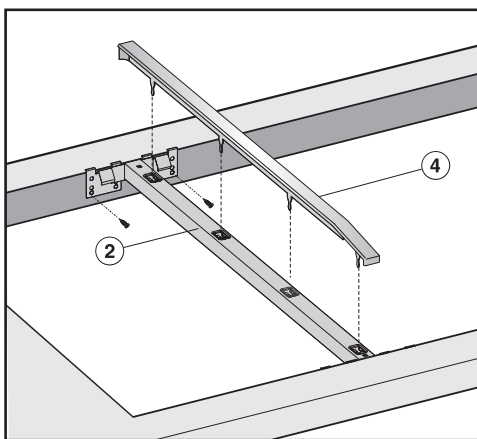
- Far passare il cavo di alimentazione dell'apparecchio verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Inserire l'apparecchio nell'intaglio del piano di lavoro, partendo dal lato anteriore.
- Premere con le due mani uniformemente verso il basso l'apparecchio sul bordo finché è percettibile l'incastro. Accertarsi che la guarnizione del piano di cottura poggi sul piano di lavoro. Solo in questo modo si garantisce la tenuta su ogni lato. **Non utilizzare prodotti isolanti per le fessure.**
- Spingere lateralmente l'apparecchio montato finché sono visibili i fori del listello di copertura.

- Inserire l'altro apparecchio nell'intaglio del piano di lavoro, partendo dal lato anteriore.
- Allacciare l'apparecchio/ gli apparecchi alla rete elettrica (vedi "Allacciamento elettrico").
- Verificare il funzionamento dell'apparecchio/ degli apparecchi.

Sollevare

Se l'apparecchio **è accessibile dal basso** è possibile spingerlo verso l'alto facendo pressione dal basso. Spingere dapprima nella parte posteriore.

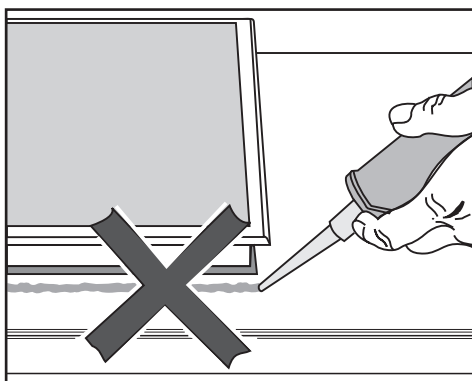
Se l'apparecchio **non è accessibile dal basso**, afferrarlo con entrambe le mani nella parte posteriore, tirarlo verso di sé e poi verso l'alto.



- Applicare la copertura ④ nei fori previsti del listello di copertura ②.

Indicazioni generali per l'incasso

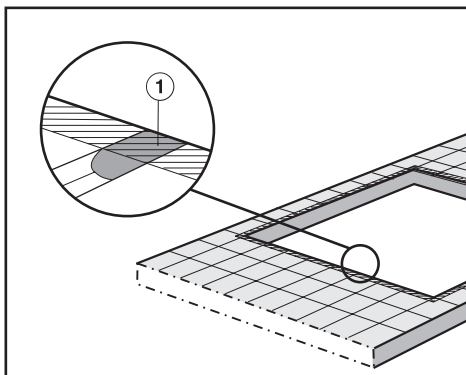
Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro



Il nastro di guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Non applicare in nessun caso anche materiale di tenuta (p.es. silicone). L'apparecchio e il piano di lavoro possono danneggiarsi se il piano di cottura deve essere smontato.

Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e l'area tratteggiata indicata nell'immagine devono essere lisci e perfettamente in piano perché la cornice del piano di cottura appoggi bene e la guarnizione applicata sotto il bordo possa garantire sufficiente tenuta.

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.

Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato.

Se l'allacciamento non è eseguito mediante presa elettrica, rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative locali e delle normative supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che effettui il lavoro nel rispetto delle stesse.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, deve essere predisposto da parte dell'installatore un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

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

Il produttore rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un incasso scorretto dell'apparecchio oppure da un allacciamento non a norma.

Non risponde inoltre dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra.

Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

Potenza totale

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 10 A

Caratteristica di scatto tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

Allacciamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:


- **Fusibili**
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **Protezioni automatiche**
premere il pulsante di controllo (rosso), finché fuoriesce il pulsante centrale (nero) oppure
- **Protezioni da incasso**
(interruttore automatico almeno del tipo B o C):
portare la leva da 1 (inserimento) a 0 (disinserimento) oppure:
- **Interruttore automatico differenziale**
(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo lo stacco accertarsi che la rete elettrica non possa essere reinserita.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se si rende necessario sostituire il cavo di allacciamento perchè danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza tecnica Miele.

La sostituzione deve essere effettuata dal produttore, da un servizio di assistenza da lui autorizzato o da personale qualificato. I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati.

 La commutazione su altro tipo di gas può essere eseguita solo da un installatore qualificato autorizzato dalla competente azienda del gas. Questi è responsabile poi per il corretto funzionamento.

L'allacciamento deve essere effettuato in maniera tale da essere accessibile sia dall'interno che dall'esterno dei pensili della cucina. Il rubinetto del gas deve essere accessibile e visibile anche con l'anta del mobile aperta.

Richiedere all'azienda competente quale tipo di gas è presente in zona e confrontare le informazioni acquisite con le indicazioni riportate sulla targhetta dati.

Questo apparecchio non è allacciato a un impianto di evacuazione di gas combustibili. Deve essere installato e allacciato in ottemperanza alla normativa vigente. Sono da considerarsi adeguate misure di aerazione.

L'allacciamento deve essere eseguito nel rispetto delle vigenti norme in materia.

Per l'Italia:
normativa UNI-CIG.

Deve essere osservata anche la normativa particolare del fornitore di gas e degli enti preposti al controllo edilizio locali.

Rubinetto e tubi del gas devono essere posizionati in maniera tale da non poter essere danneggiati dal calore emanato dal piano di cottura. In particolare non devono essere intaccati da gas di scarico caldi.

Il cavo di alimentazione e il tubo del gas non devono essere a contatto con parti calde del piano di cottura per evitare che si danneggino a causa delle alte temperature.

Il percorso di un eventuale cavo flessibile deve essere libero; il cavo deve essere posato in maniera da non intralciare parti mobili della cucina (ad es. cassette estraibili).

Dopo l'incasso il piano di cottura deve essere impostato per funzionare con il gas fornito in loco.

Infine si deve controllare se l'allacciamento al gas è perfettamente stagno.

Allacciamento gas

Adatto per il funzionamento a gas metano e GPL.

Categoria ai sensi della normativa EN 30:

Italia

IT II 2 H 3+ 20 mbar 28-30/37 mbar

A seconda del paese di destinazione l'apparecchio è impostato per il funzionamento a gas metano o GPL (vedi adesivo sull'apparecchio).

All'apparecchio è allegato l'apposito set di ugelli per commutare il funzionamento da un tipo di gas all'altro.

Nel caso il predetto set mancasse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.

Le procedure per la commutazione sono descritte al capitolo "Commutazione su un altro tipo di gas".

Raccordo filettato dell'apparecchio

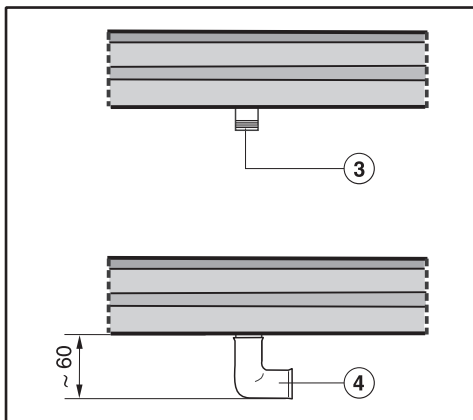
Il raccordo per il gas dell'apparecchio è dotato di una filettatura conica 1/2". Le possibilità di allacciamento sono due:

- allacciamento fisso
- allacciamento flessibile secondo DIN 3383 parte 1

L'allacciamento flessibile non deve superare la lunghezza di 2 m.

Per garantire la tenuta dei collegamenti utilizzare mezzi di tenuta adeguati.

Utilizzo di un gomito 90°




③ Allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Gomito 90°

Se si utilizza un gomito 90° l'altezza di incasso nell'area dell'allacciamento gas aumenta di ca. 60 mm.

Commutazione su un altro tipo di gas

 La commutazione su altro tipo di gas può essere eseguita solo da un installatore qualificato autorizzato dall'azienda del gas competente.

Per la commutazione su un altro tipo di gas è necessario sostituire le valvole principali e del minimo del bruciatore.

CS 1012-1

Valore nominale a fiamma alta

	Tipo di gas	kW
Bruciatore semi-rapido	Gas naturale H	1,80
	Gas liquido	1,80 / 131 g/h
Bruciatore rapido	Gas naturale H	3,00
	Gas liquido	3,00 / 218 g/h
Potenza totale	Gas naturale H	4,80
	Gas liquido	4,80 / 349 g/h

Valore nominale a fiamma bassa

	Tipo di gas	kW
Bruciatore semi-rapido	Gas naturale H	0,35
	Gas liquido	0,35
Bruciatore rapido	Gas naturale H	0,50
	Gas liquido	0,50

Montare gli ugelli corrispondenti al tipo di gas come evidenziato nella seguente tabella.

Quadro ugelli

	Ugello principale ∅	Ugello del minimo ∅
Gas naturale H		
Bruciatore semi-rapido	1,00	0,42
Bruciatore rapido	1,28	0,52
Gas liquido		
Bruciatore semi-rapido	0,67	0,27
Bruciatore rapido	0,87	0,32

La definizione degli ugelli si riferisce al diametro del foro pari a 1/100 mm.

Commutazione su un altro tipo di gas

CS 1034-1

Valore nominale a fiamma alta

	Tipo di gas	kW
Bruciatore ausiliario	Gas naturale H	1,00
	Gas liquido	1,00 / 73 g/h
Bruciatore semi-rapido	Gas naturale H	1,80
	Gas liquido	1,80 / 131 g/h
Bruciatore rapido	Gas naturale H	3,00
	Gas liquido	3,00 / 218 g/h
Potenza assorbita	Gas naturale H	8,80
	Gas liquido	8,80 / 640 g/h

Valore nominale a fiamma bassa

	Tipo di gas	kW
Bruciatore ausiliario	Gas naturale H	0,25
	Gas liquido	0,25
Bruciatore semi-rapido	Gas naturale H	0,35
	Gas liquido	0,35
Bruciatore rapido	Gas naturale H	0,50
	Gas liquido	0,50

Montare gli ugelli corrispondenti al tipo di gas come evidenziato nella seguente tabella.

Quadro ugelli

	Ugello principale Ø	Ugello del minimo Ø
Gas naturale H		
Bruciatore ausiliario	0,76	0,39
Bruciatore semi-rapido	1,00	0,42
Bruciatore rapido	1,28	0,52
Gas liquido		
Bruciatore ausiliario	0,50	0,23
Bruciatore semi-rapido	0,67	0,27
Bruciatore rapido	0,87	0,32

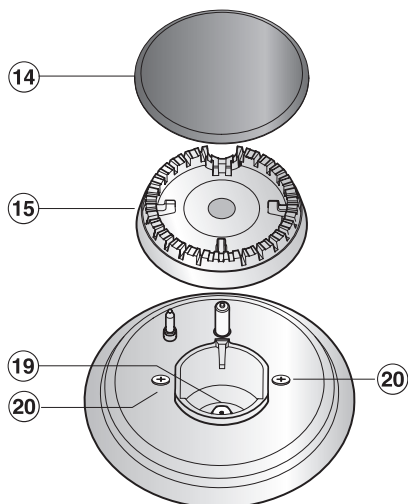
La definizione degli ugelli si riferisce al diametro del foro pari a 1/100 mm.

Commutazione su un altro tipo di gas

Sostituzione ugelli

Staccare il piano di cottura a gas dalla rete elettrica e interrompere l'alimentazione del gas.

Sostituzione ugelli principali

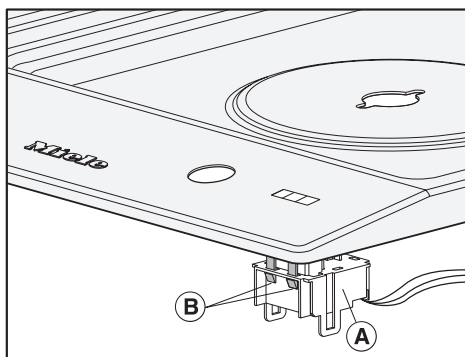


- Rimuovere le griglie, il coprispartifiamma ⑭ e la testa del bruciatore ⑮.
- Svitare l'ugello principale ⑲ con una chiave a brugola (M7).
- Sostituire l'ugello principale.

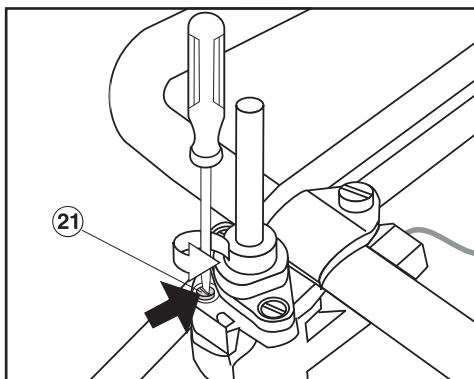
Sostituzione ugello del minimo

Per sostituire gli ugelli del minimo è necessario rimuovere la parte superiore del piano di cottura.

- Rimuovere coprispartifiamma ⑭ e testa del bruciatore ⑮.
- Sfilare la manopola.
- Svitare le viti ⑳.



- Rimuovere con cautela la parte superiore dell'apparecchio. Fare attenzione che l'unità di illuminazione A situata sotto la parte superiore dell'apparecchio non venga staccata. Per rimuovere l'unità di illuminazione, premere i due ganci a scatto B.



- Con l'aiuto di un piccolo cacciavite svitare l'ugello del minimo ⑳ dal valvolame.
- Estrarre la valvola con una pinza a punta.
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.
- Fissare gli ugelli con ceralacca affinché non si stacchino.

Commutazione su un altro tipo di gas

Verificare il funzionamento degli ugelli

Controllare che tutti i componenti che conducono gas abbiano una tenuta perfetta.

- Rimontare tutte le parti.
- Accendere tutti i bruciatori per controllare il comportamento della fiamma.

Quando la fiamma è sul minimo non si deve spegnere. Inoltre non si deve spegnere neanche quando si passa rapidamente dal massimo al minimo.

Quando la fiamma è sul massimo, il "cuore" deve essere ben visibile.

- Incollare l'adesivo allegato al set di ugelli sopra il vecchio adesivo che indica il tipo di gas.

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

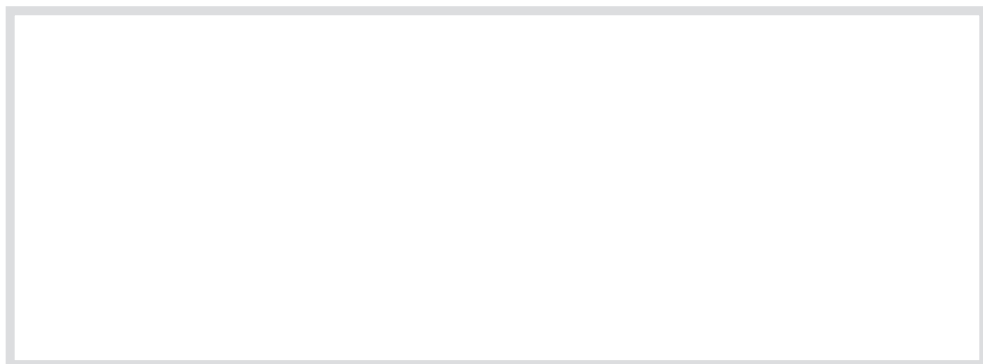


Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell'apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.



Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.



Servizio Clienti
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 9-17

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27



www.mieleitalia.it
info@mieleitalia.it

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

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