

Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Piani di cottura in vetroceramica

KM 3034

KM 3054

**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

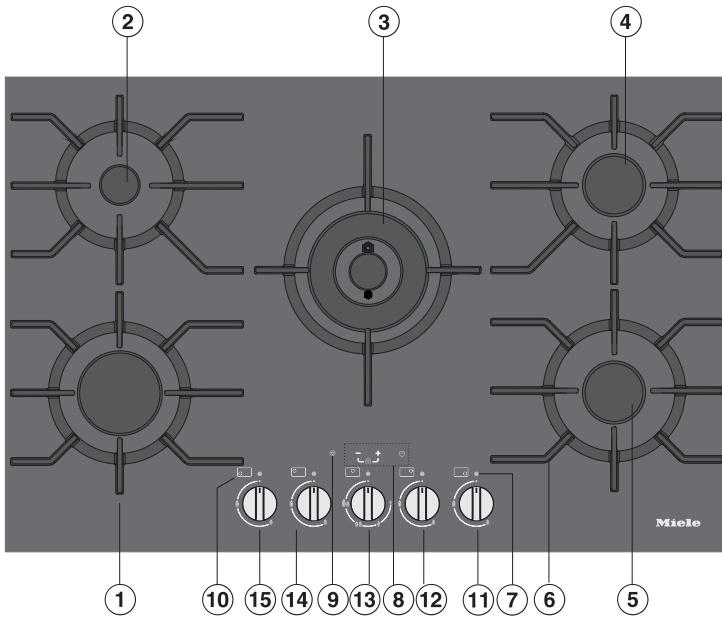
-
- (D)** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät 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.
- (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.
- (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 apparecchio	5
KM 3034.	5
KM 3054.	6
Accessori in dotazione	7
Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	10
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	20
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)	20
Prima messa in funzione	21
Uso	22
Accensione rapida.	22
Manopola	22
Accensione	23
Regolazione	24
Spegnimento	24
Spegnimento totale	25
Spia di funzionamento / Indicazione di calore residuo	25
Timer	26
Impostare il timer	26
Modificare il timer	26
Cancellare il tempo impostato sul timer	26
Associare il tempo del timer a una zona di cottura	27
Stoviglie	28
Adattatore	29
Anello Wok	29
Suggerimenti per risparmiare energia elettrica	30
Dispositivi di sicurezza	31
Sicurezza di accensione termoelettrica.	31
Spegnimento di sicurezza	31
Blocco	31
Pulizia e manutenzione	32
Guasti, cosa fare?	36
Accessori su richiesta	39
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	40
Misure d'incasso	43
Montaggio	45

Indice

Allacciamento elettrico	47
Allacciamento gas	49
Potenza bruciatori	51
Commutazione su un altro tipo di gas	52
Quadro ugelli	52
Sostituzione ugelli principali	53
Sostituzione ugello del minimo	55
Verificare il funzionamento degli ugelli	56
Assistenza tecnica / Targhetta dati	57
Servizio Clienti	57
Informazioni importanti sulla garanzia	57
Targhetta dati	57

KM 3034



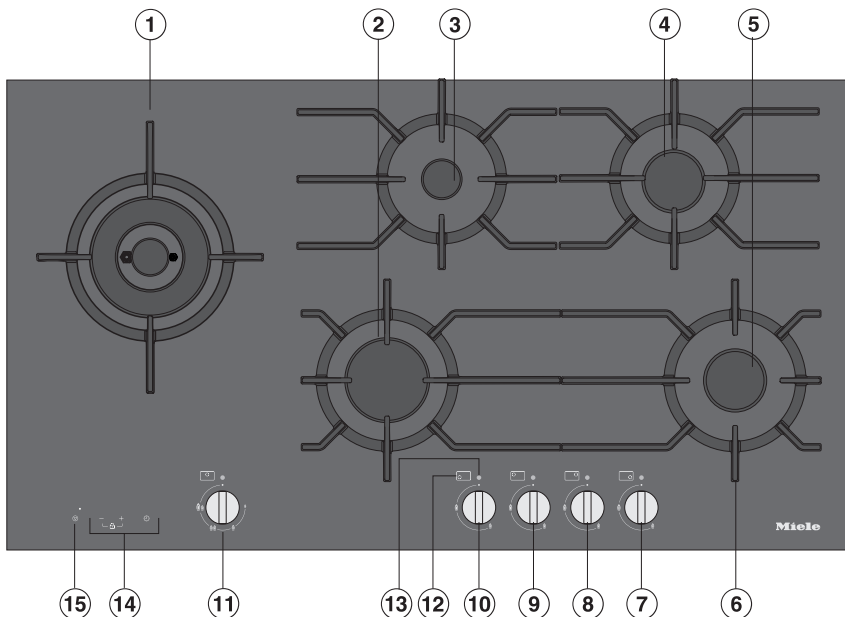
- ① Bruciatore rapido
- ② Bruciatore ausiliario
- ③ Bruciatore Wok
- ⑨⑳ Bruciatore semi-rapido
- ⑥ Griglia (per ogni bruciatore)
- ⑦ Spia di funzionamento / Indicazione di calore residuo
- ⑧ Timer
- ⑨ Spegnimento totale
- ⑩ Simbolo zone di cottura

Manopola di regolazione delle zone di cottura:

- ⑪ anteriore destra
- ⑫ posteriore destra
- ⑬ centrale
- ⑭ posteriore sinistra
- ⑮ anteriore sinistra

Descrizione apparecchio

KM 3054



① Bruciatore Wok

② Bruciatore rapido

③ Bruciatore ausiliario

⑨⑳ Bruciatore semi-rapido

⑥ Griglia (per ogni bruciatore)

⑫ Simbolo zone di cottura

⑬ Spia di funzionamento / Indicazione di calore residuo

⑭ Timer

⑮ Spegnimento totale

Manopola di regolazione delle zone di cottura:

⑦ anteriore destra

⑧ posteriore destra

⑨ posteriore sinistra

⑩ anteriore sinistra

⑪ sinistra

Accessori in dotazione

Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

Anello Wok



L'anello Wok in dotazione serve per rendere più stabile l'appoggio di questa particolare stoviglia. E' particolarmente indicato per Wok con fondo bombato.

Adattatore

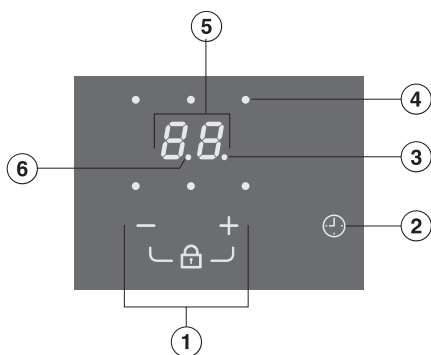
(per stoviglie piccole)



Volendo usare stoviglie di dimensione inferiore di quelle elencate nel capitolo "Stoviglie", è necessario usare l'adattatore in dotazione.

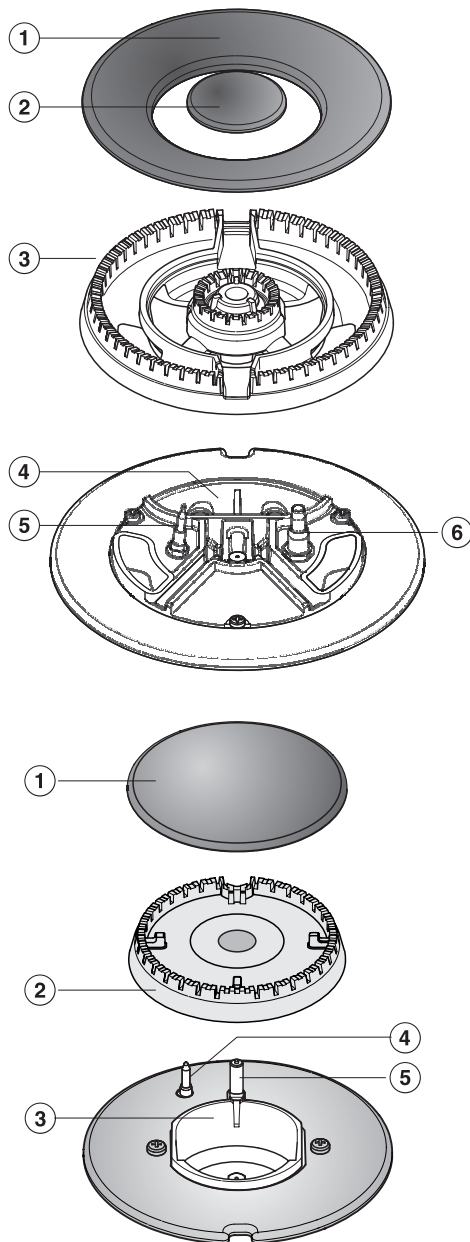
Descrizione apparecchio

Timer



- ① Blocco/impostazione dell'ora
- ② Tasto sensore
 - Selezione timer
 - Passaggio da una funzione all'altra
 - Selezione di una zona di cottura
- ③ Spia timer
- ④ Spia relativa all'abbinamento delle zone di cottura timer, p. es. della zona posteriore destra
- ⑤ Indicazione del tempo
 - da **00** a **99** = Tempo in minuti
 - da **0.h** a **9h** = Tempo in ore
- ⑥ Spia per 30 minuti con timer impostato per oltre 99 minuti

Bruciatori



Bruciatore Wok

- ① Coprispartifiamma esterno
- ② Coprispartifiamma interno
- ③ Testa del bruciatore
- ④ Corpo del bruciatore
- ⑤ Termocoppia di sicurezza
- ⑥ Candeletta di accensione

Bruciatore ausiliario, semi-rapido, rapido

- ① Coprispartifiamma
- ② Testa del bruciatore
- ③ Corpo del bruciatore
- ④ Termocoppia di sicurezza
- ⑤ Candeletta di accensione

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, 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 ricettiva 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 dell'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

- ▶ Servirsi della funzione di blocco per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ 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 dell'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo 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!
- ▶ 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.
- ▶ 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. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

Sicurezza tecnica

► Prima di procedere all'incasso dell'apparecchio controllare se ci sono danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la propria sicurezza.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura 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.

► 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.

► Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

► 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.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► 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.

► 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.

► Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

► L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

► 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.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ 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 o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e dalla rete del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

- ▶ L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- ▶ 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 coprichio, 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.
- ▶ Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.
- ▶ Si consiglia di proteggere le mani dal calore 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.
- ▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare il piano di cottura a gas 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 potrebbe danneggiarsi.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ 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.
- ▶ L'utilizzo del piano di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti della combustione nell'ambiente in cui è installato. Soprattutto quando l'apparecchio è in funzione accertarsi che l'ambiente sia ben aerato: garantire l'aerazione naturale oppure predisporre un dispositivo di ventilazione meccanico (p.es. una cappa aspirante).
- ▶ Un impiego intenso e di lunga durata dell'apparecchio può rendere necessario aerare ulteriormente l'ambiente, p.es. aprendo una finestra, oppure più efficacemente, p.es. facendo funzionare il dispositivo di ventilazione meccanico presente a un livello di potenza maggiore.
- ▶ Nel corso dell'impiego del piano di cottura a gas è opportuno far funzionare una cappa aspirante a evacuazione oppure un impianto di ventilazione dell'appartamento.
- ▶ 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!

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se sotto il piano di cottura a gas è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti o liquidi infiammabili, p.es. bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.
- ▶ Non usare padelle, pentole o pietre per grigliare tanto grandi da coprire più punti di cottura. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se il piano di cottura 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.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

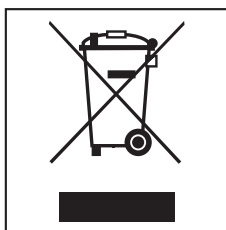
L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione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

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

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.

Incollare la targhetta dati compresa nella 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 riassemblare il bruciatore (vedi cap. "Pulizia e manutenzione").
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo al primo riscaldamento è possibile che si generino degli odori.

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

Uso

Accensione rapida

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

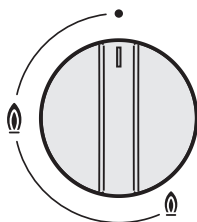
- sistema di accensione rapida senza premere e tenere premeuta la manopola.
- Riaccensione automatica.

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 "Sicurezza termoelettrica di accensione").

Manopola

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

Bruciatore ausiliario, semi-rapido, rapido

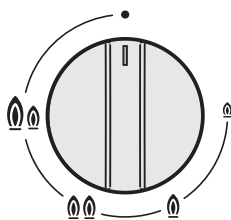


● l'afflusso del gas è interrotto

🔥 fiamma alta

🔥 fiamma bassa

Bruciatore Wok



● l'afflusso del gas è interrotto

🔥🔥 fiamma altissima

il bruciatore interno ed esterno funzionano al massimo livello

🔥 fiamma alta

il bruciatore esterno funziona al minimo livello,
quello interno al massimo.

🔥 fiamma bassa

il bruciatore esterno è spento,
quello interno funziona al massimo livello.

🔥 fiamma bassissima

il bruciatore esterno è spento,
quello interno funziona al minimo livello.

Accensione

Nel corso dell'impiego del piano di cottura a gas è opportuno far funzionare una cappa aspirante a evacuazione oppure un impianto di ventilazione dell'appartamento.

- Per accendere il bruciatore premere la manopola corrispondente e ruotarla verso sinistra sul simbolo della fiamma più grande. La candelella 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 ciò non riconduce ad alcuna anomalia dell'apparecchio.

- Se il bruciatore 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.

Uso

Regolazione



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.

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


Spegnimento

- Ruotare la manopola verso destra su "●".

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

Non ruotare la manopola verso destra oltre "●".

Spegnimento totale

Premendo il tasto sensore dello spegnimento totale  si spengono tutte le zone di cottura attive.

■ Toccare il tasto sensore .

L'indicazione di funzionamento e calore residuo delle zone di cottura attive lampeggia.

Il tempo impostato sul timer continua a scorrere se non è abbinato ad alcuna zona di cottura.

Se il timer è associato a una zona di cottura, si cancella.

La spia dello spegnimento totale rimane acceso finché si ruotano tutte le manopole attive su "●".

Spia di funzionamento / Indicazione di calore residuo

La spia di funzionamento e l'indicazione del calore residuo si accende quando si accende la zona di cottura e rimane accesa durante il funzionamento. Quando si spegne l'apparecchio, la spia di spegne brevemente e poi si riaccende finché è presente del calore residuo.

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 ustionarsi e di incendio.

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

Timer

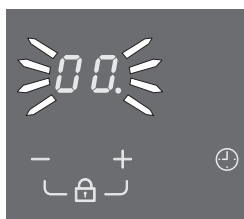
È possibile impostare un tempo da 1 minuto (01) fino a 6 (6h) ore. Con un tempo di oltre 99 minuti (99) l'impostazione avviene in scatti di mezz'ora. Gli scatti di mezz'ora sono raffigurati da un punto dopo il numero.

Con il tasto sensore - si riduce il tempo da 6h a 00, con il tasto sensore + si aumenta il tempo da 00 a 6h. Arrivati a 2 ore o 99 l'impostazione si ferma. Per continuare con l'impostazione, togliere brevemente il dito dal tasto sensore e poi toccarlo nuovamente.

Al termine del tempo impostato, sul display appare 00 per qualche secondo e contemporaneamente suona un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico anticipatamente, toccare il tasto sensore ⊕.

Il timer può essere associato a una zona di cottura.

Impostare il timer



- Toccare il tasto sensore ⊕.

Sul display lampeggiano 00 e la spia del timer.

- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo a display.

Modificare il timer

- Toccare il tasto sensore ⊕.
- Impostare il tempo desiderato toccando il tasto sensore - o +.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il tasto sensore ⊕.
- Toccare contemporaneamente i tasti sensori - e +.

Associare il tempo del timer a una zona di cottura



Per ogni zona di cottura attiva è possibile impostare un tempo.

Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

- Accendere la zona di cottura desiderata.

- Toccare il tasto sensore ⊕.

Sul display lampeggiano **00** e la spia del timer.

- Toccare di nuovo il tasto sensore ⊕.

Sul display si spegne la spia del timer e lampeggia una spia per l'abbinamento delle zone di cottura.

- Se sono accese più zone di cottura, toccare il tasto sensore ⊖ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata, p. es. posteriore destra.

Le spie delle zone di cottura accese appaiono in senso orario, a partire da quella anteriore destra.

- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo a display.

Se si imposta un tempo per un'ulteriore zona di cottura, procedere come già descritto.

Se col timer sono programmati dei tempi viene visualizzato il tempo residuo più breve e la relativa spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore ⊕ finché lampeggia la spia desiderata.

Bruciatori	Diametro min. del fondo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	10
Bruciatore semi-rapido	12
Bruciatore rapido	14
Bruciatore Wok	14
	Diametro massimo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	20
Bruciatore semi-rapido	22
Bruciatore rapido	24
Bruciatore Wok	26

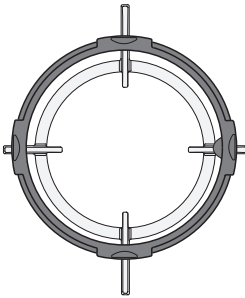
- Si consiglia di attenersi alle misure indicate nella tabella. Pentole col fondo dal diametro troppo piccolo non hanno sufficiente stabilità sulla griglia. Se il diametro è troppo grande i gas caldi che fuoriescono dai bruciatori possono danneggiare il piano di lavoro oppure una parete adiacente non resistente al calore, ad es. pannellata oppure parti dell'apparecchio stesso. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso non corretto.
- Acquistando pentole e padelle è da considerare che generalmente non è indicato il diametro del fondo, ma quello del bordo superiore.
- È possibile utilizzare 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.
- Disporre 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.



Adattatore

L'adattatore **deve** essere utilizzato se si desidera utilizzare stoviglie di dimensioni inferiori (min. diametro del fondo) rispetto a quelle indicate in tabella. In questo modo le stoviglie sono più stabili sul punto di cottura e non si ribaltano.

Anello Wok



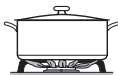
Utilizzare l'anello wok affinché le stoviglie siano più stabili. E' particolarmente indicato per Wok con fondo bombato.

Fare attenzione al corretto posizionamento dell'anello. Deve essere in piano e non spostarsi.

Il Wok è, tra le stoviglie, un caso particolare. Il diametro del fondo è piccolo e il diametro superiore è più grande (nella norma 35-40 cm). Il bruciatore Wok è particolarmente adatto all'uso di questa particolare stoviglia.

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.



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 (p. es. in seguito al trabocco di alimenti o per corrente d'aria) e la riaccensione non avesse successo. Così si impedisce la fuoriuscita di gas.

- Per rimettere in funzione la zona 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. 6 ore) si spegne automaticamente.

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

Blocco

Il blocco di messa in funzione viene attivato quando il piano di cottura è spento. Quando il blocco di messa in funzione è attivo non è possibile accendere il piano di cottura nè impostare il timer.

Se è attivo il blocco di messa in funzione compaiono la spia e sul display del timer **LC** toccando un tasto sensore oppure azionando una manopola.

Il blocco di messa in funzione viene disattivato in seguito all'interruzione di corrente.


Attivare

- Premere contemporaneamente i tasti sensori - e +, finché sul display del timer appare **LC** e suona un segnale.

Disattivare

- Toccare contemporaneamente i tasti sensori - e + finché suona un segnale.

Pulizia e manutenzione

 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. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.
- Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.
- Se lo sporco è tenace, ammorbidire le macchie lasciando agire il prodotto.
- Alimenti cotti eccessivamente sull'apparecchio molto caldo possono causare la decolorazione degli elementi dei bruciatori. **Eliminare subito eventuali tracce di sporco.**
- La superficie dei coprispartifiamma e delle griglie di appoggio diventa opaca nel corso del tempo. Questa colorazione è normale; il materiale non è difettoso.

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

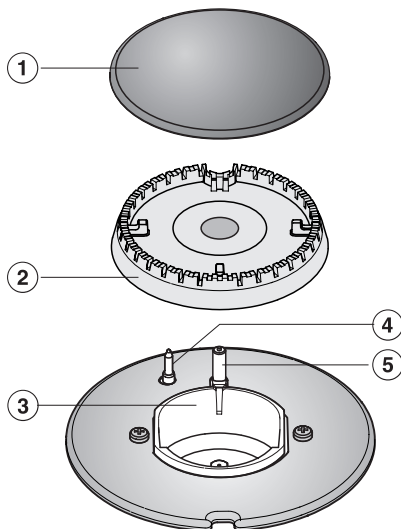
- detersivi contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detersivi per vetro,
- spazzole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

Pulizia e manutenzione

	Pulizia	Avvertenze
Vetroceramica	<p>Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.</p> <p>Per la pulizia utilizzare il prodotto Miele per la cura della vetroceramica e dell'acciaio (v. capitolo "Accessori su richiesta") oppure un prodotto per il vetroceramica di uso comune, carta cucina oppure un panno pulito.</p> <p>Non utilizzare il prodotto sul piano di cottura ancora caldo altrimenti possono comparire delle macchie.</p> <p>Infine passare un panno umido e asciugare con un panno morbido.</p>	<p>Non utilizzare detersivo per piatti poiché questo prodotto non elimina tutti i tipi di sporco e residui. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Le macchie di decolorazione non possono più essere eliminate.</p> <p>Utilizzando speciali prodotti per la vetroceramica attenersi alle indicazioni del produttore.</p>
Griglie	<p>Rimuovere le griglie di appoggio.</p> <p>Lavarle in lavastoviglie oppure con un panno spugna, un po' di detersivo e dell'acqua calda.</p> <p>All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per i piatti.</p>	
Manopola	<p>Con un panno spugna, un po' di detersivo e acqua calda.</p>	<p>Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>
Brucciatori	<p>Rimuovere tutti gli elementi amovibili del bruciatore. Pulirli con un panno spugna, un po' di detersivo e dell'acqua calda.</p> <p>Pulire gli elementi non amovibili del bruciatore con un panno umido.</p>	<p>Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p> <p>Accertarsi che anche i forellini per il passaggio delle fiamme siano completamente asciutti.</p>
Candeletta di accensione Termocoppia di sicurezza	<p>Asciugare con cautela con un panno ben strizzato.</p>	<p>L'elettrodo d'accensione non deve bagnarsi altrimenti non si genera la scintilla.</p>

Pulizia e manutenzione

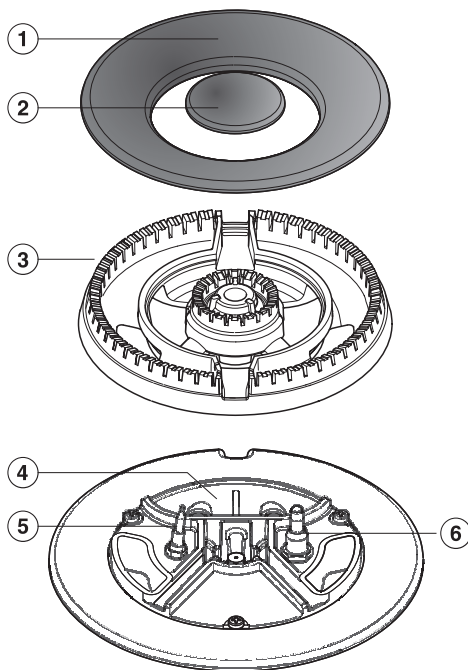
Assemblare bruciatore ausiliario, semi-rapido e rapido



- Disporre la testa del bruciatore ② sul corpo ③ in modo che la termocoppia ④ e la candeledda di accensione ⑤ passino attraverso i fori della testa del bruciatore. La testa del bruciatore deve incastrarsi correttamente.
- Appoggiare il coprispartifiamma ① sulla testa del bruciatore ② accertandosi che sia in piano. Se posizionato correttamente, il coprispartifiamma non può essere spostato.

Accertarsi di assemblare le parti del bruciatore nella sequenza corretta.

Assemblare il bruciatore Wok




- Disporre la testa del bruciatore ③ sul corpo ④ in modo che la termocoppia ⑤ e la candelettta di accensione ⑥ passino attraverso i fori della testa del bruciatore. La testa del bruciatore deve incastrarsi correttamente.
- Appoggiare i coprispartifiamma ① e ②.

Accertarsi di assemblare le parti del bruciatore nella sequenza corretta.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La panoramica seguente serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

 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.

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il bruciatore non si accende dopo la prima messa in funzione o dopo un lungo periodo di fermo?	È probabile che nella condotta di gas vi sia aria.	Eventualmente ripetere il processo di accensione più volte.
Dopo diversi tentativi il bruciatore non si accende?		Ruotare tutte le manopole su "●" e interrompere l'alimentazione di corrente dell'apparecchio per alcuni secondi
	Il bruciatore non è assemblato correttamente.	Assemblare il bruciatore in modo corretto.
	Il rubinetto del gas non è aperto.	Aprire il rubinetto del gas.
	Il bruciatore è bagnato e/o sporco.	Lavare e asciugare il bruciatore.
	I forellini da cui esce la fiamma sono ostruiti e/o bagnati.	Lavare e asciugare i forellini.
Interruzione di corrente nel corso del funzionamento		Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". Quando l'alimentazione della corrente elettrica viene ripristinata, utilizzare l'apparecchio come d'abitudine.
La fiamma del gas si spegne dopo l'accensione	Le fiamme non toccano la termocoppia; il calore non è sufficiente: - i componenti del bruciatore non sono correttamente assemblati. - sulla termocoppia sono depositati residui di sporco.	Assemblare correttamente gli elementi del bruciatore. Eliminare la sporcizia.
L'aspetto della fiamma si modifica	I componenti del bruciatore non sono correttamente assemblati.	Assemblare correttamente gli elementi del bruciatore.
	La testa del bruciatore o i forellini del coprispartifiamma sono sporchi.	Eliminare la sporcizia.
La fiamma si spegne nel corso del funzionamento	I componenti del bruciatore non sono correttamente assemblati.	Assemblare correttamente gli elementi del bruciatore.
	Interruzione di corrente	Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". Quando l'alimentazione della corrente elettrica viene ripristinata, utilizzare l'apparecchio come d'abitudine.
L'indicazione di funzionamento e calore residuo di una zona di cottura lampeggia.	Interruzione di corrente	Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". Quando l'alimentazione della corrente elettrica viene ripristinata, utilizzare l'apparecchio come d'abitudine.

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
La candeletta di accensione elettrica del bruciatore non funziona	L'interruttore principale dell'impianto elettrico di casa è scattato.	Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
	Tra la candeletta di accensione e il coprispartifiamma si sono depositati residui di alimenti. - Residui di alimenti sulla termocoppia	Eliminare la sporcizia. (Attenersi a quanto riportato al capitolo "Pulizia e manutenzione").
Sul display del timer compare una delle seguenti segnalazioni di guasto: <i>LC</i>	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco di messa in funzione").
<i>FL</i>	Guasto del sensore	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia. Verificare che il piano di cottura e i tasti sensori non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<i>F2</i> (Le spie di funzionamento/ calore residuo lampeggiano)	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	Nessuno. Ruotare tutte le manopole verso destra su "●". È possibile rimettere in funzione le zone di cottura se F2 si è spento.
<i>ED</i> (Le spie di funzionamento/ calore residuo lampeggiano)	Guasto dell'elettronica	Reset: toccare il tasto sensore dello spegnimento totale per 3 secondi. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Tutte le altre segnalazioni di guasto	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

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.

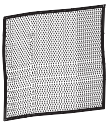
Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml



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

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.

▶ 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 300 mm.

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

▶ 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.

▶ Non utilizzare l'isolante per fessure a meno che non sia espressamente indicato. Il nastro di guarnizione dell'apparecchio garantisce un sufficiente isolamento dal piano di lavoro.

Tutte le misure sono indicate in mm.

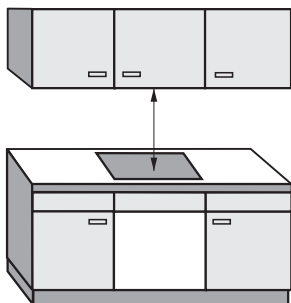
Luogo di posizionamento

L'ambiente in cui è posizionato il piano di cottura a gas

- deve avere dimensioni pari ad almeno 25,2³,
- almeno una porta o una finestra che danno sull'esterno e che possano essere aperte
- una cappa aspirante a evacuazione oppure un dispositivo controllato di ventilazione dell'appartamento (non funzionamento a ricircolo) che disponga di un volume minimo di 189 m³/h,
- aperture di entrata dell'aria.

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. piano di cottura a gas o elettrico, vengono indicate differenti distanze di sicurezza, si consiglia di scegliere la maggiore tra le due.

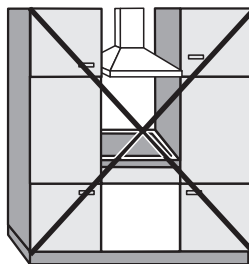
Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Distanze di sicurezza sui lati e dietro

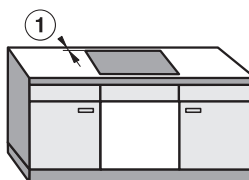
Quando si incassa un piano di cottura sul retro e sul lato (a destra o **a sinistra**) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti dei mobili o dell'ambiente (v. immagini).

Rispettare le seguenti distanze di sicurezza:

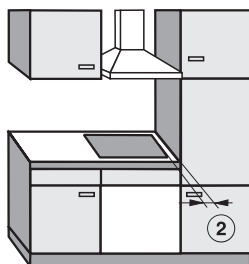
- ① 50 mm di distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- ② 150 mm di distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.
- ③ 150 mm di distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.



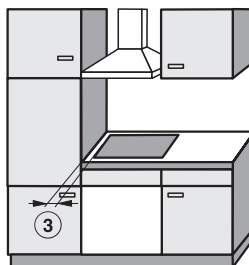
non consentito



consigliabile



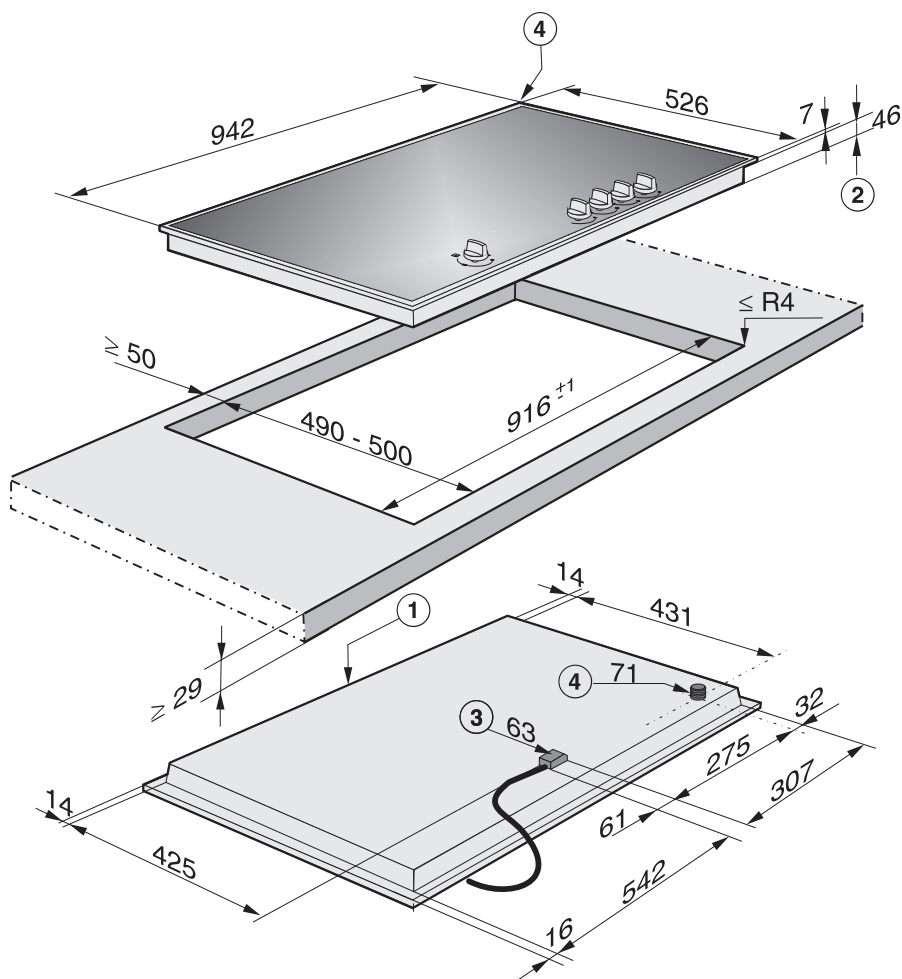
non consigliabile



non consigliabile

Misure d'incasso

KM 3054



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

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

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").
- Sigillare le superfici di intaglio di piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. I materiali utilizzati devono essere termoresistenti.

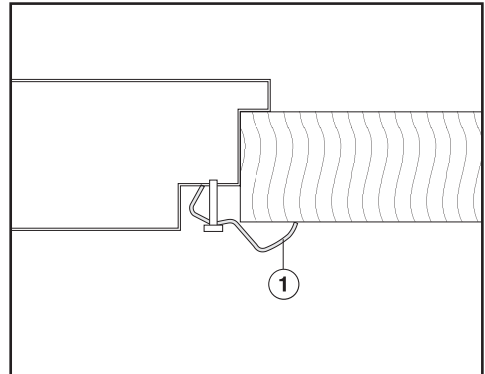
Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

- Far passare il cavo di alimentazione dell'apparecchio verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura nell'intaglio.

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

- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica (vedi "Allacciamento elettrico").
- Allacciare il tubo del gas (vedi "Allacciamento gas").
- Fissare l'apparecchio con gli angolari in dotazione ①.

Dopo l'incasso



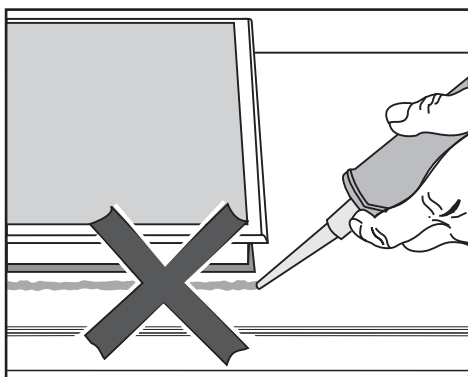
Controllare il funzionamento dei bruciatori mettendoli in funzione.

In posizione "fiamma bassa", la fiamma non deve spegnersi neppure ruotando la manopola velocemente da "fiamma alta" a "fiamma bassa".

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

Montaggio

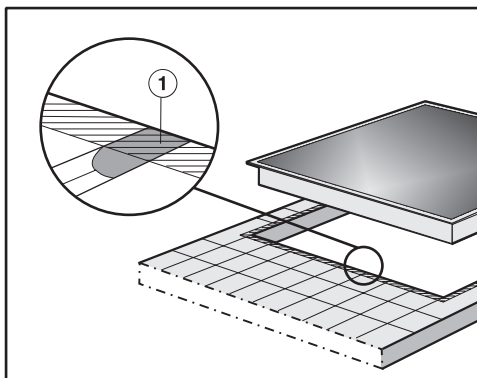
Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro



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

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, da parte dell'installatore deve essere predisposto 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 assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 10 A

Caratteristica di stacco 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 l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'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 (inserimento) a 0 (disinserimento) oppure premere il tasto di controllo.

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

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.

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.

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

L'allacciamento deve essere effettuato in maniera tale da essere accessibile sia dall'interno sia dall'esterno. Il rubinetto del gas deve essere accessibile e visibile eventualmente anche quando si apre l'anta del mobile.

Richiedere quale tipo di gas è presente nella vostra zona all'azienda competente 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 alle norme vigenti. Da considerare sono adeguate misure di aerazione.

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

Rubinetti 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 naturale 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 diverso tipo di gas".

Raccordo filettato dell'apparecchio:

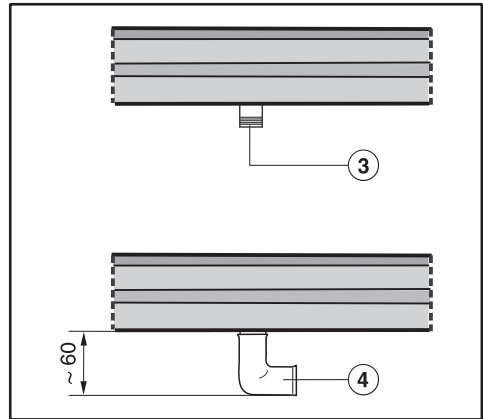
Il raccordo per il gas dell'apparecchio è dotato di una filettatura conica 1/2". Le possibilità di allacciamento sono due:

- 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 10226)

④ Gomito 90°


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

Carico nominale

KM 3034 / KM 3054

Bruciatori	Tipo di gas	Fiamma alta		Fiamma bassa
		kW	g/h	kW
Bruciatore ausiliario	Gas naturale H	1,0	-	0,25
	Gas liquido	0,95	69	0,20
Bruciatore semi-ra- pido	Gas naturale H	1,7	-	0,30
	Gas liquido	1,7	124	0,35
Bruciatore rapido	Gas naturale H	2,7	-	0,50
	Gas liquido	2,55	186	0,60
Wok	Gas naturale H	4,7	-	0,30
	Gas liquido	4,6	335	0,40
Totale	Gas naturale H	11,80		
	Gas liquido	11,50	837	

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.

Quadro ugelli

	Ugello principale \emptyset	Ugello del minimo \emptyset
Gas naturale H		
Bruciatore ausiliario	0,76	0,39
Bruciatore semi-rapido	0,94	0,42
Bruciatore rapido	1,20	0,54
Bruciatore wok	2x 1,07 / 0,72	0,42
Gas liquido		
Bruciatore ausiliario	0,52	0,23
Bruciatore semi-rapido	0,66	0,36
Bruciatore rapido	0,81	0,42
Bruciatore wok	2x 0,70 / 0,46	0,25

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

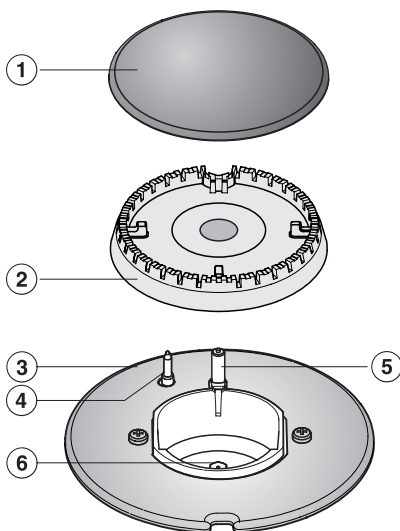
Commutazione su un altro tipo di gas

Sostituzione ugelli

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

Sostituzione ugelli principali

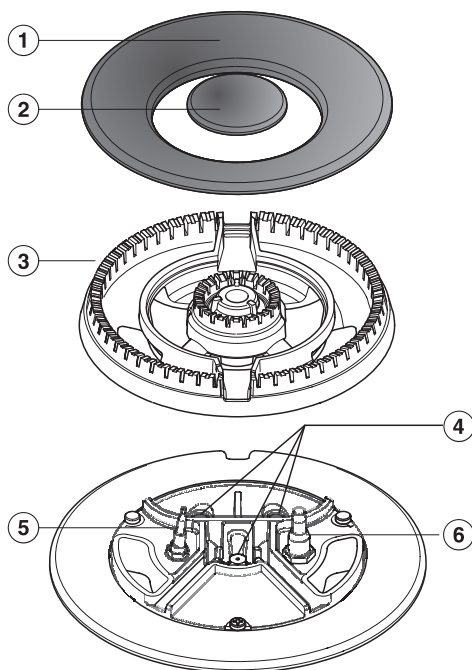
Bruciatore ausiliario, semi-rapido, rapido



- Rimuovere griglia, coprispartifiamma ① e testa del bruciatore ②.
- Svitare l'ugello principale ⑥ con una chiave aperta (M7).
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.
- Fissare l'ugello con ceralacca affinché non si stacchi.

Commutazione su un altro tipo di gas

Bruciatore Wok

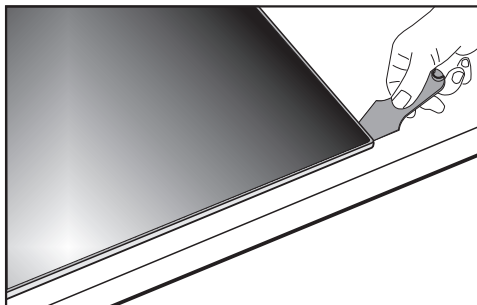


- Rimuovere coprispartifiamma ①② e testa del bruciatore ③.
- Svitare gli ugelli principali ④ con una chiave aperta (M7).
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.
- Fissare gli ugelli con ceralacca affinché non si stacchino.

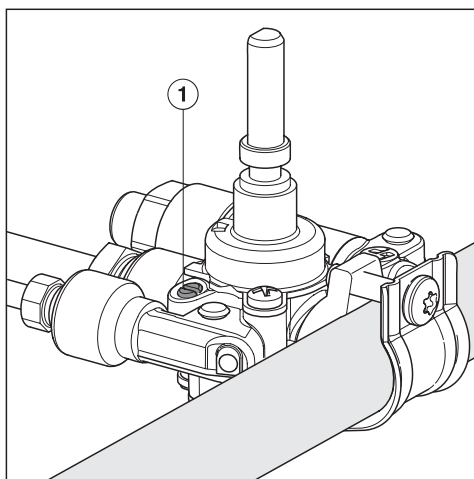
Sostituzione ugello del minimo

Per sostituire gli ugelli, svitare le viti dei bruciatori e rimuovere la parte superiore del piano.

- Sfilare la manopola verso l'alto.
- Rimuovere gli elementi del bruciatore.
- Rimuovere la parte superiore dell'apparecchio (vedi immagine).



- Con l'aiuto di un piccolo cacciavite svitare l'ugello del minimo ① 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 l'indicazione del modello dell'apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla copertina di queste istruzioni d'uso.

Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito www.miele.it o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richiedi il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.

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.

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

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



www.miele-shop.com

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



Servizio Clienti
199.155.155

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



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 8-18

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.



www.miele.it
info@miele.it