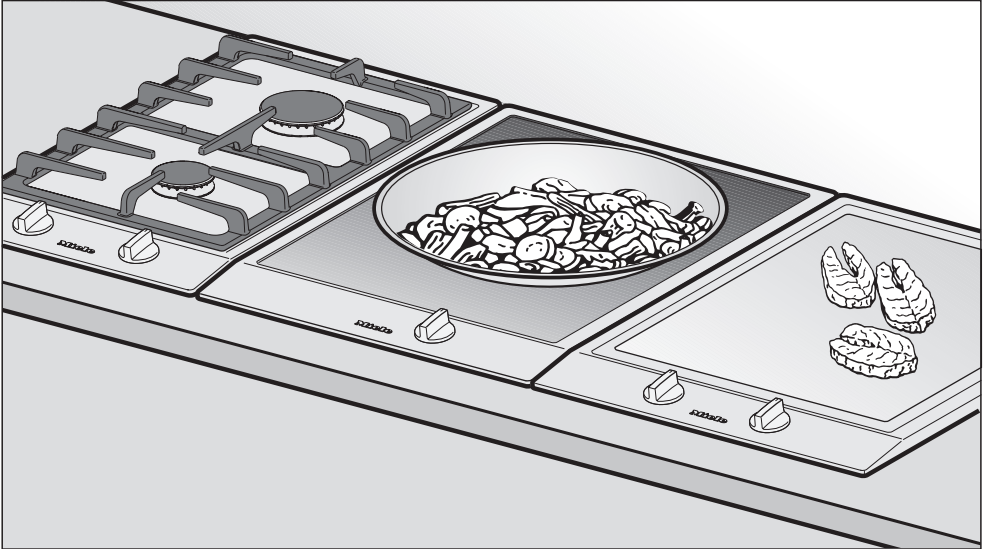


# Miele

## Istruzioni d'uso e di montaggio



## Piani di cottura in vetroceramica a induzione CS 1234-1

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di installare e usare l'apparecchio per la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

it - CH

M.-Nr. 07 938 650

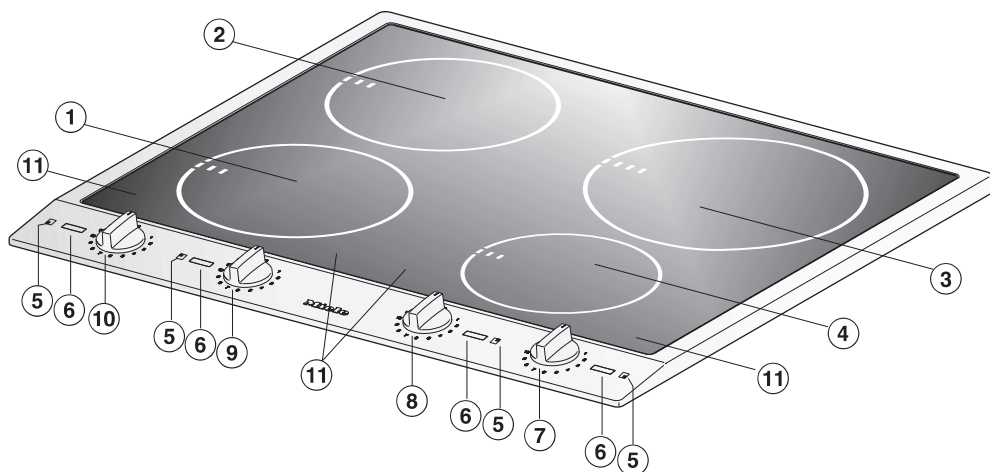
# Indice

---

<b>Descrizione apparecchio</b> . . . . .	4
Display . . . . .	5
Dati zone cottura . . . . .	5
<b>Consigli e avvertenze</b> . . . . .	6
<b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .	20
<b>Operazioni preliminari</b> . . . . .	21
<b>Induzione</b> . . . . .	22
Funzionamento . . . . .	22
Rumori insoliti. . . . .	23
Recipienti di cottura. . . . .	24
<b>Uso</b> . . . . .	25
Accendere e spegnere l'apparecchio. . . . .	25
Indicazione calore residuo . . . . .	25
Gradazioni e uso . . . . .	26
Cottura iniziale automatica . . . . .	27
Funzione "booster" . . . . .	28
Mantenere al caldo . . . . .	30
<b>Per risparmiare energia elettrica</b> . . . . .	31
<b>Dispositivi di sicurezza</b> . . . . .	32
Blocco funzioni . . . . .	32
Disinserzione di sicurezza. . . . .	32
Protezione surriscaldamento . . . . .	33

<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	34
<b>Cosa fare se ...?</b> .....	36
<b>Accessori acquistabili</b> .....	38
<b>Avvertenze per l'installazione</b> .....	39
<b>Dimensioni apparecchio e vano incasso</b> .....	44
<b>Operazioni al piano di lavoro</b> .....	45
<b>Incasso di più apparecchi</b> .....	46
<b>Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisorii</b> .....	49
<b>Incassare l'apparecchio/gli apparecchi</b> .....	51
<b>Istruzioni generali per l'incasso</b> .....	52
<b>Collegamento elettrico</b> .....	53
<b>Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia</b> .....	55

# Descrizione apparecchio

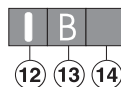


- ①②④ zone cottura con booster normale (BI)
- ③ zona cottura con booster twin (BI/II)
- ⑤ simboli collocazione zone di cottura
- ⑥ visualizzatore simboli

Manopole per le zone di cottura:

- ⑦ anteriore destra
- ⑧ posteriore destra
- ⑨ posteriore sinistra
- ⑩ anteriore sinistra
- ⑪ display

## Visualizzatore simboli



- ⑫ indicazione on/off
- ⑬ indicazione booster
- ⑭ indicazione calore residuo

## Display

- U** = manca recipiente di cottura o recipiente non adatto  
**R** = cottura iniziale automatica  
**F** = indicazione anomalia (vedi voce: "Cosa fare se ....?")  
**E / Ø** = disinserimento di sicurezza  
 (v. capitolo "Dispositivi di sicurezza")  
**I** = booster I  
**II** = booster II (solo per le zone di cottura predisposte)  
**H** = protezione antisurriscaldamento (v. voce "Dispositivi di sicurezza")  
**L** = blocco accensione (v. voce "Dispositivi di sicurezza")

## Dati zone cottura

Zona cottura	Ø minimo e massimo in cm*	Potenza in Watt con 230 V**	
		normale:	
anteriore sinistra	14 - 19	normale: con booster:	1850 3000
posteriore sinistra	14 - 19	normale: con booster:	1850 3000
posteriore destra	16 - 23	normale: con booster I: con booster II:	2300 3000 3700
anteriore destra	10 - 16	normale: con booster:	1400 2200
		Totale:	7400

\* Nei limiti dello spazio contrassegnato, si possono usare recipienti di cottura con fondo di diametro diverso.

\*\* Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

## Consigli e avvertenze

---

Questo piano di cottura è fabbricato in conformità alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.

Il libretto contiene pure le istruzioni per il montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio! Potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente!

### Uso specifico

► Il piano di cottura è destinato esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:

- in negozi, uffici o altri locali di lavoro,
- in tenute agricole, agriturismi,
- in alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre case di soggiorno per uso da parte dei clienti.

► Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti.

Altri usi non sono consentiti. Miele declina ogni responsabilità per danni derivanti da usi non conformi a quelli previsti e da errate manipolazioni dei comandi.

► Il piano di cottura non è destinato per essere usato all'aperto.

► Le persone che a causa delle loro condizioni fisiche, sensoriali, mentali e anche per inesperienza non sono in grado di far funzionare il piano di cottura da sole possono usarlo solo se sorvegliate e istruite da una persona competente.

## Consigli e avvertenze

---

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano il piano di cottura.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati, solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.
- ▶ Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio. Pericolo di ustionarsi!



► I bambini possono ustionarsi, anche seriamente, rovesciandosi addosso le pentole poste sul piano. Per evitare di scottarsi e di infortunarsi, girare i manici delle pentole lateralmente sopra la superficie del piano. Nel commercio al dettaglio si può acquistare la speciale griglia di protezione.

► Le parti dell'imballaggio (ad es. fogli di plastica, polistirolo) possono essere fonte di pericolo per i bambini. Pericolo di ustioni e soffocamento! Conservare quindi le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirle correttamente il più presto possibile.

## Consigli e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

► Al momento della consegna controllare se il piano di cottura ha subito danni visibili. In caso affermativo, evitare assolutamente di usarlo. Se l'apparecchio è danneggiato, la sicurezza dell'utente è compromessa.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è collegato a un conduttore di messa a terra installato conformemente alle norme in vigore. È assolutamente indispensabile che tale dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.

In caso di dubbio far controllare l'impianto di casa da un elettricista qualificato. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni (scosse elettriche!) e guasti derivanti dalla mancanza di un conduttore di protezione di messa a terra o se tale dispositivo è interrotto.

► Prima di collegare il piano di cottura, accertarsi che i dati nella targhetta di matricola (voltaggio e frequenza) corrispondano a quelli della rete elettrica.

I dati devono assolutamente corrispondere. Diversamente l'apparecchio può rimanere danneggiato. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista.

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

► Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura per evitare di toccare componenti elettriche. Eventuali modifiche apportate ai dispositivi elettrici e meccanici possono costituire una fonte di pericolo e compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

► I lavori per l'installazione ed eventuali interventi vanno fatti esclusivamente da persone qualificate, autorizzate da Miele.

Se l'installazione e le riparazioni non sono fatte correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente e verificarsi danni per i quali Miele declina ogni responsabilità.

► Per i lavori di installazione e nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà essere staccato dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica se viene soddisfatta una delle seguenti premesse:

- le sicurezze elettriche dell'impianto di casa sono disinserite, oppure
- i fusibili a vite dell'impianto elettrico sono rimossi di sede, oppure
- il cavo di collegamento è staccato dalla rete elettrica.

Per staccare il cavo dalla presa afferrare sempre la spina e non il cavo.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Gli interventi durante il periodo di garanzia del piano di cottura devono essere fatti solo dal servizio assistenza autorizzato da Miele. Diversamente, per eventuali guasti successivi, la garanzia non è più valida.
- ▶ Sostituire le parti difettose solo con ricambi originali Miele. Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio.
- ▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza Miele.
- ▶ Il piano di cottura non indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica non deve essere effettuato con prese multiple e prolungher non adatte. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita. Pericolo di surriscaldamento.
- ▶ Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica. Pericolo di scosse elettriche!

► Per i piani di cottura dotati di collegamento a spina: se si toglie la spina dal cavo di allacciamento, l'apparecchio dovrà venire incassato e collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica. Miele declina ogni responsabilità per eventuali infortuni e danni derivanti da errori di incasso o di collegamento.

## Consigli e avvertenze

---

### Uso corretto

- ▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco!  
Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso.  
In caso di dubbio contattate il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.
- ▶ Oggetti dotati di componenti magnetiche, ad es. calcolatrici, carte di credito, dischetti, non devono trovarsi in prossimità del piano di cottura quando è in funzione. Potrebbero rimanere danneggiati.
- ▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!  
Se le pentole sono vuote e calde, il piano in vetroceramica può subire danni per i quali Miele declina ogni responsabilità.  
Se si surriscaldano, il grasso o l'olio di cottura possono prendere fuoco.

- ▶ Se dovesse succedere che l'olio di cottura prenda fuoco, non spegnerlo con acqua! Soffocare le fiamme con un coperchio sufficientemente grande, un canovaccio bagnato o qualcosa di simile.
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, per le diverse operazioni usare gli speciali guanti isolanti o presine. Osservare che le presine non siano bagnate o umide. In tal caso condurrebbero il calore, provocando scottature.
- ▶ Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante. Le fiamme potrebbero venire aspirate dalla cappa. Pericolo d'incendio!
- ▶ Evitare di usare il piano di cottura come superficie di appoggio.  
Evitare soprattutto di appoggiarvi coltelli, forchette, cucchiari e altri oggetti in metallo. Se il piano è in funzione, viene acceso inavvertitamente o le zone sono ancora calde, gli oggetti metallici potrebbero riscaldarsi (pericolo di incendio).  
Altri oggetti potrebbero fondersi o prendere fuoco a seconda del materiale di cui sono fatti.  
Coperchi umidi potrebbero gonfiarsi.  
Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!

## Consigli e avvertenze

---

▶ Se diversi apparecchi sono incassati uno vicino all'altro:

evitare di collocare pentole o altri recipienti caldi in prossimità dei listelli divisorii tra gli apparecchi. La guarnizione dei listelli potrebbe rimanere danneggiata.

▶ Evitare assolutamente di coprire il piano di cottura con coperchi, canovacci, fogli protettivi o altro. Se l'apparecchio viene acceso inavvertitamente o è ancora caldo, il materiale potrebbe prendere fuoco, fendersi o fondersi.

▶ Per la cottura non usare recipienti di materiale sintetico o carta stagnola. Si fonderebbero a temperature elevate. In caso limite potrebbero prendere fuoco!

▶ Non riscaldare sulle zone di cottura alimenti in barattoli o contenitori chiusi ermeticamente. La pressione interna potrebbe far scoppiare il barattolo, provocando infortuni e danni, anche seri.

▶ Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo è ruvido la superficie del piano di cottura si graffia.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato. Pericolo di scosse elettriche!



- ▶ Non riscaldare mai recipienti vuoti, a meno che non siano indicati espressamente per questo uso! A causa dei brevi tempi di riscaldamento a induzione, il fondo della pentola potrebbe raggiungere in breve tempo una temperatura così elevata da provocare l'autocombustione dell'olio o del grasso di cottura.
- ▶ Pulire sempre il piano di cottura. Il sale, lo zucchero o granelli sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, possono graffiare la superficie.
- ▶ Evitare assolutamente di sistemare pentole calde in prossimità del display. I dispositivi elettronici sottostanti potrebbero rimanere danneggiati.
- ▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie. Anche un oggetto apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, può scheggiare o addirittura fendere la superficie in vetroceramica.
- ▶ Se sulla superficie calda del piano di cottura cadono zucchero, sostanze zuccherine, materiale sintetico o carta stagnola, spegnere subito l'apparecchio. Eliminare subito queste sostanze dalla zona di cottura servendosi di un raschietto per vetri quando il piano di cottura è ancora caldo in quanto la superficie in vetroceramica potrebbe rimanere danneggiata se si raffredda. Attenzione! Pericolo di scottarsi. Pulire successivamente a fondo la zona di cottura quando è fredda.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Il piano di cottura è dotato di ventilatore di raffreddamento. Se sotto il piano si trova un cassetto, osservare che il contenuto sia a distanza adeguata dalla parte inferiore dell'apparecchio per non compromettere la necessaria ventilazione. Evitare di sistemare nel cassetto oggetti piccoli o appuntiti e carta. Potrebbero penetrare nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione o essere aspirati compromettendo il funzionamento del ventilatore e il raffreddamento.
- ▶ Se sotto il piano di cottura si trova un cassetto, non sistemarvi spray, altri liquidi o sostanze facilmente infiammabili. Eventualmente i cestini per le posate dovranno essere di materiale termoresistente.
- ▶ Gli oggetti metallici sistemati nel cassetto sotto il piano di cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato frequentemente.
- ▶ Osservare che i cibi vengano riscaldati correttamente. Eventuali germi presenti nel cibo vengono eliminati a temperature sufficientemente alte e con una durata di cottura adatta.

► Evitare di sistemare su una sola zona di cottura due recipienti insieme.

► Se il piano di cottura è installato dietro lo sportello di un mobile, si potrà usarlo solo lasciando lo sportello aperto.

Chiudere lo sportello solo dopo aver spento il piano di cottura e il simbolo del calore residuo non è più visualizzato.

► Se il piano è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).

Miele declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza, delle avvertenze o da usi non appropriati dell'apparecchio.

# Tutela dell'ambiente

---

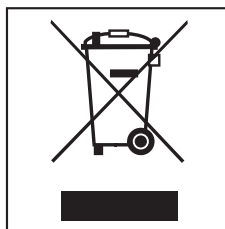
## Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

## Smaltimento apparecchi fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se non smaltite correttamente, queste sostanze possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Si raccomanda di incollare la targhetta dati dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta dati".

### Pulizie preliminari

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Pulire l'apparecchio con uno straccio umido e asciugarlo bene.

Per pulire il piano in vetroceramica non usare prodotti per lavare i piatti. Potrebbero formarsi macchie bluastre indelebili.

### Messa in funzione

Quando si collega la prima volta il piano di cottura alla rete elettrica, oppure dopo un'interruzione dell'erogazione, tutti gli elementi di visualizzazione si accendono per circa 1 secondo per un test di controllo. Appena le indicazioni scompaiono è possibile attivare il piano di cottura.

La prima volta che si usa il piano di cottura può generarsi un po' di odore accompagnato eventualmente da vapore. Con l'uso, l'odore si attenua sempre più per scomparire del tutto.

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

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

# Induzione

---

## Funzionamento

Sotto una zona di cottura si trova una bobina d'induzione. Se la zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo magnetico che influisce direttamente sul fondo della pentola riscaldandolo. La zona di cottura quindi si riscalda indirettamente mediante il calore ceduto dal fondo della pentola.

Le zone di cottura ad induzione funzionano solo se sono coperte da un recipiente di cottura dotato di fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura").

L'induzione accerta automaticamente le dimensioni del recipiente di cottura e interessa solo la superficie della zona di cottura coperta dalla pentola.

La zona di cottura **non si attiva** se:

- sulla zona non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto (ad es. se non è di metallo magnetizzabile);
- il diametro del recipiente di cottura è troppo piccolo;
- si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa.

In questo ultimo caso nel display lampeggia il simbolo  $\text{E}$ .

Se nell'arco di 3 minuti si colloca un recipiente adatto sulla zona di cottura, il simbolo  $\text{E}$  si spegne e si potrà usare la zona come di consueto.

Se invece sulla zona non si colloca una pentola oppure il recipiente non è indicato, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spegne automaticamente. Nel display lampeggia  $\text{E}$  alternato a  $\text{E}$ .

Per poter usare nuovamente la zona di cottura, si dovrà dapprima riportare la manopola delle temperature su "0".

Non usare il piano di cottura per appoggiarvi coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti in metallo. Se il piano è acceso, viene acceso inavvertitamente o è ancora caldo per il calore residuo, gli oggetti possono riscaldarsi (pericolo di scottarsi).

Dopo l'uso, spegnere sempre la zona di cottura con la manopola. Non basta quindi togliere dalla zona il recipiente di cottura.

## Rumori insoliti

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

- ronzii, soprattutto se si imposta una gradazione alta; il ronzio si attenua o sparisce se si abbassa la temperatura;
- battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali stratificati;
- fischi, se si accendono entrambe le zone di cottura; se il fondo della pentola è fatto di diversi materiali stratificati e si attiva la funzione booster di una zona collegata;
- scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse.

Per prolungare al massimo la durata d'esercizio, l'apparecchio è dotato di ventilatore di raffreddamento. Se quindi il piano di cottura viene usato intensamente, il ventilatore si attiva e si sente un ronzio. Il ventilatore di raffreddamento può rimanere attivo anche dopo aver spento il piano.

# Induzione

---

## Recipienti di cottura

**Indicati** sono recipienti di cottura in:

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

**Non indicati** sono recipienti di cottura in:

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

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione basta provare con una calamita. Se la calamita rimane attaccata al fondo della pentola, il recipiente è adatto.

Tenere presente inoltre che il fondo del recipiente di cottura può essere determinante per una cottura omogenea.

Per sfruttare in modo ottimale la zona di cottura, si raccomanda di usare recipienti che coprano la superficie tra i contrassegni che delimitano la parte interna e periferica della zona. Se il recipiente di cottura è più piccolo del contrassegno interno, può verificarsi che l'induzione non funzioni. In altre parole è come se la zona ad induzione non fosse coperta dal recipiente.

Tenere inoltre presente che per i recipienti di cottura viene indicato quasi sempre il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.

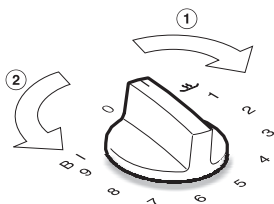
Sistemare il recipiente al centro delle zone di cottura.

Se il recipiente non è sistemato correttamente sulla zona di cottura i manici possono riscaldarsi molto.



## Accendere e spegnere l'apparecchio

Per **accendere** una zona di cottura, girare la manopola delle temperature **verso destra** ① sulla gradazione desiderata; per **spegnerla**, girare la manopola **verso sinistra** ② su "0".



La manopola delle temperature **non** si può riportare sulla posizione "0" girandola verso destra oltre BI o BI/II.

Dopo aver attivato una zona di cottura, si accende la spia di controllo funzionamento e, dopo un po' di tempo, anche l'indicazione del calore residuo.

Dopo aver spento tutte le zone di cottura, anche l'indicazione di funzionamento si spegne.

## Indicazione calore residuo

L'indicazione del calore residuo si spegne appena il piano di cottura si può toccare senza pericolo di scottarsi.

Fintanto che l'indicazione del calore residuo rimane accesa, non toccare il piano di cottura e non collocarvi oggetti che non siano termoresistenti. Pericolo di scottarsi e di incendio!

# Uso

## Gradazioni e uso

Modalità di cottura	Gradazioni*
mantenere al caldo	5
sciogliere burro, stemperare gelatina	1 - 2
cuocere pappa con latte	2
riscaldare piccole quantità di liquidi mettere a mollo riso, scongelerare verdura in un blocco unico mettere a mollo cereali	3
riscaldare pietanze liquide o poco consistenti preparare frittate e uova al tegamino senza crosticina stufare frutta mettere a mollo pasta	4
rosolare verdura, pesce scongelerare e riscaldare alimenti surgelati	5
rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese friggere uova al tegamino senza surriscaldare il grasso di cottura	6
arrostire, senza surriscaldare il grasso di cottura, pesce, scaloppine, salsicce cuocere patate, frittate e frittelle	7
soffriggere alimenti da stufare	8
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua	9

\* I dati sono indicativi.

La potenza della bobina d'induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che le gradazioni divergano a seconda del recipiente di cottura usato. Con l'uso frequente sarà facile impostare la gradazione adatta a seconda dei recipienti di cottura.

## Cottura iniziale automatica

Gradazione cottura	Cottura preliminare approssimativa in minuti e secondi
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Se il dispositivo automatico per la cottura preliminare è attivato, all'inizio la zona di cottura si riscalda al massimo e successivamente, per continuare la cottura, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per la cottura (v. tabella).

Se si imposta una temperatura elevata, la durata della cottura iniziale è breve, in quanto, in via di massima, si riscalda solo il recipiente con l'olio per rosolare gli alimenti.

Se si toglie il recipiente di cottura, la funzione di precottura si disattiva. Se nell'arco di 3 minuti si rimette il recipiente sulla zona di cottura la funzione continua.

## Attivare la cottura preliminare

- Girare la manopola delle temperature verso sinistra fino all'arresto. Mantenere la manopola in questa posizione finché nel display appare **R**.

Se si mantiene troppo a lungo la manopola in questa posizione, nel display appare **L** e viene attivato il dispositivo di blocco funzioni (v. voce "Dispositivo di blocco").

- Girare poi la manopola verso destra sulla gradazione desiderata per la cottura.

Se nell'arco di 5 secondi non si seleziona la gradazione per continuare la cottura, la cottura preliminare intensa non si attiva.

È possibile modificare la gradazione per continuare la cottura solo nell'arco di 10 secondi circa dopo aver attivato la cottura preliminare intensa. Trascorso questo tempo, se si modifica la temperatura di cottura, anche la cottura preliminare automatica viene disattivata.

Durante la cottura preliminare automatica nel display viene visualizzato **R**.

## Funzione "booster"

Le zone di cottura sono dotate di funzione booster normale (I) o potenziato (I/II) (v. Descrizione apparecchio).

Con la funzione booster la potenza delle zone di cottura viene maggiorata, ad esempio per riscaldare in fretta l'acqua per cuocere la pasta. Se si attiva la funzione booster I e booster II, le zone di cottura funzionano con una potenza fortemente maggiorata per 10 minuti.

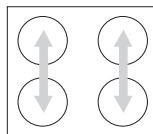
La funzione booster si può attivare contemporaneamente solo per due zone, l'una a sinistra e l'altra a destra.

Al termine della funzione booster, la gradazione si abbassa automaticamente al livello 9. La **B** nel visualizzatore on/off e il simbolo *I* o *II* nel display si spengono.

Se si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la funzione booster si interrompe. Se nell'arco di 3 minuti si rimette il recipiente sulla zona di cottura la funzione continua.

La potenza maggiorata, necessaria per tutta la durata della funzione "booster", viene sottratta da un'altra zona di cottura. Per questo motivo, vengono collegate due zone di cottura come indicato.

Ad esempio:



se si attiva la funzione booster/booster potenziato, livello 1, nella zona collegata si verifica quanto segue:

- se è attivata la cottura preliminare, detta funzione si disattiva,
- se per la zona collegata è stata selezionata la gradazione 9, la temperatura viene abbassata. La potenza ridotta viene segnalata in modo alterno con  $\mathcal{E}$ .

Se si attiva la funzione booster potenziato, livello 2, la zona collegata si spegne.

- Nel display  $\mathcal{E}$  viene visualizzato in modo alterno con 0.

## Attivare il livello I

- Girare la manopola delle temperature oltre la gradazione 9 su BI o BI/II e riportarla nuovamente su 9.

Nel display della zona di cottura appare **I** e nel visualizzatore on/off si accende inoltre **B**.

## Attivare il livello II

- Girare la manopola delle temperature oltre la gradazione 9 su BI/II e riportarla nuovamente su 9.

Nel display della zona di cottura appare **I** e nel visualizzatore on/off si accende inoltre **B**.

- Girare nuovamente la manopola delle temperature oltre la gradazione 9 su BI/II e riportarla su 9.

Nel display della zona di cottura appare **II**.

## Disattivare la funzione booster

È possibile disattivare la funzione booster prima del tempo.

- Ruotare ripetutamente la manopola delle temperature oltre la gradazione 9 su BI o BI/II e riportarla nuovamente su 9 finché il simbolo **I** o **II** si spengono nel display oppure abbassare la gradazione.

# Uso

---

## Mantenere al caldo

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione per mantenere al caldo le pietanze.

Se la gradazione scaldavivande è attivata, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore al massimo di esercizio.

Questa funzione è indicata per mantenere al caldo gli alimenti appena cotti, vale a dire ancora molto caldi. Non usare la funzione per riscaldare gli alimenti freddi!

## Consigli

Mantenere al caldo gli alimenti solo nel recipiente di cottura (pentola o padella). Coprire il recipiente col coperchio.

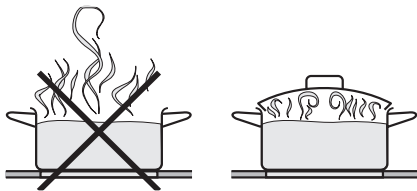
Non è necessario mescolare gli alimenti quando sono mantenuti al caldo.

Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Mantenere quindi gli alimenti al caldo il minor tempo possibile.

## Per risparmiare energia elettrica

---

- Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda e le diverse pietanze conserveranno il loro aroma.



senza coperchio

con coperchio

- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola grande con pochi alimenti.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo la gradazione.
- Se si usa una pentola a pressione, la durata di cottura si abbrevia notevolmente.

# Dispositivi di sicurezza

## Blocco funzioni

Il dispositivo di blocco evita di accendere inavvertitamente le zone di cottura.

Il dispositivo di blocco si può attivare solo se tutte le zone di cottura sono spente.

Il dispositivo di blocco viene attivato e disattivato con la manopola delle temperature di destra.

### Attivare il dispositivo

- Girare la manopola delle temperature verso sinistra fino all'arresto e mantenerla ferma finché nel display appare **L**.

Se successivamente si aziona la manopola delle temperature, nel display appare **L** per 3 secondi.

### Disattivare il dispositivo

- Girare la manopola delle temperature verso sinistra fino all'arresto e mantenerla ferma finché **L** si spegne nel display e viene visualizzato **0** per breve tempo.

## Disinserzione di sicurezza

Il piano di cottura è dotato di un dispositivo di sicurezza per spegnersi automaticamente.

Se una zona di cottura rimane accesa per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato con la stessa temperatura (v. tabella), la zona si spegne automaticamente.

Nel display della zona lampeggia **L** alternato a **0**.

Per riattivare la zona di cottura, ruotare dapprima la manopola delle temperature su "0".

Il visualizzatore on/off e i simboli nel display si spengono.

Gradazione calorica	Durata massima funzionamento in ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1



## Protezione surriscaldamento

Le bobine ad induzione e i corpi di raffreddamento dei dispositivi elettronici sono dotati di protezione antisurriscaldamento.

Prima che bobine ad induzione o corpi di raffreddamento si surriscaldino, il dispositivo antisurriscaldamento scatta proteggendo la zona di cottura interessata o tutto il piano di cottura come segue:

- la funzione "booster", se attivata, viene interrotta,
- la gradazione impostata viene ridotta.
- Se si surriscalda una bobina d'induzione, la zona di cottura interessata si spegne e nel display appare *H*. Poco dopo si spengono con tutta probabilità anche altre zone di cottura.
- Riportare la manopola della zona di cottura interessata sulla posizione "0".

Dopo che il simbolo *H* si è spento nel display, è possibile usare la zona di cottura come di consueto.

Se la manopola delle temperature non viene riportata su "0", nel display lampeggiano in modo alterno *L* e *D*. Per poter usare nuovamente la zona di cottura, si dovrà dapprima riportare la manopola delle temperature su "0".

- Se si tratta del corpo di raffreddamento, la potenza delle zone di cottura viene ridotta.

Appena il dispositivo di raffreddamento è sufficientemente freddo, le zone di cottura funzionano con la loro potenza normale.

- Se la temperatura aumenta dopo che la gradazione è stata ridotta, le zone di cottura si spengono. Poco tempo dopo, con tutta probabilità, si spengono anche altre zone di cottura.

Nel display lampeggia *L* alternato a *D*.

- Riportare la manopola della zona di cottura interessata sulla posizione "0".

Appena le zone si sono sufficientemente raffreddate, si potrà attivarle di nuovo.


Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento scatta se:

- il recipiente viene riscaldato a vuoto,
- l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a una gradazione troppo elevata,
- la parte inferiore del piano di cottura non è sufficientemente ventilata.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare il servizio assistenza.

## Manutenzione e pulizia

---

 Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettriche e provocare un corto circuito.

Dopo l'uso, pulire sempre l'apparecchio. Lasciarlo prima raffreddare.

Asciugare sempre l'apparecchio se si pulisce con acqua per evitare che rimangano residui di calcare.

### **Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:**

- prodotti per lavare a mano le stoviglie,
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per pulire il grill o il forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra il telaio e il piano di lavoro.

## Vetroceramica

Per le pulizie non usare prodotti per lavare a mano le stoviglie. Questi prodotti infatti non eliminano completamente i residui di sporco e di calcare. Sulla superficie si forma una pellicola invisibile che altera il colore del piano in vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare.

Pulire quindi regolarmente la superficie in vetroceramica con un prodotto specifico.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica. Asciugare infine il piano di cottura con carta da cucina o uno straccio. Evitare di usare il prodotto quando il piano è ancora caldo. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Passare infine sul piano uno straccio umido e asciugare la superficie. Eliminare a fondo tutti i residui di detersivo. In caso contrario, col caldo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica.

**Macchie:** le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e l'acciaio.

Se inavvertitamente sul piano in vetroceramica caldo cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola**, spegnere la zona interessata. Eliminare **subito**, ossia quando la zona è ancora calda, i residui servendosi di un raschietto per vetri. Fare attenzione a non scottarsi! Pulire poi a fondo la superficie quando è fredda, come indicato sopra.


## Acciaio

Usare un prodotto specifico per vetroceramica e per acciaio (v. voce "Accessori acquistabili").

Per evitare che le superfici si sporchino in fretta, usare un prodotto specifico per la manutenzione dell'acciaio (v. voce "Accessori acquistabili"). Stendere il prodotto con parsimonia e in modo omogeneo.

Non stendere il prodotto specifico per acciaio sulle **parti stampate**. Le indicazioni stampate verrebbero grattate via. Pulire queste parti solo con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

## Cosa fare se ...?

 Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente e danneggiare l'apparecchio.

### Cosa fare se ...

#### ... le zone di cottura non si riscaldano.

Controllare se i fusibili dell'impianto di casa sono saltati. Se è il caso, ripristinare il funzionamento dei fusibili.

Se il problema persiste, girare il selettore delle temperature sulla posizione "0" e staccare per circa 1 minuto l'apparecchio dalla rete elettrica.

Se, anche in questo caso, l'apparecchio non funziona, contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele.

#### ... nel display di una zona di cottura lampeggia $\mathcal{U}$ .

Verificare se:

- la zona in questione senza recipiente è stata accesa per sbaglio,
- sulla zona in questione è stato posto un recipiente di cottura sufficientemente grande e adatto per il funzionamento a induzione (v. capitolo "Recipienti di cottura").

#### ... nel display lampeggia $\mathcal{L}$ alternato a una gradazione.

La gradazione è stata ridotta in quanto per la zona di cottura collegata è stata attivata la funzione booster (v. voce "Funzione booster").

#### ... nel display di una zona di cottura lampeggia $\mathcal{L}$ alternato a $\mathcal{D}$ .

La zona di cottura si è spenta in quanto:

- per la zona di cottura collegata è stata attivata la funzione booster, livello II (v. voce "Funzione booster"),
- sulla zona di cottura in questione non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto,
- il dispositivo protezione antisurriscaldamento è scattato (v. voce "Protezione surriscaldamento").

#### ... dopo aver attivato una zona di cottura, nel display appare per alcuni secondi il simbolo " $\mathcal{D}$ " e la zona non si riscalda.

È attivata la modalità dimostrazione. Per disattivarla, girare 2 volte brevemente (<1 sec.) la manopola di destra verso sinistra fino alla battuta di arresto e successivamente girarla ancora una volta mantenendola ferma per circa 3 secondi.

**... dopo aver acceso una zona di cottura, nel display appare per alcuni secondi L.**

È stato attivato il dispositivo di blocco (v. voce "Blocco funzioni").

**... nel display di una zona di cottura viene visualizzato H.**

Il dispositivo protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Protezione surriscaldamento").

**... nei display lampeggiano in modo alterno F 47 e F 48.**

Le griglie di aerazione sono ostruite o il ventilatore è difettoso.

Le griglie di aerazione del piano di cottura non devono rimanere coperte. Togliere eventualmente gli oggetti che coprono le griglie di aerazione. Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare il servizio assistenza.

**... nei display vengono visualizzate altre anomalie con la sigla FE...**

È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.

Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa.

Se dopo aver acceso nuovamente il piano l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza.

**... una o più zone di cottura si spengono automaticamente.**

Il dispositivo di disinserimento di sicurezza o quello di protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Disinserimento

di sicurezza", "Protezione surriscaldamento").

**... la funzione booster si disattiva automaticamente prima del tempo.**

Il dispositivo protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Protezione surriscaldamento").

**... la zona di cottura si riscalda meno del solito con la gradazione impostata.**

Il dispositivo protezione surriscaldamento è scattato (v. voce "Protezione surriscaldamento").

**... è stata attivata la funzione "cottura iniziale automatica" ma il contenuto della pentola si riscalda lentamente o non si riscalda affatto.**

L'anomalia può dipendere dal fatto che:

- il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo,
- il recipiente di cottura non conduce bene il calore.

La prossima volta si consiglia di impostare un valore più alto per continuare la cottura oppure il valore massimo di cottura e abbassare poi manualmente la temperatura.

**... dopo aver spento il piano di cottura, il ventilatore rimane in funzione.**

Non si tratta di un'anomalia! Il ventilatore rimane in funzione fintanto che l'apparecchio si raffredda e successivamente si spegne automaticamente.

## Accessori acquistabili

---

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli apparecchi Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:



È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

### Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml



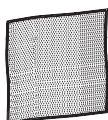
per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie prodotte da alluminio.

### Prodotto manutenzione acciaio 250 ml



per eliminare facilmente striature lasciate dall'acqua, macchie e impronte digitali;  
per evitare che le superfici si sporchino in fretta.

### Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco.

## Avvertenze per l'installazione

---

Per evitare danni all'apparecchio, si dovrà installarlo solo dopo aver sistemato in sede i pensili e la cappa aspirante.

► Mantenere assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine successive.

Tutte le misure sono indicate in mm.

► L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

► Questo piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

► Se si installa il piano di cottura sopra un forno Miele, il piano di lavoro dovrà avere uno spessore minimo di 40 mm.

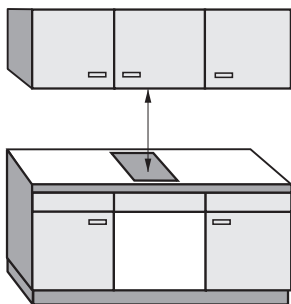
► A incasso ultimato verificare assolutamente che il cavo elettrico dell'apparecchio non sia sottoposto a usure meccaniche ad es. a causa di un cassetto.

► Non è consentito installare l'apparecchio sopra lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici, frigoriferi o congelatori. La temperatura elevata irradiata dall'apparecchio può danneggiare gli elettrodomestici sottostanti.

## Avvertenze per l'installazione

---

### Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio



Se sotto la cappa aspirante si trovano diverse apparecchiature, ad es. wok e cucina elettrica, per le quali nelle istruzioni d'uso e di montaggio sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere sempre la distanza maggiore.

Tra l'apparecchio e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.

Se mancano le indicazioni o se sopra l'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.



# Avvertenze per l'installazione

## Distanza laterale di sicurezza

Sulla parte posteriore o da un lato dell'apparecchio possono trovarsi mobili alti o pareti, mentre sul lato opposto i mobili o gli elettrodomestici non devono essere più alti dell'apparecchio (v. illustrazioni).

A causa dell'alta temperatura irradiata dall'apparecchio, mantenere almeno una distanza di sicurezza di **50 mm** tra l'apertura d'incasso e la parete posteriore.

Tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e i mobili attigui a destra o sinistra, ad es. un armadio a colonna, mantenere la distanza di sicurezza ①

**40 mm** per CS 1212 / CS 1212-1  
CS 1221 / CS 1221-1  
CS 1234 / CS 1234-1  
CS 1223

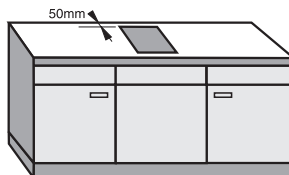
**50 mm** per CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** per CS 1012 / CS 1012-1

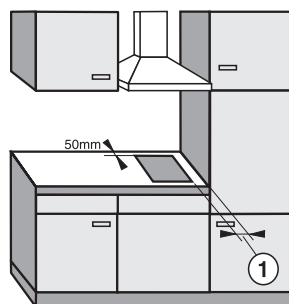
**150 mm** per CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

**200 mm** per CS 1034 / CS 1034-1

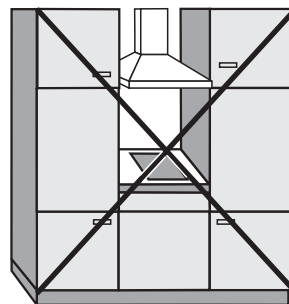
**250 mm** per CS 1011  
CS 1021.



consigliabile senza riserve!



non consigliabile!



non consentito!

# Avvertenze per l'installazione

---

## Distanza minima inferiore

Per garantire la necessaria ventilazione, si dovranno mantenere le seguenti distanze di sicurezza tra la parte inferiore dell'apparecchio e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

Distanze minime dal bordo inferiore del piano di cottura al:

- bordo superiore **forno: 15 mm,**
- bordo superiore **piano intermedio: 15 mm,**
- fondo **cassetto: 75 mm.**

## Piano intermedio

Non è necessario, anche se consentito, installare un piano intermedio sotto il piano di cottura.

Per il passaggio del cavo elettrico è necessaria un'apertura posteriore di aerazione di 10 mm.

Per migliorare la ventilazione è meglio praticare un'apertura di 20 mm sulla parte anteriore.

## Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

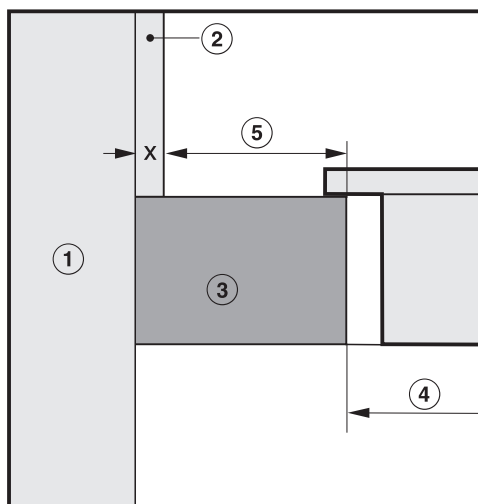
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

Se il rivestimento è fatto di **materiali infiammabili** (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di **materiali non infiammabili** (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distanza minima } 35 \text{ mm}$



① muro

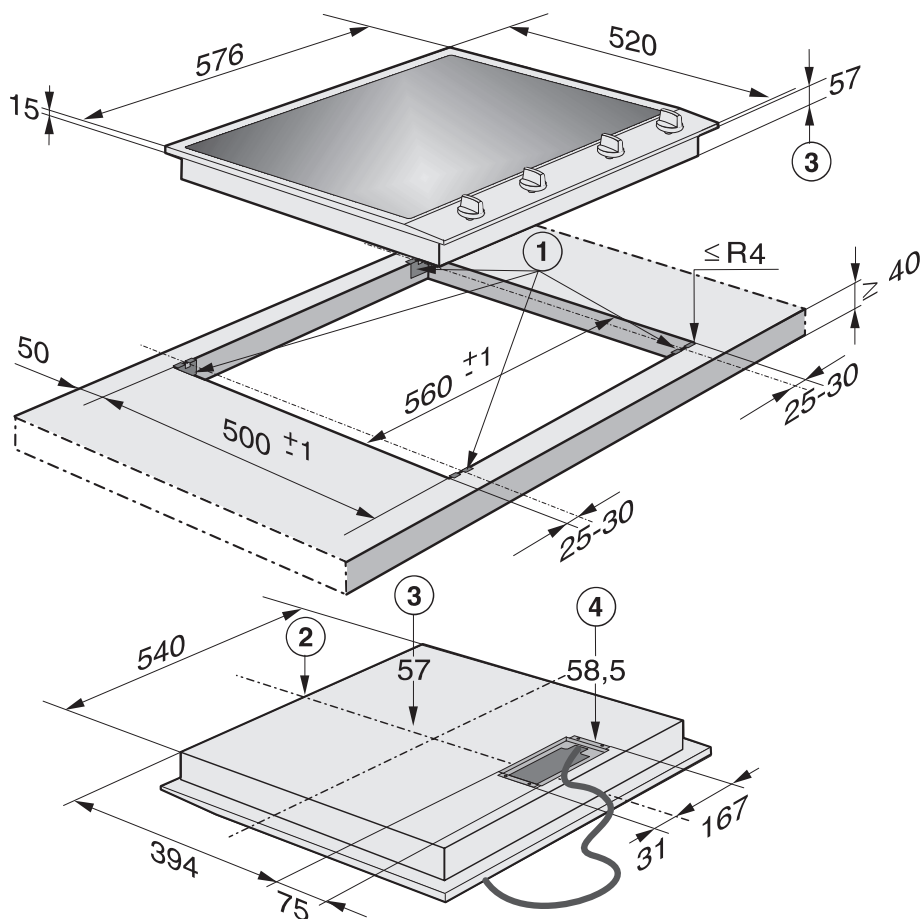
② rivestimento nicchia  
misura x = spessore rivestimento nicchia

③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima  
in caso di materiali **infiammabili** 50 mm;  
in caso di materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x.

## Dimensioni apparecchio e vano incasso



① ganci di fissaggio

② anteriore

③ altezza incasso

④ altezza incasso cassetta collegamento con cavo di connessione, L = 2000 mm

- Effettuare nel piano di lavoro un'apertura per uno o più apparecchi secondo il disegno in scala. Mantenere la **distanza minima di sicurezza dalla parete posteriore** e anche dalla **parete laterale** di destra o sinistra. V. capitolo "Avvertenze per l'installazione".
- Trattare le superfici di taglio nel piano di lavoro in legno con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbino umidità e si gonfino. Tutti i materiali usati devono essere termoresistenti.

Fare attenzione che questi materiali d'isolazione non giungano a contatto con la superficie del piano di lavoro.

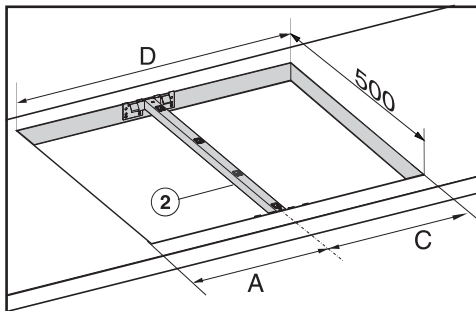
Se, al momento di incassare l'apparecchio, la guarnizione del telaio non aderisce perfettamente negli angoli al piano di lavoro, si potrà ritoccare con la dovuta precauzione il raggio angolare,  $\leq R4$ , con un gattuccio.

## Incasso di più apparecchi

Se si installano più apparecchi uno vicino all'altro, tra i singoli apparecchi si dovrà montare un listello divisorio ②.

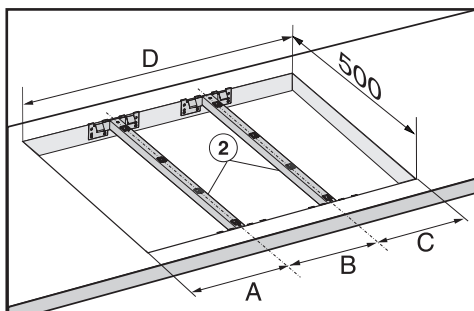
V. capitolo "Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori".

### Vano d'incasso - due apparecchi



Se si incassano **due apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A e C.

### Vano d'incasso - tre apparecchi



Se si incassano **tre apparecchi**, la larghezza D del vano d'incasso nel piano di lavoro corrisponde alle dimensioni A, B e 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 vano incasso nel piano di lavoro

Se si installano **più di tre apparecchi** per ogni ulteriore apparecchio si dovrà aggiungere alle dimensioni A, B e C la larghezza B dell'apparecchio in questione (288 mm o 380 mm o 576 mm).

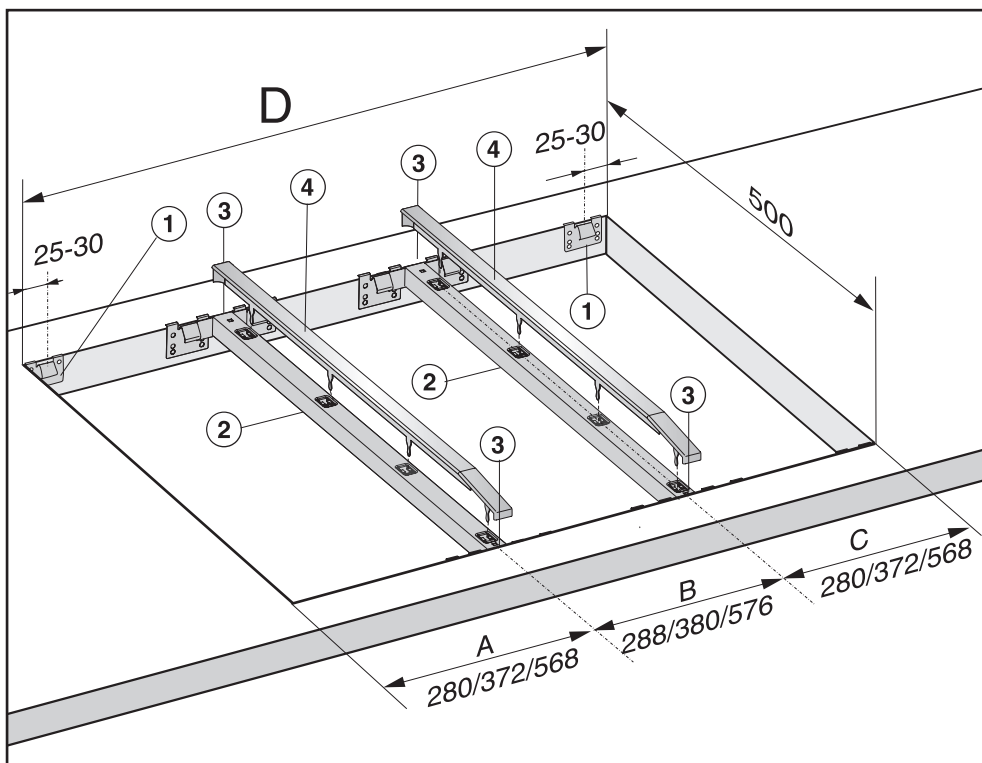
## Incasso di più apparecchi

Esempio per calcolare la larghezza del vano d'incasso se si installano tre apparecchi

<b>A</b> larghezza apparecchio meno 8	<b>B</b> larghezza apparecchio	<b>C</b> larghezza apparecchio meno 8	<b>D</b> <b>apertura vano incasso</b>
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

Tutte le misure sono in mm.

## Incasso di più apparecchi



- ① ganci di fissaggio
- ② listelli divisori
- ③ spazio intermedio tra listello divisorio e piano di lavoro
- ④ listello di copertura

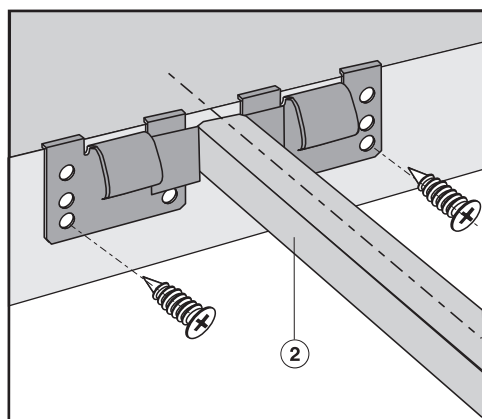
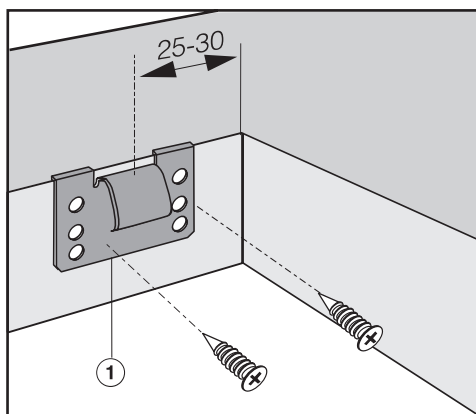
Le modalità di installazione dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisori ② sono illustrate nella figura per 3 apparecchi.

Per ogni ulteriore apparecchio si dovrà installare un listello divisorio. La posizione per fissare il listello divisorio supplementare dipende dalla larghezza dell'apparecchio **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).



# Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori

## Piano di lavoro in legno

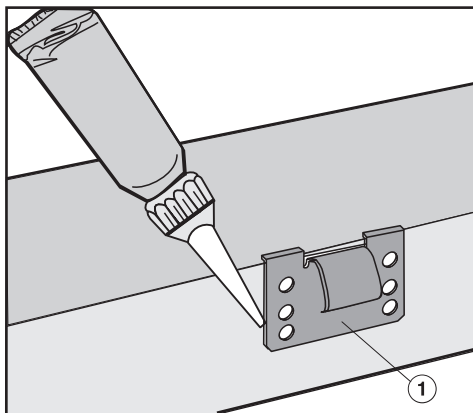
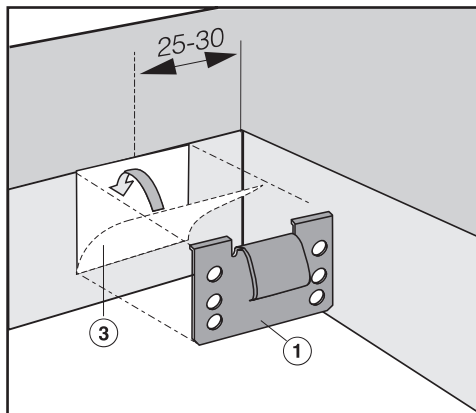


- Sistemare i ganci di fissaggio allegati ① e i listelli divisori ② nei punti contrassegnati sul bordo superiore del vano d'incasso.
- Fissare i ganci e i listelli con le viti in dotazione 3,5 x 25 mm.

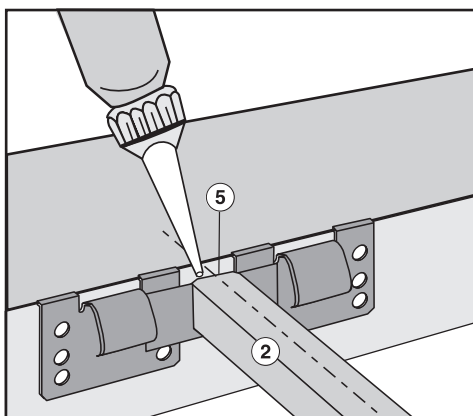
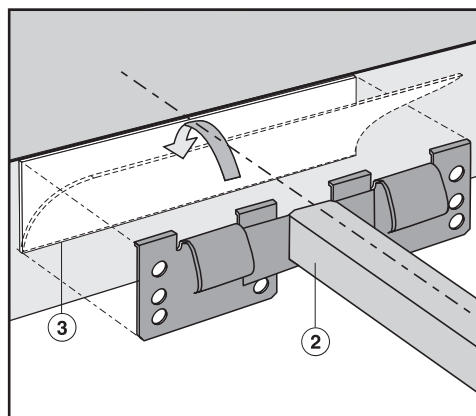
# Installare i ganci di fissaggio e i listelli divisori

## Piano di lavoro in pietra

Ovviamente per i piani in pietra naturale non si potranno usare le viti.



- Isolare con silicone i bordi laterali e quello inferiore dei ganci di fissaggio ① e dei listelli divisori ②.



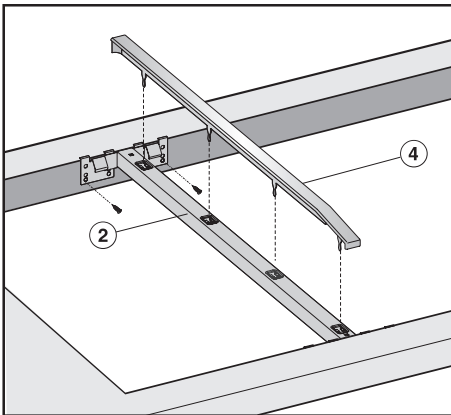
- Posizionare e fissare i ganci ① e i listelli ② con nastro resistente bicolante ③.

- Riempire con silicone lo spazio intermedio ⑤ tra i listelli e il piano di lavoro.

# Incassare l'apparecchio/gli apparecchi

- Far passare il cavo di collegamento elettrico sotto il piano nell'apertura di incasso nel piano di lavoro.
- Sistemare l'apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Facendo forza col palmo delle mani sull'apparecchio, premere uniformemente verso il basso finché l'apparecchio si incastra correttamente. Osservare che la guarnizione di tenuta dell'apparecchio aderisca al piano di lavoro per garantire un'isolazione perfetta sui quattro lati. **Per la fuga, non usare mastice isolante!**
- Spostare l'apparecchio incassato da una parte fino a vedere i fori del listello divisorio.
- Sistemare il successivo apparecchio nell'apertura d'incasso iniziando dalla parte anteriore.
- Collegare l'apparecchio / gli apparecchi alla rete elettrica (v. capitolo "Collegamento elettrico").
- Verificare se l'apparecchio / gli apparecchi funzionano.

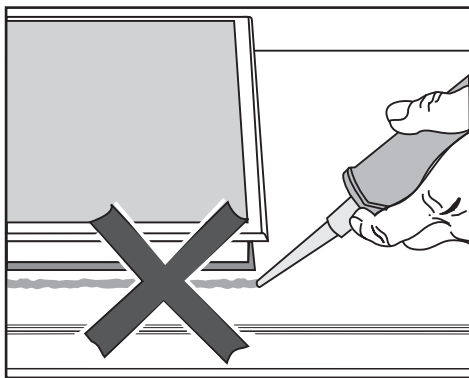
Gli apparecchi si possono togliere dal vano d'incasso con uno speciale strumento oppure spingendoli dal basso verso l'alto. Spingere dapprima verso l'alto la parte posteriore dell'apparecchio.



- Inserire il listello di copertura ④ nei fori del listello divisorio ②.

# Istruzioni generali per l'incasso

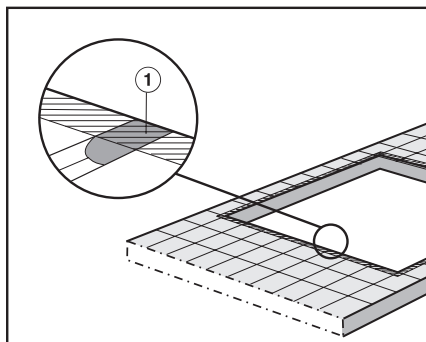
## Guarnizione tra apparecchio e piano di lavoro



Il nastro isolante sotto il bordo superiore dell'apparecchio garantisce una sufficiente isolamento col piano di lavoro.

In nessun caso isolare ulteriormente l'apparecchio con prodotto isolante per fughe (ad es. silicone). L'apparecchio e il piano di lavoro potrebbero rimanere danneggiati se si deve togliere l'apparecchio dal vano d'incasso.

## Piano di lavoro in piastrelle



Le fughe ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'apparecchio devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza in modo che il nastro di isolamento sotto il bordo superiore dell'apparecchio isoli adeguatamente l'apparecchio dal piano di lavoro.

Miele declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

La protezione contro eventuali contatti con parti isolate deve essere garantita a installazione ultimata!

Il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere fatto da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

## Assorbimento complessivo

v. targhetta dati

## Collegamento e protezione

**I dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola**

Tali dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

Voltaggio: AC 230 V / 50 Hz

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

## Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra l'apparecchio e il collegamento un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

# Collegamento elettrico

## Dispositivi di stacco

L'apparecchio **deve poter essere staccato** dalla rete elettrica mediante un **interruttore onnipolare!** con un'**apertura minima tra i contatti** di almeno **3 mm**, se spento, ad es. interruttori automatici di massima corrente e interruttori automatici di protezione.

## Staccare l'apparecchio dalla rete

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

- **fusibili**  
svitare completamente e togliere dalla sede il fusibile,  
oppure:
- **sicurezze automatiche**  
premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,  
oppure:
- **sicurezze automatiche incorporate:**  
(interruttore automatico di linea, min. tipo B o C!):  
spostare la levetta da 1 (inserito) su 0 (disinserito),  
oppure:
- **interruttore di sicurezza FI**  
(interruttore automatico corrente di guasto),  
spostare l'interruttore principale da 1 (inserito) su 0 (disinserito),  
oppure:  
azionare il pulsante di controllo.

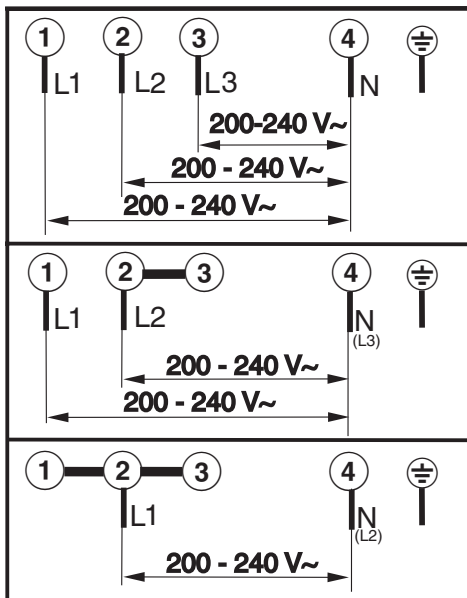
Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

## Sostituzione cavo di collegamento

Se il cavo di collegamento deve venire sostituito usare solo il cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso la casa produttrice o il servizio assistenza.

Il cavo dovrà venire sostituito solo dalla casa produttrice, dal servizio assistenza autorizzato o da una ditta elettrica qualificata. I dati per l'allacciamento sono riportati nella targhetta di matricola.

## Schema di collegamento



## Servizio assistenza / targhetta matricola / garanzia

---

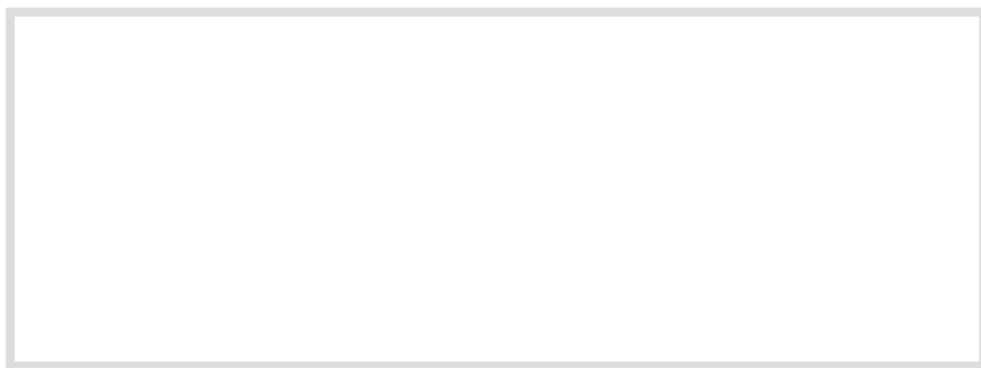
Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

– la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono	0 800 800 222
Fax	056 / 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.  
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.





### **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355  
Internet: <http://www.miele.ch>

### **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727  
Internet: <http://www.miele.ch>

### **Germania**

#### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090  
Internet: <http://www.miele.de>