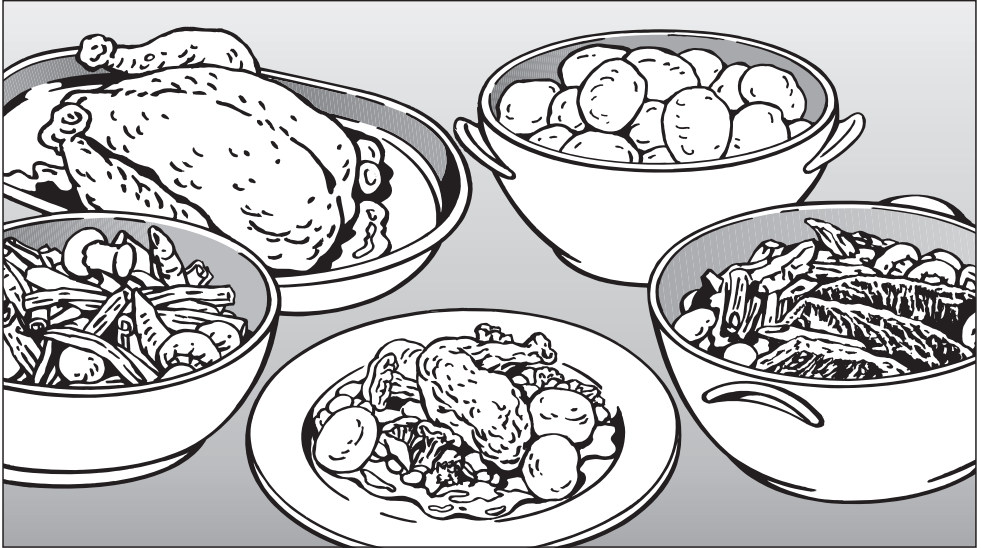


Miele

Istruzioni d'uso e di montaggio



Cassetto riscaldato Gourmet

ESW 6114

ESW 6214

ESW 6229

it - CH

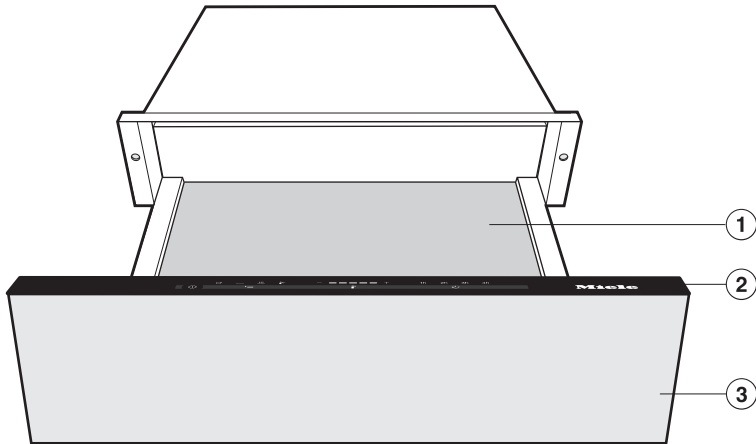
Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

M.-Nr. 09 662 010

Indice

Descrizione apparecchio	3
ESW 6114 / ESW 6214	3
ESW 6229	4
Zona comandi	5
Accessori in dotazione	6
Consigli e avvertenze	7
Tutela dell'ambiente	14
Operazioni preliminari	15
Uso	17
Modalità di funzionamento	17
Selezionare la temperatura	18
Durata	18
Mantenere al caldo il cibo	20
Preriscaldare le stoviglie	23
Capienza	24
ESW 6114 / ESW 6214	24
ESW 6229	25
Cottura a bassa temperatura	26
Tabella per la cottura	28
Altri usi	31
Combinazione con CVA	32
Manutenzione e pulizia	33
Parte frontale e interna	33
Supporto antiscivolo	34
Cosa fare se ...?	35
Accessori acquistabili	37
Avvertenze per l'installazione	38
Dimensioni incasso	39
ESW 6114 / ESW 6214	39
ESW 6229	43
Incassare l'apparecchio	47
Collegamento elettrico	48
Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia	51

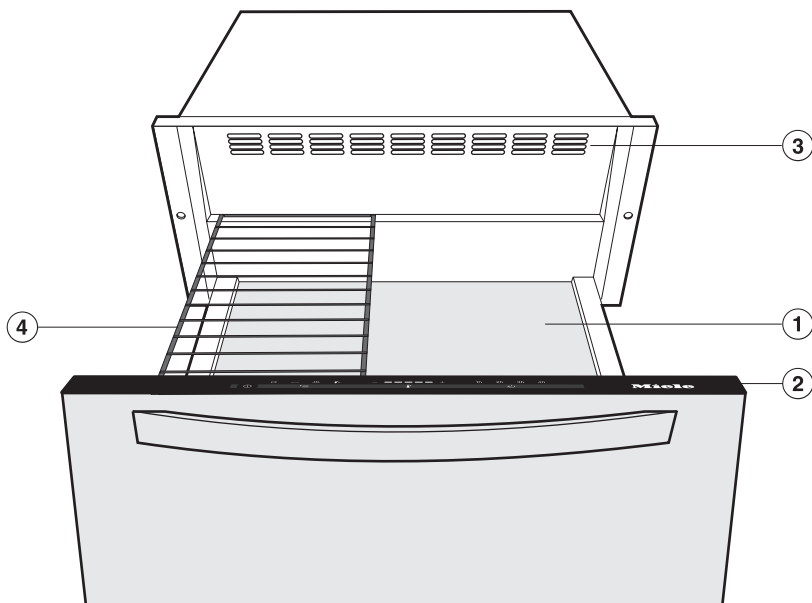
ESW 6114 / ESW 6214



- ① supporto antiscivolo
- ② zona comandi
- ③ cassetto con dispositivo di apertura Push/Pull;
consente di aprire e chiudere il cassetto, premendo leggermente al centro del pannello anteriore.

Descrizione apparecchio

ESW 6229



- ① supporto antiscivolo
- ② zona comandi
- ③ aperture di aerazione
- ④ griglia di appoggio

Zona comandi



Sensori

- ⓘ on/off apparecchio
- ☰ selettore funzione
- 🌡️ impostazione temperatura
- 🕒 impostazione durata

Indicazioni

Le diverse funzioni:

- ☐ riscaldare tazze e bicchieri
- ☐ riscaldare piatti di portata e da tavola
- ☐ mantenere al caldo il cibo
- 🌡️ cottura a bassa temperatura

Temperatura:



Durata:

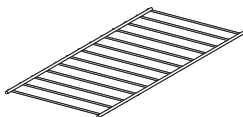
- 1h 1 ora
- 2h 2 ore
- 3h 3 ore
- 4h 4 ore

Descrizione apparecchio

Accessori in dotazione

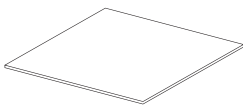
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (vedi voce "Accessori acquistabili").

Griglia di appoggio



Per aumentare la superficie utile di carico (ESW 6*29)

Supporto antiscivolo



Evita che le stoviglie si spostino.

Questo cassetto riscaldato 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 cassetto per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.

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

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Consigli e avvertenze

Uso specifico

▶ Il cassetto riscaldato è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Il cassetto non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Usare il cassetto riscaldato solo per scopi culinari domestici e secondo le modalità contenute nel libretto delle istruzioni.

Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il cassetto riscaldato Gourmet devono essere sorvegliate se lo usano.

Dette persone possono usare il cassetto senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal cassetto riscaldato a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il cassetto riscaldato 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 e riconoscerli.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il cassetto riscaldato a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini cassetto riscaldato Gourmet quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Quando è in funzione, il cassetto riscaldato diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo averlo spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

► I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

► Se il cassetto riscaldato Gourmet è difettoso, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'elettrodomestico se si notano danni!

► La sicurezza elettrica del cassetto riscaldato è garantita solo se è collegato a un conduttore di protezione di messa a terra, installato conformemente alle norme. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.

In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

► I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni all'apparecchio.

Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati.

In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il cassetto riscaldato Gourmet alla rete elettrica.

► Per il corretto funzionamento, usare cassetto riscaldato solo a installazione ultimata.

► Il cassetto riscaldato Gourmet non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.
- ▶ Se eventuali riparazioni del cassetto riscaldato non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il cassetto riscaldato dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza Miele.
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il cassetto riscaldato Gourmet dovrà venire staccato dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
 - svitare e togliere di sede il fusibile a vite dell'installazione elettrica, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Se il cassetto Gourmet e le stoviglie sono caldi è possibile scottarsi.
Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.
- ▶ Non riporre nel cassetto contenitori di plastica oppure oggetti infiammabili. Se l'apparecchio viene acceso, potrebbero fondersi o prendere fuoco. Pericolo di incendio!
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al cassetto acceso a causa della temperatura alta. Non usare l'apparecchio per riscaldare le stanze.
- ▶ Evitare assolutamente di sostituire il supporto antiscivolo in dotazione con canovacci o qualcosa di simile.
- ▶ Evitare di sovraccaricare il cassetto o di appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto per evitare di danneggiare i binari telescopici. Il cassetto può portare al massimo 25 kg.
- ▶ Se il cassetto riscaldato è installato dietro lo sportello di un mobile, si potrà usarlo solo lasciando lo sportello aperto.
Chiudere lo sportello solo dopo aver spento l'apparecchio.
- ▶ Non usare il cassetto Gourmet per riscaldare alimenti in barattoli o contenitori chiusi ermeticamente. La pressione interna potrebbe far scoppiare i contenitori, provocando infortuni e danni, anche seri.
- ▶ Quando il cassetto riscaldato è in funzione, la parte inferiore diventa molto calda. Evitare quindi di toccarla inavvertitamente se il cassetto è aperto.

- ▶ Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Usare quindi stoviglie termoresistenti in porcellana, vetro o materiali simili.
- ▶ Evitare che i liquidi penetrino nelle fessure di aerazione all'interno del cassetto. Potrebbe verificarsi un corto circuito. Aprire e chiudere il cassetto con gli alimenti con precauzione per evitare che i liquidi trabocchino.
- ▶ La funzione "mantenere al caldo" serve a mantenere al caldo gli alimenti ben caldi, non per riscaldare alimenti freddi. I cibi da mantenere al caldo nel cassetto devono essere sufficientemente caldi.
- ▶ Se la temperatura è troppo bassa, all'interno del cibo possono svilupparsi batteri. Selezionare quindi una temperatura sufficientemente calda.

Manutenzione e pulizia

- ▶ Per le pulizie, non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Tutela dell'ambiente

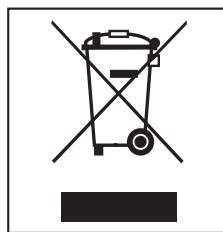
Smaltimento imballaggio

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 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 rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza degli apparecchi. Se non smaltite correttamente, queste componenti 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.

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

Pulizie preliminari e prima messa in funzione

- Togliere eventualmente i fogli protettivi.
- Togliere il supporto antiscivolo e, se in dotazione, anche la griglia di appoggio e pulire questi accessori con uno straccio di spugna, detersivo per stoviglie e acqua calda. Asciugare poi con uno straccio.
- Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con uno straccio umido e asciugarlo.
- Sistemare nuovamente in sede il supporto antiscivolo ed eventualmente la griglia.

Riscaldare il cassetto vuoto per almeno 2 ore.

- Accendere il cassetto Gourmet col sensore  ON/OFF.
- Toccare ripetutamente il sensore , finché si accende il simbolo .
- Toccare ripetutamente il sensore , finché il LED sul lato esterno di destra si accende.
- Toccare ripetutamente il sensore , finché 2h si accende.
- Chiudere il cassetto.

Il riscaldamento e il ventilatore funzionano solo se il cassetto Gourmet è chiuso in quanto vengono attivati da un interruttore a contatto.

Operazioni preliminari





Il cassetto si spegne automaticamente dopo 2 ore.

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. Quando l'apparecchio viene acceso la prima volta, per un po' di tempo si sviluppa un po' di odore. L'odore, accompagnato eventualmente da un po' di fumo, cessa dopo poco tempo e non dipende da anomalie di collegamento o da guasti dell'apparecchio.

Durante questo tempo, si consiglia di arieggiare la cucina.

Modalità di funzionamento

Toccando il sensore  si seleziona la funzione e il rispettivo simbolo si accende.

-  riscaldare tazze e bicchieri
-  riscaldare piatti di portata e da tavola
-  mantenere al caldo il cibo
-  cottura a bassa temperatura

Quando si accende il cassetto, si attiva automaticamente la funzione impostata l'ultima volta che viene visualizzata nella zona comandi.


L'apparecchio è provvisto di ventilatore che distribuisce l'aria calda nel cassetto. Per riscaldare "tazze/bicchieri" e "piatti di portata/da tavola" il ventilatore rimane sempre in funzione; per "mantenere al caldo il cibo" e per "cottura a bassa temperatura" il ventilatore funziona ad intervalli.

È possibile mantenere al caldo il cibo e contemporaneamente riscaldare le stoviglie.










In questo caso, attivare la funzione "mantenere al caldo il cibo".

Attenzione! Le stoviglie impiegano molto tempo a riscaldarsi, ma possono diventare molto calde!

Selezionare la temperatura

Per le singole funzioni si possono selezionare diverse temperature. Le temperature impostate alla consegna sono stampate in grassetto. Operando col sensore  è possibile modificare la temperatura a scatti di 5 °C.


Quando si accende il cassetto, si attiva automaticamente la temperatura impostata l'ultima volta che viene visualizzata nella zona comandi (eccezione per: "cottura a bassa temperatura").

Indicazioni temperatura	Temperatura in °C *			
				
	40	60	65	65
	45	65	70	70
	50	70	75	75
	55	75	80	80
	60	80	85	85

* Temperature approssimative, accertate con l'apparecchio vuoto e al centro del cassetto.

Durata




L'apparecchio è predisposto per funzionare illimitatamente (eccezione per: "cottura a bassa temperatura").

Operando col sensore  è possibile impostare la durata che si desidera; più precisamente: toccare 1 volta, 1 ora (1h); toccare 2 volte, 2 ore (2h) ecc., fino a 4 ore al massimo. Se si tocca il sensore la quinta volta, l'apparecchio funziona di nuovo illimitatamente.

Se l'apparecchio funziona illimitatamente, non lasciarlo a lungo insorvegliato. Se i cibi vengono riscaldati eccessivamente a lungo si prosciugano e in caso limite possono prendere fuoco.


L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza che lo spegne dopo 12 ore al massimo se rimane ininterrottamente in funzione.

Norme operative

- Aprire il cassetto.
- Accendere il cassetto Gourmet col sensore ① ON/OFF.
- Toccare ripetutamente il sensore , finché si accende la funzione desiderata.
- Se si desidera modificare la temperatura, toccare ripetutamente il sensore  finché si illumina il LED della temperatura desiderata.
- Toccare ripetutamente il sensore , finché si accende la durata in ore desiderata.
- Chiudere il cassetto.


Il sensore ON/OFF ① non deve essere sporco di residui solidi o liquidi. Se sporco, non reagisce o si possono attivare funzioni non selezionate.

Mantenere al caldo il cibo

Selezionare solo la funzione  per avere la certezza che la temperatura minima, necessaria per mantenere al caldo il cibo, non sia inferiore a 65 °C.

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!

Operazioni

- Selezionare la funzione desiderata .
- Selezionare la durata desiderata.
- Di norma, preriscaldare il cassetto 15 minuti prima per avere a disposizione la temperatura interna necessaria. Sistemare le stoviglie nel cassetto mentre viene preriscaldato.
- Togliere le stoviglie preriscaldate dal cassetto e mettervi gli alimenti ben caldi. Per prelevare le stoviglie, indossare i guanti isolanti.
- Dopo aver sistemato le stoviglie col cibo nel cassetto, chiuderlo con precauzione per evitare che gli alimenti liquidi trabocchino.

Consigli


- Mettere gli alimenti in recipienti preriscaldati. Per riscaldare i recipienti, sistemarli nel cassetto mentre viene preriscaldato.
- Non coprire gli alimenti arrostiti o fritti se devono rimanere croccanti. Mantenere al caldo questi alimenti a temperatura alta.
- Coprire gli alimenti umidi o liquidi con carta stagnola o un piatto per evitare che si formi una pellicina superficiale.
- Evitare di riempire eccessivamente i recipienti per evitare che il contenuto trabocchi.

Mantenere al caldo il cibo

- Le pietanze appena cotte sono più calde di quelle mantenute al caldo. Si consiglia pertanto di preriscaldare i piatti prima di portare in tavola le pietanze riscaldate.
- 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.
- Si consiglia di non mantenere al caldo i cibi troppo a lungo per evitare che risultino scotti.
- Evitare di aprire il cassetto in fretta. Il liquido potrebbe traboccare dai contenitori e penetrare nelle aperture di aerazione.
- Se si apre frequentemente il cassetto, gli alimenti possono raffreddarsi.

Mantenere al caldo il cibo

Impostazioni

Alimenti	Recipienti	Coprire il recipiente	Temperatura con l'impostazione 	Posizione	
				fondo	griglia di appoggio*
bistecca al sangue	piatto	no	■ □ □ □ □	x	x
sformati / gratin	stampo da gratin	sì	□ □ □ ■ □	x	
arrosto	piatto	sì	□ □ ■ □ □	x	
piatti unici	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
bastoncini di pesce	pentola	no	□ □ □ □ ■	x	
carne in umido	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
verdura in umido	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
spezzatino	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
purè di patate	pentola	sì	□ □ ■ □ □	x	
menù completi	piatto	sì	□ □ □ ■ □	x	
patate al forno/lesse con buccia	piatto / pentola	sì	□ □ ■ □ □	x	
cotolette impanate	pentola	no	□ □ □ □ ■	x	
omelette / frittelle	piatto	no	□ □ □ □ ■	x	x
pizza	piatto	no	□ □ □ □ ■	x	
patate lesse	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
salsina	pentola	sì	□ □ □ ■ □	x	
strudel	piatto	no	□ □ □ ■ □	x	
risaldare pane	-	no	■ □ □ □ □	x	x
risaldare panini	-	no	■ □ □ □ □	x	x

* a seconda del modello

Preriscaldare le stoviglie

- Distribuire le stoviglie su tutta la superficie. Le stoviglie impilate si riscaldano più lentamente di quelle disposte singolarmente. Se è necessario impilare le stoviglie, disporle sulla parte anteriore del cassetto. Usare la griglia di appoggio (a seconda del modello).
- Evitare di sistemare verticalmente i piatti di portata davanti alle aperture di aerazione. L'aria calda non uscirebbe completamente dalle aperture. Le stoviglie non risulterebbero riscaldate in modo omogeneo.
- Per riscaldare tazze e bicchieri selezionare solo la funzione ☐ per evitare che la temperatura massima di 60 °C non venga superata.
- Le stoviglie riscaldate si raffreddano in fretta. Toglietele quindi dal cassetto poco prima di usarle.

Durata riscaldamento

La durata del riscaldamento dipende da diversi fattori, ossia:

- dal materiale e spessore delle stoviglie,
- dal carico
- dalla disposizione delle stoviglie,
- dalla gradazione impostata.

A tal proposito non è possibile, quindi, fornire dati precisi.

A titolo di informazione si possono fornire i seguenti raggugli:

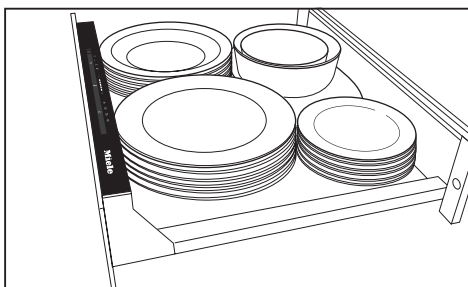
con la funzione ↵ le stoviglie si riscaldano omogeneamente;

- dopo circa 30 -35 minuti nel caso di stoviglie per 6 persone,
- dopo circa 40 - 45 minuti nel caso di stoviglie per 12 persone.
- Con l'uso frequente sarà facile impostare la durata conveniente a seconda del caso e delle esigenze.

Preriscaldare le stoviglie

Capienza

La capienza del cassetto dipende dalle dimensioni e dal peso delle stoviglie.
Evitare di sovraccaricare il cassetto. Il cassetto può portare un peso massimo di **25 kg**.



ESW 6114 / ESW 6214

Gli esempi proposti sono prettamente indicativi.

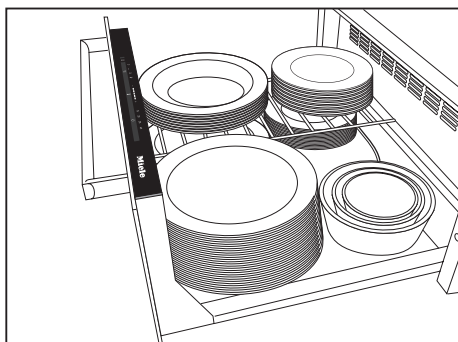
– Stoviglie per 6 persone:

6 piatti piani	Ø 26 cm
6 piatti fondi	Ø 23 cm
6 piatti da dessert	Ø 19 cm
1 piatto ovale	32 cm
1 terrina di portata	Ø 16 cm
1 terrina di portata	Ø 13 cm

oppure

- 12 piatti piani Ø 26 cm
- 18 piatti fondi Ø 23 cm
- 16 tazze per minestra Ø 10 cm
- 6 piatti piani Ø 26 cm
- 6 piatti fondi Ø 23 cm
- 6 piatti per pizza Ø 36 cm
- 72 tazzine da caffè Ø 5,9 cm
- 30 tazze da cappuccino Ø 8,8 cm
- 30 bicchieri da grog Ø 6,7 cm / 8 cm di altezza

ESW 6229



Gli esempi proposti sono prettamente indicativi.

- Stoviglie per 12 persone:
 - 12 piatti piani Ø 26 cm
 - 12 piatti fondi Ø 23 cm
 - 12 piatti da dessert Ø 19 cm
 - 1 piatto ovale 32 cm
 - 1 terrina di portata Ø 19 cm
 - 1 terrina di portata Ø 16 cm
 - 1 terrina di portata Ø 13 cm

oppure

- 40 piatti piani Ø 26 cm
- 60 piatti fondi Ø 23 cm
- 45 tazze per minestra Ø 10 cm
- 20 piatti piani Ø 26 cm
- 20 piatti fondi Ø 23 cm
- 20 piatti per pizza Ø 36 cm
- 142 tazzine da caffè Ø 5,9 cm
- 90 tazze da cappuccino Ø 8,8 cm
- 30 bicchieri da grog Ø 6,7 cm / 8 cm di altezza

È possibile disporre di una maggiore capienza se si usa la griglia di appoggio in dotazione. La griglia si può sistemare in sede dove si desidera. Con due griglie, sistemate a destra e a sinistra nel cassetto, è possibile ampliare ulteriormente la capienza. La seconda griglia è a disposizione presso il servizio assistenza o il concessionario Miele (v. voce "Accessori acquistabili").

Cottura a bassa temperatura

Con la funzione cottura a bassa temperatura, la carne viene cotta a temperatura moderata per un periodo di tempo prolungato. In questo modo la carne viene cotta delicatamente, perde meno liquido e rimane succosa e tenera.

Questo metodo di cottura è particolarmente indicato per cuocere tagli voluminosi. Per un risultato impeccabile è d'importanza essenziale la qualità della carne.

Raccomandiamo di usare un termometro da cucina per misurare la temperatura interna della carne. In tal modo la carne viene cotta a puntino.

Con il cassetto Gourmet, raccomandiamo di non usare la sonda termometrica del forno combi a vapore Miele e del forno convenzionale Miele.

Temperatura nucleo

Con il cassetto Gourmet è possibile cuocere fino a una temperatura nucleo di 70 °C. Per le carni che vanno cotte a una temperatura nucleo superiore a 70 °C non è possibile usare il cassetto Gourmet.

La temperatura nucleo visualizzata conferma di volta in volta il grado di cottura all'interno della carne. Più bassa è la temperatura nucleo, meno cotta risulta la carne:

45-50 °C = al sangue

55-60 °C = cottura media

65 °C = ben cotta

Durata di cottura

La durata di cottura dipende dalla grandezza del taglio della carne e varia da 1 ora a 6 ore.

Alla durata di cottura selezionata vengono aggiunti 15 minuti di preriscaldamento.

Esempio: durata di cottura di 1h: durata effettiva 1 ora e 15 minuti.

Avvertenze per cuocere a bassa temperatura

- La carne dovrebbe essere ben stagionata.
- Per un risultato impeccabile è d'importanza essenziale la qualità della carne.

Cottura a bassa temperatura

- La carne deve avere temperatura ambiente. Toglietela quindi da frigorifero 1 ora prima di cuocerla.
- Rosolare bene e a temperatura elevata la carne da tutte le parti.

Operazioni


- Selezionare la funzione cottura a bassa temperatura .

Il cassetto viene preriscaldato automaticamente per 15 minuti e successivamente funziona alla temperatura selezionata di 85 °C e per la durata selezionata di 4h (impostazione roast-beef, cottura media, 1 kg, spessore 3 cm circa).

- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare bene e a temperatura elevata la carne da tutte le parti.
- Mettere la carne in un recipiente termoresistente.
- Inserire la sonda termometrica in modo che la punta dell'asta metallica raggiunga il centro della carne. Fare attenzione che la punta non tocchi parti ossee o grasse. I dati accertati non sarebbero corretti.

- Sistemare nel cassetto il recipiente con la carne.

Se per la cottura si desidera selezionare altre impostazioni, attenersi ai dati della seguente tabella:




















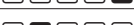














- Selezionare la funzione cottura a bassa temperatura .
- Selezionare la gradazione desiderata.
- Selezionare la durata esiderata.

Consigli

- A cottura ultimata si può tagliare subito la carne. Non occorre dunque lasciarla riposare.
- Grazie alle temperature di cottura e nucleo basse, la carne si può mantenere al caldo nel cassetto fino al momento di portarla in tavola. La cottura non verrà compromessa.
- Portare in tavola la carne in piatti preriscaldati per evitare che si raffreddi.


Cottura a bassa temperatura

Tabella per la cottura

Tipo di carne	Rosolatura in minuti	Temperatura nucleo* °C	Durata cottura in min.	Temperatura con l'impostazione 
Manzo				
filetto 1200 g circa	4-6 totale	45-50	105-135	
	6-8 totale	55-60	160-190	
	8 totale	65	195-225	
filetto 600 g circa	4-6 totale	45-50	90-120	
	6-8 totale	55-60	130-155	
	8 totale	65	160-190	
medaglioni 3-4 cm spesso- re	1 per parte	45-50	40-50	
	1-2 per parte	55-60	60-80	
	2 per parte	65	90-110	
roastbeef 400 g circa	4-6 totale	45-50	90-120	
	6 totale	55-60	120-145	
	8 totale	65	145-175	
roastbeef 600 g circa	4 totale	45-50	115-135	
	6-8 totale	55-60	150-180	
	8 totale	65	225-255	
roastbeef 1,5 kg circa	8 totale	45-50	120-150	
	8-10 totale	55-60	250-280	
	10-12 totale	65	300-330	
costata 180 g circa	1 per parte	45-50	50-60	
	1-2 per parte	55-60	80-90	
	2 per parte	65	120-140	
Vitello				
filetto 1200 g circa	5 totale	45-50	115-145	
	6 totale	55-60	150-180	
	6-7 totale	65	155-185	
filetto 600 g circa	4-6 totale	45-50	75-95	
	6 totale	55-60	90-120	
	6-8 totale	65	125-155	
medaglioni 3-4 cm spesso- re	1 per parte	45-50	40-50	
	1-2 per parte	55-60	60-80	
	2 per parte	65	90-110	
bistecca 160 g circa 2 cm spessore	1 per parte	45-50	35-50	
	1-2 per parte	55-60	60-80	
	2 per parte	65	75-90	


* 45-50 °C al sangue / 55-60 °C cottura media / 65 °C ben cotta

Cottura a bassa temperatura



Tipo di carne	Rosolatura in minuti	Temperatura nucleo* °C	Durata cottura in min.	Temperatura con l'impostazione 
Maiale				
filetto 350 g circa	5-6 totale	60 65	90-110 120-140	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
costolette senza osso 700 g circa	6-8 totale	65	180-200	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
costolette senza osso 1,5 kg circa	8 totale	65	195-225	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
lonza arrosto 1,5 kg circa	8-10 totale	65	210-240	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
lonza arrosto 700 g circa	6-8 totale	65	180-210	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medaglioni 4 cm spessore	2 per parte 2-3 per parte	60 65	75-95 100-120	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
involtini 150 g circa ½ cm spessore	4-6 totale	65	150-180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
costine	4-6 per parte	65	165-195	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Pollame				
anatra, petto 350 g circa	5-6 totale	65 70	45-65 80-95	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pollo, petto 160 g circa	2-3 per parte	70	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pollastro, petto circa 250 g	2-3 per parte	70	60-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
tacchino, petto 800 g circa	6-8 totale	70	150-180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* maiale = 60 °C cottura media/ 65 °C ben cotta
petto d'anatra = 65 °C cottura media / 70 °C ben cotta

Cottura a bassa temperatura

Tipo di carne	Rosolatura in minuti	Temperatura nucleo* °C	Durata cottura in min.	Temperatura con l'impostazione 	Recipienti
Agnello					
carrè 170 g circa	3 totale 4 totale	60 65	90-100 110-130	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
carrè 400 g circa	3-4 totale 4-6 totale	60 65	100-130 120-150	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
sella disossata 600 g circa	4 totale 6 totale	60 65	90-120 130-160	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
cosciotto disossato 1,2 kg circa	8-10 totale	65	330-360	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	casseruola/ pentola
Selvaggina					
cervo, medaglioni 3-4 cm spessore	1-2 per parte 2 per parte	60 65	80-100 110-140	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
cervo, sella disossata 800 g circa	5-6 totale 6-8 totale	60 65	135-150 165-180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
capriolo, sella disossata 800 g circa	4 totale 6 totale	60 65	120-135 150-165	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	recipiente termoresistente
lepre, coscia 250 g circa	5-7 totale	65	210-230	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	casseruola/ pentola
cinghiale, arrosto 600 g circa	6-8 totale	70	190-220	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	casseruola/ pentola

* agnello = 60 °C cottura media / 65 °C ben cotta
selvaggina = 60 °C cottura media / 65 °C ben cotta / 70 °C ben cotta

Alimenti	Recipienti	Coprire il recipiente	Temp. con l'impostazione 	Temp. con l'impostazione 	Posizione		Durata in ore: min.
					fondo	griglia*	
scongelare bacche	terrina / piatto	no	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		0:50
stemperare gelatina	terrina	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:15
far lievitare la pasta	terrina	sì con piatto		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		0:30
preparare yogurt	vasetti da yogurt con coperchio	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		5:00
riso ammollo completare la preparazione	pentola	sì con coperchio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:40
fondere cioccolato	terrina	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:20
scongelare verdura congelata	terrina	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		1:00

* a seconda del modello

Combinazione con CVA

La modalità CVA consente di far funzionare il cassetto Gourmet con la presa della macchina da caffè. Per questa modalità occorre uno speciale cavo di collegamento (v. accessori acquistabili), a disposizione presso il concessionario o il servizio clienti Miele.

Particolarità della modalità CVA

- La funzione "riscaldare tazze e bicchieri" non si può modificare,
- la durata di funzionamento non si può modificare,
- il disinserimento di sicurezza è disattivato.

Attivare la modalità CVA

La modalità CVA si può attivare solo se il cassetto è spento.

- Collegare il cassetto alla macchina da caffè.
- Toccare il sensore ☺.
- Toccare contemporaneamente il sensore ON/OFF ①.
- Mantenere premuti i due sensori fino a quando entrambi i simboli esterni della durata e il simbolo ☺ si accendono contemporaneamente.



Disattivare la modalità CVA

- Toccare il sensore ☺.
- Toccare contemporaneamente il sensore ON/OFF ①.
- Mantenere premuti i sensori fino a quando tutti i simboli si spengono.

 Pericolo di ferirsi!

Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.

Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Rischio di danni!

Se si usano prodotti per le pulizie non adeguati, le superfici possono rimanere danneggiate. Usare solo prodotti convenzionali per le pulizie.

Dopo l'uso pulire e asciugare sempre l'apparecchio. Aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Parte frontale e interna

Eliminare subito e ogni volta i residui di sporco.


Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.

Eliminare i residui di sporco con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Asciugare poi con uno straccio morbido.

Per le pulizie si può usare anche uno straccio pulito e umido in microfibra senza detersivo.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

Il sensore ON/OFF  non deve essere sporco di residui solidi o liquidi. Se sporco, non reagisce o si possono attivare funzioni non selezionate.

Manutenzione e pulizia

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

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive e spazzole dure, usate, ad es., per pulire le pentole,
- raschietti affilati!

Supporto antiscivolo

Togliere il supporto dal cassetto per pulirlo.

- Pulire il supporto a mano con acqua calda e prodotto per lavare i piatti. Asciugarlo con uno straccio.


Aspettare che il supporto sia perfettamente asciutto prima di rimmetterlo nel cassetto.

Evitare assolutamente di lavare il supporto antiscivolo a macchina.

Non metterlo mai nel forno per asciugarlo!

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano con l'uso giornaliero possono venire eliminate facilmente dall'utente. Se non si ricorre subito al servizio assistenza, si risparmierà tempo e denaro.

Nelle tabelle sono riportate le cause delle anomalie più frequenti e il modo per eliminarle senza alcun problema. Avvertenza!

 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.

Anomalia	Cause possibili	Intervento
L'apparecchio non si riscalda.	La spina dell'apparecchio non è nella presa.	Inserire la spina nella presa.
	Il fusibile è saltato.	Attivare le sicurezze (protezione minima: v. targhetta dati). Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
I cibi non si riscaldano sufficientemente.	La funzione "mantenere al caldo ☰" non è stata attivata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare una gradazione più alta.
	Le aperture di aerazione sono ostruite.	Controllare che la ventilazione non sia ostacolata.
I cibi sono troppo caldi.	La funzione "mantenere al caldo ☰" non è stata attivata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare una gradazione più bassa.
Le stoviglie non sono sufficientemente calde.	La funzione "riscaldare le stoviglie ☷" non è stata attivata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare una gradazione più alta.
	Le aperture di aerazione sono ostruite.	Controllare che la ventilazione non sia ostacolata.
	Le stoviglie non sono state riscaldate sufficientemente a lungo.	La durata per riscaldare le stoviglie dipende da diversi fattori (v. voce "Riscaldare le stoviglie").

Cosa fare se ...?

Anomalia	Cause possibili	Intervento
Le stoviglie sono troppo calde.	La funzione "riscaldare le stoviglie ☺ o tazze e bicchieri ☺" non è stata attivata ☐.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare una gradazione più bassa.
Si sentono rumori quando il cassetto è in funzione.	Il rumore è causato dal ventilatore che distribuisce omogeneamente il calore nel cassetto. Con le funzioni "mantenere al caldo il cibo e cottura a bassa temperatura", il ventilatore funziona ad intervalli.	Non si tratta di un'anomalia!

Accessori acquistabili

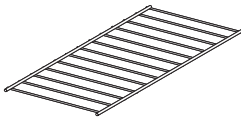
Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

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



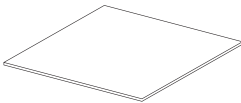
È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Griglia



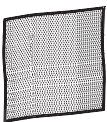
Per ampliare il vano utile interno.

Supporto antiscivolo



Il supporto evita che le stoviglie si spostino quando si chiude o apre il cassetto.

Straccio in microfibra



Per eliminare impronte digitali e residui poco tenaci di sporco.

Avvertenze per l'installazione

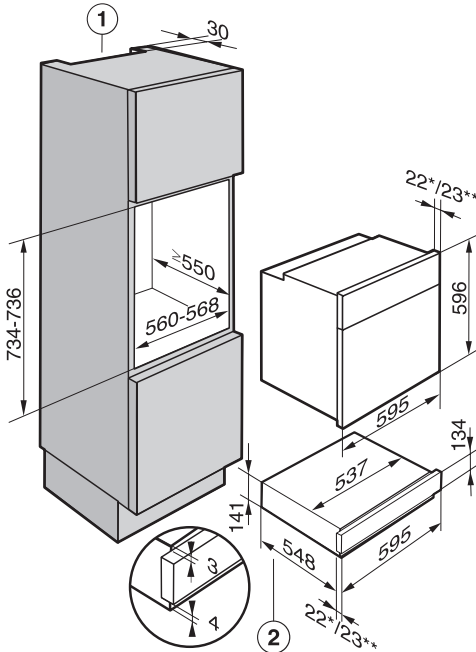
- ▶ Prima di allacciare l'apparecchio, accertarsi che i dati nella targhetta di matricola (voltaggio e frequenza) corrispondano a quelli della rete elettrica.
I dati devono assolutamente corrispondere. Diversamente l'apparecchio può rimanere danneggiato. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.
- ▶ Il cassetto Gourmet deve essere installato esclusivamente in combinazione con gli apparecchi indicati da Miele. Se combinato con altri apparecchi, scadono i diritti previsti dalla garanzia, in quanto viene compromesso il corretto funzionamento.
- ▶ Se si incassa il cassetto Gourmet con un altro apparecchio, si dovrà predisporre un piano fisso, in grado di portare i due apparecchi.
- ▶ L'apparecchio combinato può venire sistemato senza piano intermedio sopra il cassetto gourmet già in sede.
- ▶ L'apparecchio dovrà venire incassato in modo che:
 - si possa vedere il contenuto delle stoviglie. In tal modo si eviterà di scottarsi a causa dei cibi caldi che traboccano,
 - ci sia sufficiente spazio per aprire il cassetto.
- ▶ Il cassetto Gourmet è disponibile in due versioni di differente altezza. Le **dimensioni del vano di incasso** dipendono quindi dalle misure del cassetto Gourmet addizionate a quelle dell'apparecchio combinabile.

Per le operazioni di incasso dell'apparecchio combinabile, attenersi alle rispettive istruzioni d'uso e di montaggio.

Tutte le misure sono indicate in mm.

ESW 6114 / ESW 6214

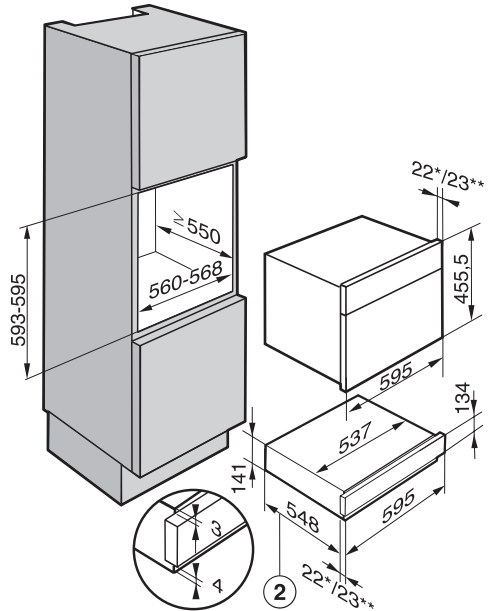
Forno da incasso
H 2* B(P) und H 6* B(P)



- ① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

Forno compact a microonde
H 6* BM



- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

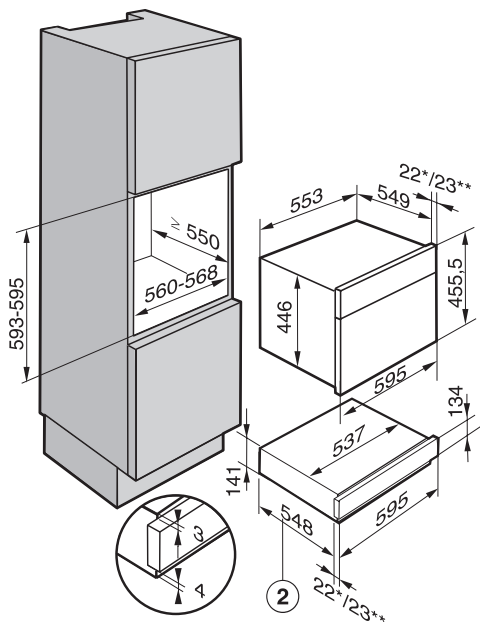
* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

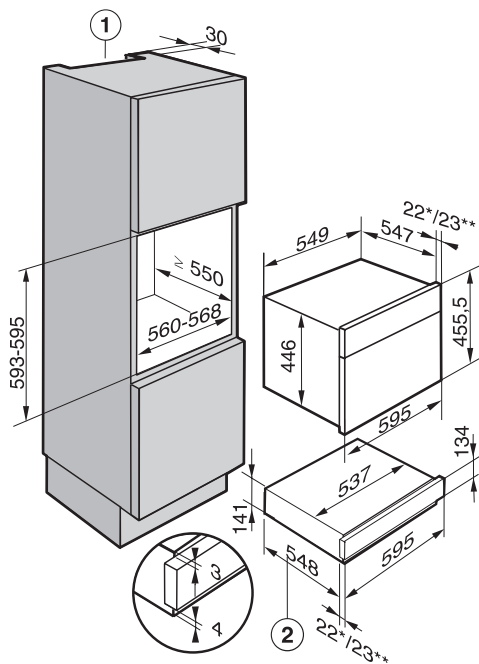
Forno a vapore

DG 61*/ DG 62*/ DG 63*/ DG 64*/

DG 65*/ DG 66*/ DG 68*



Forno a vapore con forno convenzionale DGC 63* / DGC 64*



② dimensioni incasso con presa di collegamento
cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno a vapore e forno

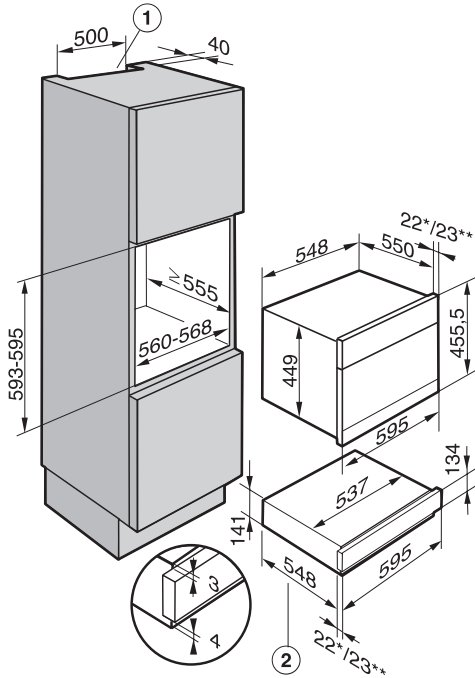
② dimensioni incasso con presa di collegamento
cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro

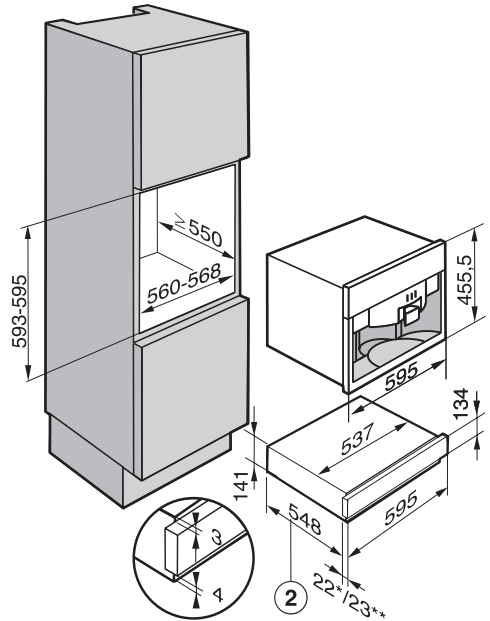
** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

Forno a vapore con forno convenzionale
DGC 65* / DGC 66* / DGC 68*



Macchina automatica da caffè
CVA 6401 und CVA 68*



- ① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno a vapore e forno
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento
 cavo di collegamento L= 2200 mm

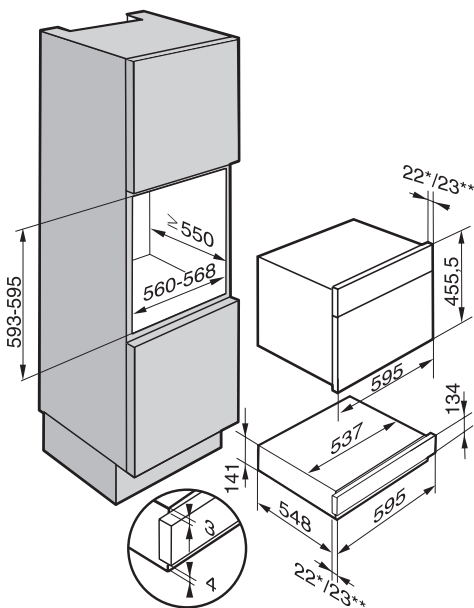
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento
 cavo di collegamento L= 2200 mm

- * apparecchi con frontale in vetro
 ** apparecchi con frontale in metallo

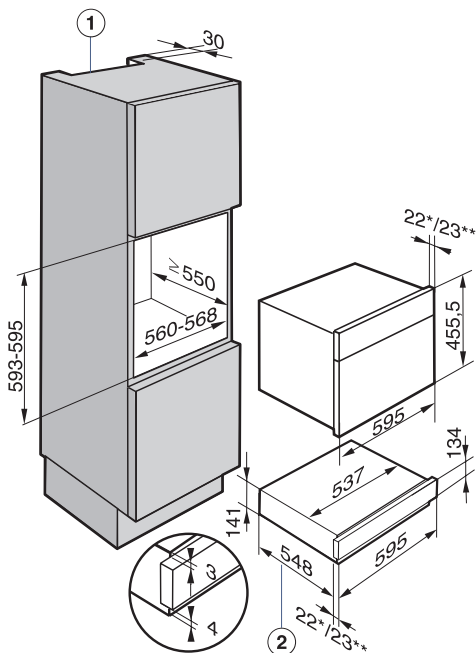
- * apparecchi con frontale in vetro
 ** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

Mikrowellen M 61* / M 62*



Forno compact da incasso H 6* B(P)



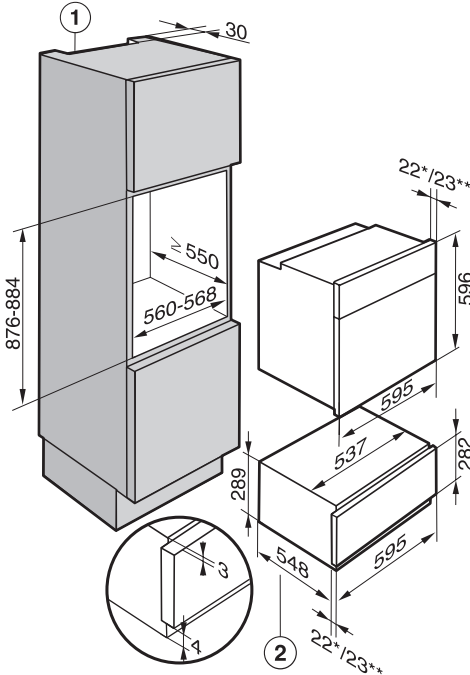
- * apparecchi con frontale in vetro
- ** apparecchi con frontale in metallo

- ① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolessi
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

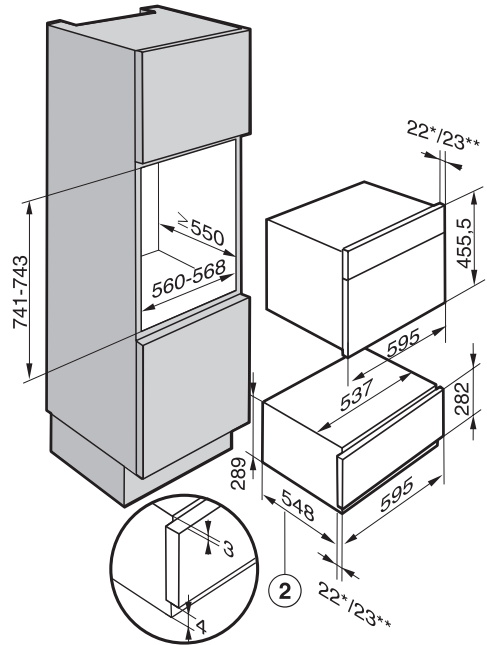
- * apparecchi con frontale in vetro
- ** apparecchi con frontale in metallo

ESW 6229

Forno da incasso
H 2* B(P) und H 6* B(P)



Forno compact a microonde
H 6* BM



① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi

② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

* apparecchi con frontale in vetro

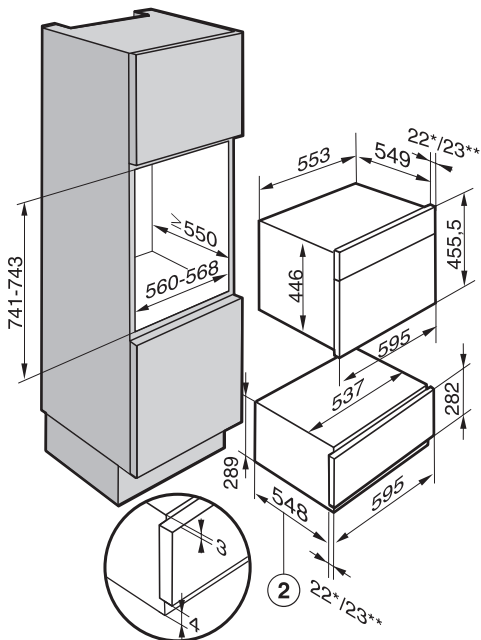
** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

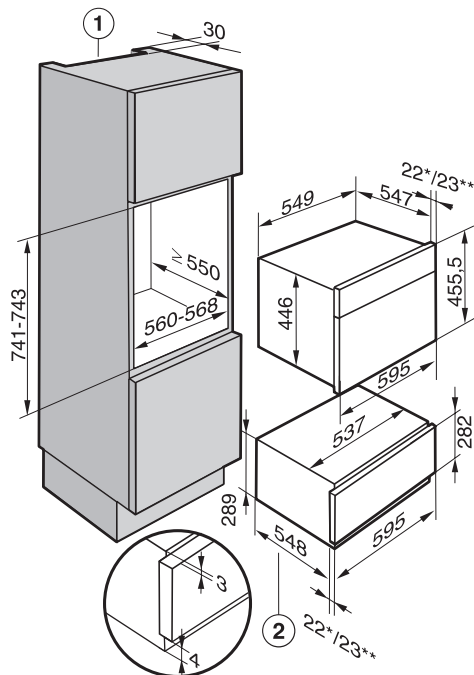
Forno a vapore

DG 61*/ DG 62*/ DG 63*/ DG 64*/

DG 65*/ DG 66*/ DG 68*



Forno a vapore con forno convenzionale DGC 63* / DGC 64*



② dimensioni incasso con presa di collegamento
cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro

** apparecchi con frontale in metallo

① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno a vapore e forno

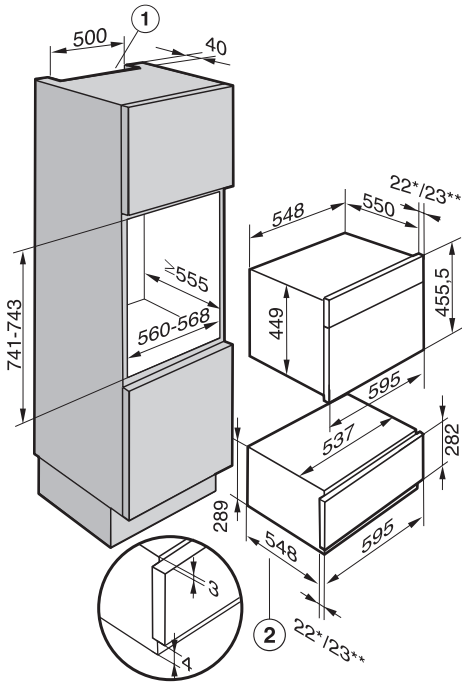
② dimensioni incasso con presa di collegamento
cavo di collegamento L= 2200 mm

* apparecchi con frontale in vetro

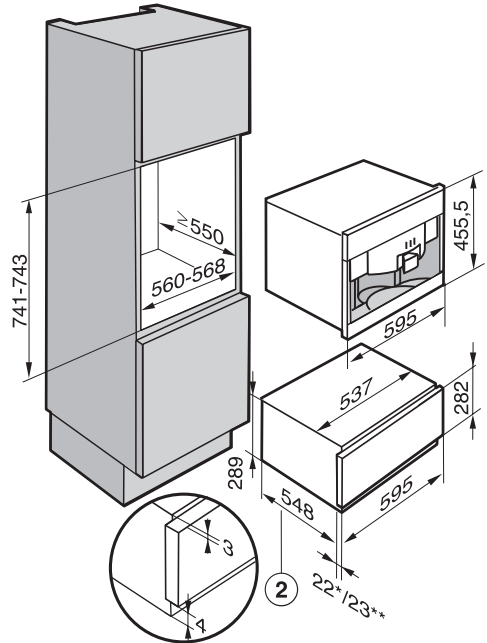
** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

Forno a vapore con forno convenzionale
DGC 65* / DGC 66* / DGC 68*



Macchina automatica da caffè
CVA 6401 und CVA 68*



- ① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno a vapore e forno
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

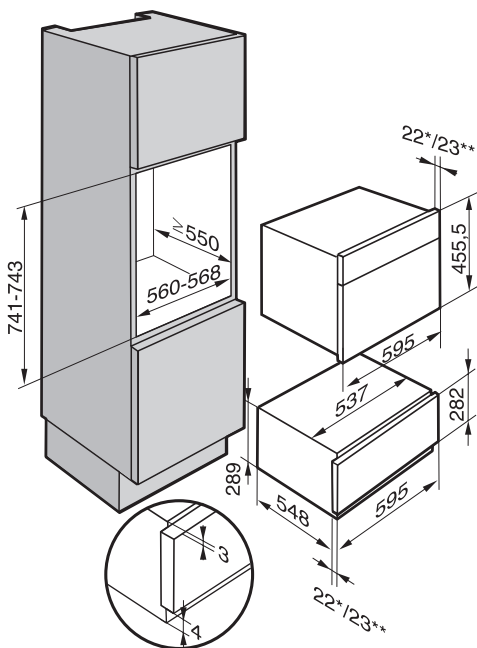
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

- * apparecchi con frontale in vetro
 ** apparecchi con frontale in metallo

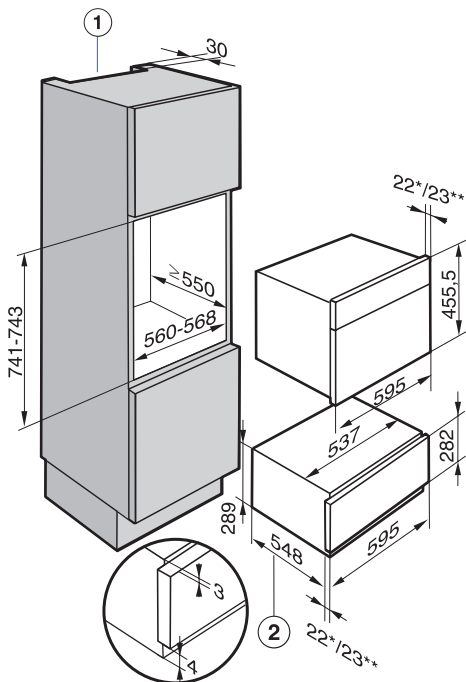
- * apparecchi con frontale in vetro
 ** apparecchi con frontale in metallo

Dimensioni incasso

Microonde M 61* / M 62*



Forno compact con pirolisi H 6* B(P)



- * apparecchi con frontale in vetro
- ** apparecchi con frontale in metallo

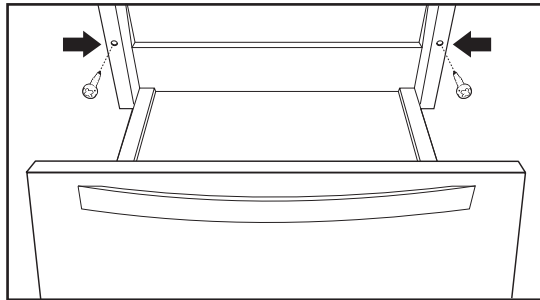
- ① apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi
- ② dimensioni incasso con presa di collegamento cavo di collegamento L= 2200 mm

- * apparecchi con frontale in vetro
- ** apparecchi con frontale in metallo

Incassare l'apparecchio

La superficie di appoggio dell'apparecchio dovrà essere pulita e in piano. Solo rispettando queste premesse l'apparecchio funziona correttamente.

- Inserire l'apparecchio nel vano di incasso fino al listello per le fiamme e allinearlo a piombo.
- Aprire il cassetto e fissarlo con le 2 viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.



- Incassare l'apparecchio combinabile secondo le rispettive istruzioni per l'uso e l'installazione.

Collegamento elettrico

Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza.

Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.

Se il collegamento non viene fatto con presa, l'allacciamento dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibile e protezione.

Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile da Miele o il servizio assistenza.

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola** e devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

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!

Assorbimento complessivo

v. targhetta dati.

Collegamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz,
interruttore di massima corrente 10 A,
caratteristica di stacco tipo B o C.

Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si raccomanda di installare tra l'apparecchio e la presa un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Nel caso la sicurezza fosse di ≤ 100 mA il differenziale potrebbe scattare automaticamente se l'apparecchio non viene usato per un periodo prolungato.

Collegamento elettrico

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 a vite**

premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,

oppure:

– **sicurezze automatiche incorporate:**

(interruttore automatico di linea, tipo B oppure C!);
spostare la leva da 1 (inserito)
su 0 (disinserito),

oppure:

– **interruttore di sicurezza FI**

(interruttore automatico corrente di guasto),
spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off),
oppure azionare il pulsante di controllo.

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

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

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

– la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

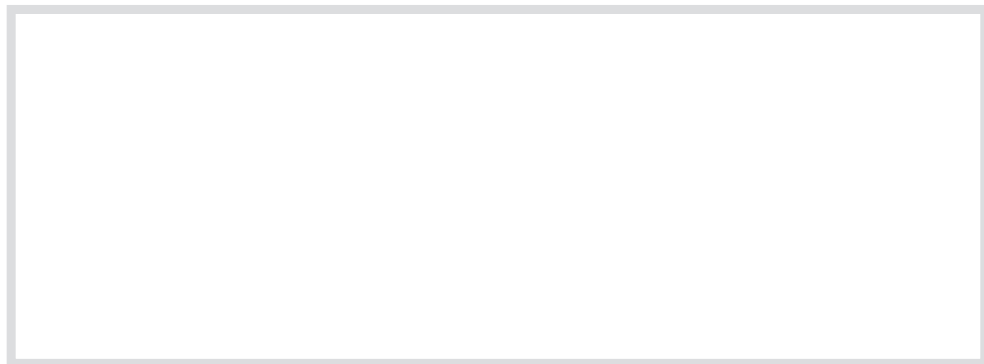
Telefono 0 800 800 222

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.



Durata e condizioni di garanzia

La durata di garanzia è di 2 anni. Per informazioni dettagliate sulla garanzia telefonare al numero: 0 800 800 222.



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>