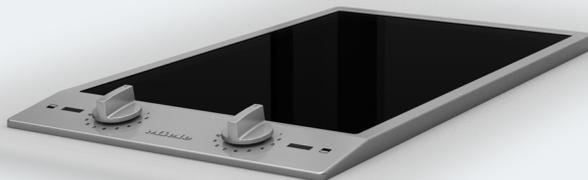


## Istruzioni d'uso e di montaggio Piano cottura elettrico ProLine



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

# Indice

---

<b>Consigli e avvertenze</b> .....	4
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	14
<b>Panoramica</b> .....	15
Piano di cottura .....	15
CS 1112.....	15
CS 1122.....	16
CS 1134.....	17
Spie .....	17
Dati zone di cottura .....	18
<b>Prima messa in funzione</b> .....	19
Pulire l'elemento ProLine per la prima volta .....	19
Mettere in funzione l'elemento ProLine per la prima volta .....	19
<b>Funzionamento</b> .....	20
<b>Recipienti di cottura</b> .....	21
<b>Per risparmiare energia elettrica</b> .....	22
<b>Aree di regolazione</b> .....	23
<b>Uso</b> .....	24
Manopola .....	24
Accensione.....	24
Spegnimento .....	24
Indicazione del calore residuo.....	24
Accensione.....	25
<b>Dispositivi di sicurezza</b> .....	26
<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	27
Pulire cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile.....	28
Pulire le manopole.....	28
Pulire la superficie in vetroceramica.....	29
<b>Cosa fare se ...?</b> .....	30
<b>Accessori su richiesta</b> .....	31
<b>Servizio clienti</b> .....	32
Contatti in caso di anomalie.....	32
Targhetta dati.....	32
Garanzia .....	32

<b>Installazione</b> .....	33
Avvertenze per l'installazione .....	33
Distanze di sicurezza .....	34
Indicazioni relative all'incasso .....	38
Dimensioni incasso .....	39
CS 1112 .....	39
CS 1122 .....	40
CS 1134 .....	41
Apertura nel piano di lavoro per più elementi ProLine .....	42
Incasso .....	44
Allacciamento elettrico CS 1112, CS 1122 .....	48
Allacciamento elettrico CS 1134 .....	49
<b>Schede tecniche dei prodotti</b> .....	52

## Consigli e avvertenze

---

Questo piano di cottura è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e cose.

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

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e consegnarle a un altro eventuale utente.

### Uso corretto

- ▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ 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.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare il piano cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

## Consigli e avvertenze

---

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzi più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura. Evitare che i bambini giochino con il piano di cottura.
- ▶ 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 dal piano di cottura finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sul piano cottura.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi. Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

### Sicurezza tecnica

▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il piano cottura non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.

▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al piano di cottura.

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 collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.
- ▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.
- ▶ Se gli interventi non vengono eseguiti 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.
- ▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Se si stacca la spina dal cavo di alimentazione o se il cavo elettrico è privo di spina, il piano di cottura dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).

- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Se sulla lastra in vetroceramica si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usare il piano cottura o spegnerlo subito. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il piano cottura è stato montato dietro il frontale di un mobile (p. es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza l'elettrodomestico. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare l'elettrodomestico, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando le spie del calore residuo si sono spente.

## Consigli e avvertenze

---

### Uso corretto

- ▶ 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.
- ▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al piano di cottura acceso a causa della temperatura alta. Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare i locali.
- ▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti di cottura o arrostitura brevi.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cesti portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.
- ▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.
- ▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

- ▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!
- ▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile 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.
- ▶ 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.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.
- ▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere immediatamente il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
- ▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.
- ▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Non usare recipienti di materiale plastico o alluminio.
- ▶ Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Pulire la superficie in vetroceramica").
- ▶ Se lo sporco agisce a lungo tende a bruciare e in determinate circostanze non è più eliminabile. Eliminare quindi lo sporco il più velocemente possibile e quando si appoggiano le stoviglie accertarsi che il fondo sia pulito, non presenti punti di grasso e sia asciutto.
- ▶ Non preparare mai le pietanze direttamente sulla superficie in vetroceramica. Utilizzare sempre stoviglie adatte.
- ▶ In caso di incasso di più elementi ProLine: gli oggetti caldi possono danneggiare la guarnizione del listello intermedio. Non appoggiare pentole o padelle calde vicino al listello intermedio.

### Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma degli elementi ProLine.

# Tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

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

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

## Smaltimento del vecchio apparecchio

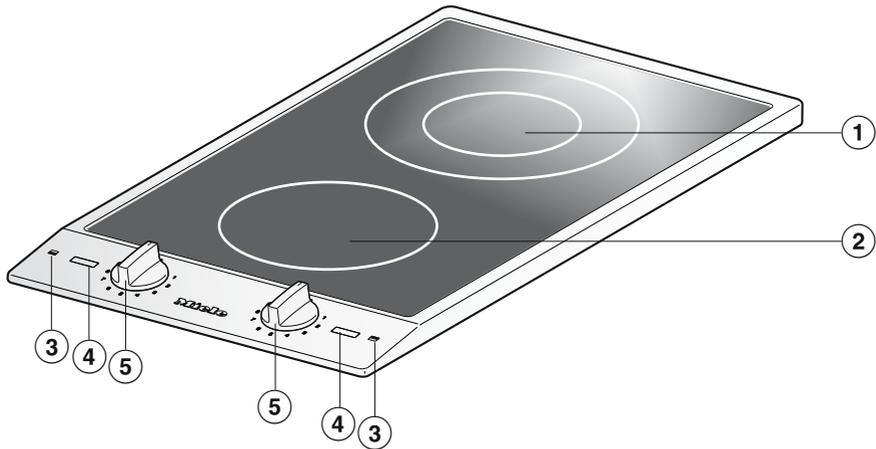
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

## Piano di cottura

CS 1112

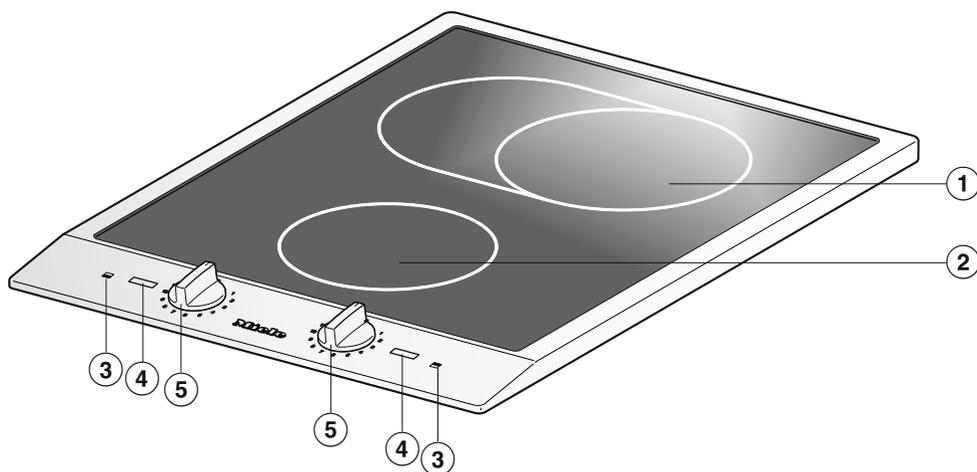


- ① Zona di cottura a due cerchi
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Simboli per l'assegnazione delle manopole
- ④ Spie
- ⑤ Manopola

# Panoramica

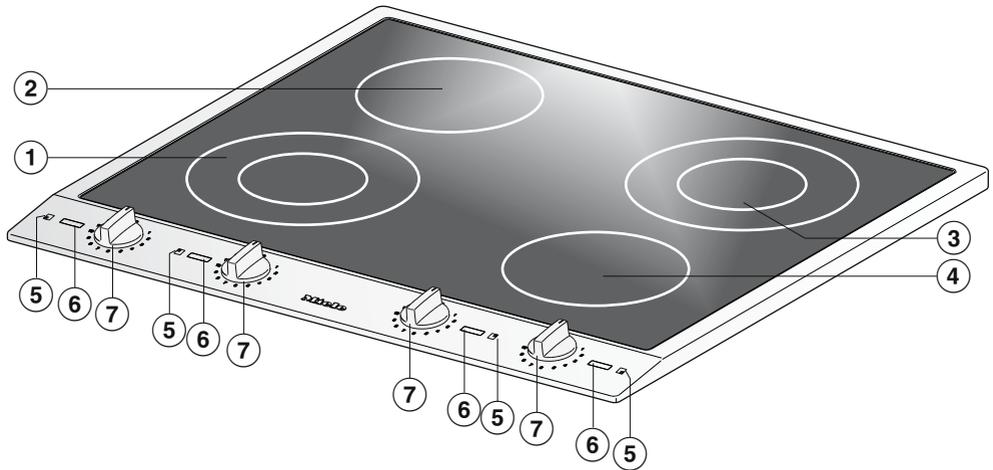
---

CS 1122



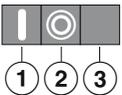
- ① Zona di cottura a un cerchio/zona casseruole
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Simboli per l'assegnazione delle manopole
- ④ Spie
- ⑤ Manopola

## CS 1134



- ① Zona di cottura a due cerchi
- ② Zona di cottura a un cerchio
- ③ Zona di cottura a due cerchi
- ④ Zona di cottura a un cerchio
- ⑤ Simboli per l'assegnazione delle manopole
- ⑥ Spie
- ⑦ Manopola

### Spie



- ① Spia di controllo riscaldamento attivato
- ② Spia di controllo attivazione  
È attivo un altro cerchio di riscaldamento.
- ③ Spia di controllo calore residuo

# Panoramica

## Dati zone di cottura

CS 1112		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	10,0/18,0	700/1'800
②	14,5	1'200
		Totale: 3'000

CS 1122		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	18,0/ 18,0 x 26,5	1'500/ 2'400
②	14,5	1'200
		Totale: 3'600

CS 1134		
Zona di cottura	Ø in cm	Potenza in Watt con 230 V
①	10,0/18,0	700/1'800
②	14,5	1'200
③	10,0/18,0	700/1'800
④	14,5	1'200
		Totale: 6'000

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

### **Pulire l'elemento ProLine per la prima volta**

- Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

### **Mettere in funzione l'elemento ProLine per la prima volta**

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto per la cura. Quando l'elemento ProLine viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo.

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

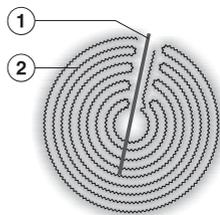
## Funzionamento

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di un nastro riscaldante, le zone di cottura a due cerchi e le zone casse-ruole di due nastri riscaldanti. A seconda del modello i nastri riscaldanti possono essere divisi da un anello.

Ogni zona di cottura dispone di una protezione antisurriscaldamento (limitatore della temperatura interna) che impedisce il surriscaldamento della lastra in vetroceramica (v. capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”).

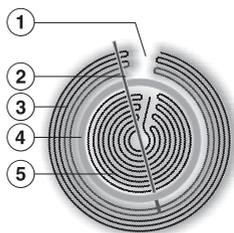
Se si imposta un livello di potenza, il riscaldamento si attiva e il nastro riscaldante è visibile attraverso la lastra in vetroceramica. La potenza riscaldante delle zone di cottura dipende dal livello di potenza impostato e viene regolata in modo elettronico. Questo determina la reazione a impulsi (intervallata) di una zona di cottura: il riscaldamento viene attivato e disattivato.

### Zona di cottura a un cerchio



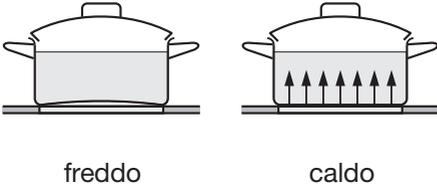
- ① Dispositivo antisurriscaldamento
- ② Nastro riscaldante

### Zona di cottura a due cerchi



- ① Determinato tecnicamente, non si tratta di un guasto
- ② Dispositivo antisurriscaldamento
- ③ Nastro riscaldante esterno
- ④ Anello isolante
- ⑤ Nastro riscaldante interno

**Particolarmente adatte** sono pentole e padelle con fondo spesso, che a freddo è leggermente concavo. Riscaldandosi, il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.



**Meno adatte** sono le stoviglie di cottura in vetro, ceramica o grés. Infatti questi materiali non conducono bene il calore.

**Per nulla adatte** sono le stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questi tipi di materiale.

Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Pulire la superficie in vetroceramica").

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un'omelette).

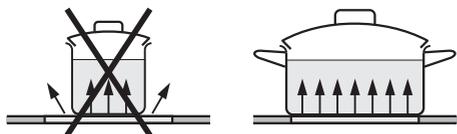
- Per un uso ottimale della zona di cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. capitolo "Panoramica", voce "Dati zone cottura").

- Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare i recipienti di cottura si consiglia di sollevarli. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

## Per risparmiare energia elettrica

---

- Accertarsi che il fondo della pentola o della padella corrisponda alle dimensioni della zona di cottura o che sia leggermente più grande. In questo modo il calore non viene irradiato inutilmente.



- Quando possibile la cottura deve essere fatta a pentola chiusa. In questo modo si evita la dispersione di calore.
- Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola su una zona di cottura piccola consuma meno energia di una pentola grande poco riempita su una zona di cottura grande.
- Cuocere con poca acqua.
- Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.
- Con tempi di cottura abbastanza lunghi spegnere la zona 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in modo da sfruttare il calore residuo.
- Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

## Aree di regolazione

	Aree di regolazione
sciogliere burro, cioccolata ecc. stemperare gelatina preparare lo yogurt	1-2
preparare salse di solo tuorlo e burro scaldare piccole quantità di liquidi tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente cuocere riso	1-3
scaldare pietanze liquide e semisolide sbattere creme e salse, p.es. zabaglione o salsa olandese preparare pappa al latte preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura stufare frutta	3-5
scongellare surgelati stufare verdure, pesce preparare legumi, far lievitare impasti preparare cereali	4-6
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	7
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scaloppine, salsicce, uova all'occhio di bue ecc.	8-9
Cuocere frittelle di patate, omelette, frittate, ecc.	9-11
portare a ebollizione una notevole quantità d'acqua cottura preliminare	11-12

Queste istruzioni sono indicative. Fanno riferimento a normali porzioni per 4 persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un'area di regolazione più alta. Per piccole quantità di alimenti selezionare invece un valore più basso.

# Uso

 Pericolo di incendio a causa degli alimenti surriscaldati. Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

## Manopola

Il piano cottura è dotato di diverse manopole:

- Le manopole con il simbolo  hanno una battuta d'arresto. Non possono essere ruotate oltre la battuta d'arresto sullo **0**.
- Le manopole senza simbolo non hanno alcuna battuta d'arresto. Si possono ruotare di 360°.

## Accensione

Se si imposta il livello di potenza **12**, accertarsi che la tacca della manopola sia esattamente sul numero **12**.

- Ruotare la manopola **con battuta d'arresto** verso destra sul livello di potenza desiderato.
- Ruotare la manopola **senza battuta d'arresto** verso destra o sinistra sul livello di potenza desiderato.

La spia di funzionamento si accende. Al raggiungimento di una determinata temperatura si accende anche l'indicazione del calore residuo.

## Spegnimento

- Ruotare la manopola **con battuta d'arresto** verso sinistra su **0**.
- Ruotare la manopola **senza battuta d'arresto** verso destra o sinistra su **0**.

Quando tutte le zone di cottura sono spente, la spia di funzionamento si spegne.

## Indicazione del calore residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione del calore residuo.

L'indicazione del calore residuo si spegne solo quando le zone di cottura possono essere toccate senza pericolo di scottarsi.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Non toccare le zone cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

## Accensione

Le zone di cottura a due cerchi e le zone ampliabili hanno un secondo circuito di riscaldamento attivabile.

### Attivare il cerchio

- Ruotare la manopola verso **destra** oltre **12** fino alla battuta d'arresto.
- Ruotare la manopola **verso sinistra** sul livello di potenza desiderato.

### Spegnere il cerchio

- Ruotare la manopola **verso sinistra** su **0**.

## Dispositivi di sicurezza

---

### Dispositivo antisurriscaldamento

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo antisurriscaldamento (limitatore temperatura interna). Questo dispositivo disattiva in automatico il riscaldamento della zona di cottura prima che si surriscaldi. Non appena la zona di cottura si è raffreddata, il riscaldamento si riaccende automaticamente.

Nei seguenti casi può scattare il dispositivo antisurriscaldamento:

- sulla zona di cottura accesa non sono presenti stoviglie di cottura;
- si riscalda la stoviglie di cottura senza contenuto;
- il fondo della stoviglie di cottura non poggia uniformemente sulla zona di cottura;
- la stoviglie di cottura non conduce bene il calore.

È possibile capire che il dispositivo antisurriscaldamento scatta dal fatto che il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo livello di potenza.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde. Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde. Spegnerne il piano di cottura. Far raffreddare le zone di cottura prima di pulire il piano.

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il piano di cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Far raffreddare l'elemento ProLine prima di qualsiasi operazione di pulizia.

- Pulire l'elemento ProLine e gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Asciugare l'elemento ProLine al termine di ogni operazione di pulizia per evitare la formazione di calcare.

## Prodotti detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per piatti
- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- detergenti abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti
- detersivi contenenti solventi
- detersivo per lavastoviglie
- spray per griglie e forni
- detergenti per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomme cancella-sporco

## Manutenzione e pulizia

---

### Pulire cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra cornice e piano di lavoro può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

 Danni dovuti allo sporco.

I simboli stampati sull'apparecchio si possono danneggiare, se lo sporco agisce troppo a lungo (p.es. alimenti o liquidi contenenti sale, olio d'oliva).

Rimuovere quindi subito questo tipo di sporco.

 Danni dovuti a una pulizia non corretta.

La scritta si abrade, se si utilizza un detergente per acciaio inossidabile.

Nell'area della serigrafia non utilizzare per la pulizia un detergente per acciaio inossidabile.

- Pulire la cornice e il pannello comandi con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti e acqua calda. Precedentemente, ammolare eventuali residui di sporco. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per stoviglie.

**Consiglio:** Per la pulizia è possibile anche utilizzare un prodotto per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile. Si raccomanda l'utilizzo di un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile per evitare che il piano si sporchi in fretta. (v. capitolo "Accessori acquistabili").

### Pulire le manopole

- Pulire la/le manopola/e con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Precedentemente, ammolare eventuali residui di sporco.
- Asciugare la/e manopola/e con un panno pulito.

## Pulire la superficie in vetroceramica

 Danni causati da oggetti appuntiti.

Il nastro di tenuta tra piano cottura e piano di lavoro può essere danneggiato.

Il nastro di tenuta tra vetroceramica e cornice può essere danneggiato.

Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti.

Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni non si rimuovono più.

Pulire regolarmente la superficie in vetroceramica con un detergente per vetroceramica apposito.

- Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.
- Pulire infine la superficie in vetroceramica con il detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (vedi capitolo “Accessori su richiesta”, voce “Prodotti per la pulizia e la cura”) oppure un detergente per vetroceramica in commercio, utilizzando della carta da cucina o un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se la superficie in vetroceramica è ancora calda in quanto potrebbe causare macchie. Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

- Eliminare i residui dei prodotti di pulizia con un panno umido, quindi asciugare la superficie in vetroceramica.

Nei successivi procedimenti di cottura, i residui dei prodotti di pulizia potrebbero fissarsi sulla vetroceramica e danneggiarla. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

- **Macchie** dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando il detergente specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone di cottura molto calde.

Nel corso del processo di cottura le zone sono molto calde.

Indossare i guanti da cucina prima di rimuovere dalla vetroceramica calda residui di zucchero, plastica o pellicola in alluminio con l'apposito raschietto.

- Spegnerne immediatamente il piano cottura se **zucchero, plastica o pellicola in alluminio** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo.
- Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto.
- Pulire la superficie in vetroceramica una volta raffreddatasi come descritto sopra.

## Cosa fare se ...?

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.

Anomalia	Causa e intervento
<b>Le zone di cottura non si riscaldano.</b>	<p>Il piano cottura non ha corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati).</li></ul> <p>Potrebbe essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ruotare la manopola su <b>0</b>.</li><li>■ Staccare per 1 minuto circa il piano cottura dalla rete elettrica:<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserendo la/le sicurezza/e o rimuovendo completamente il/i fusibile/i, oppure</li><li>– disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto (salvavita).</li></ul></li><li>■ Se dopo aver riaccesso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il piano cottura, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.</li></ul>
<b>Le prime volte che si usa il piano di cottura si forma un po' di odore e vapore.</b>	<p>I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando il piano di cottura viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.</p>
<b>Una zona di cottura si spegne automaticamente.</b>	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".</li></ul>
<b>Il tempo per raggiungere il tempo di ebollizione è troppo lungo.</b>	<p>Tra <b>12</b> e <b>0</b> il piano cottura riscalda a potenza ridotta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificare se la tacca sulla manopola è ruotata oltre il livello di potenza <b>12</b>.</li></ul>

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 su Internet nel webshop Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

### **Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml**

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

### **Straccio in microfibre**

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

### **Prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile 250 ml**

Facile rimozione di aloni di acqua, macchie e impronte. Evita che il piano si rissporchi velocemente

## Servizio clienti

---

### Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

### Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare se il modello corrisponde a quello riportato sul retro del presente documento.



### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

## Avvertenze per l'installazione

 **Danni causati da montaggio errato.**  
Un montaggio errato può danneggiare l'elemento ProLine.  
Far montare l'elemento ProLine solo da personale qualificato.

 **Danni causati da oggetti caduti.**  
Montando mobili pensile o una cappa aspirante è possibile danneggiare l'elemento ProLine.  
Montare quindi l'elemento ProLine solo dopo il montaggio dei mobili pensile e della cappa aspirante.

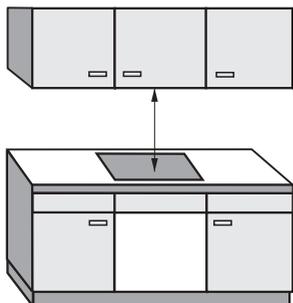
- ▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.
- ▶ L'elemento ProLine non deve essere installato sopra frigoriferi/ congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.
- ▶ Dopo l'incasso, il cavo di allacciamento dell'elemento ProLine non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- ▶ A incasso ultimato dell'elemento ProLine, il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

# Installazione

---

## Distanze di sicurezza

### Distanza di sicurezza sopra l'elemento ProLine



Tra l'elemento ProLine e una cappa aspirante posta al di sopra è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice. In assenza di indicazioni del produttore o se sopra l'elemento ProLine fossero installati materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), occorre mantenere una distanza di sicurezza di almeno 600 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi elementi ProLine per i quali sono indicate diverse distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

## Distanza di sicurezza posteriore/laterale

L'elemento ProLine deve essere incassato preferibilmente lasciando molto spazio a destra e a sinistra.

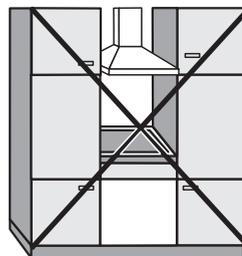
Sul retro dell'elemento ProLine deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alta.

Su un lato dell'elemento ProLine (a destra o a sinistra) deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ②, ③, rispetto a una parete di un mobile o una parete alta, mentre sul lato opposto una distanza minima di 300 mm.

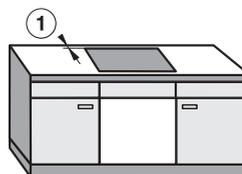
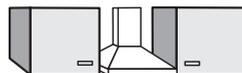
① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:  
50 mm

② distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:  
50 mm

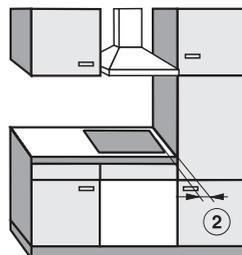
③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:  
50 mm



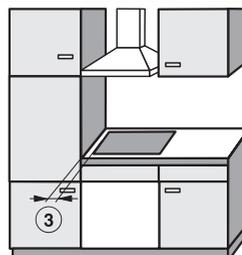
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

# Installazione

## Distanza minima sotto l'elemento ProLine

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

Distanza minima dal bordo inferiore dell'elemento ProLine al

- bordo superiore forno: 40 mm;
- bordo superiore piano intermedio: 40 mm;
- bordo superiore cassetto: 40 mm.

## Piano intermedio

Non è necessario, anche se consentito, incassare un piano intermedio sotto l'elemento ProLine.



Vista laterale

- ① Parte anteriore
- ② Apertura di aerazione anteriore
- ③ Apertura di aerazione posteriore

Per migliorare l'**aerazione** dell'elemento ProLine si consiglia praticare un'apertura ② di 20 mm.

Per la **posa del cavo di alimentazione elettrica** sul retro tra il mobile e il ripiano intermedio è necessaria un'apertura di aerazione ③ di 10 mm.

## Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

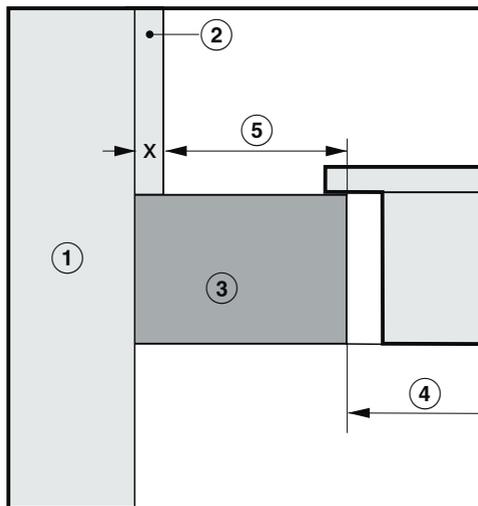
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

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

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm

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

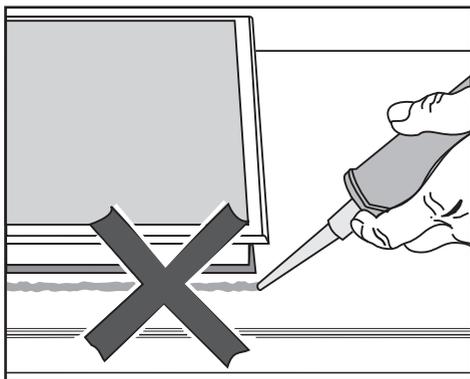


- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura  $x$  = spessore rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per  
materiali **infiammabili** 50 mm  
**non infiammabili** 50 mm - misura  $x$

# Installazione

## Indicazioni relative all'incasso

### Guarnizione tra elemento ProLine e piano di lavoro



⚠ Danni causati da montaggio errato.

Elemento ProLine e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio necessario dell'elemento ProLine, se viene applicato materiale isolante per le fessure.

Non utilizzare materiale isolante per fessure tra l'elemento ProLine e il piano di lavoro.

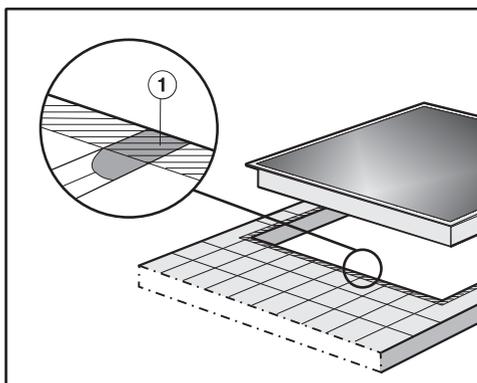
La guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

## Nastro di guarnizione

Se in caso di intervento dell'assistenza tecnica l'elemento ProLine viene smontato, è possibile che il nastro di guarnizione sotto il bordo dell'elemento ProLine si danneggi.

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

## Piano di lavoro in piastrelle

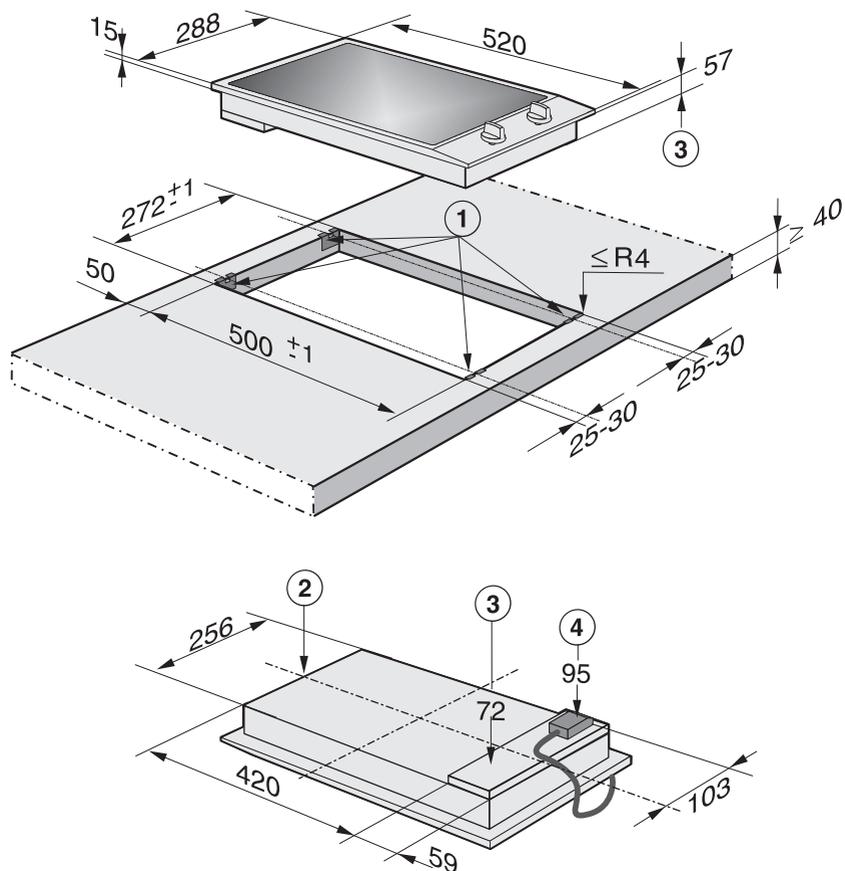


Le fessure ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'elemento ProLine devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza, in modo che la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso l'elemento ProLine.

## Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

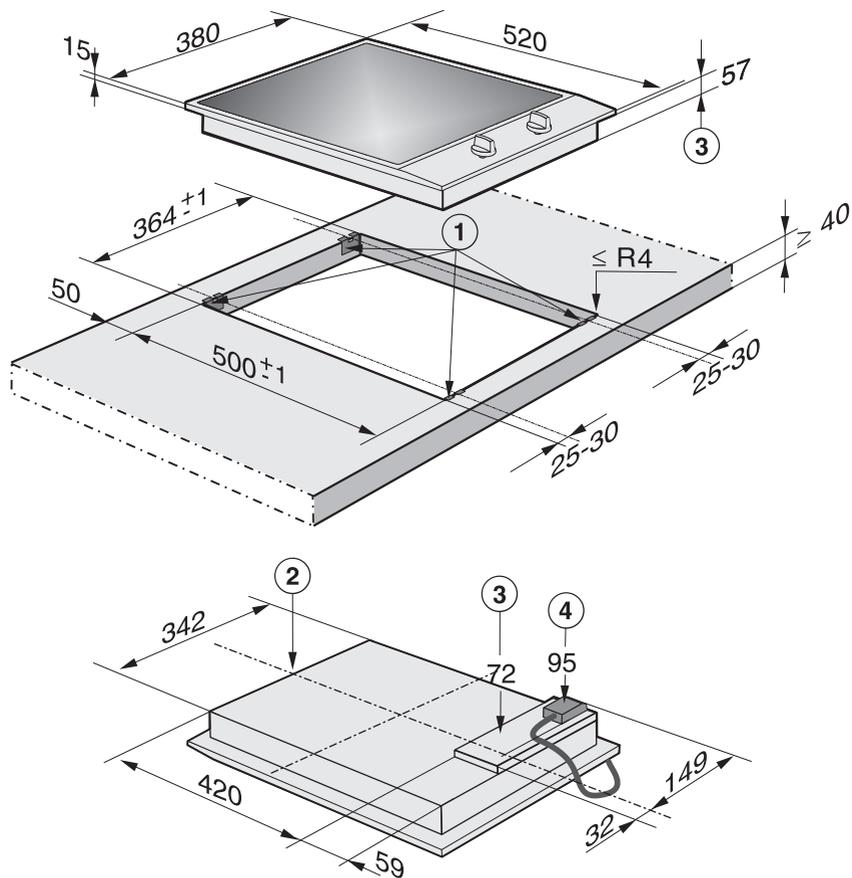
### CS 1112



- ① Molle di serraggio
- ② Parte anteriore
- ③ Altezza apparecchio
- ④ Altezza incasso allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione  
Cavo di alimentazione elettrica L = 2'000 mm

# Installazione

CS 1122

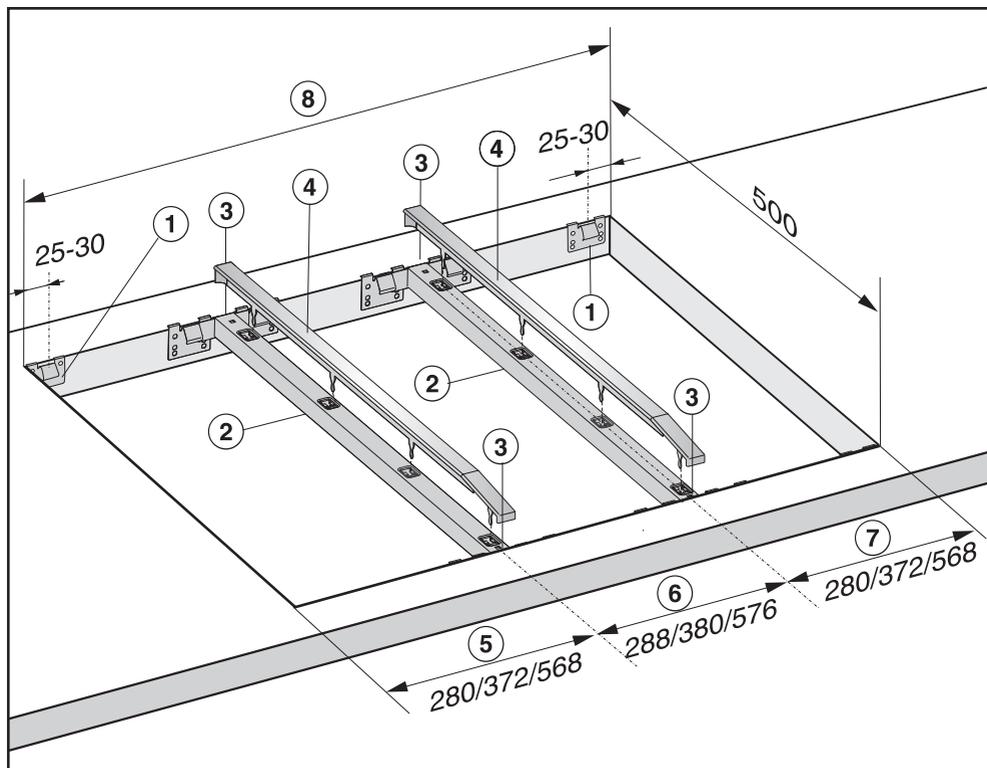


- ① Molle di serraggio
- ② Parte anteriore
- ③ Altezza apparecchio
- ④ Altezza incasso allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione  
Cavo di alimentazione elettrica L = 2'000 mm



# Installazione

## Apertura nel piano di lavoro per più elementi ProLine



Esempio: tre elementi ProLine

- ① Molle di serraggio
- ② Listelli intermedi
- ③ Spazio tra listello e piano di lavoro
- ④ Copertura
- ⑤ Larghezza elemento ProLine meno 8 mm
- ⑥ Larghezza elemento ProLine
- ⑦ Larghezza elemento ProLine meno 8 mm
- ⑧ Apertura nel piano di lavoro

## Calcolare l'apertura d'incasso

Il telaio degli elementi ProLine è distanziato a destra e a sinistra rispettivamente di 8 mm sul il piano di lavoro.

- Sommare le misure dell'elemento ProLine e sottrarre dalla somma 16 mm.

Esempio:

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

A seconda del modello, gli elementi ProLine misurano 288 mm, 380 mm o 576 mm di larghezza (v. capitolo “Installazione”, voce “Dimensioni incasso”).

## Listelli intermedi

In caso di incasso di più elementi ProLine, occorre applicare un listello intermedio tra i singoli elementi ProLine. La rispettiva posizione del listello intermedio dipende dalla larghezza dell'elemento ProLine.

## Incasso con aspiratore per piano cottura

Per le dimensioni dell'intaglio del piano di lavoro e il montaggio dei listelli di copertura leggere le istruzioni d'uso e di montaggio “Aspiratore per piano cottura con elementi ProLine”.

# Installazione

## Incasso

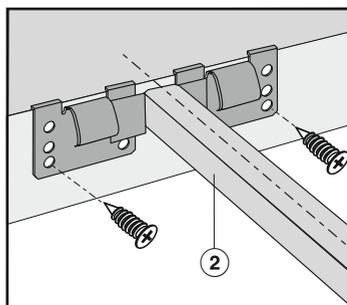
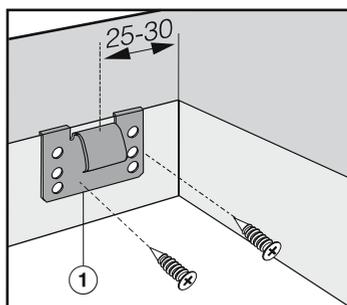
### Operazioni preliminari piano di lavoro

- Ricavare l'apertura d'incasso nel piano di lavoro come indicato nell'illustrazione alla voce "Dimensioni incasso" o come calcolato (v. capitolo "Installazione", voce "Incasso di più elementi ProLine"). Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Installazione", voce "Distanze di sicurezza").
- Trattare le superfici di taglio nel **piano di lavoro in legno** con vernice specifica, gomma al silicone o resina da getto per evitare che assorbano umidità e si gonfino. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

Fare attenzione che questi materiali non entrino in contatto con la superficie del piano di lavoro.

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

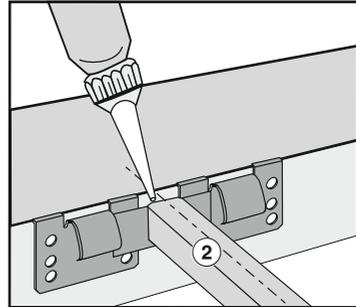
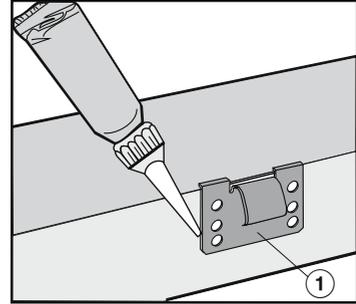
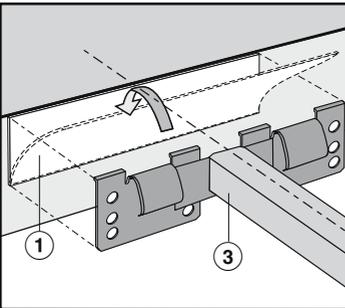
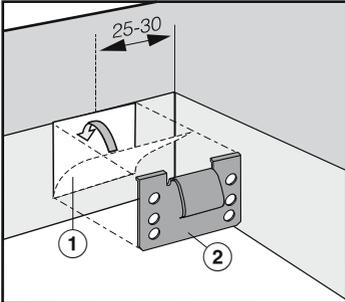
### Fissare le molle di serraggio e i listelli intermedi - Piano di lavoro in legno



- Posizionare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② come indicato nelle illustrazioni lungo il bordo superiore dell'apertura.
- Fissare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② con le viti da legno in dotazione 3,5 x 25 mm.

## Fissare le molle di serraggio e i listelli intermedi – Piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare le molle di serraggio o i listelli intermedi serve un nastro biadesivo forte (non è un accessorio in dotazione).



- Applicare il nastro adesivo ① sulle posizioni indicate nell'immagine del piano cottura sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le molle di serraggio ② o i listelli intermedi ③ sul bordo superiore dell'apertura e premere con forza.

- Fissare con silicone i bordi laterali e il bordo inferiore della molla di serraggio ① o dei listelli intermedi ②.
- Sigillare la fessura ⑤ tra i listelli ② e il piano di lavoro con silicone.

# Installazione

## Incasso con aspiratore per piano cottura

Per incassare l'aspiratore per piano cottura e gli elementi ProLine attenersi a quanto riportato nelle istruzioni d'uso e di montaggio "Aspiratore per piano cottura con elementi ProLine".

### Installare l'elemento ProLine

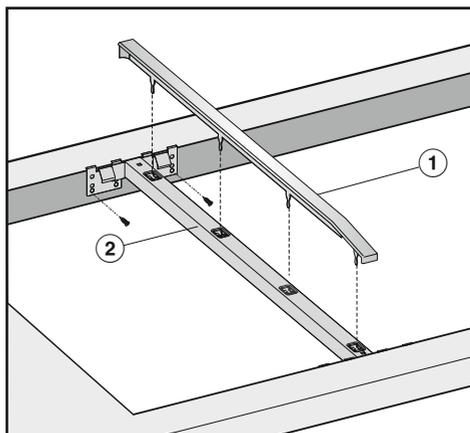
- Far passare il cavo di collegamento verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Posare l'elemento ProLine (cominciando dal lato anteriore) nell'apertura d'incasso del piano di lavoro.
- Premere l'elemento d'incasso con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percepibile l'aggancio. Accertarsi che la guarnizione dell'elettrodomestico dopo l'aggancio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

Evitare di isolare l'elemento d'incasso con altri mastici per fessure (ad es. silicone).

Se 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 seghetto a gattuccio.

## Installazione di più elementi ProLine

- Spingere di lato l'elemento ProLine incassato finché si vedono i buchi del listello intermedio.



- Incastrare la copertura ① nei buchi del listello intermedio ② previsti.
- Posare l'elemento ProLine successivo (cominciando dal lato anteriore) nell'apertura d'incasso del piano di lavoro.
- Continuare seguendo le istruzioni già descritte.

## Collegare l'elemento ProLine

- Collegare l'elemento/gli elementi ProLine alla corrente elettrica.
- Verificare il funzionamento di ogni elemento ProLine.

## Estrarre l'elemento ProLine

Se l'elemento ProLine non è accessibile dal basso, per estrarlo è necessario uno strumento speciale.

- Se l'elemento ProLine è accessibile dal basso, estrarlo premendo dal basso. Premere per primo il lato posteriore.

# Installazione

## Allacciamento elettrico CS 1112, CS 1122

L'elemento ProLine è "dotato di spina" di serie per il collegamento alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).

Posizionare l'elemento ProLine in modo tale che la presa sia accessibile. Se la presa non è accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento dell'elemento ProLine a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Per motivi di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto domestico per l'allacciamento elettrico dell'elemento ProLine.

Se un cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

Per l'assorbimento nominale e la protezione vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta dati. Confrontare questi dati con i dati del cavo di alimentazione elettrica in loco.

In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

## Allacciamento elettrico CS 1134

 Danni causati da allacciamento errato.

Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da lavori di installazione e di manutenzione o da riparazioni che non vengono effettuati correttamente o dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso (p.es. scossa elettrica).

Far collegare l'elemento ProLine alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

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

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

## Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

## Dati per il collegamento

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

## Interruttore automatico corrente di guasto

Ai fini di una maggiore sicurezza, VDE e ÖVE consigliano di inserire a monte dell'elemento ProLine un interruttore automatico per correnti di guasto con corrente di apertura di 30 mA.

# Installazione

## Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

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

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

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

### Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

### Sicurezze automatiche a vite

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

### Sicurezze automatiche incorporate

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

### Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.

## Cavo collegamento elettrico

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC e con sezione conveniente, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

## Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

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

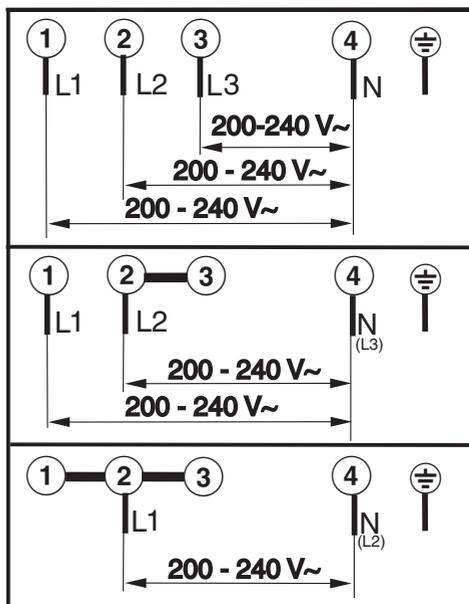
Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

## Schema di allacciamento

Sul luogo di installazione non è consentito qualsiasi tipo di allacciamento.

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

## Schema di allacciamento



## Schede tecniche dei prodotti

Le schede tecniche dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegata di seguito.

### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	CS 1112
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 100-180 mm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	192,4 Wh/kg

### Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

MIELE	
Identificativo del modello	CS 1122
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	-

## Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificativo del modello</b>	CS 1134
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 100 / Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )	-



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

CS 1112, CS 1122, CS 1134

it-CH

M.-Nr. 07 180 060 / 07