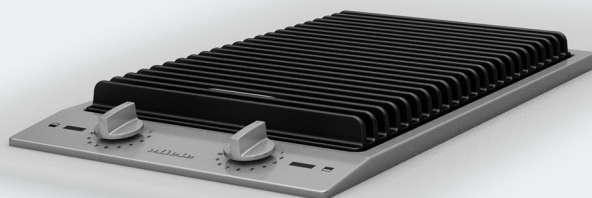


Istruzioni d'uso e di montaggio Grill barbecue ProLine



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

| | |
|---|----|
| Consigli e avvertenze | 4 |
| Tutela dell'ambiente | 13 |
| Panoramica | 14 |
| Grill | 14 |
| CS 1312..... | 14 |
| CS 1322..... | 15 |
| Spie | 15 |
| Accessori in dotazione | 16 |
| Prima messa in funzione | 17 |
| Pulire l'elemento ProLine per la prima volta | 17 |
| Mettere in funzione l'elemento ProLine per la prima volta | 17 |
| Tabella per grigliare | 18 |
| Uso | 20 |
| Preparare il grill..... | 20 |
| Accensione..... | 21 |
| Spegnimento | 21 |
| Cuocere e grigliare | 21 |
| Suggerimenti per cuocere e grigliare | 22 |
| Dopo la cottura al grill | 22 |
| Dispositivi di sicurezza | 23 |
| Dispositivo antisurriscaldamento | 23 |
| Spegnimento di sicurezza | 23 |
| Manutenzione e pulizia | 24 |
| Pulire cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile..... | 25 |
| Pulire le manopole..... | 25 |
| Pulizia di griglia e contenitore per pietre laviche | 26 |
| Pulizia della resistenza elettrica..... | 26 |
| Pulire le pietre laviche..... | 26 |
| Pulire la vasca grill..... | 27 |
| Cosa fare se ...? | 28 |
| Accessori su richiesta | 29 |
| Servizio clienti | 31 |
| Contatti in caso di anomalie..... | 31 |
| Targhetta dati..... | 31 |
| Garanzia | 31 |

| | |
|---|----|
| Installazione | 32 |
| Avvertenze per l'installazione | 32 |
| Distanze di sicurezza..... | 33 |
| Indicazioni relative all'incasso | 36 |
| Dimensioni incasso | 37 |
| CS 1312..... | 37 |
| CS 1322..... | 38 |
| Apertura nel piano di lavoro per più elementi ProLine | 39 |
| Incasso | 41 |
| Allacciamento elettrico | 45 |
| Schede tecniche dei prodotti | 46 |

Consigli e avvertenze

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

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

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 grill, nonché le indicazioni sulla sicurezza e le avvertenze.

Il produttore 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

- ▶ Questo grill è destinato a un uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo grill non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare il grill esclusivamente in ambiti domestici per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti. 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 grill devono essere sorvegliate se lo usano. Dette persone possono usare il grill senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere lontano dal grill i bambini al di sotto degli 8 anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I bambini dagli 8 anni possono utilizzare il grill senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come e se 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 grill a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al grill. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ Quando è in funzione, il grill diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere i bambini lontano dal grill fino a che questo non è abbastanza freddo da escludere qualsiasi pericolo di scottatura.
- ▶ Pericolo di ustioni. Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o dietro al grill. Gli oggetti potrebbero indurre i bambini a salire sul grill.
- ▶ 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.
- ▶ Impedire che i bambini possano giungere al rubinetto di scarico del grill ed eventualmente scaricare il contenuto ancora bollente.

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 grill danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il grill non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il grill se è danneggiato.

► 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 grill 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 grill devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al grill.

Prima di eseguire il collegamento 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 grill alla rete elettrica con queste prese.

► Per il corretto funzionamento, usare il grill a installazione ultimata.

Consigli e avvertenze

- ▶ Questo grill 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 grill.
Evitare assolutamente di aprire l'alloggiamento del grill.
- ▶ Se eventuali riparazioni del grill non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, decadono i diritti di garanzia.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Il grill non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.
- ▶ Se si scollega la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il grill 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 eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare il grill dalla rete elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:
 - 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. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica. In caso di guasti, non mettere in funzione il grill o spegnerlo subito. Staccare il grill dalla rete elettrica. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.
- ▶ Se il grill è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza il grill. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il grill, il mobile e il pavimento. Chiudere un frontale del mobile solo quando il grill si è completamente raffreddato.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Quando è in funzione, il grill diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Non toccare il grill fino a che è ancora caldo.
- ▶ Gli oggetti nelle vicinanze del grill acceso possono prendere fuoco a causa della temperatura alta. Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare i locali.
- ▶ Grassi, oli e residui di alimenti surriscaldati nelle pietre laviche possono incendiarsi e causare un incendio. Non lasciare mai il grill incustodito. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il grill e, facendo attenzione, soffocare le fiamme con una coperta tagliafuoco o un canovaccio umido.
- ▶ Rimanere sempre nelle vicinanze del grill quando è in funzione. Monitorare costantemente procedimenti del grill 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 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 grill barattoli e contenitori chiusi.
- ▶ Se si copre il grill ancora caldo o lo si accende inavvertitamente, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il grill ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.
- ▶ Se il grill è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul grill si riscaldino. Altri materiali possono fondersi o incendiarsi. Non utilizzare il grill come superficie di appoggio. Spegnere sempre il grill dopo l'uso.

- ▶ È possibile bruciarsi a causa del grill molto caldo. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora intorno al grill. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del grill, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col grill caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.
- ▶ Accendere il grill, solo se la resistenza di riscaldamento è ribaltata verso il basso.
- ▶ La griglia può danneggiarsi a causa del calore che si accumula. Per grigliare/tenere in caldo gli alimenti non usare mai stoviglie, bistecchiere o simili e non coprire mai la griglia quando è in funzione (ad es. con carta stagnola).
- ▶ Quando si usa il grill, la vasca deve essere sempre riempita di acqua.
- ▶ 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.

Consigli e avvertenze

Manutenzione e pulizia

- ▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il grill. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettrici provocando un corto circuito.
- ▶ Le pietre laviche assorbono il grasso, che gocciola quando si griglia. Più diventano scure più grasso aderisce. Pietre laviche intrise di grasso possono incendiarsi facilmente. Le pietre laviche devono essere pulite regolarmente ed eventualmente sostituite a tempo debito, come descritto al cap. "Pulizia e manutenzione".

Accessori

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altri componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma degli elementi ProLine.

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.

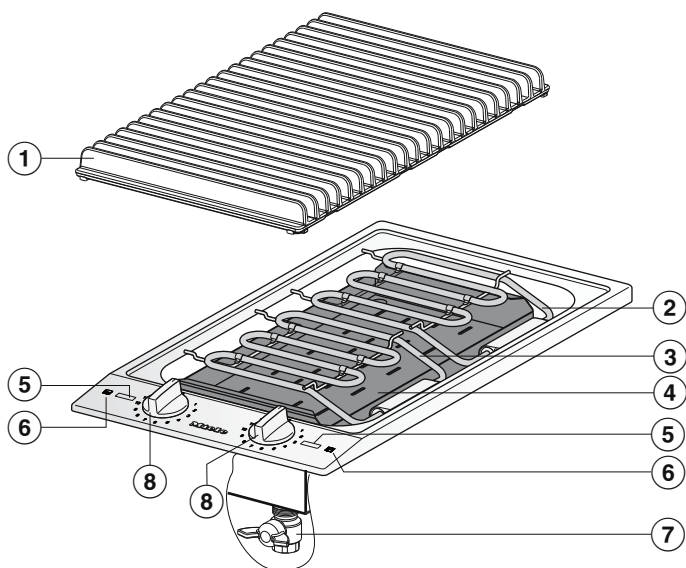


Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. 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.

Panoramica

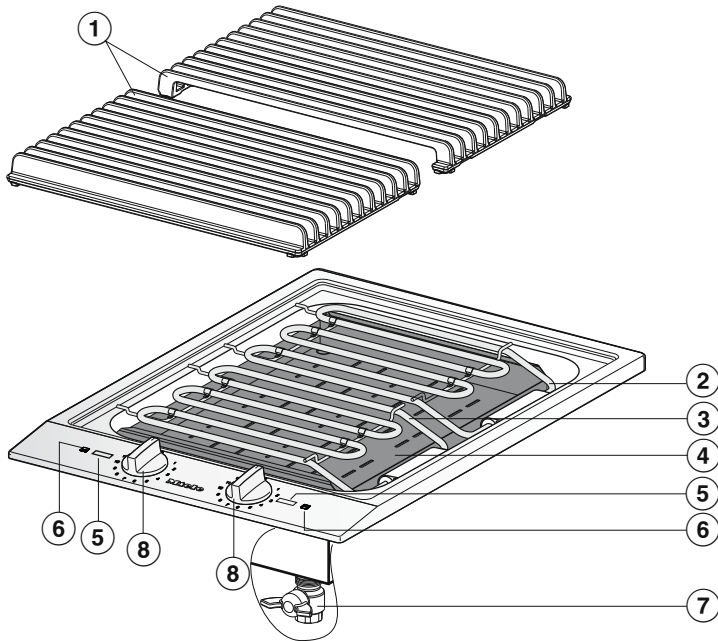
Grill

CS 1312



- ① Griglia
- ② Corpo termico posteriore
- ③ Corpo termico anteriore
- ④ Contenitore pietre laviche
- ⑤ Spie
- ⑥ Simboli per l'assegnazione delle manopole
- ⑦ Rubinetto di scarico
- ⑧ Manopola

CS 1322



- ① Griglia
- ② Corpo termico posteriore
- ③ Corpo termico anteriore
- ④ Contenitore pietre laviche
- ⑤ Spie
- ⑥ Simboli per l'assegnazione delle manopole
- ⑦ Rubinetto di scarico
- ⑧ Manopola

Spie



①

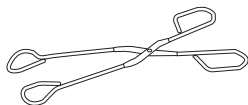
- ① Spia di controllo riscaldamento attivato

Panoramica

Accessori in dotazione

Pietre laviche

Pinza per grill

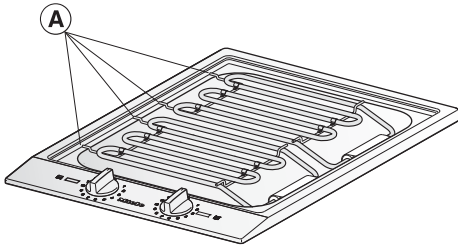


Spazzola per la pulizia



- 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



- Eliminare il rivestimento protettivo **A** dalla resistenza elettrica e, se presente, rimuovere anche la pellicola protettiva dal grill.
- Pulire la vasca del grill e la griglia con acqua calda e detersivo per i piatti e infine asciugarle (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
- Pulire le altre superfici con un panno umido e asciugarle.

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.

Tabella per grigliare

| Alimenti | 🕒 [min] |
|-------------------------------|---------|
| Carne e salsicce | |
| Salsicce | 6–8 |
| Filetto | 4–10 |
| Polpette | 12–16 |
| Cosce di pollo | 16–18 |
| Cotoletta di agnello | 4–8 |
| Fegato | 3–6 |
| Fettine di tacchino | 8–10 |
| Spiedini | 14–18 |
| Scaloppine | 8–12 |
| Costine | 15–20 |
| Fiorentina | 10–20 |
| Pesce/frutti di mare | |
| Trota | 12–16 |
| Gamberi | 2–4 |
| Trancio di salmone | 10–12 |
| Sgombro | 10–12 |
| Bistecca di tonno | 6–8 |
| Verdura | |
| Melanzane | 6–8 |
| Patate al cartoccio, precotte | 10–20 |
| Spiedini di verdure | 5–6 |
| Pannocchia, precotta | 5–8 |
| Peperoni a listarelle | 2–3 |
| Pomodori a metà | 2–4 |
| Frutta | |
| Fette di ananas | 2–3 |

Tabella per grigliare

| Alimenti | 🕒 [min] |
|----------------------|----------------|
| Fette di mele | 2-3 |
| Varie | |
| Pane da abbrustolire | 2-3 |
| Tofu | 4-6 |

🕒 Durata di cottura

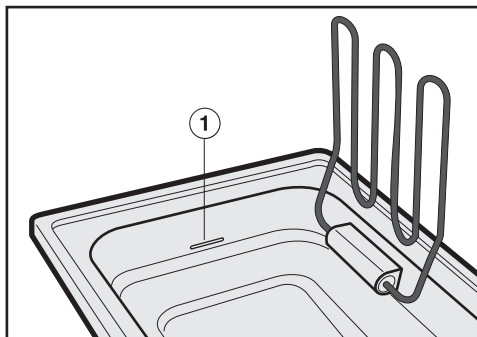
I tempi riportati nella tabella sono indicativi e valgono per grigliare con una potenza compresa tra 9 e 11 sul grill preriscaldato. I tempi dipendono dal tipo, dalla qualità e dalla consistenza dell'alimento da grigliare.

Uso

Preparare il grill


Il grill può essere usato con o senza pietre laviche:

- Senza le pietre, gli alimenti risultano particolarmente succosi grazie al vapore acqueo che sale dalla vasca.
 - Con le pietre l'aroma delle pietanze risulta particolarmente intenso.
- Verificare se il rubinetto di scarico è chiuso.
- Togliere la griglia, ribaltare verso l'alto la resistenza di riscaldamento e rimuovere eventualmente il contenitore delle pietre laviche dalla vasca.



- Riempire la vasca
- per grigliare **senza pietre laviche** fino alla tacca ① con
ca. 2,5 litri di acqua (CS 1312)
ca. 4,0 litri di acqua (CS 1322).
 - per grigliare **con pietre laviche** con
ca. 1,2 litri d'acqua (CS 1312)
ca. 1,8 litri d'acqua (CS 1322).
- Posizionare altresì il contenitore delle pietre laviche pieno nella vasca grill.
- Ribaltare verso il basso la resistenza di riscaldamento e appoggiare la griglia.

Il grill ha 2 resistenze di riscaldamento, che possono essere accesi e regolati separatamente. In caso di grandi quantità è possibile utilizzare l'intera superficie per grigliare. Con piccoli quantitativi è possibile grigliare davanti e tenere in caldo dietro impostando il livello di potenza 3-4.

 Pericolo di incendio a causa delle pietanze surriscaldate.

Le pietanze non sorvegliate possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Rimanere sempre nelle vicinanze del grill quando è in funzione.

Accensione

- Ruotare la manopola verso sinistra o destra sul livello di potenza desiderato.

La spia di funzionamento si accende.

Spegnimento

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

Quando tutte le resistenze elettriche sono spente, la spia di funzionamento si spegne.

Cuocere e grigliare

Quando si cuoce e griglia, accertarsi che nella vasca del grill vi sia sempre acqua. Aggiungere eventualmente acqua.

Non usare mai stoviglie di cottura, bistecchiere o simili e non coprire mai la griglia quando è in funzione (ad es. con pellicola in alluminio). La griglia può danneggiarsi a causa del calore che si accumula.

- Ruotare una o entrambe le manopole sul livello di potenza **12**. Preriscaldare il grill con la griglia posizionata per ca. 10 min.

Accertarsi che la tacca della manopola sia esattamente sul livello di potenza **12**.


- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Voltare spesso le pietanze durante il procedimento cottura e grill.

Suggerimenti per cuocere e grigliare

- Se le pietanze sono troppo umide, per evitare gli schizzi asciugarle con carta da cucina.
- Salare la carne solo al termine della cottura e grill, altrimenti diventa secca.
- Consigliamo di marinare le pietanze prima di grigliarle, perché diventano particolarmente saporite.
- Non spennellare le pietanze da cuocere e grigliare marinate con olio. Utilizzare solo oli che possono essere riscaldati ad alte temperature.
- Il tempo necessario per grigliare patate al cartoccio e pannocchie può essere abbreviato se le patate, in base alla grandezza, vengono precotte per 15–40 minuti e le pannocchie per 10–15 minuti.

Dopo la cottura al grill

- Spegnere il grill.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni impiego quando è ancora tiepido (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
- Quando si griglia con le pietre laviche, al termine del procedimento controllare l'aspetto delle pietre. Se le pietre sono scure vuol dire che sono sature di grasso e devono essere pulite (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine del procedimento di cottura le superfici sono molto calde.

Non toccare le superfici fino a che possono essere ancora calde.

Dispositivo antisurriscaldamento

Se nella vasca grill non c'è acqua a sufficienza, il dispositivo antisurriscaldamento spegne automaticamente il riscaldamento.


- Aggiungere acqua fredda.


Quando il corpo termico è raffreddato a sufficienza, si riaccende automaticamente.

Spegnimento di sicurezza

Il grill è dotato di uno spegnimento di sicurezza. Spegne automaticamente il riscaldamento, quando il grill viene acceso con la resistenza elettrica ribaltata verso l'alto (ad es. per la pulizia).

Manutenzione e pulizia

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.
Al termine del processo di cottura le superfici sono molto calde.
Spegnere il grill.
Far raffreddare le superfici prima di pulire il grill.

 Danni dovuti a umidità penetrata.
Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Non usare mai la macchina a vapore per pulire il grill.

Detersivi abrasivi come sabbie o spugne con superfici abrasive possono essere usati solo per pulire la resistenza elettrica.

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.

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti anticalcare;
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine;
- detersivi 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.

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, ammollare 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, ammollare eventuali residui di sporco.
- Asciugare la/e manopola/e con un panno pulito.

Manutenzione e pulizia

Pulizia di griglia e contenitore per pietre laviche

- Pulire la griglia e il contenitore delle pietre laviche dopo ogni uso con acqua calda e detersivo per piatti. Se la griglia è molto sporca, metterla a mollo e rimuovere quindi lo sporco con una spazzola.
- Asciugare la griglia e il contenitore di pietre laviche.

Se il contenitore delle pietre laviche è molto sporco si consiglia di utilizzare una spugnetta in acciaio inox e il prodotto per la pulizia della vetroceramica e l'acciaio inossidabile.

Non utilizzare mai prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile sul contenitore delle pietre laviche.

Pulizia della resistenza elettrica

- Eliminare i residui di sporco depositati sulla resistenza elettrica con una spugna abrasiva.

Pulire le pietre laviche

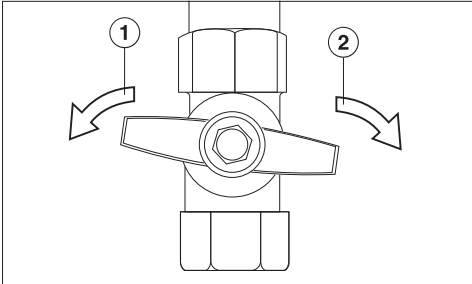
Pulire regolarmente le pietre laviche:

- Immergere le pietre in un contenitore con acqua calda e un po' di detersivo. Lasciare le pietre in po' in ammollo rigirandole più volte.
- Versare l'acqua sporca e risciacquare due o tre volte con acqua pulita. Infine posare le pietre su un canovaccio sufficientemente grande per l'asciugamento.
- Distribuire le pietre ad asciugare su un canovaccio da cucina sufficientemente grande.

Quando si puliscono le pietre laviche si rimuove lo strato usato. L'usura delle pietre laviche dipende dalla frequenza e dalla durata di utilizzo. Se all'interno del contenitore la quantità delle pietre si è dimezzata, si consiglia di aggiungerne.

Pulire la vasca grill

- Aspettare che l'acqua sporca utilizzata per cuocere e grigliare si sia raffreddata.
- Porre un recipiente abbastanza capiente sotto il rubinetto di scarico.



- Aprire il rubinetto di scarico situato sul lato inferiore del grill, ruotando il regolatore verso **sinistra** ①.
- Dopo aver scaricato l'acqua chiudere il rubinetto, ruotando il regolatore verso **destra** ② fino alla battuta d'arresto.
- Riempire la vasca grill con acqua molto calda e poco detersivo per i piatti.
- Pulire la vasca grill. In caso di sporco ostinato si consiglia l'impiego di una spugnetta in acciaio inox e il prodotto specifico Miele per la pulizia di vetro-ceramica e acciaio inox.
- Scaricare l'acqua sporca e pulire lo scarico con uno scovolino. Risciacquare con acqua calda, quindi asciugare vasca e scarico della vasca grill.

Non utilizzare mai un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile per la vasca grill!

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 |
|--|---|
| Il grill non si riscalda. | Il grill è staccato dalla corrente elettrica. <ul style="list-style-type: none">■ Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato. Procedere come descritto nel capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Dispositivo antisurriscaldamento”.■ L'interruttore principale dell'impianto elettrico di casa è scattato. Contattare eventualmente un elettricista o il servizio assistenza. |
| Durante il preriscaldamento al livello di potenza 12, dopo 10 minuti, il grill non è così caldo da dorare gli alimenti. | La manopola non indica il livello massimo di potenza. <ul style="list-style-type: none">■ Assicurarsi che la tacca della manopola sia sul livello di potenza 12. Tra 12 e 0 il grill riscalda a potenza ridotta. |

Accessori su richiesta

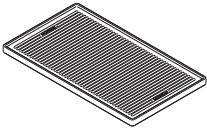
Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

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.

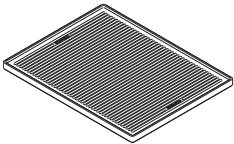
Accessori per grigliare

Piastra CSGP 1300



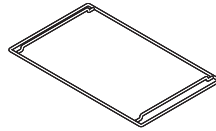
Piastra in ghisa da appoggiare sul grill con un lato liscio e uno ondulato, per il modello CS 1312

Piastra grill CSGP 1400



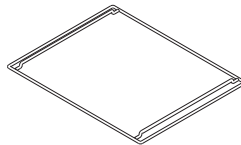
Piastra in ghisa da appoggiare sul grill con un lato liscio e uno ondulato, per il modello CS 1322

Supporto in metallo per la piastra CSGP 1300



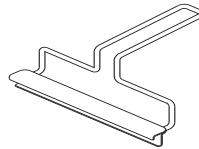
Supporto in metallo piccolo

Supporto in metallo per la piastra CSGP 1400



Supporto in metallo grande

Maniglia



Pietre laviche

Accessori su richiesta

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

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

Prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile 250 ml

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

Straccio in microfibre

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

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.

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.

Installazione

Avvertenze per l'installazione

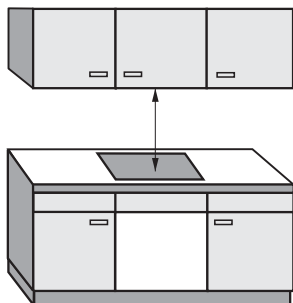
 Danni causati da montaggio errato.
Un montaggio errato può danneggiare l'elemento ProLine.
Far montare l'elemento ProLine solo da personale qualificato.

 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.
- ▶ Il grill non può essere incassato direttamente accanto alla salamandra (CS 1421). Tra la salamandra e il grill deve essere mantenuta almeno una distanza di 150 mm.
- ▶ 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.

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 760 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.

Installazione

Distancia di sicurezza posteriore/laterale

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

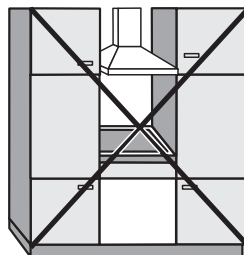
Sul retro dell'elemento ProLine deve essere rispettata la distanza minima indicata in basso ① rispetto a una parete di un mobile o di una parete alta.

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.

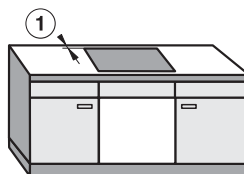
① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

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

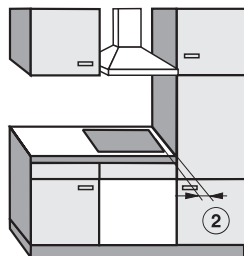
③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
150 mm



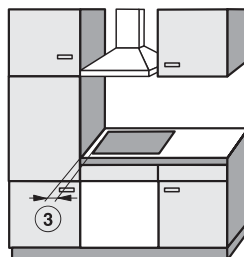
Non consentito



Consigliato senza riserve



Non consigliabile



Non consigliabile

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

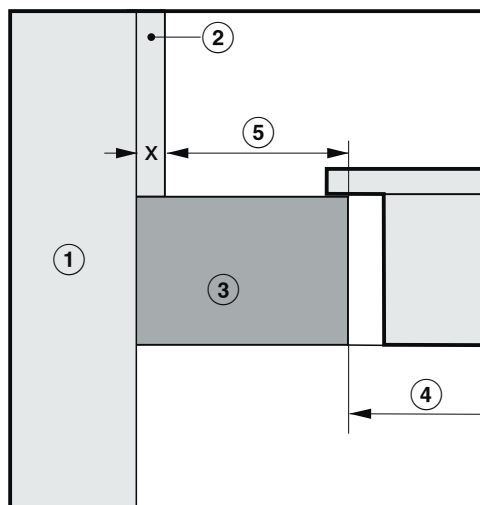
Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

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

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

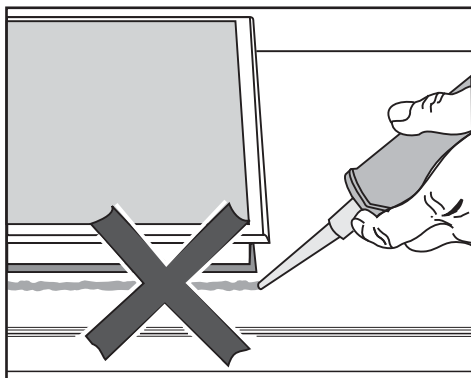


- ① Muro
- ② Rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia
- ③ Piano di lavoro
- ④ Apertura nel piano di lavoro
- ⑤ Distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
non infiammabili 50 mm - misura x

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.

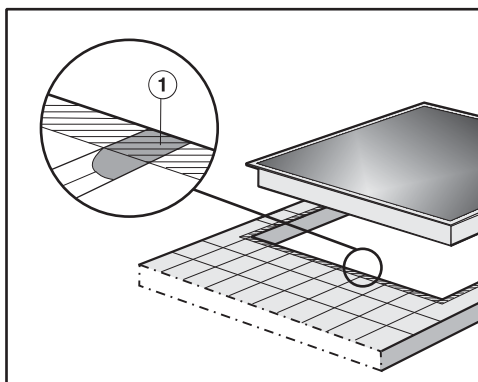
Non utilizzare materiale isolante per fessure tra l'elemento ProLine e il piano di lavoro.

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

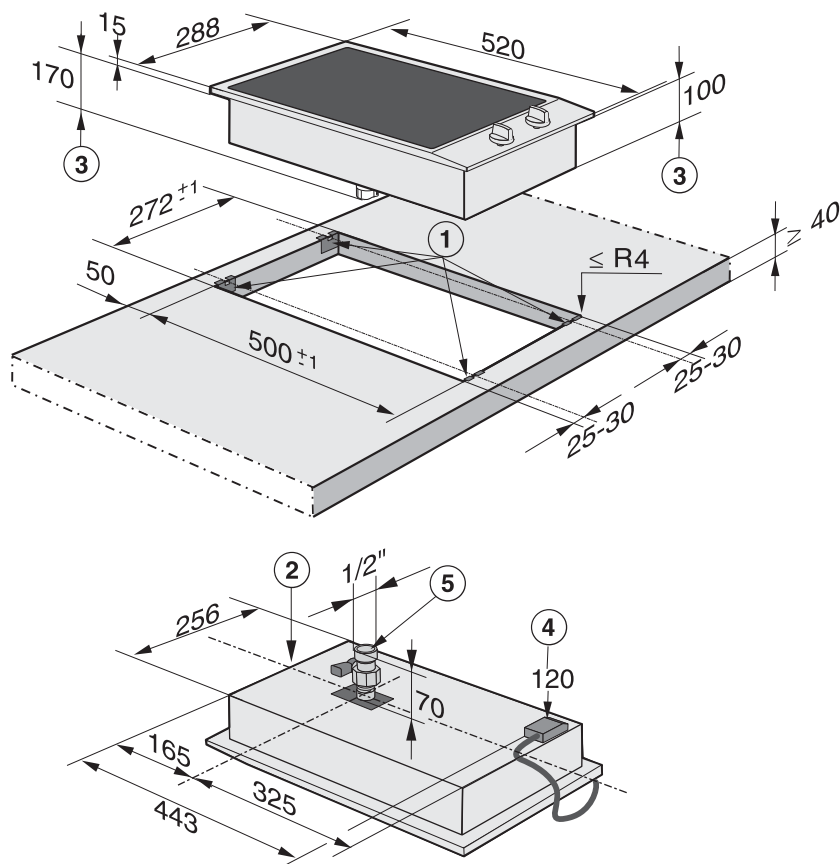


Le fessure ① e lo spazio tratteggiato sotto la superficie di appoggio dell'elemento ProLine devono essere lisci e in piano per garantire una perfetta aderenza, in modo che la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso l'elemento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

Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

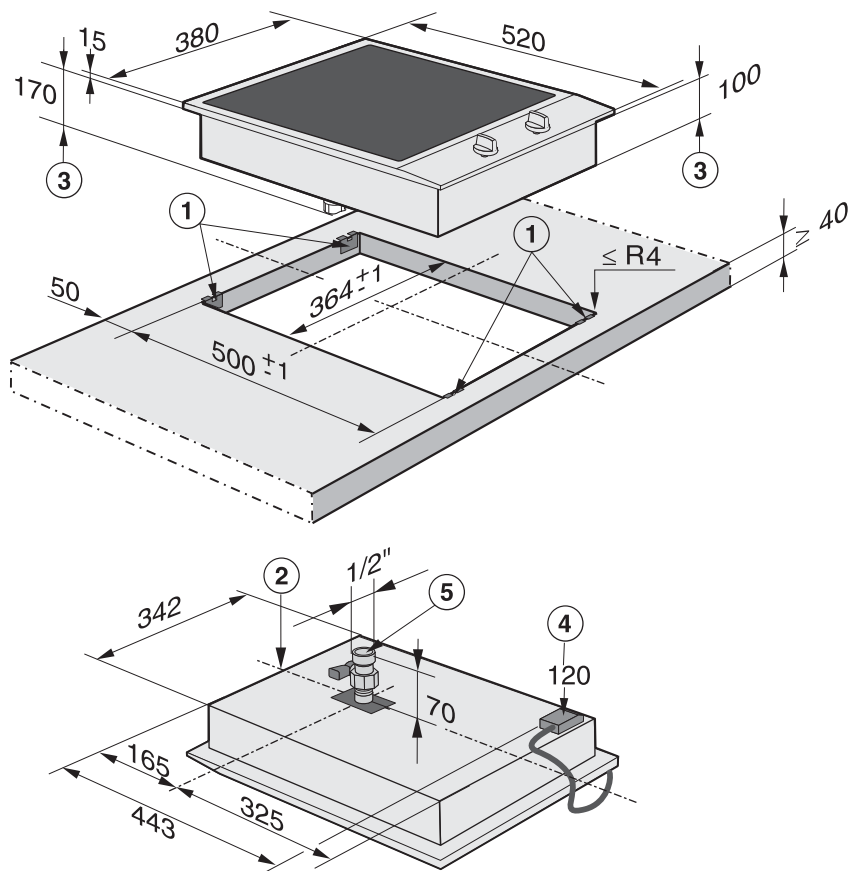
CS 1312



- 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
- ⑤ Rubinetto di scarico

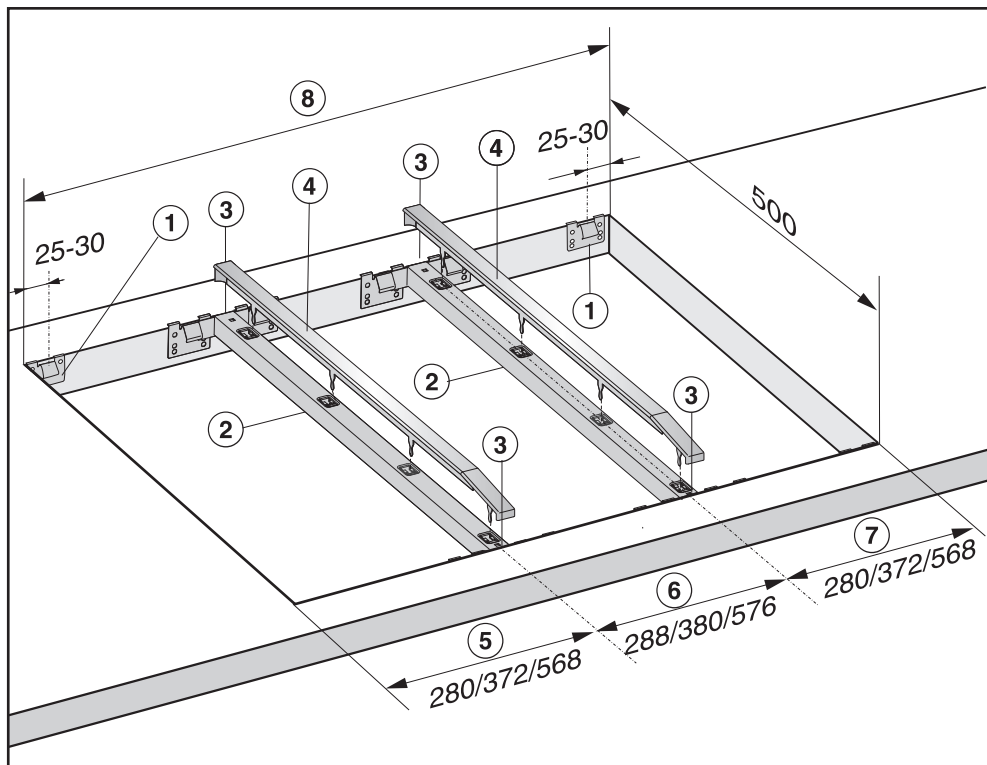
Installazione

CS 1322



- 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
- ⑤ Rubinetto di scarico

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

Installazione

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

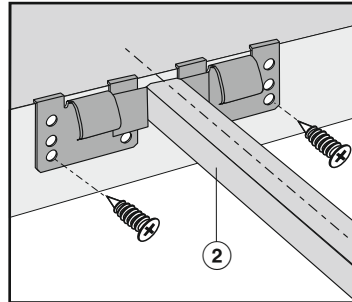
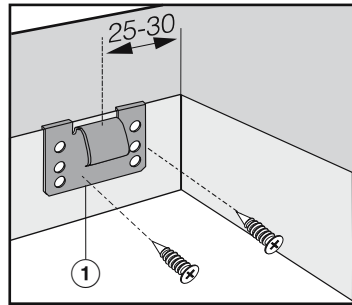
Operazioni preliminari piano di lavoro

- 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

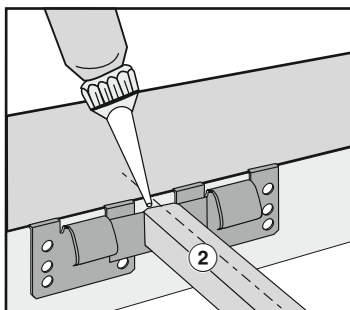
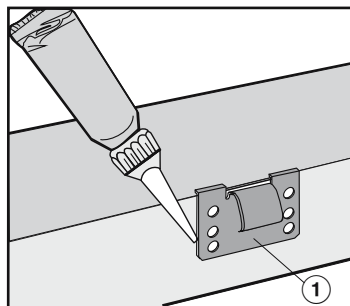
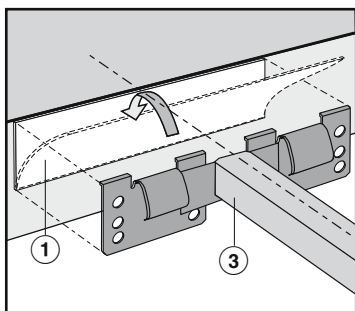
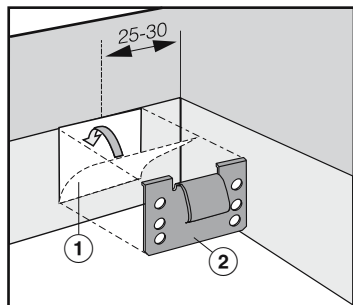


- Posizionare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② come indicato nelle illustrazioni lungo il bordo superiore dell'apertura.
- Fissare le molle di serraggio ① o i listelli intermedi ② con le viti da legno in dotazione 3,5 x 25 mm.

Installazione

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.

Installare l'elemento ProLine

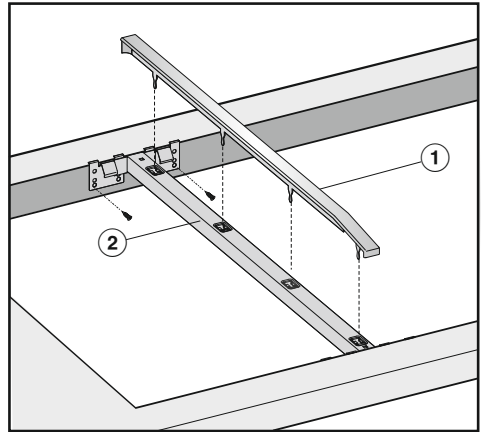
- Far passare il cavo di collegamento verso il basso attraverso l'apertura nel piano di lavoro.
- Posare l'elemento ProLine (cominciando dal lato anteriore) nell'apertura d'incasso del piano di lavoro.
- Premere l'elemento d'incasso con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché 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.

Installazione

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.

Allacciamento elettrico

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 in vigore.

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

Per l'assorbimento nominale e la protezione vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta di matricola. Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico 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 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.

Schede tecniche dei prodotti

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

Informazioni sui piani cottura elettrici a uso domestico

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

| MIELE | |
|---|------------------------------------|
| Identificativo del modello | CS 1312 |
| Numero di zone e/o aree di cottura | |
| Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile | 1. = 210x250 mm 2. = 210x250 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

| MIELE | |
|---|------------------------------------|
| Identificativo del modello | CS 1322 |
| Numero di zone e/o aree di cottura | |
| Per zone cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile | 1. = 210x250 mm 2. = 210x250 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 ($EC_{\text{electric hob}}$) | - |

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CS 1312, CS 1322

it-CH

M.-Nr. 07 173 380 / 09