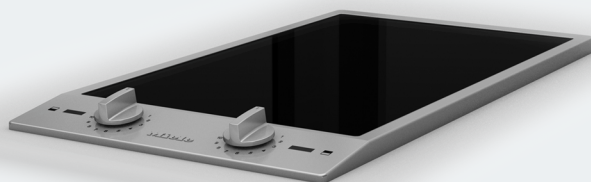


Miele

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piano cottura elettrico ProLine



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'elettrodomestico. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	4
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	13
Panoramica	14
Piano cottura	14
CS 1112.....	14
CS 1122.....	15
CS 1134.....	16
Spie di segnalazione	16
Informazioni sulle zone cottura	17
Al primo avvio	18
Pulire il piano cottura per la prima volta	18
Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta	18
Funzionamento delle zone cottura	19
Stoviglie	20
Consigli per risparmiare energia elettrica	21
Aree di regolazione	22
Modalità di utilizzo	23
Manopole	23
Accensione.....	23
Spegnimento	23
Spia calore residuo.....	23
Accensione.....	24
Dispositivi di sicurezza	25
Protezione antisurriscaldamento	25
Pulizia e manutenzione	26
Superficie in vetroceramica.....	27
Cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile	28
Manopole	28
Guasti, cosa fare... ..	29
Accessori su richiesta.....	30
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	31
Distanze di sicurezza	32

Indicazioni relative al montaggio	35
Misure d'incasso	36
CS 1112.....	36
CS 1122.....	37
CS 1134.....	38
Incasso di più elementi ProLine	39
Incasso	41
Allacciamento elettrico	45
Schema di allacciamento CS 1134	47
Assistenza tecnica	48
Contatti in caso di guasto	48
Targhetta dati.....	48
Garanzia	48
Schede prodotti	49

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano cottura è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente il libretto di istruzioni e di montaggio. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali. Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni. Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Uso corretto

- ▶ Questo piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ 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. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'elettrodomestico 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Tenere lontano dal piano cottura i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione 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.
- ▶ I bambini non possono pulire il piano cottura senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare.
- ▶ Quando è in funzione, il piano cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.
- ▶ Pericolo di ustioni!
Non riporre in vani sopra o dietro il piano cottura oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini. Gli oggetti potrebbero indurre i bambini a salire sull'apparecchio.
- ▶ Pericolo di bruciarsi e ustionarsi
Posizionare i manici di pentole e padelle di lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento!
I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un piano cottura danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'elettrodomestico non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un piano cottura difettoso.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del piano cottura è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il piano cottura venga allacciato alla rete 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 "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:
 - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Pericolo di scossa elettrica!
Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio di 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.

Impiego corretto

- ▶ Quando è in funzione, il piano 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 si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ L'olio o i grassi 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. Spegnerle il piano cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.
- ▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il piano cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.
- ▶ Se il piano cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi. Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi. I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente. Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio. Spegnerne la zona cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!
- ▶ Se il piano cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi 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 nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito 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 posizionare 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 fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.
- ▶ Se sul piano cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine, plastica o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Spegnerne subito il piano cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può danneggiarsi. Sorvegliare il piano 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.
- ▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.
- ▶ Stoviglie in plastica o carta stagnola fondono a temperature elevate. Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola.
- ▶ Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche. Queste macchie si possono eliminare con un prodotto per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", capoverso "Pulire la superficie in vetroceramica").
- ▶ Se lo sporco agisce a lungo tende a bruciare e in determinate circostanze non si riesce più a eliminare. 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.
- ▶ Quando si installano più elementi ProLine: oggetti molto caldi possono danneggiare la guarnizione del listello intermedio. Non appoggiare padelle o pentole molto calde sull'area del listello intermedio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Pulizia e manutenzione

- Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti che conducono tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

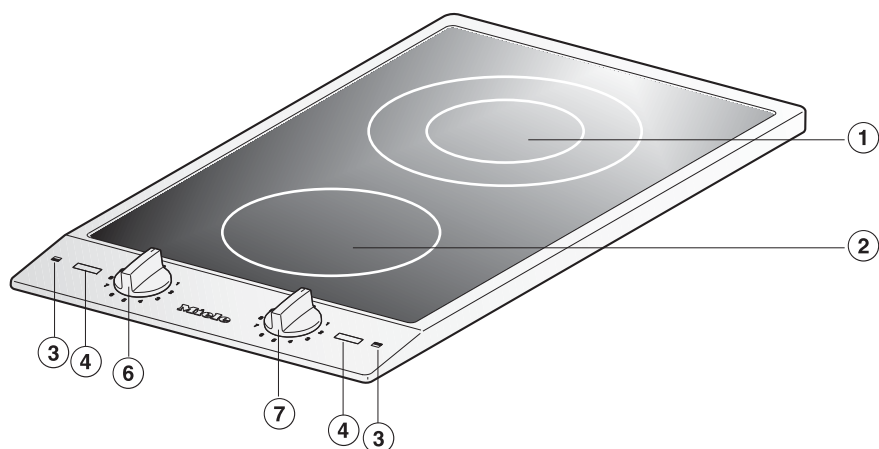
Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Panoramica

Piano cottura

CS 1112

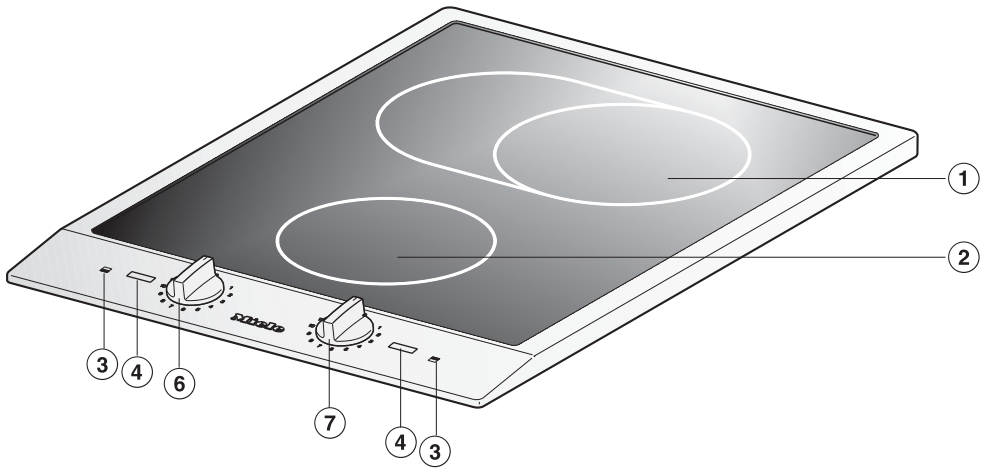


- ① Zona cottura a due cerchi
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Simboli per la disposizione delle zone cottura
- ④ Spie di segnalazione

Manopola di regolazione della zona cottura:

- ⑥ anteriore
- ⑦ posteriore

CS 1122



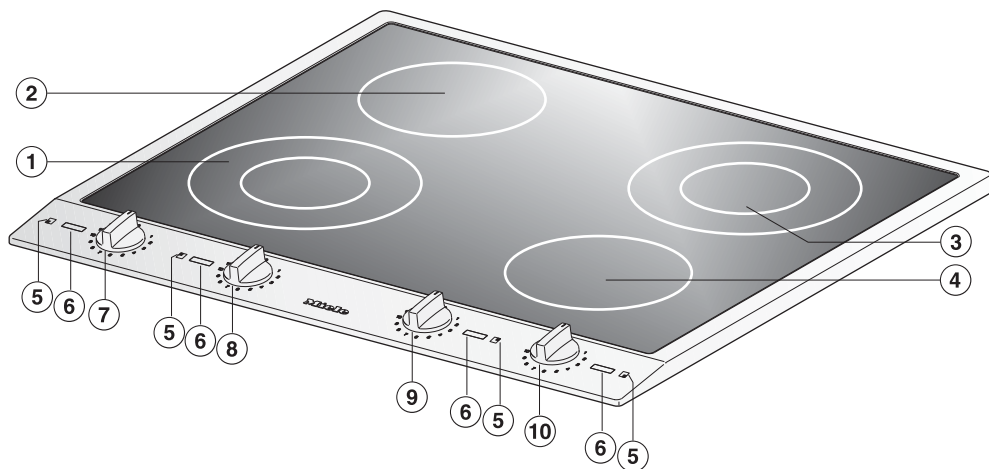
- ① Zona rettangolare
- ② Zona cottura a un cerchio
- ③ Simboli per la disposizione delle zone cottura
- ④ Spie di segnalazione

Manopola di regolazione della zona cottura:

- ⑥ anteriore
- ⑦ posteriore

Panoramica

CS 1134



- ① ③ Zona cottura a due cerchi
 - ② ④ Zona cottura a un cerchio
 - ⑤ Simboli per la disposizione delle zone cottura
 - ⑥ Spie di segnalazione
- Manopola di regolazione della zona cottura:
- ⑦ anteriore sinistra
 - ⑧ posteriore sinistra
 - ⑨ posteriore destra
 - ⑩ anteriore destra

Spie di segnalazione



- ⑪ Spia di funzionamento
- ⑫ Attivazione del secondo cerchio
- ⑬ Spia calore residuo

Informazioni sulle zone cottura

Zona cot- tura	CS 1112		CS 1122	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	14,5	1200	14,5	1200
	10,0 / 18,0	700 / 1800	18,0 / 18,0 x 26,5	1500 / 2400
		Totale: 3000		Totale: 3600

Zona cottura	CS 1134	
	Ø in cm	Potenza in Watt a 230 V
	10,0 / 18,0	700 / 1800
	14,5	1200
	10,0 / 18,0	700 / 1800
	14,5	1200
		Totale: 6000

Al primo avvio

- Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

Pulire il piano cottura per la prima volta

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Mettere in funzione il piano cottura per la prima volta

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

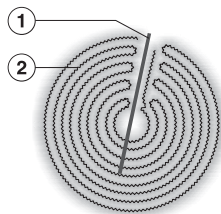
Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Le zone cottura a un cerchio sono dotate di una resistenza, le zone cottura a due cerchi e ampliabili di 2 resistenze. A seconda del modello le resistenze possono essere divise da un anello.

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

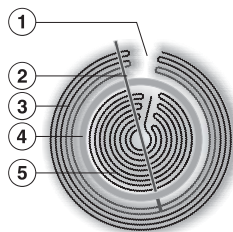
Se si imposta un livello di potenza, il riscaldamento si attiva e il nastro riscaldante è visibile attraverso la lastra in vetroceramica. La potenza riscaldante delle zone cottura dipende dal livello di potenza impostato ed è regolata in modo elettronico. Questo determina la reazione a impulsi (intervallata)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

Zona cottura a un cerchio



- ① Dispositivo antisurriscaldamento
- ② Resistenza

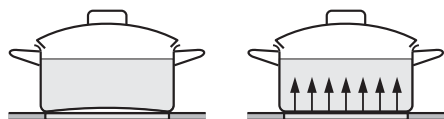
Zona cottura a due cerchi



- ① Non si tratta di un guasto
- ② Dispositivo antisurriscaldamento
- ③ Resistenza esterna
- ④ Anello isolante
- ⑤ Resistenza interna

Stoviglie

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 cottura. In questo modo il calore viene convogliato in modo ottimale.



freddo

caldo

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

Per nulla adatte sono stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale.

Le stoviglie in alluminio o con base in alluminio possono presentare macchie metalliche. Queste macchie si possono eliminare con un prodotto per vetroceramica e acciaio inox (v. cap. "Pulizia e manutenzione", capoverso "Pulire la superficie in vetroceramica").

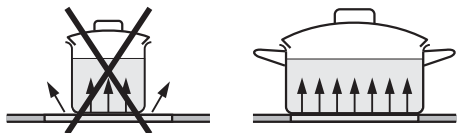
Le caratteristiche del fondo delle stoviglie possono influenzare i risultati di cottura (p.es. la doratura di frittate può risultare non uniforme).

- Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Panoramica", capoverso "Informazioni zone cottura").

- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. 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.

Consigli per risparmiare energia elettrica

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



- Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.
- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni su una zona cottura piccola ha bisogno di meno energia elettrica rispetto a una pentola grande, non particolarmente piena su una zona cottura grande.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostitire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- 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

	Area di regolazione
Fondere burro, cioccolata ecc. Preparare gelatina Preparare yogurt	1-2
Sbattere salse solo di tuorlo d'uovo 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. 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 surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc.	8-9
Cuocere frittelle di patate, crêpes, frittate, ecc.	9-11
Bollire grandi quantità di acqua Inizio cottura	11-12

I valori sono puramente indicativi. 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.

Manopole

Il piano cottura è dotato di differenti manopole:

- le manopole con il simbolo  hanno una battuta d'arresto. Non le si può ruotare oltre la posizione **0**.
- Le manopole senza simbolo non hanno una battuta d'arresto. Si possono ruotare di 360°.

Accensione

 Pericolo di incendio a causa di alimenti surriscaldati.

Gli alimenti non sorvegliati possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Sorvegliare sempre il piano cottura quando è in funzione.

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

- Ruotare la manopola **con la battuta** verso destra sul livello di potenza desiderato.
- Ruotare la manopola **senza la battuta** 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 la battuta** verso sinistra su **0**.
- Ruotare la manopola **senza battuta** verso destra o sinistra su **0**.

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

Spia calore residuo

Se una zona cottura è calda, dopo averla spenta si accende la spia del calore residuo. La spia del calore residuo si spegne solo quando è possibile toccare di nuovo le zone cottura senza pericolo.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone cottura molto calde.

Al termine del processo cottura le zone sono molto calde.

Non toccare le zone cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

Modalità di utilizzo

Accensione

Le zone cottura a due cerchi e le zone ampliabili hanno un secondo cerchio, che si può attivare.

Attivazione

- Ruotare la manopola **verso destra** oltre la posizione **12** sul simbolo ☉.
- Ruotare la manopola **verso sinistra** sul livello di potenza desiderato.

Disattivazione

- Ruotare la manopola **verso sinistra** sulla posizione **0**.

Protezione antisurriscaldamento

Ogni zona cottura è dotata di un dispositivo che ne impedisce il surriscaldamento (limitatore temperatura interna). Questo disattiva in automatico il riscaldamento della zona cottura prima che si surriscaldi. Non appena la zona cottura si è raffreddata, il riscaldamento si riattiva in automatico.

Nei seguenti casi può scattare la protezione antisurriscaldamento:

- sulla zona cottura accesa non sono presenti stoviglie.
- Si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- Il fondo delle stoviglie non poggia uniformemente sulla zona cottura.
- Le stoviglie conducono male il calore.

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta lo si riconosce dal fatto che il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo livello di potenza.

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone cottura molto calde.
Al termine del processo di cottura le zone sono molto calde.
Spegnere il piano cottura.
Far raffreddare le zone 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 cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti. Tutte le superfici si graffiano facilmente.
Rimuovere subito i residui dei prodotti.
Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi.

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

- Pulire l'elemento ProLine e gli accessori al termine di ogni utilizzo.
- Asciugare l'elemento ProLine al termine di ogni operazione di pulizia, per evitare che vi si depositi del calcare.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivo per i piatti
- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti anticalcare
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spray per grill e forno
- detersivi per vetro
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco

Superficie in vetroceramica

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 la superficie in vetroceramica con regolarità con un prodotto apposito.

- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
- Pulire infine accuratamente la superficie in vetroceramica con lo speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta", capoverso "Prodotti per la pulizia") o con un prodotto per la vetroceramica in commercio e con carta cucina oppure 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 prodotto 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 prodotto specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle zone 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 carta stagnola con l'apposito raschietto.

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

Cornice/pannello comandi in acciaio inossidabile

- Pulire la cornice e il pannello comandi con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti e acqua calda.

Per la pulizia utilizzare anche un prodotto per la vetroceramica e l'acciaio inossidabile. Si consiglia l'utilizzo di un prodotto per la cura e la pulizia dell'acciaio inossidabile per evitare che il piano cottura si sporchi in fretta (v. cap. "Accessori su richiesta").

Non utilizzare mai prodotti per la cura e la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile nell'area **se-
rigrafata**.

I simboli potrebbero sbiadire.

Pulire l'area solo con un panno spugna morbido, acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Manopole

- Pulire la/e manopola/e con un panno spugna, un po' di detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Se lo sporco è tenace, ammorbidire le macchie lasciando agire il prodotto.
- Asciugare la/e manopola/e con un panno pulito e asciutto.

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

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

Problema	Causa e rimedio
Le zone cottura non diventano calde.	Il piano cottura non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (protezione minima: v. targhetta dati). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Ruotare la manopola sulla posizione 0. ■ Staccare il piano cottura per ca. 1 minuto dalla rete elettrica, per cui: – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore del fusibile o dell'interruttore automatico differenziale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.
Quando si mette in funzione il nuovo piano cottura si generano odori e vapori.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Questi odori e anche l'eventuale fumo non costituiscono pericolo per la salute. Essi non sono dovuti né a un guasto né a un errato allacciamento.
Una zona cottura si spegne in automatico.	È scattato il dispositivo di antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivi di sicurezza", par. "Dispositivo antisurriscaldamento".
Il tempo per raggiungere il tempo di ebollizione è troppo lungo.	Tra 12 e 0 l'apparecchio riscalda a potenza ridotta. ■ Verificare se la tacca della manopola è ruotata oltre il livello di potenza 12.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'elettrodomestico in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

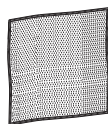
In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



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

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio



Danni causati da un montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare l'elemento ProLine.

Far montare l'elemento ProLine solo da personale qualificato.



Danni causati da oggetti caduti.

Quando si montano i mobili pensili o una cappa aspirante è possibile danneggiare l'elemento ProLine.

Montare quindi l'elemento ProLine solo dopo aver montato i mobili pensili e la cappa aspirante.

► Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

► L'elemento ProLine non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

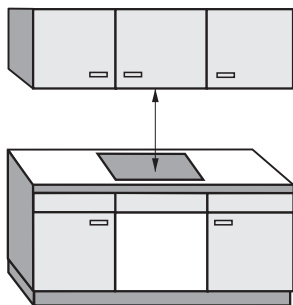
► Dopo il montaggio dell'elemento ProLine il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

► Rispettare le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza sopra l'elemento ProLine



Tra l'elemento ProLine e una cappa aspirante posta al di sopra dell'apparecchio è necessario mantenere la distanza di sicurezza indicata dalla casa produttrice. Qualora mancassero le indicazioni del produttore della cappa aspirante o se sopra l'elemento ProLine fossero installati materiali facilmente infiammabili (p.es. una mensola) occorre mantenere una distanza di sicurezza di min. 760 mm.

Se sotto una cappa aspirante sono montati più elementi ProLine, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, rispettare la distanza maggiore.

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un elemento ProLine, sul retro e su un lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti di mobili o dell'ambiente alte (v. immagini).

① Distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:

50 mm

②③ Distanza minima **a destra o a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:

40 mm CS 1212, CS 1212-1
CS 1221, CS 1221-1
CS 1234, CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

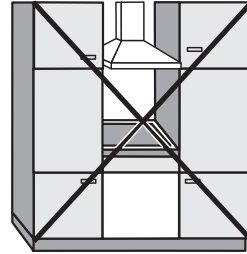
50 mm CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm CS 1012, CS 1012-1
CS 1012-2

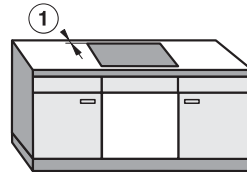
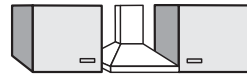
150 mm CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm CS 1034, CS 1034-1

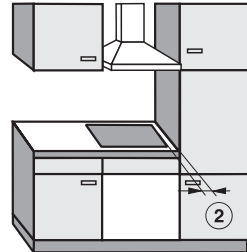
250 mm CS 1011, CS 1011-1
CS 1021, CS 1021-1
CS 1018 G



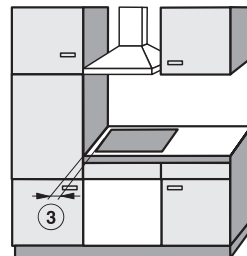
non consentito



consigliato



non consigliato



non consigliato

Distanze di sicurezza

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

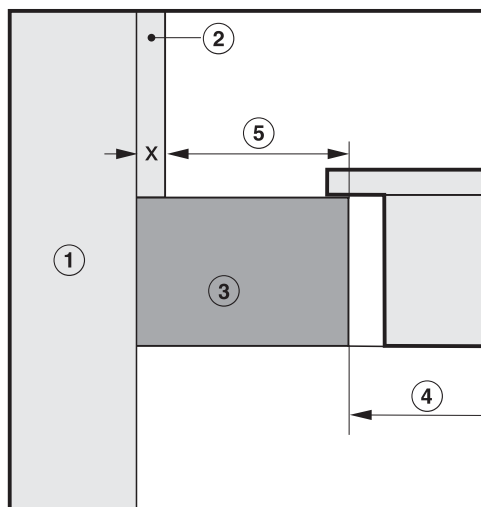
Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

Se il rivestimento è in materiale infiammabile (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento 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 intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

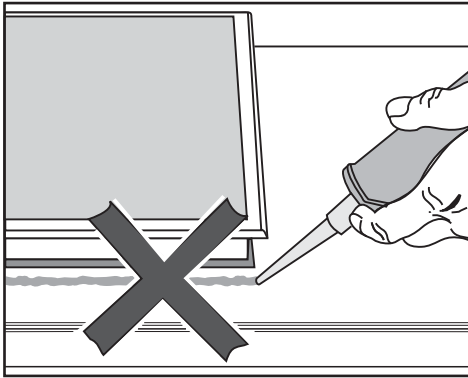
Esempio: spessore del rivestimento della nicchia 15 mm

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



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

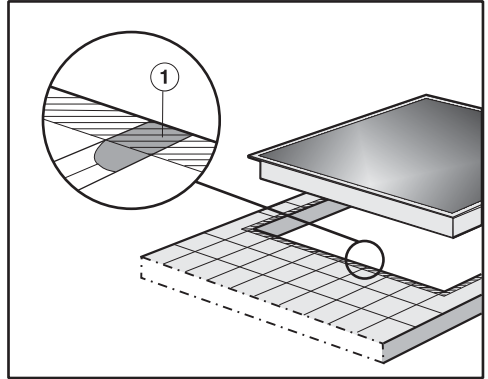
Guarnizione tra elemento Pro-Line e piano di lavoro



L'elemento ProLine e il piano di lavoro si possono danneggiare se fosse necessario smontare l'elemento ProLine per applicare del materiale isolante nelle fessure dell'elemento ProLine. Non utilizzare del materiale isolante nelle 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.

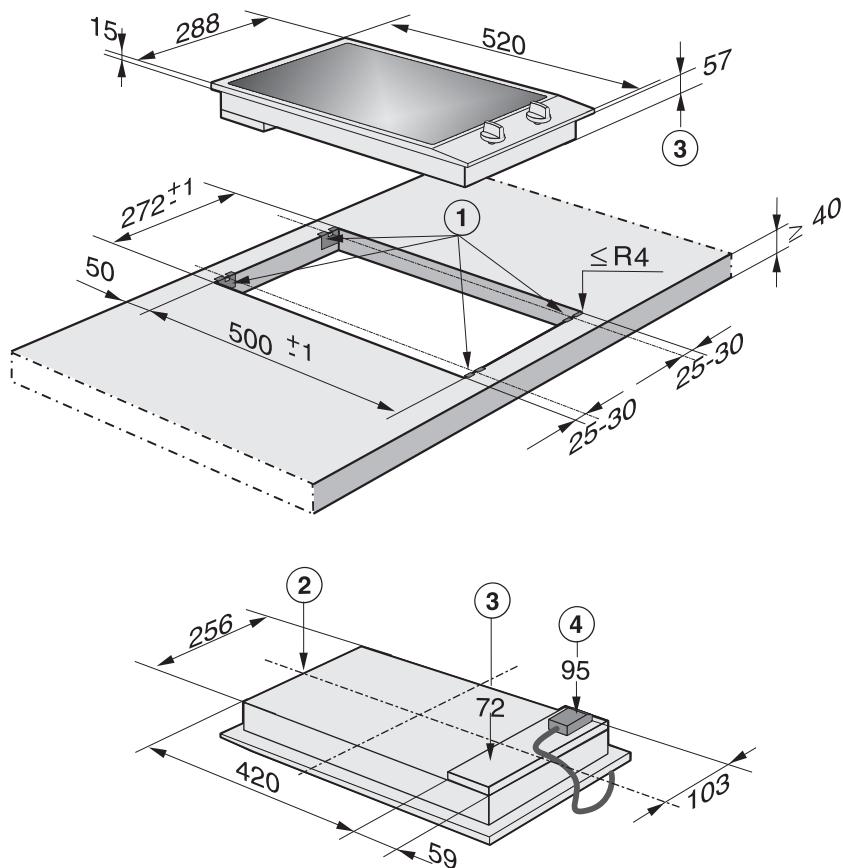
Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio dell'elemento ProLine devono essere lisce e perfettamente in piano, affinché l'elemento ProLine poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

Misure d'incasso

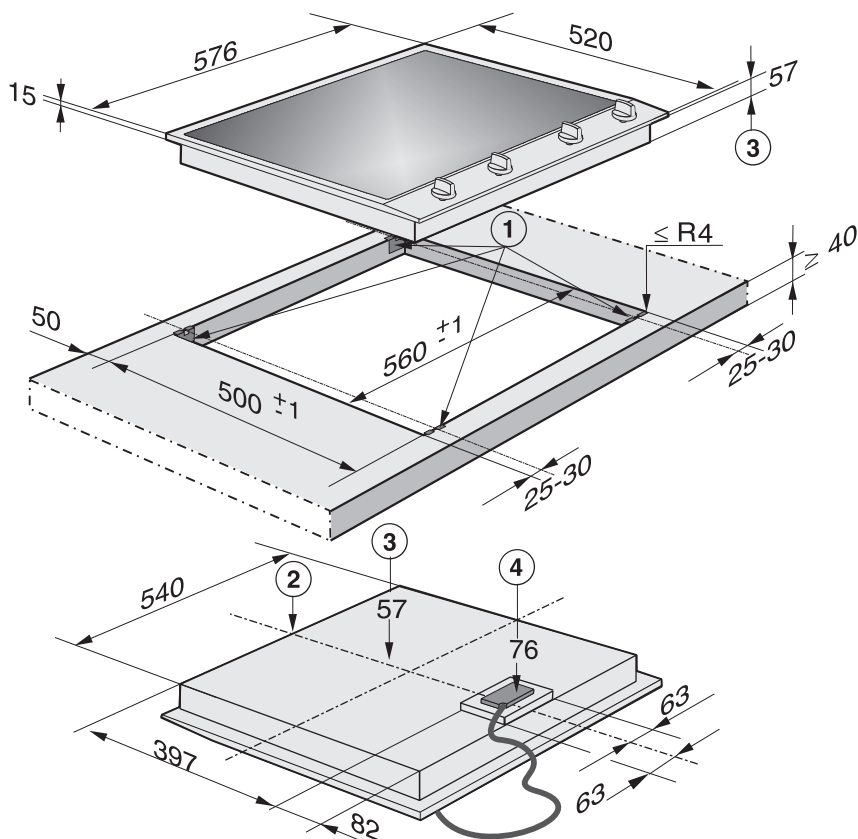
CS 1112



- ① Linguette di fissaggio
- ② Parte frontale
- ③ Altezza d'incasso
- ④ Altezza d'incasso scatola di collegamento alla rete con cavo di alimentazione L = 2000 mm

Misure d'incasso

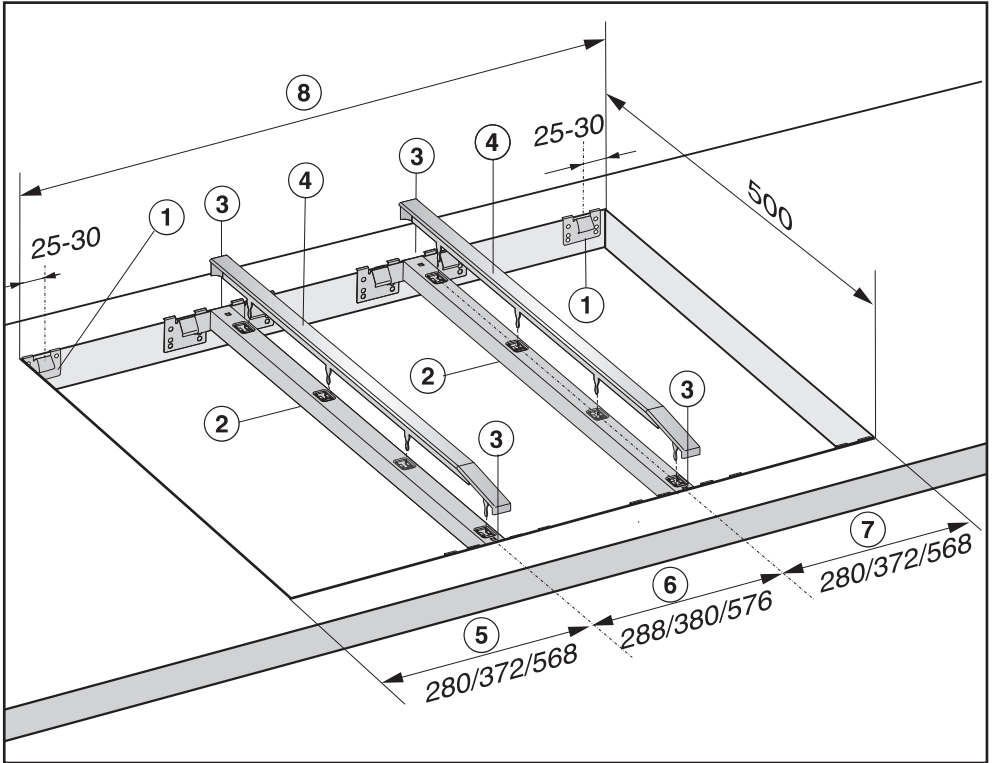
CS 1134



- ① Linguetta di fissaggio
- ② Parte frontale
- ③ Altezza d'incasso
- ④ Altezza d'incasso scatola di collegamento alla rete con cavo di alimentazione L = 2000 mm

Incasso di più elementi ProLine

Esempio: 3 elementi ProLine



- ① Linguette di fissaggio
- ② Listelli di copertura
- 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 Intaglio piano di lavoro

Incasso di più elementi ProLine

Calcolare l'intaglio nel piano di lavoro

Le cornici degli elementi ProLine poggiano a 8 mm di distanza a destra e a sinistra rispettivamente sul piano di lavoro.

- Sommare le larghezze degli elementi ProLine e detrarre 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 sono larghi 288 mm, 380 mm o 576 mm (v. cap. "Misure d'incasso").

Listelli di copertura

In caso di incasso di più elementi ProLine, tra i vari elementi ProLine occorre applicare rispettivamente un listello di copertura. La rispettiva posizione del listello di copertura dipende dalla larghezza degli elementi ProLine.

Montaggio 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".

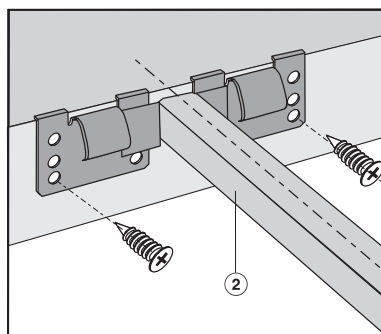
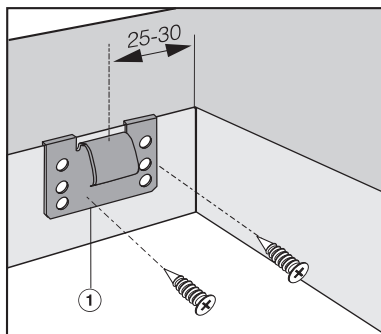
Predisporre il piano di lavoro

- Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro come riportato nell'immagine "Misure d'incasso" o in base ai calcoli effettuati (v. cap. "Incasso di più elementi ProLine"). Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Distanze di sicurezza").

Piano di lavoro in legno

- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle. Il materiale di guarnizione deve essere resistente alle alte temperature.

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

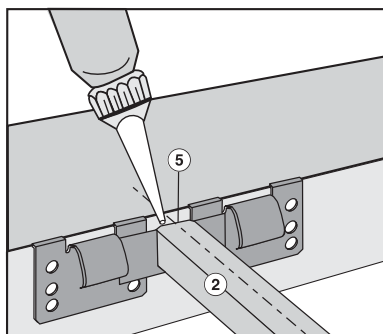
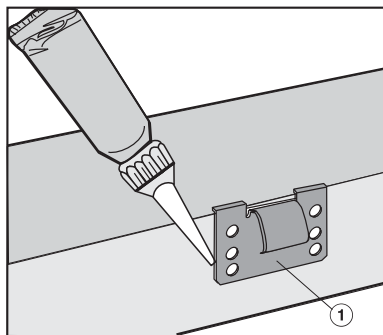
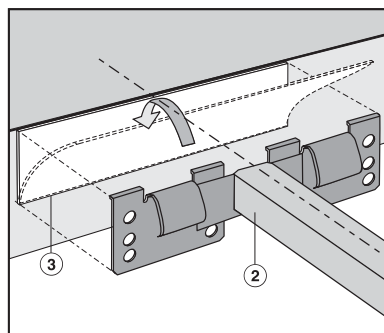
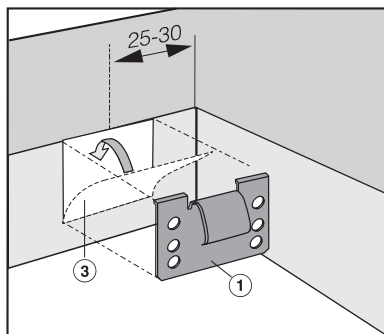


- Posizionare le linguette di fissaggio ① o i listelli di copertura ② nelle posizioni indicate nelle immagini sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le linguette ① o i listelli ② con le viti per legno 3,5 x 25 mm in dotazione.

Incasso

Piano di lavoro in pietra naturale

Per fissare le linguette o i listelli di copertura è necessario del nastro biadesivo forte (non in dotazione).



- Applicare il nastro biadesivo ③ sulle posizioni come indicato nelle immagini sul bordo superiore dell'intaglio.
- Posizionare le linguette di fissaggio ① o i listelli di copertura ② sul bordo superiore dell'intaglio e premere con forza.
- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle linguette di fissaggio ① o i listelli di copertura ② con il silicone.
- Sigillare la fessura ⑤ tra i listelli ② e il piano di lavoro con del silicone.

Montaggio 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".

Incassare l'elemento ProLine

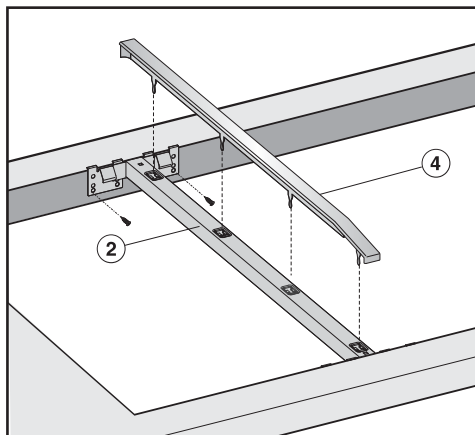
- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare l'elemento ProLine nell'intaglio del piano di lavoro (cominciando dal lato anteriore).
- Premere l'elemento ProLine con entrambe le mani uniformemente sul bordo verso il basso, finché è percepibile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

Con l'elemento ProLine non utilizzare in nessun caso altri materiali per rendere ermetiche le fessure (p.es. del silicone).

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

Incasso di più elementi ProLine

- Spingere l'elemento ProLine incassato di lato, finché risultano visibili i fori del listello di copertura.



- Applicare la copertura (4) nei fori previsti del listello di copertura (2).
- Posizionare il successivo elemento ProLine nell'intaglio del piano di lavoro (cominciando dal lato anteriore).
- Procedere come appena descritto.

Collegare l'elemento ProLine

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

Estrarre l'elemento ProLine

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

- Se l'elemento ProLine è accessibile dal basso, spingerlo fuori dal basso verso l'alto. Far fuoriuscire prima il lato posteriore.

CS 1112 / CS 1122

Si consiglia di allacciare l'elemento ProLine alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilita l'intervento dell'assistenza tecnica. La presa deve risultare facilmente accessibile dopo l'incasso dell'elemento ProLine.

CS 1134

Il collegamento dell'elemento ProLine alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato, nel pieno rispetto delle normative nazionali vigenti e di eventuali norme aggiuntive da parte della locale azienda elettrica.

 Danni causati da un allacciamento errato.

Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

Far allacciare 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.

A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti.

Allacciamento elettrico

Allacciamento

AC 230 V / 50 Hz

I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

CS 1134

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica



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 il distacco accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Per staccare l'elettrodomestico dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

Fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici

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

Fusibili da incasso

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

Interruttore di sicurezza FI

- Interruttore automatico differenziale (salvavita): portare l'interruttore principale da 1 (on) a 0 (off) oppure premere il tasto di controllo.

Sostituire il cavo di alimentazione elettrica

⚠ Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

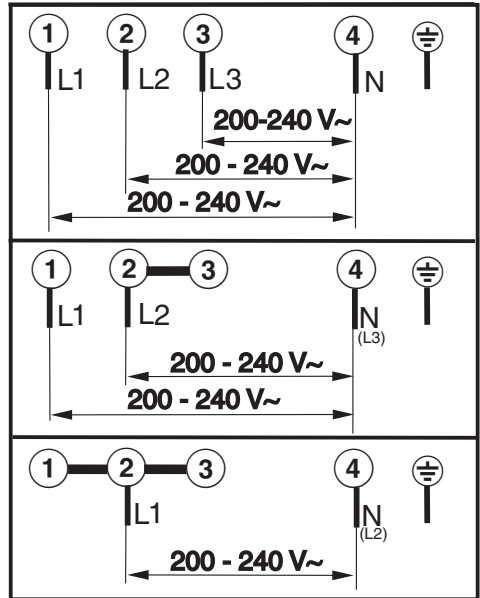
Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.

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

Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica utilizzare solo il cavo speciale H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o l'assistenza tecnica Miele.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati.

Schema di allacciamento CS 1134



Assistenza tecnica

Contatti in caso di guasto

In caso di guasto che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

Il numero di telefono dell'assistenza tecnica Miele si trova in fondo alle presenti istruzioni.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che il modello corrisponda ai dati riportati sul retro di questo documento.



Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Le schede prodotti dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegate 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 Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 100-180 mm 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 Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona cottura utile L/W	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm 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 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 _{electric cooking})	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric hob})	-

Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

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

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

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



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

info@miele.it

CS 1112, CS 1122, CS 1134