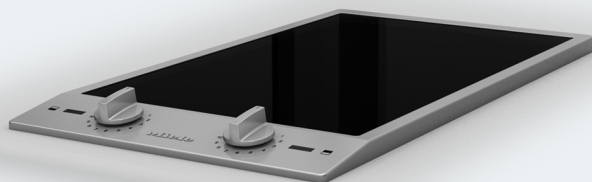


Instrucciones de manejo y montaje Placa vitrocerámica ProLine



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	4
Su contribución a la protección del medio ambiente	14
Vista general	15
Placa de cocción	15
CS 1112.....	15
CS 1122.....	16
CS 1134.....	17
Elementos de indicación	17
Datos de las zonas de cocción	18
Primera puesta en funcionamiento	19
Primera limpieza del elemento ProLine	19
Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine.....	19
Funcionamiento	20
Menaje	21
Algunas sugerencias para el ahorro energético	22
Rangos de ajuste	23
Manejo	24
Mando	24
Conexión	24
Desconexión.....	24
Indicador de calor residual	24
Conexión	25
Dispositivos de seguridad	26
Limpieza y mantenimiento	27
Limpieza del cerquillo de acero inoxidable/panel de mandos	28
Limpieza de los mandos	28
Limpieza de la superficie vitrocerámica	29
¿Qué hacer si ...?	30
Accesorios opcionales (no suministrados)	32
Servicio Post-venta	33
Contacto en caso de anomalías.....	33
Placa de características	33
Garantía.....	33

Instalación	34
Advertencias de seguridad para el montaje.....	34
Distancias de seguridad.....	35
Indicaciones para la instalación.....	39
Medidas de empotramiento.....	40
CS 1112.....	40
CS 1122.....	41
CS 1134.....	42
Recorte de la encimera para varios elementos ProLine.....	43
Montaje.....	45
Conexión eléctrica CS 1112, CS 1122.....	49
Conexión eléctrica CS 1134.....	50
Hojas de datos del producto	53

Advertencias e indicaciones de seguridad

Esta placa de cocción cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, el manejo indebido puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento la placa de cocción. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en la placa de cocción.

Según la norma internacional IEC 60335-1, Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación de la placa de cocción, así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Esta placa de cocción está concebida para ser utilizada con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Esta placa de cocción no es apta para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice la placa de cocción exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener los alimentos calientes. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la placa de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. Estas personas solo pueden manejar la placa sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la placa sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No deje jamás que los niños jueguen con ella.
- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque objetos que puedan captar la atención de los niños en lugares de almacenaje situados sobre la placa de cocción o por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar a la placa.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retire hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

► La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

► Los daños en la placa de cocción pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si la placa de cocción presenta daños visuales. En ningún caso ponga en funcionamiento una placa que presente daños.

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

► La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características de la placa de cocción con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato.

Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la placa de cocción antes de montarla.
- ▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.
No abra nunca la carcasa del aparato.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la placa de cocción no es reparada por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.
- ▶ La placa de cocción no es indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, la placa de cocción deberá ser conectada a la red eléctrica por un técnico electricista.
- ▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de
 - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - de desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - de retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.
- ▶ Peligro de descargas eléctricas. Si detectase un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica no ponga la placa de cocción en funcionamiento o desconéctela inmediatamente. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Avise al Servicio Post-Venta.
- ▶ En caso de que la placa de cocción esté montada por detrás del frontal de un mueble (p. ej. de una puerta), no cierre nunca el frontal del mueble mientras utiliza la placa. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar la placa, el mueble y las patas. Cierre el frontal del mueble solo si se ha apagado la indicación de calor residual.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece así durante cierto tiempo después de desconectarse. Únicamente cuando se apague la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de quemarse.
- ▶ Los objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje la placa de cocción desatendida cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte la placa de cocción. Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.
- ▶ ¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento! Vigile continuamente los procesos de cocción y asado.
- ▶ Las llamas pueden incendiar el filtro de grasa de una campana extractora. No flambee nunca debajo de una campana extractora.
- ▶ Cuando se calientan botes de spray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. Asegúrese de no colocar objetos inflamables directamente debajo de la placa de cocción. Las cajas para cubiertos que pudieran encontrarse cerca deberán ser de un material termorresistente.
- ▶ No caliente nunca un recipiente vacío.
- ▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice la placa de cocción para cocer o calentar latas de conservas.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Cuando la placa de cocción está tapada, al conectarla involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tape nunca la placa de cocción, p. ej. con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.
- ▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. ¡Desconecte las zonas de cocción después de utilizarlas!
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes. Asegúrese de que la superficie de la vitrocerámica y las bases de los recipientes estén limpias antes de colocarlas.
- ▶ La caída de objetos (también los objetos ligeros como los saleros) puede provocar grietas o roturas en la superficie de la vitrocerámica. Asegúrese de que no caigan objetos sobre la misma.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconecte inmediatamente el aparato y elimine completamente estas sustancias con una espátula para cristal. Póngase guantes de cocina. Limpie las zonas de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.
- ▶ El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).
- ▶ Cuando la suciedad actúa durante más tiempo, esta se puede quemar y en algunos casos ya no será posible eliminarla. Elimine la suciedad lo antes posible y al colocar el menaje asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia, sin grasas y seca.
- ▶ No preparar en ningún caso los alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica. Utilice siempre el recipiente adecuado.
- ▶ Montaje de varios elementos ProLine:
los objetos calientes pueden dañar la junta del listón intermedio. No coloque una cazuela o sartén caliente en la zona del listón intermedio.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su elemento combiset ProLine.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

Reciclaje de aparatos inservibles

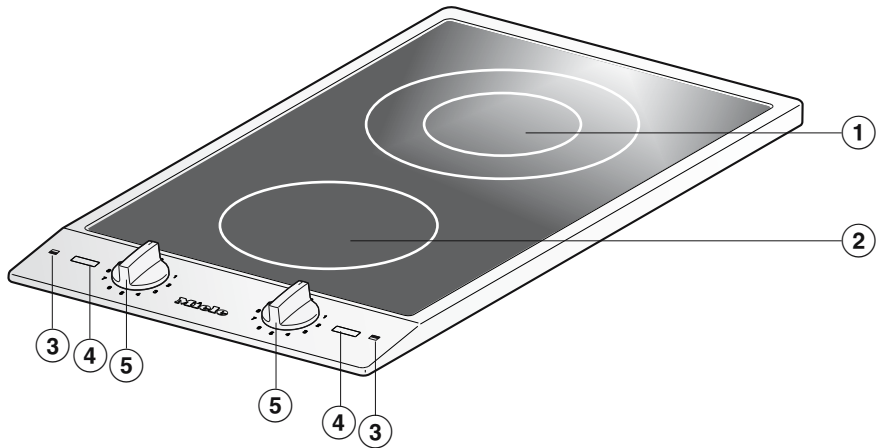
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.



En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Líveles a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Placa de cocción

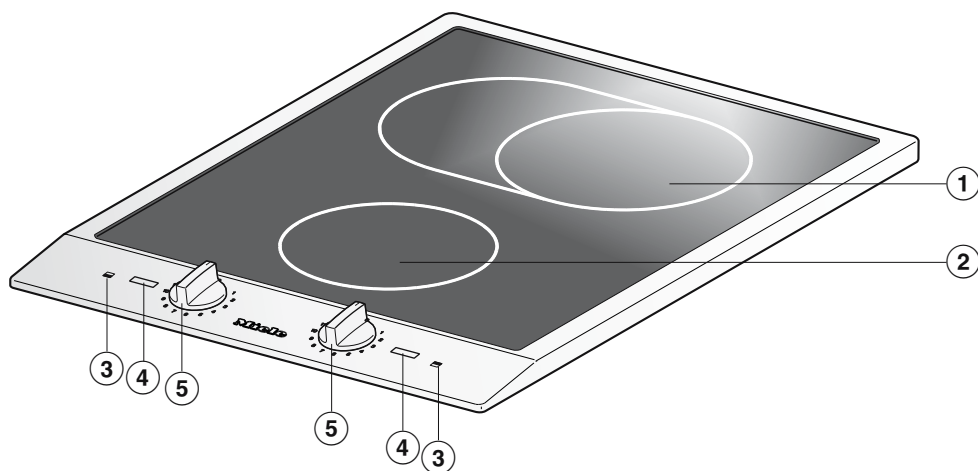
CS 1112



- ① Zona de cocción con dos circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Símbolos para la asignación de los mandos reguladores
- ④ Elementos de indicación
- ⑤ Mando

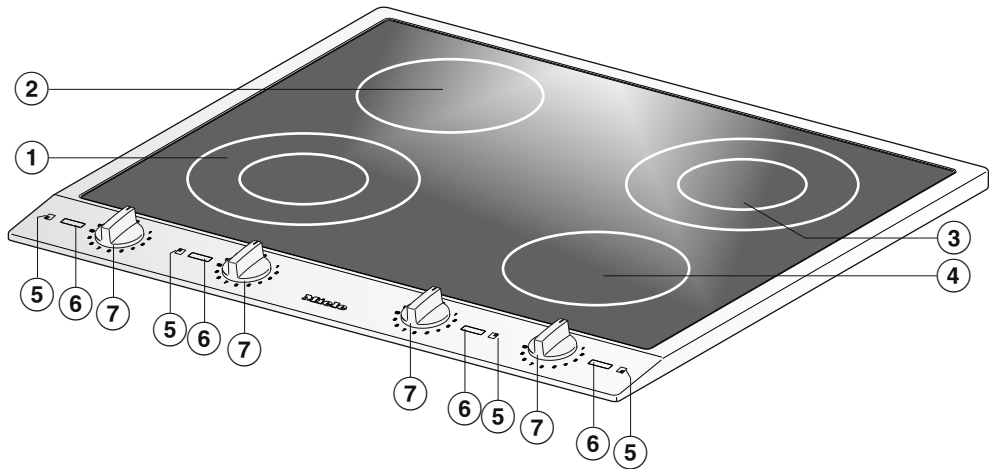
Vista general

CS 1122



- ① Zona de cocción/de asar de círculo
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Símbolos para la asignación de los mandos reguladores
- ④ Elementos de indicación
- ⑤ Mando

CS 1134



- ① Zona de cocción con dos circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción con dos circuitos
- ④ Zona de cocción con un circuito
- ⑤ Símbolos para la asignación de los mandos reguladores
- ⑥ Elementos de indicación
- ⑦ Mando

Elementos de indicación



- ① Calentamiento del piloto de control conectado
- ② Conexión del piloto de control
Se conecta otro circuito calefactor.
- ③ Piloto de control de calor residual

Vista general

Datos de las zonas de cocción

CS 1112		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	10,0/18,0	700/1.800
②	14,5	1.200
		Total: 3.000

CS 1122		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	18,0/ 18,0 x 26,5	1.500/ 2.400
②	14,5	1.200
		Total: 3.600

CS 1134		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	10,0/18,0	700/1.800
②	14,5	1.200
③	10,0/18,0	700/1.800
④	14,5	1.200
		Total: 6.000

Primera puesta en funcionamiento

- Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Post-venta».
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Primera limpieza del elemento ProLine

- Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento el elemento ProLine por primera vez, pueden formarse olores y humo.

Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.

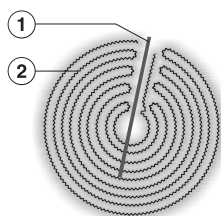
Funcionamiento

Las zonas de cocción de un circuito están dotadas con una resistencia calefactora, las zonas de cocción de dos circuitos están dotadas con dos. Según el modelo, las resistencias calefactoras pueden estar separadas por un anillo.

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior) que evita que el cristal de la placa se sobrecaliente (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Protección contra el sobrecalentamiento").

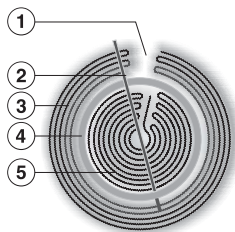
Cuando se ajusta un nivel de potencia, se activa el calentamiento y la resistencia calefactora se puede ver a través del cristal de la vitrocerámica. La potencia calefactora de las zonas de cocción depende del nivel de potencia ajustado y se regula de forma electrónica. Esto afecta a la "sincronización de una zona de cocción, es decir, el calentamiento se activa y desactiva.

Zona de cocción con un circuito



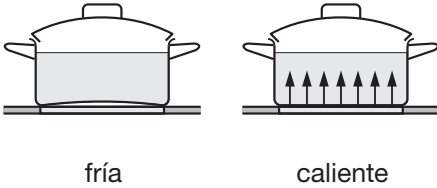
- ① Protección contra el sobrecalentamiento
- ② Banda calefactora

Zona de cocción con dos circuitos



- ① Condicionado desde el punto de vista técnico, no hay defectos
- ② Protección contra el sobrecalentamiento
- ③ Banda calefactora exterior
- ④ Anillo de aislamiento
- ⑤ Banda calefactora interior

Lo más adecuado es utilizar ollas y sartenes metálicas con base gruesa que en frío esté ligeramente curvada hacia dentro. Durante el calentamiento la base se dilata y se sitúa nivelada sobre la zona de cocción. Así se conduce el calor de forma óptima.



- Utilice exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- Al adquirir sartenes y ollas tenga en cuenta que a menudo se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).

El menaje de vidrio, cerámica o loza es **menos adecuado**. Estos materiales no son buenos conductores del calor.

La vajilla de plástico o de láminas de aluminio **no es apta en absoluto**, ya que se derrite a temperaturas altas.

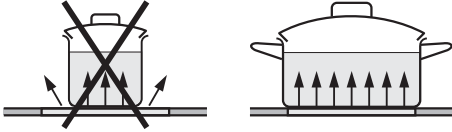
El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).

Tenga en cuenta que las características de uso de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes).

- Seleccione recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción (ver el capítulo «Vista general», apartado «Datos de las zonas de cocción»).

Algunas sugerencias para el ahorro energético

- Asegúrese de que la base de la olla o de la sartén coincide en tamaño con la zona de cocción o sea ligeramente mayor. De esta forma no se irradiará calor innecesario.




- Si es posible, cocine con las cazuelas o sartenes tapadas. De esta forma evitará perder calor innecesariamente.
- Utilice un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente pequeño en una zona de cocción pequeña necesita menos energía que un recipiente grande un poco menos lleno en una zona de cocción mayor.
- Cocine con poca agua.
- Después del inicio de cocción o del sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- En el caso de tiempos de cocción más prolongados, desconecte previamente la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. De esta forma se aprovecha el calor residual.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

Rangos de ajuste

	Rango de ajuste
Derretir mantequilla, chocolate, etc. Diluir gelatina Elaboración de yogur	1-2
Batir salsas a base únicamente de yema de huevo y mantequilla Calentamiento de pequeñas cantidades de líquido Calentar platos que se pegan con facilidad Cocinar arroz a baja temperatura	1-3
Calentar platos líquidos y semisólidos Batir cremas y salsas, p. ej., zabaglione o salsa holandesa Preparar pudín de leche Preparar tortillas y huevos fritos poco pasados Preparar frutas	3-5
Descongelar alimentos congelados Cocer verduras o pescado al vapor Cocinar pasta y legumbres a baja temperatura Cocinar cereales a baja temperatura	4-6
Iniciar y proseguir la cocción de grandes cantidades	7
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) pescado, escalopes, salchichas, huevos fritos, etc.	8-9
Preparar tortillas de patatas, crepes, tortitas, etc.	9-11
Hervir grandes cantidades de agua Cocción intensiva	11-12

Estos datos son valores orientativos. Hacen referencia a porciones normales para 4 personas. En el caso de ollas más grandes, cuando se cocina sin tapa y con cantidades mayores es necesario un rango de ajuste mayor. Si se prepara menos cantidad, se deberá seleccionar un rango de ajuste más reducido.

Manejo


 Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

En caso de no vigilar un alimento, este podría sobrecalentarse e incendiarse.

¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!

Mando

La placa de cocción está equipada con distintos mandos:

- Los mandos con el símbolo  tienen un tope. No deben girar más allá del tope en **0**.
- Los mandos sin símbolo no tienen tope. Es posible girarlos en 360°.

Conexión

Si ajusta el nivel de potencia **12**, asegúrese de que la marca del mando indica exactamente **12**.

- Gire el mando **con tope** hacia la derecha hasta el nivel de potencia deseado.
- Gire el mando **sin tope** hacia la derecha o izquierda hasta el nivel de potencia deseado.

La indicación de funcionamiento se ilumina. Una vez alcanzada una temperatura en concreto, se ilumina la indicación de calor residual.

Desconexión


- Gire el mando **con tope** hacia la izquierda hasta la posición **0**.
- Gire el mando **sin tope** hacia la derecha o izquierda hasta la posición **0**.

Si todas las zonas de cocción están desconectadas, se apaga la indicación de funcionamiento.

Indicador de calor residual

Cuando una zona de cocción está caliente, la indicación de calor residual se ilumina después de la desconexión.

La indicación de calor residual se apaga una vez las zonas de cocción pueden tocarse sin riesgo.

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

Una vez finalizado el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes.

No toque las zonas de cocción mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

Conexión

Las zonas de cocción con dos circuitos disponen de un segundo circuito calefactor que puede conectar adicionalmente.

Conectar la resistencia calefactora

- Gire el mando hacia la **derecha** más allá de **12** hasta el tope.
- Gire el mando **hacia la izquierda** hasta el nivel de potencia deseado.

Desconectar la resistencia calefactora

- Gire el mando **hacia la izquierda** hasta la posición **0**.

Dispositivos de seguridad


Protección contra el sobrecalentamiento

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior). Esta desconecta el calentamiento de la zona de cocción automáticamente, antes de que se sobrecaliente. Una vez se ha enfriado, lo conecta de nuevo.

La protección contra el sobrecalentamiento puede activarse en los siguientes casos:


- En la zona de cocción conectada se encuentra un recipiente inadecuado o no hay recipiente.
- Los recipientes vacíos colocados sobre la zona de cocción se calientan.
- La base del recipiente no está bien colocada sobre la superficie de la zona de cocción.
- El recipiente es un mal conductor de calor.

Detectará que la protección contra el sobrecalentamiento se activa porque se conecta y desconecta el calentamiento incluso en el nivel de potencia más alto que se puede ajustar.

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

Una vez finalizado el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes.

Desconecte la placa de cocción.
Deje enfriar las zonas de cocción antes de limpiar la placa.

 Daños debidos a humedad entrante.

¡Riesgo de sufrir lesiones! El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

No utilice productos de limpieza abrasivos o que puedan producir rayones.

Deje que el elemento ProLine se enfríe antes de proceder a limpiarlo.

- Limpie el elemento ProLine y los accesorios después de cada uso.
- Seque bien el elemento ProLine después de cada limpieza húmeda, de esta forma evitará restos de cal.


Productos de limpieza inadecuados


A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice:


- detergentes suaves,
- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- quitamanchas, desoxidantes
- productos de limpieza abrasivos p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza para lavavajillas
- espráis para hornos y grill
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas

Limpieza y mantenimiento

Limpieza del cerquillo de acero inoxidable/panel de mandos

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre el cerco y la encimera podría resultar dañada. No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.

 Daños producidos por la suciedad. La impresión podría dañarse al depositarse suciedad (p. ej. de alimentos o líquidos que contengan sal, aceite de oliva) durante largo tiempo. Por ello, elimine ese tipo de suciedad inmediatamente.

 Daños producidos por una limpieza incorrecta. Un producto para la limpieza del acero inoxidable podría rallar la estampación. No utilice ningún producto para la limpieza del acero inoxidable en la zona de la estampación.


- Limpie el cerco y el panel de control con una esponja, un poco de detergente suave y agua tibia. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida. En caso necesario se puede usar el lado áspero de un estropajo.

Consejo: También puede utilizar un limpiador para vitrocerámicas y acero inoxidable. Recomendamos el uso de un producto para el mantenimiento del acero inoxidable para evitar que se ensucie rápidamente. (Ver capítulo "Accesorios especiales (no suministrados)").

Limpieza de los mandos

- Limpie el mando/los mandos con una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque el/los mando/s con un paño limpio.

Limpieza de la superficie vitrocerámica

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre la placa y la encimera podría resultar dañada. La cinta de obturación o sellado entre la vitrocerámica y el cerquillo podría resultar dañada. No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.


Al limpiar con un detergente suave no se eliminan todos los restos de suciedad. Se genera una lámina invisible que provoca decoloraciones en la vitrocerámica. Dichas decoloraciones ya no se podrán eliminar. Limpie regularmente la superficie de vitrocerámica con un limpiador especial para vitrocerámicas.

- Elimine la suciedad gruesa que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con una espátula para cristal.
- A continuación, limpie la superficie de la vitrocerámica con el producto especial de limpieza Miele para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Accesorios especiales», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un limpiador para vitrocerámicas convencional y con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el limpiador sobre la vitrocerámica caliente, ya que pueden aparecer manchas. Tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

- Elimine los restos de detergente con un paño húmedo y seque la vitrocerámica a continuación.

Los restos de detergente se queman en los siguientes procesos de cocción y provocan daños en la vitrocerámica. Asegúrese de que elimina todos los restos.

- Elimine las **manchas** provocadas por residuos de cal, agua y restos de aluminio (manchas de color metálico) con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable.

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes. Durante el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes. Utilice guantes protectores antes de eliminar con un rascador para cristal los restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la vitrocerámica caliente.

- Si hubiera **azúcar, plástico o papel aluminio** sobre la vitrocerámica caliente, desconecte la placa de cocción.
- Raspe estas sustancias **inmediatamente**, es decir, en caliente, con un rascador para cristal.
- Limpie después la superficie vitrocerámica una vez fría tal y como se ha descrito anteriormente.

¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
Las zonas de cocción no se calientan.	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta de Miele (automático mínimo, ver la placa de características). <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Gire los mandos a 0.■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none">– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o– desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial).■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento la placa después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	<p>Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.</p>
Una zona de cocción se desconecta automáticamente.	<p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Transcurre demasiado tiempo hasta que el contenido del recipiente comienza a hervir.	Entre 12 y 0 la placa calienta a potencia reducida. ■ Compruebe que la marca del mando sobrepasa el nivel de potencia "12".

Accesorios opcionales (no suministrados)

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml

Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio.

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve.

Producto para el cuidado de superficies de acero inoxidable 250 ml

Eliminación fácil de las marcas de agua, las manchas y las huellas dactilares.

Evita que la placa vuelva a ensuciarse rápidamente.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Placa de características


Pegue aquí la placa de características adjunta. Tenga en cuenta que concuerde el nombre del modelo con las indicaciones que aparecen en la contraportada de este documento.


Garantía

El presente producto está sujeto a la garantía legalmente establecida en el Real Decreto Ley 1/2007 de 16 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, o el texto legal que en su caso lo sustituya.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje

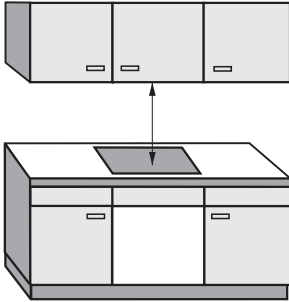
 Daños derivados de un montaje incorrecto.
El elemento ProLine podría resultar dañado debido a un montaje incorrecto.
El montaje del elemento ProLine deberá ser realizado por personal autorizado.

 Daños producidos por la caída de objetos.
Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora el elemento ProLine podría resultar dañado.
Monte el elemento ProLine una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ El elemento ProLine no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ Tras el montaje del elemento ProLine, el cable de conexión a red no debe entrar en contacto con componentes del aparato que estén calientes.
- ▶ Tras el montaje del elemento ProLine, el cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima del elemento ProLine



Entre el elemento ProLine y una campana extractora colocada encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Si faltaran los datos del fabricante o si hubiera instalados sobre el elemento ProLine materiales fácilmente inflamables (p. ej., una balda), la distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 600 mm.

Cuando se han montado varios elementos ProLine debajo de una campana extractora para los que se dan diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

Instalación

Distancia de seguridad trasera / lateral

El elemento ProLine deberá instalarse preferentemente dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

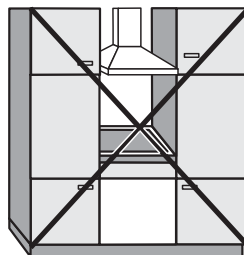
En la parte posterior del elemento Pro-Line se deberá mantener la distancia mínima indicada ① más abajo respecto a la pared de un armario alto o de la estancia.

En uno de los lados del elemento SmartLine (derecho o izquierdo) respecto a una pared de armario alto o de la estancia se deberá mantener la distancia mínima indicada ②, ③ y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm.

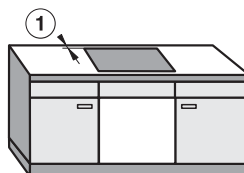
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:
50 mm

② Distancia mínima **a la derecha** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
50 mm.

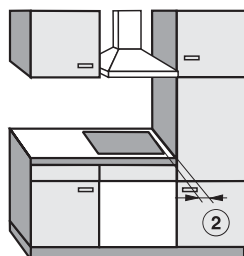
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
50 mm.



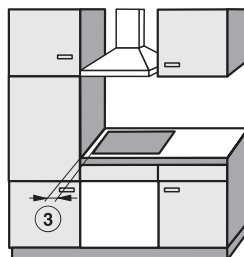
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Distancia mínima por debajo del elemento ProLine

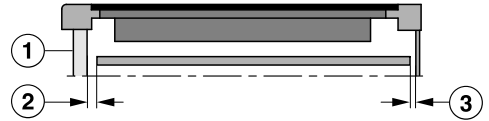
Para garantizar la ventilación del elemento ProLine es necesario dejar por debajo una distancia mínima con un horno, entrepaño o cajón.

La distancia mínima desde del borde inferior del elemento ProLine hasta

- Borde superior del horno: 40 mm
- Borde superior del entrepaño: 40 mm
- El canto superior del cajón: 40 mm

Entrepaño

No es necesario realizar un entrepaño bajo el elemento ProLine, pero puede hacerse.



Vista lateral

- ① parte anterior
- ② Ranura de ventilación delantera
- ③ Ranura de ventilación trasera

Para una mejor **ventilación** del elemento ProLine, es imprescindible una ranura ② de 20 mm entre el armario y el entrepaño.

Para el **tendido del cable de conexión a red** es imprescindible una ranura de ventilación de 10 mm en la parte posterior entre el armario y el entrepaño.

Instalación

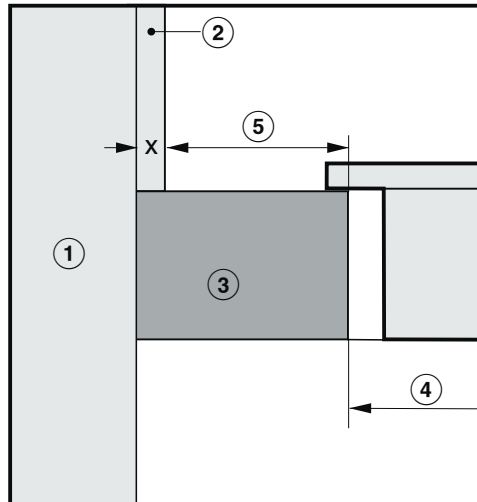
Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

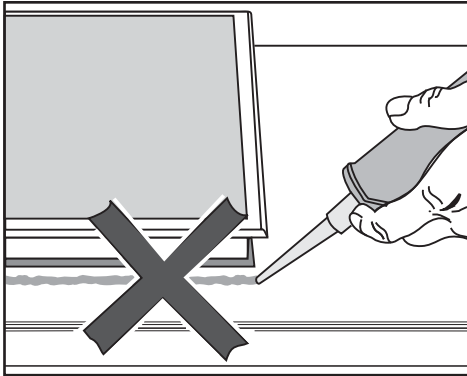
Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$



- ① Mampostería
- ② Revestimiento del hueco medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Sección en la encimera
- ⑤ Distancia mínima en
 - materiales inflamables** 50 mm
 - materiales no inflamables** 50 mm – medida x

Indicaciones para la instalación

Junta entre el elemento ProLine y la encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

El elemento ProLine y la encimera pueden resultar dañados durante el desmontaje del elemento si se sella con productos de sellado.

No utilice productos de sellado entre el elemento ProLine y la encimera.

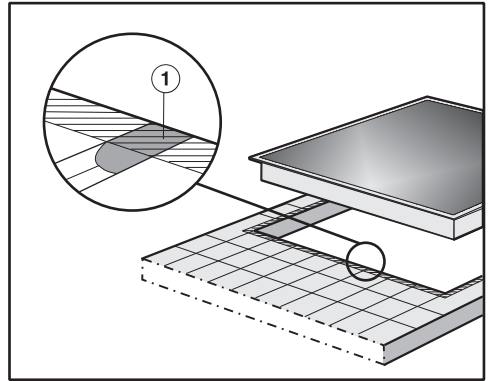
La junta situada por debajo del borde de la parte superior del aparato garantiza un sellado suficiente con la encimera.

Cinta de sellado

En caso de desmontar el elemento ProLine durante una intervención del Servicio Post-venta, la junta de sellado situada por debajo del cerco podría resultar dañada.

Sustituya la cinta de sellado por una nueva al volver a montar la placa.

Encimera con azulejos



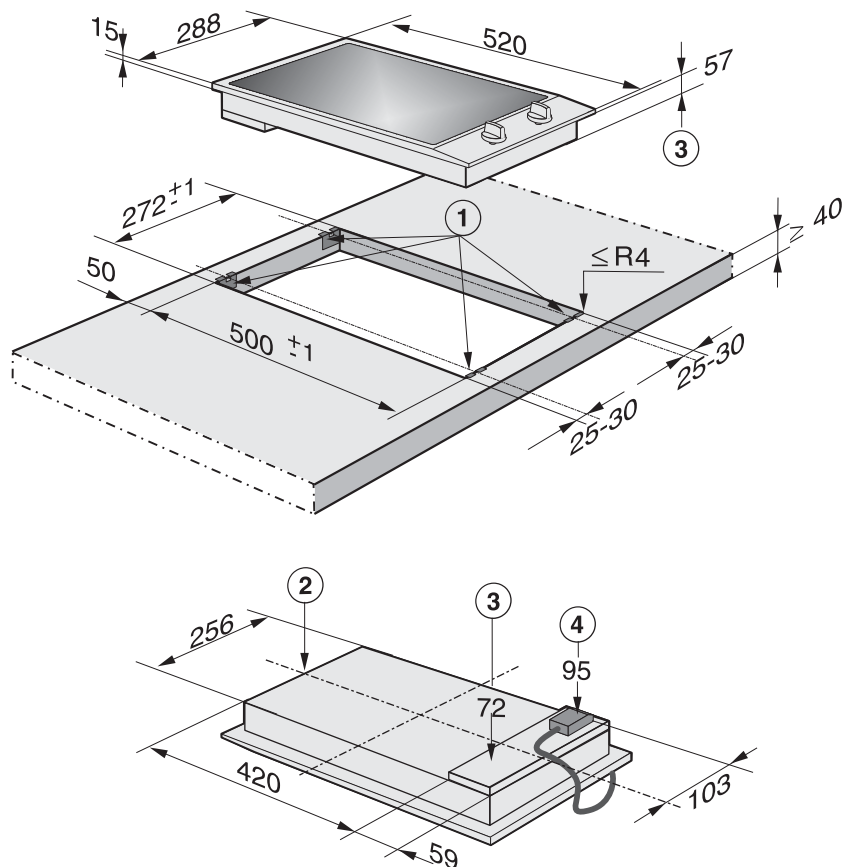
Las ranuras ① y la zona rayada situada por debajo de la superficie de apoyo del elemento ProLine deberán ser lisas y regulares para que el elemento ProLine asiente de forma homogénea y la junta por debajo del borde de la parte superior del aparato garantice el sellado con la encimera.

Instalación

Medidas de empotramiento

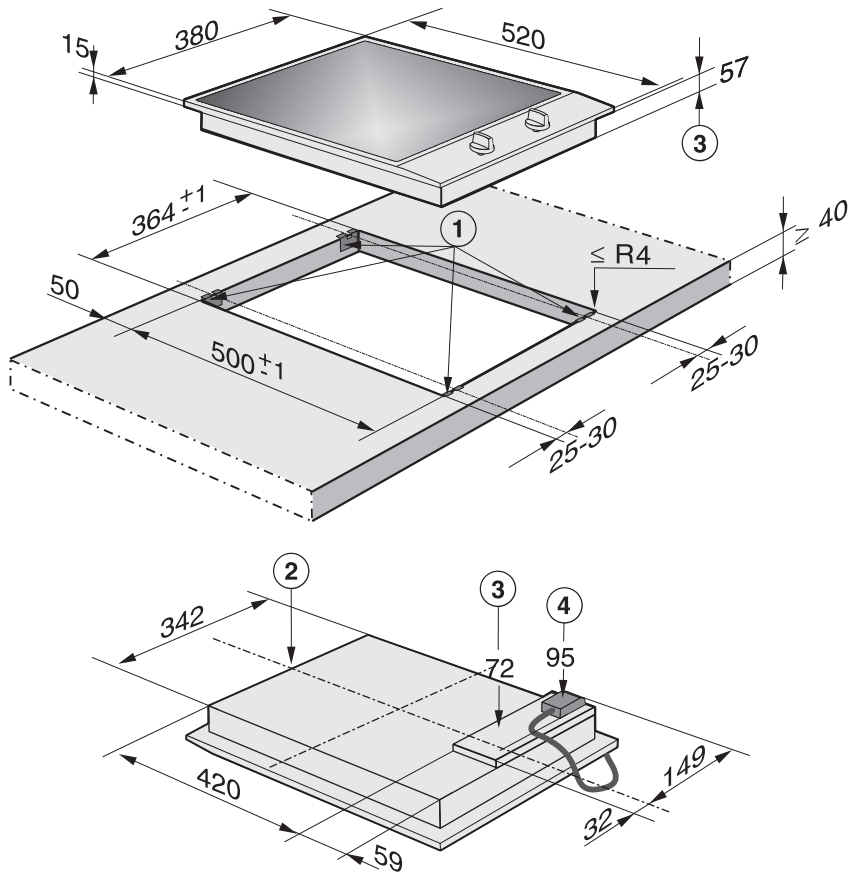
Todas las dimensiones se indican en mm.

CS 1112



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm

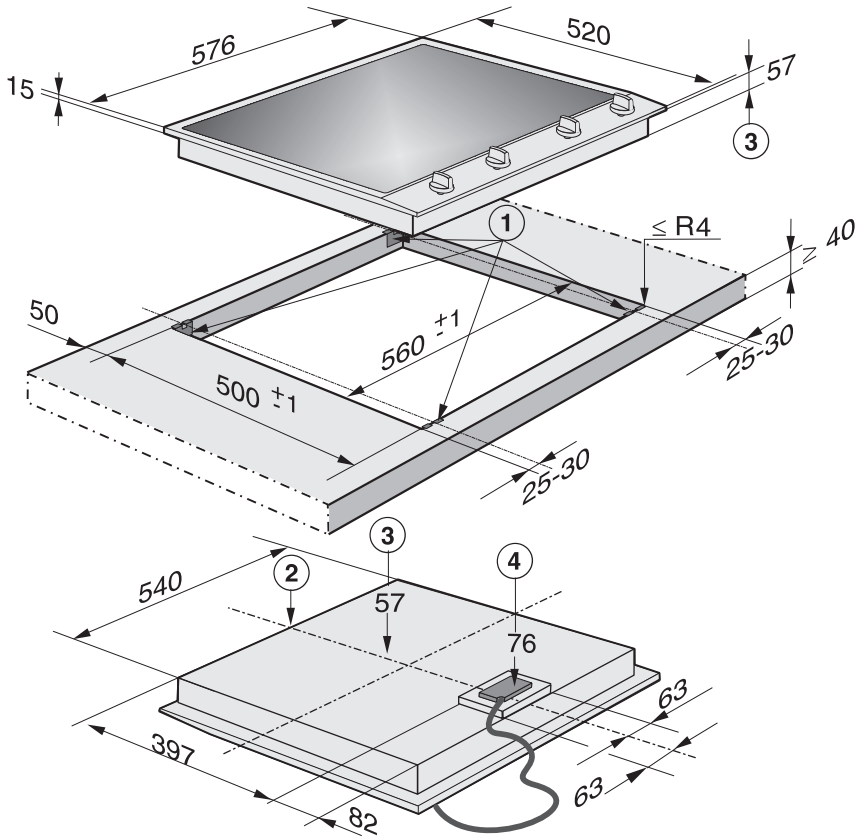
CS 1122



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm

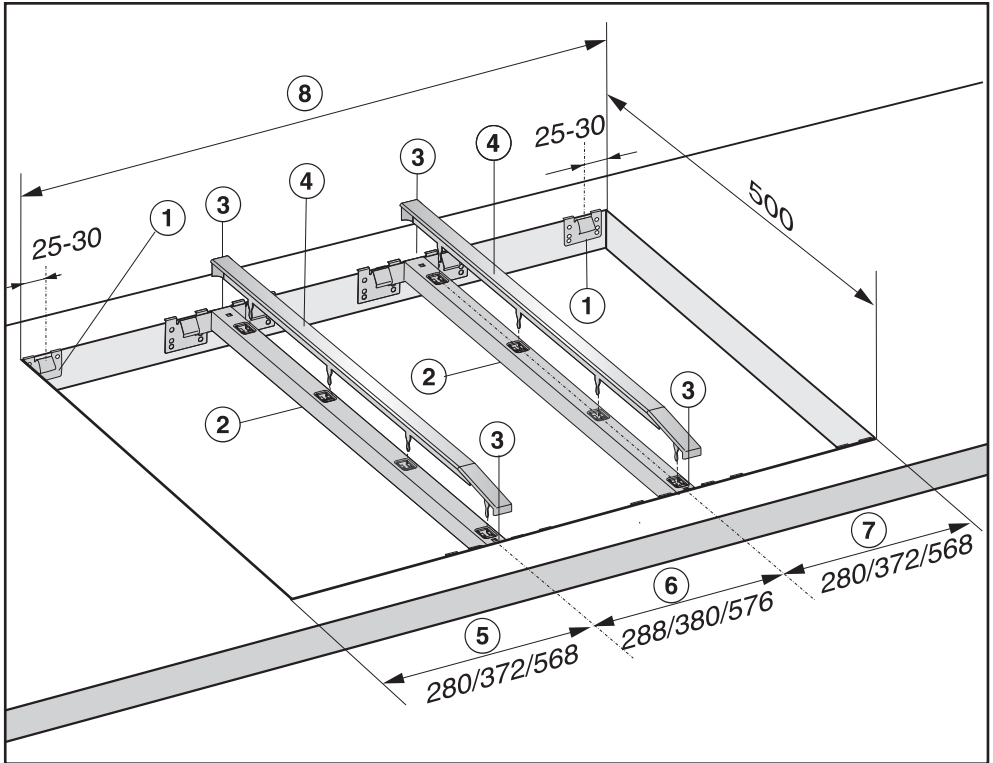
Instalación

CS 1134



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm

Recorte de la encimera para varios elementos ProLine



Ejemplo: 3 elementos ProLine

- ① Muelles opresores
- ② Listones intermedios
- ③ Espacio entre los listones y la encimera
- ④ Tapa
- ⑤ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑥ Ancho del elemento ProLine
- ⑦ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑧ Hueco de la encimera

Instalación

Calcular el hueco de la encimera

Los cerquillos del elemento ProLine sobresalen 8 mm a la izquierda y la derecha sobre la encimera.

- Sume los anchos de los elementos ProLine y reste 16 mm.

Ejemplo:

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

Según el modelo, los elementos ProLine tienen un ancho de 288 mm, 380 mm o 576 mm (ver capítulo «Instalación», apartado «Medidas de montaje»).

Listones intermedios

En el caso del montaje de varios elementos ProLine se deberá colocar un listón intermedio entre cada uno de los distintos elementos. La posición correspondiente del listón intermedio depende del ancho del elemento ProLine.

Montaje con extractor de encimera

Para el tamaño del hueco de empotramiento y el montaje de los listones intermedios, observar las instrucciones de manejo y de montaje «Extractor de encimera con elementos ProLine».

Montaje

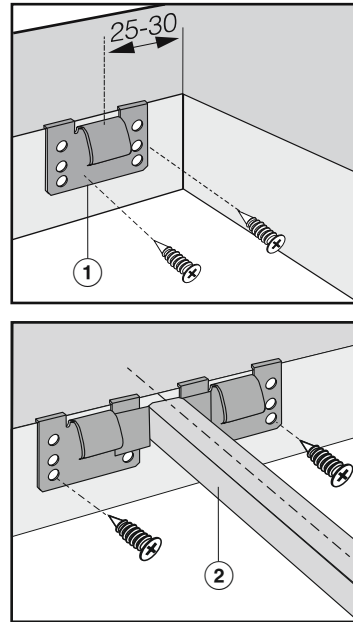
Preparar la encimera

- Haga el hueco de la encimera tal y como se muestra en el dibujo en «Medidas de empotramiento» o según el cálculo (ver capítulo «Instalación», apartado «Montaje de varios elementos ProLine»). Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen a causa de la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

Asegúrese de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

La cinta selladora asegura que la placa de cocción se mantenga fija en el hueco de empotramiento. La ranura entre el cerquillo y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de madera

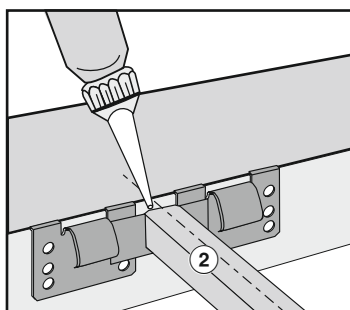
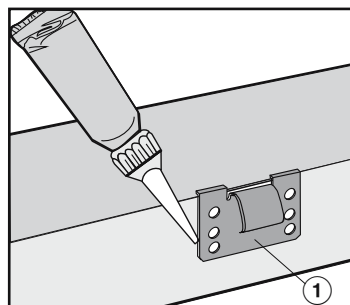
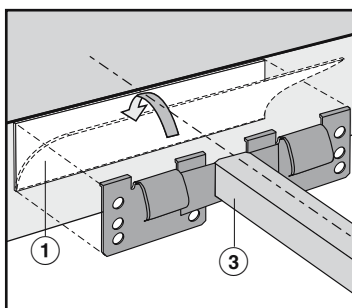
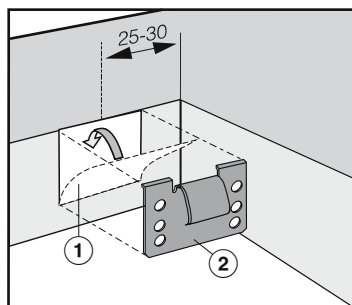


- Coloque los muelles opresores ① o los listones intermedios ② en el marco superior del hueco de empotramiento en las posiciones que se indican en las ilustraciones.
- Fije los muelles opresores ① o los listones intermedios ② con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

Instalación

Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de piedra natural

Para fijar los muelles opresores o los listones intermedios necesita cinta adhesiva fuerte de doble cara (no se suministra con el aparato).



- Pegue la cinta ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Coloque los muelles opresores ② o los listones intermedios ③ en la parte superior del hueco y presione firmemente.

- Pegue los bordes laterales y el borde inferior de los muelles opresores ① o de los listones intermedios ② con silicona.
- Rellene el espacio ⑤ entre los listones ② y la encimera con silicona.

Montaje con extractor de encimera

Para la instalación del extractor de encimera y del elemento ProLine, observar las instrucciones de manejo y de montaje «Extractor de encimera con elementos ProLine».

Colocar el elemento ProLine

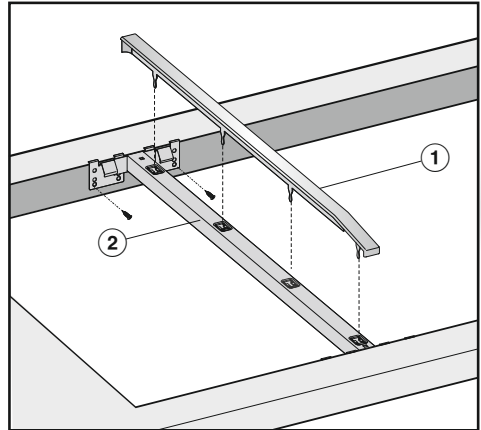
- Pase el cable de conexión a red hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque el elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Presiónelo con ambas manos hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tenga en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento, para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.

En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado para sellar el elemento ProLine (p. ej., silicona).

Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.

Colocación de varios elementos ProLine

- Coloque a un lado el elemento ProLine hasta que pueda ver los agujeros del listón intermedio.



- Encaje la tapa (1) en los agujeros previstos para ella en el listón intermedio (2).
- Coloque el siguiente elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Siga los pasos descritos anteriormente.

Instalación

Conexión del elemento ProLine

- Conecte el elemento/los elementos ProLine a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de cada elemento ProLine.

Sacar los elementos ProLine


En caso de que el elemento ProLine no sea accesible desde la parte inferior, necesitará una herramienta especial para sacarlo.

- En caso de que el elemento ProLine esté accesible por la parte inferior, presiónelo desde abajo. Presone la parte posterior primero hacia afuera.

Conexión eléctrica CS 1112, CS 1122

El elemento ProLine se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.


Coloque el elemento ProLine de manera que la toma de corriente quede totalmente accesible. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

 Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del elemento ProLine con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del elemento ProLine.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes. Compare esa información con la de la conexión de la instalación.


En caso de duda, consulte a un electricista.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Instalación

Conexión eléctrica CS 1134

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.

Miele no asume responsabilidad alguna por los daños causados por trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inapropiados ni por los causados por la falta de un conductor a tierra o por la ausencia del mismo (p. ej., descarga eléctrica).

Es necesario que personal autorizado se encargue de la conexión del elemento ProLine a la red eléctrica.

Este deberá conocer y tener en cuenta las normativas nacionales, así como las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento.

Después de realizar el montaje deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato.

Potencia nominal total

véase la placa de características

Datos de conexión

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

Encontrará más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.


Interruptor diferencial

A fin de aumentar la seguridad, la VDE y la ÖVE recomiendan conectar previamente un interruptor diferencial al elemento ProLine con una corriente de derivación de 30 mA.

Interruptores

¡La placa se deberá poder desconectar de la red en todos los polos mediante interruptores! En estado desconectado se deberá mantener una distancia de contacto de al menos 3 mm. Los interruptores son elementos de protección contra sobrecorriente y disyuntores.

Desconexión de la red

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Durante los trabajos de reparación y/o mantenimiento puede producirse un fallo de red al volver a conectar a la red.

Una vez desconectada la red deberá asegurarse para evitar que pueda conectarse de nuevo.

Para la desconexión de la red eléctrica del aparato, siga las siguientes instrucciones, en función de las características de la instalación eléctrica del lugar de emplazamiento:

Fusibles roscados

- Extraiga completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

- Presionar el botón de control (rojo) hasta que salte el botón central (negro).

Automáticos eléctricos

- (Disyuntor de circuito, mín. tipo B o C): cambiar la palanca de 1 (on) a 0 (off).

Interruptor diferencial

- (Interruptor diferencial para fallos eléctricos): conmutar el interruptor principal de 1 (conectado) a 0 (desconectado) o pulsar la tecla de prueba.


Cable de conexión

La placa de conexión debe conectarse con un cable de conexión a red del modelo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con la sección transversal apropiada de acuerdo con el esquema de conexiones.

Encontrará más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.

Consulte los datos correspondientes a la tensión de conexión admitida para la placa de conexión, así como la potencia nominal en la placa de características.

Cambiar el cable de conexión

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

El cable de conexión deberá ser sustituido exclusivamente por un electricista autorizado.

En caso de sustituir el cable de conexión, hágalo por un cable tipo H 05 VV-F con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Postventa es posible adquirir el cable de conexión.

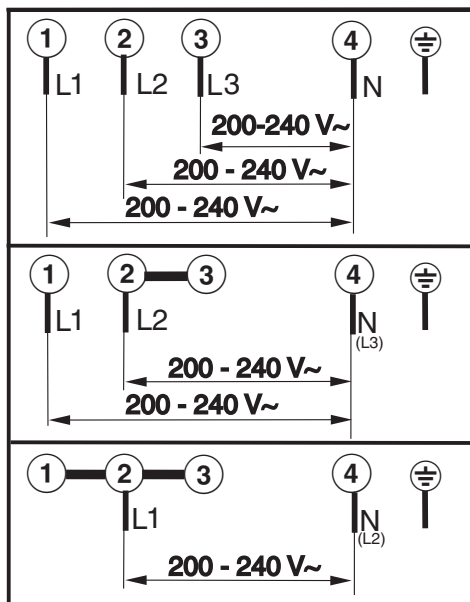
Instalación

Esquema de conexión

No todas las opciones de conexión están permitidas en el lugar de instalación.

Se deberán conocer y tener en cuenta las normativas nacionales, así como las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento.

Esquema de conexión



Hojas de datos del producto

A continuación, están disponibles las hojas de datos de los modelos de aparatos descritos en este manual de instrucciones de manejo y montaje.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1112
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	2
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 100-180 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 193,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	192,4 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1122
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	2
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 180 / 180x265 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	-

Hojas de datos del producto

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1134
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 100 / Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	-

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

CS 1112, CS 1122, CS 1134

es-ES

M.-Nr. 07 138 470 / 08