

Instruções de utilização e montagem Wok a gás ProLine



Antes da montagem, instalação e início de funcionamento, é **imprescindível** que leia as instruções de utilização e de montagem atentamente.

Desta forma não só se protege como evita anomalias no aparelho.

A placa também é homologada para a utilização noutros países destinatários, além daqueles referidos no aparelho. O modelo específico do país e o tipo de ligação da placa exercem um impacto significativo no funcionamento perfeito e seguro.

Para o funcionamento noutro país destinatário além do país destinatário indicado no aparelho, contacte o serviço de assistência técnica aprovado para o país em causa.

Medidas de segurança e precauções	5
O seu contributo para a proteção do ambiente	16
Descrição	17
Wok	17
CS 1011-1	17
CS 1021-1	18
Indicadores.....	19
Botão.....	19
Queimador.....	20
Acessórios fornecidos.....	21
O primeiro funcionamento	22
Limpar o elemento ProLine pela primeira vez	22
Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez.....	22
Recipientes para cozinhar	23
Recomendações para economizar energia	25
Utilização	26
Sistema de ignição rápida.....	26
Ligar.....	26
Regular a chama	27
Desligar	27
Indicações de funcionamento/de calor residual	27
Dispositivos de segurança	28
Limpeza e manutenção	29
Limpar cavidade em aço inoxidável.....	30
Efetuar a limpeza dos botões.....	31
Efetuar a limpeza das grelhas	31
Limpar anel do Wok/encaixe de combinação.....	31
Limpar o queimador	32
Montar o queimador.....	33
Que fazer quando	35
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	37
Serviço de assistência técnica	38
Contacto no caso de avarias	38
Placa de características	38
Garantia.....	38

Índice

Instalação	39
Indicações de segurança para encastrar	39
Distâncias de segurança	40
Indicações para encastrar	43
Dimensões para encastrar	44
CS 1011-1	44
CS 1021-1	45
Recorte na bancada para vários elementos ProLine	46
Montagem	48
Ligação de gás	52
Potência do queimador	54
Ligação elétrica	55
Mudança para outro tipo de gás	56
Tabelas de bicos	56
Substituição dos bicos.....	56
Verificar a função.....	59
Ficha técnica do produto	60

Medidas de segurança e precauções

Este Wok cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar o Wok em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege como evita danos no Wok.

Conforme a norma IEC 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de que o capítulo para a instalação do Wok, assim como as indicações de segurança e os avisos, devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização e montagem e transmita-as a um eventual futuro proprietário.

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

- ▶ Este Wok destina-se ao uso doméstico e instalação em ambientes domésticos.
- ▶ Este Wok não se destina a ser utilizado no exterior.
- ▶ Utilize o Wok somente a nível doméstico para cozinhar e manter os alimentos quentes. Qualquer outra utilização não é permitida.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o Wok com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o Wok sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do Wok, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o Wok sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não podem efetuar a limpeza do Wok sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do Wok. Nunca permita que as crianças brinquem com o Wok.
- ▶ O Wok aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do Wok até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde em espaços de armazenamento objetos que possam despertar o interesse das crianças acima ou atrás do wok. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para o Wok.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldadelas. Coloque as pegas dos tachos e frigideiras para o lado sobre a área de trabalho, de modo a que as crianças não as puxem e possam queimar-se.
- ▶ Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Os danos no Wok podem comprometer a sua segurança. Controle o Wok verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um Wok danificado.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica do Wok só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no Wok. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um técnico especialista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o Wok à corrente elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize o Wok só após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Este Wok não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do Wok.
Nunca abra o revestimento exterior do Wok.
- ▶ Perde o direito à garantia se o Wok não for reparado pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ O Wok não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ A ligação de gás deve ser realizada por um técnico de gás (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação de gás»). Caso a ficha seja retirada do cabo de ligação ou se o cabo de ligação não estiver equipado com uma ficha, o wok deve ser ligado à corrente elétrica por um electricista qualificado (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico electricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

Medidas de segurança e precauções

▶ O Wok deve ser desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparação. A alimentação de gás deve estar fechada. Assegure-se sempre de que a corrente elétrica está desligada e para o efeito:

- Desligar os disjuntores do quadro elétrico.
- Desaparafusar completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica.
- Desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.
- Fechar a alimentação de gás.

▶ Perigo de choque elétrico.

Não inicie o funcionamento se o Wok apresentar algum dano visível e desligue-o de imediato da corrente elétrica. Desligue o Wok da rede elétrica e da alimentação de gás. Contacte o Serviço técnico.

▶ Se o Wok foi encastrado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver a utilizar o Wok. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o Wok, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

▶ Realize uma inspeção visual anual às suas condutas do gás e aparelhos a gás da instalação doméstica. Tenha em atenção as especificações vigentes no seu país.

Utilização adequada

- ▶ O Wok aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do Wok podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o Wok como aquecedor de espaços.
- ▶ O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o Wok sempre sob vigilância. Nunca apague uma chama de gordura que se tenha incendiado utilizando água. Desligue o Wok. Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou uma cobertura adequada.
- ▶ Mantenha o Wok sob vigilância sempre que esteja em funcionamento! Supervisione os processos de confeção curtos.
- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ Se forem aquecidos aerossóis, líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis, estes podem inflamar-se. Por isso, não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo do Wok. Se eventualmente existir um tabuleiro para talheres, esse deverá ser de material resistente ao calor.
- ▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize o Wok para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se o Wok estiver tapado e for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, saltar ou derreter. Nunca tape o Wok utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se o Wok for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de as peças metálicas colocadas em cima do Wok aquecerem. Outros materiais podem derreter ou incendiar-se. Não utilize o Wok como superfície de apoio.
- ▶ Pode queimar-se no Wok quente. Proteja as mãos em todos os trabalhos que realizar no aparelho quente com luvas de cozinha ou panos. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os têxteis molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor. Tenha cuidado para que estes têxteis não caiam próximo da chama. Para isso, não utilize panos de cozinha, panos da louça ou outros panos similares muito grandes.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e o ligar a uma tomada situada perto do Wok, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com as zonas quentes do Wok. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ Os recipientes de plástico ou a folha de alumínio derretem com temperaturas elevadas. Não utilize recipientes de plástico ou folha de alumínio.
- ▶ Quando pressiona o botão seletor, é gerada uma faísca no eletrodo de ignição. Não pressione o botão seletor, quando limpa ou toca no Wok ou no queimador na zona do eletrodo de ignição.
- ▶ Um exaustor colocado sobre o Wok pode ficar danificado ou incendiar-se devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe o queimador Wok funcionar sem recipiente para cozinhar colocado sobre o mesmo.
- ▶ Acenda o queimador apenas quando todas as suas peças estiverem montadas corretamente.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize apenas recipientes para cozinhar cujo diâmetro não seja superior nem inferior às medidas indicadas (consulte o capítulo «Recipientes para cozinhar»). Se o diâmetro for demasiado pequeno, o recipiente para cozinhar não fica suficientemente seguro. Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de escape quentes que circulam sob o solo para o exterior podem danificar o tampo ou, por exemplo, uma parede revestida com painéis não resistente ao calor, bem como as peças da placa. A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes desse tipo.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapassa a base do recipiente e ultrapasse o limite externo do recipiente.
- ▶ Não utilize recipientes com um fundo demasiado fino. No caso de incumprimento, a placa pode ficar danificada.
- ▶ Utilize sempre as grelhas fornecidas. O recipiente não deve ser colocado diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grelha na vertical, por forma a evitar arranhões.
- ▶ Não guarde objetos de fácil combustão junto do Wok.
- ▶ Os salpicos de gordura e outros resíduos (alimentícios) combustíveis no Wok podem inflamar-se. Remova-os o mais rapidamente possível.
- ▶ Os líquidos ou alimentos salgados podem causar corrosão no aço inoxidável. Remova de imediato os líquidos ou alimentos salgados.
- ▶ A utilização do Wok leva à produção de calor, humidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular quando o aparelho estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os orifícios de ventilação natural têm de ser mantidos abertos ou tem de ser utilizado um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor).

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A utilização intensiva e prolongada do Wok pode tornar necessária uma ventilação complementar como, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o funcionamento do dispositivo de ventilação mecânico disponível no nível de potência máximo.
- ▶ Caso o Wok não tenha sido utilizado excepcionalmente por um longo período de tempo, deve ser submetido a uma limpeza profunda antes de ser novamente utilizado e inspecionado por um técnico autorizado relativamente ao seu funcionamento correto.
- ▶ Encastrar vários aparelhos ProLine:
Os objetos quentes podem danificar a junta da régua intermédia. Não coloque recipientes quentes sobre a zona das régua intermédias.

Limpeza e manutenção

▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras elétricas e provocar um curto-circuito.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o Wok.

▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição que preservam a função após o final de produção da série do seu elemento ProLine.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

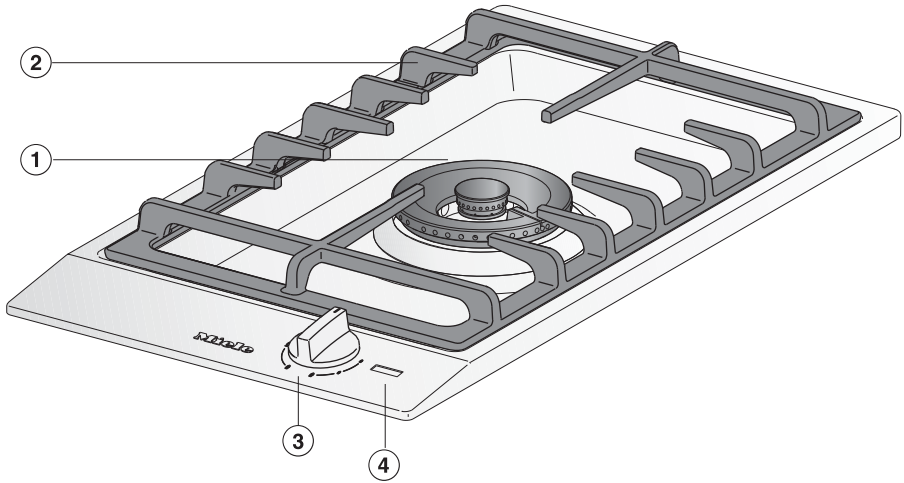
Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

Wok

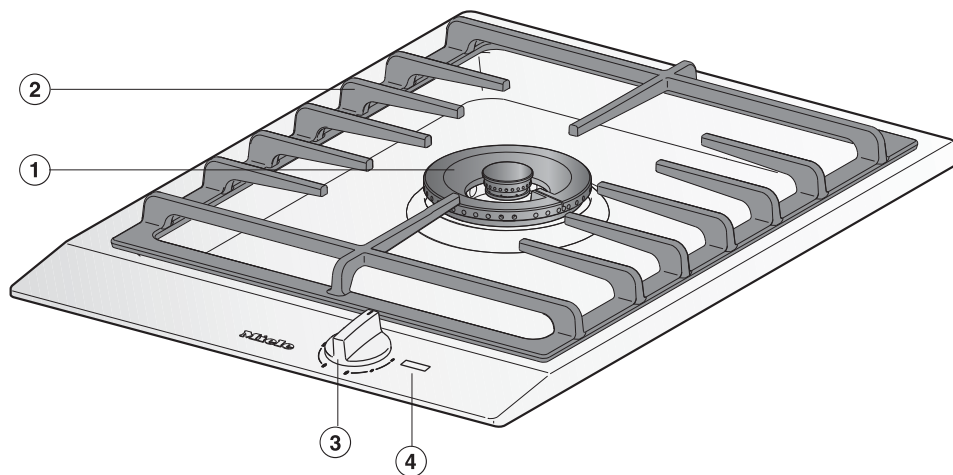
CS 1011-1



- ① Queimador Wok
- ② Grelhas
- ③ Botão
- ④ Indicadores

Descrição

CS 1021-1



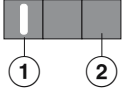
① Queimador Wok

② Grelhas

③ Botão

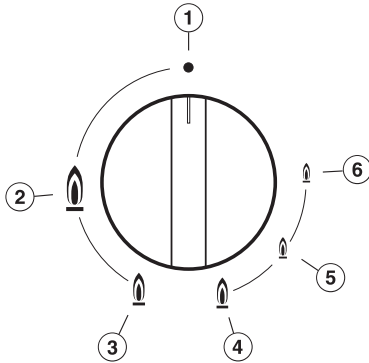
④ Indicadores

Indicadores



- ① Luz de controlo de aquecimento ligada
- ② Lâmpada de controlo de calor residual

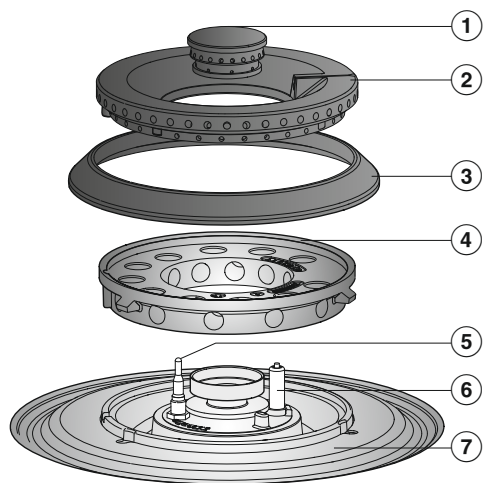
Botão



- ① • Queimador desligado
A alimentação de gás está bloqueada
- ② 🔥 Chama mais forte
Os queimadores internos e externos queimam no nível máximo
- ③ 🔥 Chama forte
O queimador externo queima no nível mais baixo, o queimador interior queima no nível máximo
- ④ 🔥 Posição de transição de ignição
O queimador externo é acendido quando se regula da posição menor para a posição maior
- ⑤ 🔥 Chama fraca
O queimador externo está desligado, o queimador interior queima no nível máximo
- ⑥ 🔥 Chama mais fraca
O queimador externo está desligado, o queimador interior queima no nível mais baixo

Descrição

Queimador

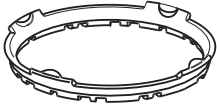


- ① Tampa interior do queimador
- ② Tampa exterior do queimador
- ③ Anel do queimador
- ④ Cabeça do queimador
- ⑤ Termopar
- ⑥ Eléctrodo de ignição
- ⑦ Peça inferior do queimador

Acessórios fornecidos

Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

Anel do Wok



O anel do Wok fornecido assegura uma estabilidade adicional do recipiente. É particularmente apropriado para Woks com base redonda.

Encaixe combinado



Se gostaria de utilizar recipientes mais pequenos do que os indicados na tabela no capítulo «Recipientes para cozinhar», deve utilizar o encaixe combinado fornecido.

O primeiro funcionamento

- Cole a placa de características, fornecida juntamente com o aparelho, no capítulo «Serviço de assistência técnica».
- Retire as folhas de proteção e os autocolantes que eventualmente possam existir.

Limpar o elemento ProLine pela primeira vez

- Efetue a limpeza das peças do queimador removíveis com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça manualmente e água quente. Seque as peças de seguida e monte novamente os queimadores (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Limpe a cavidade em aço inoxidável com um pano húmido e, de seguida, passe um pano seco.

Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o elemento ProLine é colocado em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e, eventualmente, uma névoa.

Tanto o odor como eventualmente a névoa formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta. Tanto o odor como a névoa eventualmente formada não são prejudiciais à saúde

Recipientes para cozinhar

Diâmetro mínimo das bases dos recipientes [cm]	
Tachos/frigideiras	15

Diâmetro superior máximo dos recipientes para cozinhar [cm]	
Tachos/frigideiras	28
Frigideira Wok	40

- Respeite as dimensões indicadas na tabela. A utilização de panelas demasiado grandes pode causar a propagação das chamas e causar danos na bancada de trabalho circundante ou noutros aparelhos. O tamanho adequado da panela melhora a eficiência.

As panelas cujos diâmetros sejam inferiores aos diâmetros das grelhas e as panelas que não fiquem colocadas em segurança sobre as grelhas (sem sacudir) representam um perigo e não devem ser utilizadas.

- Certifique-se de que o fundo da frigideira Wok não toca no queimador. Deve existir uma distância mínima de 1 cm entre o queimador e o fundo da frigideira.
- Quando comprar panelas e frigideiras tenha em consideração o facto de que geralmente não é indicado o diâmetro da base, mas sim o diâmetro superior.
- Pode utilizar qualquer recipiente para cozinhar resistente ao calor.

- Dê preferência a recipiente para cozinhar com base espessa, porque equilibra bem o calor. No caso das bases com revestimento fino existe o perigo de os alimentos queimarem pontualmente. Por isso, mexa mais frequentemente.

- Coloque o recipiente para cozinhar sempre sobre as grelhas fornecidas. O recipiente para cozinhar não deve ser colocado diretamente sobre o queimador.

- Coloque o recipiente para cozinhar sobre as grelhas de modo a que não possa tombar. Não é possível excluir completamente uma inclinação mínima.

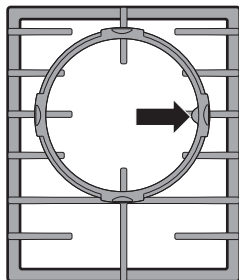


- Não utilize panelas ou frigideiras com base de apoio lateral.

Recipientes para cozinhar

Anel do wok

- Utilize o anel do wok para obter uma estabilidade adicional do recipiente, especialmente no caso de frigideiras wok com base redonda.



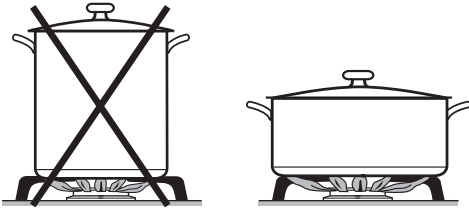
- Coloque o anel do wok sobre a grelha de modo a que fique bem assente e não possa deslizar (veja a figura).

Encaixe combinado

Se gostaria de utilizar recipientes com um diâmetro de base inferior ao indicado na tabela, deve utilizar o encaixe combinado fornecido.

Recomendações para economizar energia

- Sempre que possível cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.



- Escolha panelas largas e planas em vez de panelas estreitas e altas. Estas aquecem melhor.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Regule uma chama mais fraca logo após a fervura ou cozedura dos alimentos.
- O tempo de cozinhar pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

Utilização


Sistema de ignição rápida

O Wok está equipado com um sistema de ignição rápida com as seguintes características:

- A ignição rápida sem manter premido o botão.
- Reignição automática
Caso a chama se apague devido à corrente de ar, etc., o queimador acende de novo automaticamente. Se a reignição não for bem-sucedida, a alimentação de gás é automaticamente bloqueada (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Equipamento de falha de chama»).

A reignição automática não funciona em caso de falha de energia.

Ligar

 Perigo de incêndio devido a alimentos sobreaquecidos.

Um alimento sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se.

Mantenha o Wok sob vigilância sempre que esteja em funcionamento!

- Pressione ligeiramente o botão e rode-o para a esquerda para o símbolo de chama maior.
- Pressione ligeiramente o botão para abrir a alimentação de gás.

O eléctrodo de ignição faz um «clique» e acende o gás.

- Se o queimador não acender, rode o botão seletor para • Queimador desligado. Ventile o local ou aguarde no mínimo 1 minuto para tentar acender o queimador novamente.

- Se o queimador também não acender numa segunda tentativa de ignição, rode o botão para • Queimador desligado e consulte o capítulo «O que fazer quando...».

Durante a ligação, pode ocorrer uma pequena reignição (clicar uma a duas vezes), p. ex., no caso de corrente de ar.

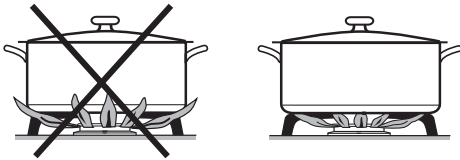
Ligar em caso de falha elétrica

Em caso de uma falha elétrica, pode acender a chama manualmente, por exemplo, com um fósforo.

- Pressione o botão seletor e rode-o para a esquerda para o símbolo de chama maior.
- Mantenha o botão seletor pressionado e, com um fósforo, acenda a mistura de gás e ar.
- Mantenha o botão seletor pressionado por mais 5-10 segundos e depois solte-o.

Regular a chama

Dado que a parte exterior da chama de gás é muito mais quente do que o seu núcleo, os picos da chama devem permanecer sob a base da panela. Os picos da chama projetados para fora da base irradiam calor desnecessário para o ar, podem danificar as pegas das panelas e aumentam o risco de queimaduras.



No botão seletor, encontra-se um bloqueio entre a posição maior e a posição menor às 6 horas. Deve pressionar o botão seletor para suspender o bloqueio.

- Regule a chama de forma que não ultrapasse nunca a panela.
- Para mudar entre a posição maior e a posição menor, rode o botão seletor para a esquerda até bloquear. Pressione o botão seletor, rode-o sobre o bloqueio e solte-o. Agora, pode regular a potência pretendida.
- Para mudar entre a posição menor e a posição maior, rode o botão seletor para a direita até ao bloqueio. Pressione o botão seletor, rode-o sobre o bloqueio e solte-o. Agora, pode regular a potência pretendida.

Desligar


- Rode o botão para a direita para
• Queimador desligado.

A alimentação de gás é interrompida, a chama apaga-se.

Indicações de funcionamento/ de calor residual

A indicação de funcionamento acende-se quando se acende o queimador. Após algum tempo a indicação de calor residual também acende. A indicação de funcionamento apaga-se quando se desliga o queimador. A indicação de calor residual acende-se enquanto existir calor residual.

Se a indicação de calor residual ficar intermitente, ocorreu um erro (consulte o capítulo «O que fazer quando...»).

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após o processo de confeção, a grelha, o queimador e o wok estão quentes.


Não toque na grelha, no queimador e no Wok enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dispositivos de segurança

Equipamento de falha de chama


O seu Wok está equipado com um equipamento de falha de chama. Se a chama de gás apagar, por exemplo, devido ao transbordo de alimentos ou a uma corrente de ar, e se a tentativa de acender novamente a chama falhar, a alimentação de gás é bloqueada. É evitada uma fuga de gás. Se rodar o botão para • Queimador desligado, o queimador fica novamente operacional.

O equipamento de falha de chama funciona de forma independente da alimentação de corrente, ou seja, permanece, então, ativo mesmo quando o Wok é operado durante uma falha de energia.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após o término do processo de confecção as superfícies do Wok, as grelhas e os queimadores ficam quentes.

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar o Wok.

 Danos devido a entrada de humidade.

O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o Wok.

A cor das superfícies pode desbotar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. As superfícies são sensíveis a riscos.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Os alimentos ressequidos podem causar manchas nas peças do queimador.

Elimine de imediato sujidades e salpicos de sal ou açúcar.

Quando pressiona o botão seletor, é gerada uma faísca no eléctrodo de ignição. Não pressione o botão seletor, quando limpa ou toca no Wok ou no queimador na zona do eléctrodo de ignição.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza


- produtos que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos anticalcário
- produtos para eliminar manchas e ferrugem
- produtos abrasivos, como p. ex. produtos que contenham dissolventes
- de areia
- detergente para máquinas de lavar louça
- sprays para limpeza de grelhadores e fornos
- produto para limpeza de vidros
- escovas ou esfregões abrasivos e duros (por exemplo, esponjas abrasivas) ou esfregões usados que ainda contenham restos de detergente
- esponja mágica

Limpeza e manutenção

Antes de efetuar a limpeza, deixe o elemento ProLine arrefecer.

- Efetue a limpeza do elemento ProLine e dos acessórios no final de cada utilização.
- Seque o elemento ProLine sempre que efetuar a limpeza a húmido para evitar resíduos de calcário.

Limpar cavidade em aço inoxidável

 Danos causados por objetos afiados.


A tira de vedação entre a placa e a bancada de trabalho pode ser danificada.

Não utilize objetos afiados para a limpeza.

 Danos devido a sujidades.

A impressão pode ser danificada se as sujidades (p. ex., alimentos salgados ou líquidos, azeite) atuarem prolongadamente.

Remova de imediato este tipo de sujidades.

 Danos devido a uma limpeza inadequada.

A impressão fica riscada se utilizar produtos de limpeza para aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza para aço inoxidável para efetuar a limpeza da área da impressão.

- Efetue a limpeza da cavidade em aço inoxidável com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente. Humedeça previamente as sujidades fortemente entranhadas. Se necessário, pode utilizar o lado abrasivo de uma esponja de lavar a louça.
- Seque a cavidade em aço inoxidável com um pano limpo e macio.

Efetuar a limpeza dos botões

- Efetue a limpeza dos botões com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente. Humedeça previamente as sujidades fortemente entranhadas.
- Seque os botões utilizando um pano limpo.

Efetuar a limpeza das grelhas

- Retire as grelhas.
- Efetue a limpeza das grelhas na máquina de lavar louça ou com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente. Humedeça previamente as sujidades fortemente entranhadas.
- Seque bem as grelhas com um pano limpo.

Limpar anel do Wok/encaixe de combinação

- Efetue a limpeza do anel do Wok e do encaixe de combinação na máquina de lavar louça ou com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente. Humedeça previamente as sujidades fortemente entranhadas.
- Seque bem o anel do Wok e o encaixe de combinação com um pano limpo.

Limpeza e manutenção

Limpar o queimador

Não deve, em caso algum, lavar as peças do queimador na máquina de lavar louça.

A superfície do tampo do queimador torna-se opaca com o passar do tempo. Isso é perfeitamente normal e não representa qualquer prejuízo para o material.

- Retire todas as peças soltas do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente.
- Limpe a sujidade de todas as aberturas da chama.

 Perigo de explosão.

Com as aberturas da chama trancadas, o gás não queimado pode ficar acumulado e bloqueado na caixa inferior. Isto pode provocar danos no aparelho e causar ferimentos.

Certifique-se de que as aberturas da chama se encontram sempre limpas de sujidade.

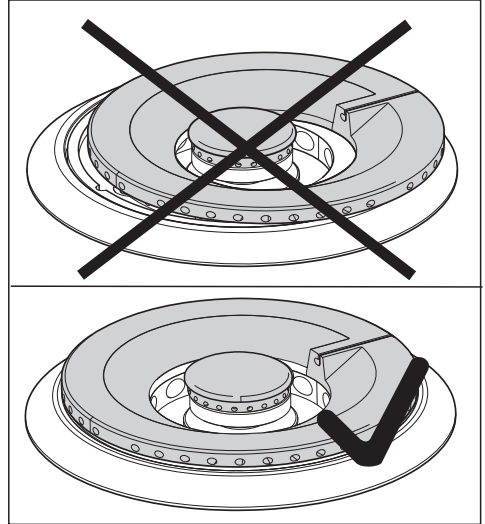
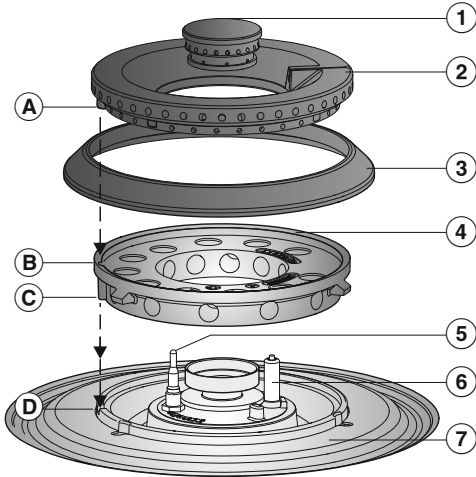
- Com um pano húmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.
- Limpe cuidadosamente o eletrodo de ignição e o termopar com um pano bem humedecido.

O eletrodo de ignição não deve ser molhado, caso contrário a faísca de ignição permanece desligada.

- Por fim, seque tudo com um pano limpo. Assegure-se de que as aberturas da chama também se encontram completamente secas.

A superfície do tampo do queimador torna-se opaca com o passar do tempo. Isso é perfeitamente normal e não representa qualquer prejuízo para o material.

Montar o queimador



- Coloque a cabeça do queimador ④ sobre a peça inferior do queimador ⑦, de modo que o termopar ⑤ e o eletrodo de ignição ⑥ passem através do furo da cabeça do queimador. O ressalto A no tampo do queimador deve encaixar no entalhe B da cabeça do queimador. O ressalto C na cabeça do queimador deve encaixar no entalhe D da peça inferior do queimador.

- Coloque o anel do queimador ③.

- Coloque o tampo do queimador ① e ②.

⚠ Não é garantida uma operação adequada, no caso de um queimador mal montado. Isto pode provocar danos no aparelho e causar ferimentos.

Certifique-se de que as peças do queimador se encontram montadas na sequência correta.

Limpeza e manutenção

Verificar o comportamento de queima

- Controle o comportamento de queima, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição menor, a chama do gás não deve apagar-se, mesmo se o botão for rodado rapidamente da posição maior para a posição menor.
 - Na posição maior, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.

Que fazer quando ...

A maior parte das anomalias e dos erros que podem derivar da utilização diária podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

As tabelas apresentadas a seguir podem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Problema	Causa e solução
No caso da primeira colocação em funcionamento ou após um período de imobilização prolongado, o queimador não acende.	Eventualmente existe ar na conduta de gás. ■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes.
O queimador não acende após diversas tentativas.	Existe uma avaria técnica. ■ Rode o botão para a direita para • Queimador desligado e interrompa a alimentação elétrica da placa durante alguns segundos.
	O queimador não está montado corretamente. ■ Monte o queimador corretamente.
	A válvula de fecho do gás não está aberta. ■ Abra a válvula de fecho do gás.
	O queimador está molhado e/ou sujo. ■ Limpe e seque o queimador.
	As aberturas de chama estão obstruídas e/ou molhadas. ■ Limpe e seque as aberturas de chama.
A chama do gás apaga-se após a ignição.	As chamas não tocam no termopar, não ficando suficientemente quente: As peças do queimador não estão corretamente colocadas. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	O termopar está sujo. ■ Elimine de imediato a sujidade.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
A chama do gás muda.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos. ■ Elimine de imediato a sujidade.
A chama do gás apaga-se durante o funcionamento.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
A indicação de funcionamento/de calor residual de um queimador fica intermitente.	A energia elétrica falhou. ■ Rode todos os botões para a direita para • Queimador desligado. Se a alimentação elétrica for novamente estabelecida, pode operar a placa conforme o habitual.
O dispositivo de ignição elétrico do queimador não funciona.	Os disjuntores do quadro elétrico da sua habitação dispararam. ■ Solicite a intervenção de um electricista ou do Serviço Técnico.
	Encontram-se restos de alimentos entre o eléctrodo de ignição e o tampo do queimador. O termopar está sujo. ■ Elimine de imediato a sujidade (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção»).

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável de 250 ml

Remove sujidades mais persistentes, manchas de calcário e resíduos de alumínio.

Produto de tratamento para aço inoxidável 250 ml

Fácil remoção de estrias de água, manchas e impressões digitais. Impede que se suje de novo de forma muito rápida

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

Serviço de assistência técnica

Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Placa de características


Cole aqui a placa de características fornecida juntamente com o aparelho. Certifique-se de que a designação do modelo corresponde às informações indicadas no verso deste documento.



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

O elemento ProLine pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O elemento ProLine deve apenas ser instalado por um técnico qualificado.

 Danos causados por objetos leves que possam cair.

Ao instalar móveis superiores ou um exaustor, o elemento ProLine pode ficar danificado.

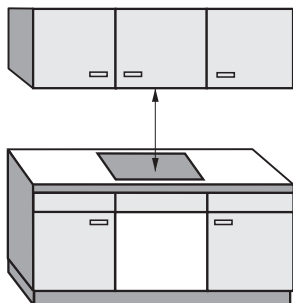
Instale o elemento ProLine apenas após os móveis superiores e o exaustor serem montados.

- ▶ Para o local de instalação do elemento ProLine, é necessário respeitar as especificações e diretrizes aplicáveis do país de destino.
- ▶ Se o tempo de trabalho for folheado, a folha deve estar colada com cola resistente a temperaturas elevadas (100 °C) para evitar que se solte ou deforme. As réguas de acabamento também devem ser resistentes a temperaturas elevadas.
- ▶ Devido a uma eventual propagação de chamas, uma placa/Wok a gás e uma fritadeira não devem ser instaladas diretamente uma junto à outra. Entre o aparelho de gás e uma fritadeira deve ser mantida uma distância mínima de 288 mm.
- ▶ O elemento ProLine não pode ser montado sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Após a montagem do elemento ProLine, a mangueira do gás e o cabo elétrico não podem ficar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- ▶ Após a montagem do elemento ProLine, o cabo elétrico e uma mangueira do gás flexível não podem ficar em contacto com as peças móveis dos elementos da cozinha (por exemplo, uma gaveta) nem ficar submetidos a desgaste mecânico.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

Instalação

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima do elemento ProLine



Entre o elemento ProLine e o exaustor montado por cima deve ser mantida a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor. Se faltarem as especificações do fabricante do exaustor ou se forem instalados materiais altamente inflamáveis (por exemplo, uma prateleira suspensa) por cima do elemento ProLine, a distância de segurança deve ser de pelo menos 760 mm.

Ao encastrar vários elementos ProLine por baixo de um exaustor, para os quais sejam indicadas distâncias de segurança diferentes, deve respeitar a maior distância de segurança necessária.

Distâncias de segurança laterais / atrás

De preferência, o elemento ProLine deve ser instalado com muito espaço à esquerda e à direita.

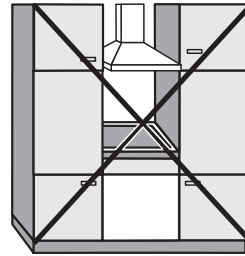
Na parte traseira do elemento ProLine deve ser mantida distância mínima ① indicada abaixo a um painel de armário ou uma parede da divisão de grande altura.

Num lado (à direita ou esquerda) do elemento ProLine, deve ser mantida a distância mínima ②, ③ indicada abaixo a um painel de armário ou uma parede da divisão de grande altura, no lado contrário deve ser mantida uma distância mínima de 300 mm.

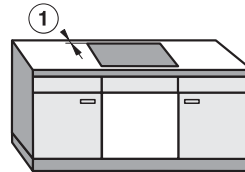
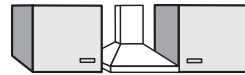
① Distância mínima **atrás** desde o recorte do tampo até ao canto posterior do tampo de trabalho:
50 mm

② Distância mínima desde o recorte do tampo até ao móvel **à direita** ou até à parede traseira:
250 mm.

③ Distância mínima **à esquerda** desde o recorte do tampo até ao móvel alto situado ao lado ou até à parede:
250 mm.



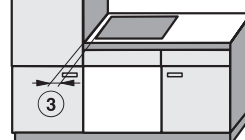
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

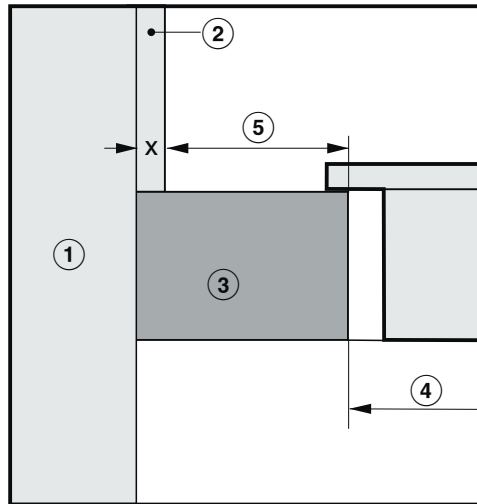
Caso seja instalado um revestimento do nicho, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

Caso o revestimento seja de material inflamável (p. ex., madeira), a distância mínima ⑤ entre o recorte da bancada e o revestimento do nicho terá de ser de 50 mm.

Caso o revestimento seja de material não inflamável (por exemplo, metal, pedra natural, azulejos), a distância mínima ⑤ entre o recorte da bancada e o revestimento do nicho é de 50 mm, menos a espessura do revestimento.

Exemplo: espessura do revestimento do nicho 15 mm

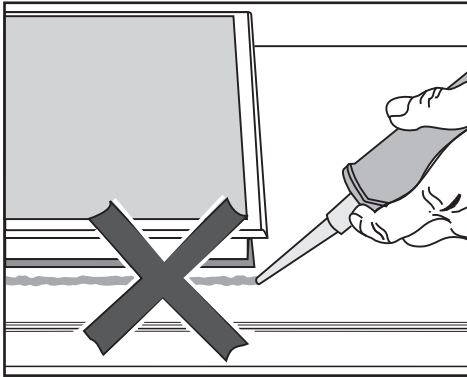
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distância mínima de } 35 \text{ mm}$




- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais
inflamáveis 50 mm
materiais não inflamáveis 50 mm, dimensão x

Indicações para encastrar

Junta entre o elemento ProLine e a bancada



 Danos devido à instalação incorreta.

Caso seja necessário desmontar o elemento ProLine, tanto este como a bancada podem ficar danificados, se tiver aplicado produto vedante de juntas à volta do elemento ProLine. Não utilize quaisquer produtos vedantes de juntas entre o elemento ProLine e a bancada.

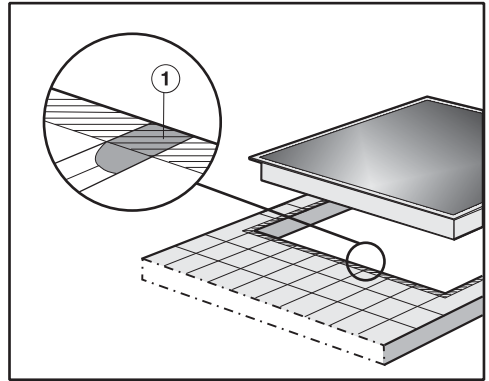
A junta por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garante uma vedação adequada da bancada.

Tira de vedação

Quando o elemento ProLine é desmontado em caso de assistência, a tira de vedação por baixo do rebordo do elemento ProLine pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da reinstalação.

Bancadas em azulejo



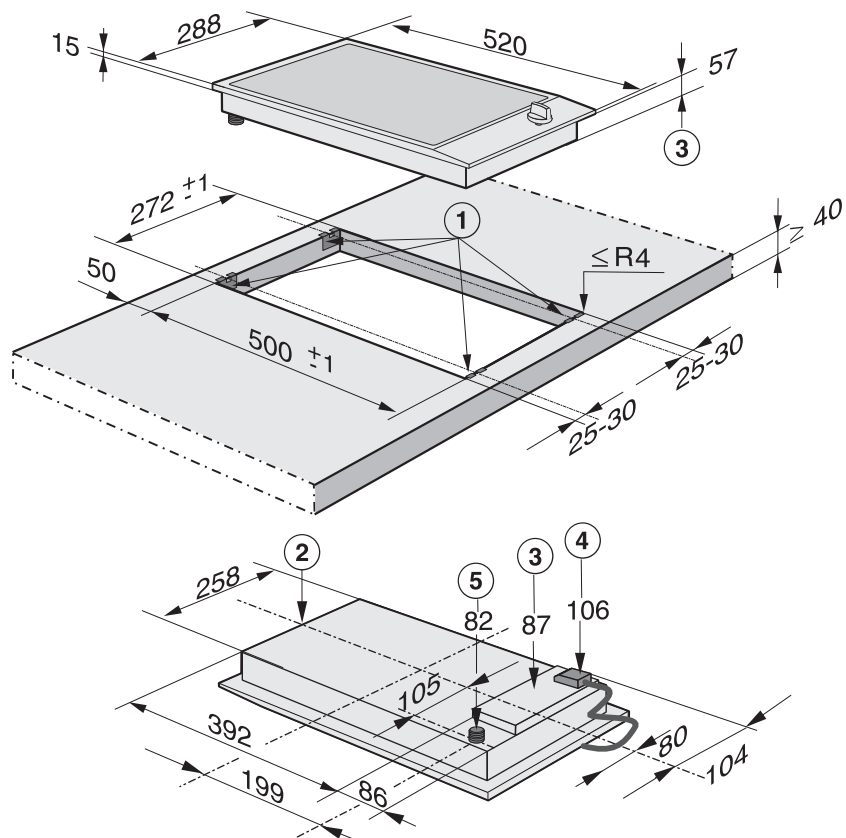
As juntas ① e a zona tracejada situada por baixo da superfície de apoio do elemento ProLine devem ser lisas e planas, para que o elemento ProLine fique uniformemente assente e o vedante por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garanta a vedação adequada da bancada.

Instalação

Dimensões para encastrar

As dimensões indicadas são em mm.

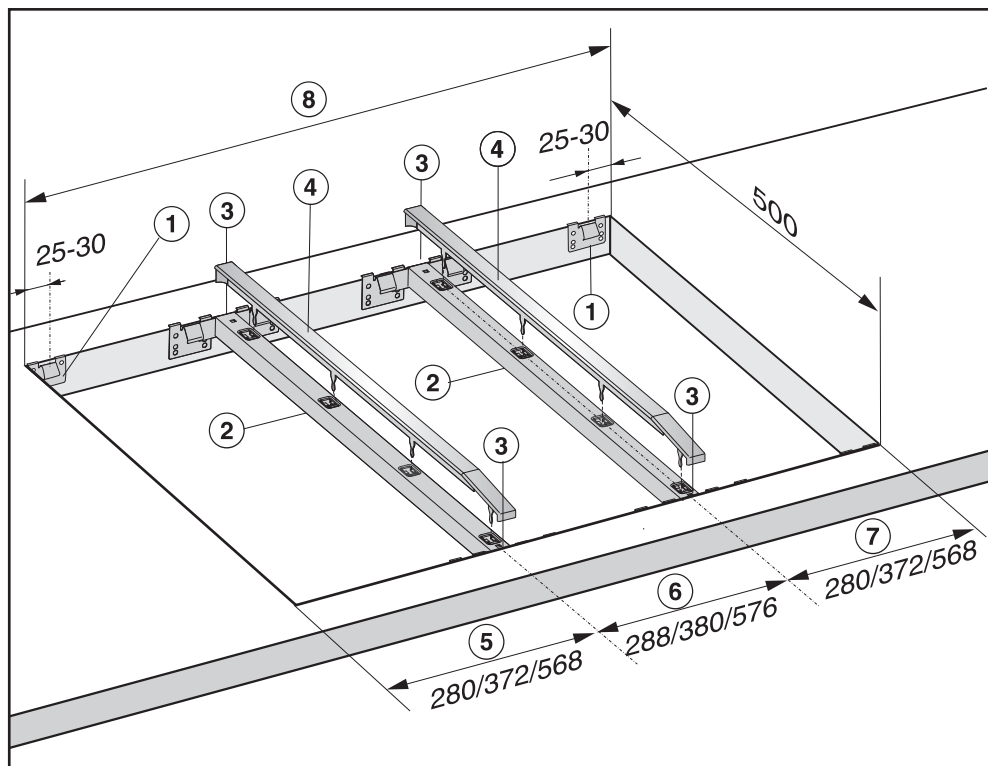
CS 1011-1



- ① Molas de aperto
- ② À frente
- ③ Altura do aparelho
- ④ Altura de montagem da caixa de ligação à rede com cabo de alimentação
Cabo de alimentação C = 2.000 mm
- ⑤ Altura de montagem da ligação de gás R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Instalação

Recorte na bancada para vários elementos ProLine



Exemplo: 3 elementos ProLine

- ① Molas de fixação
- ② Régua intermédias
- ③ Espaço intermédio entre a régua e a bancada
- ④ Cobertura
- ⑤ Largura do elemento ProLine menos 8 mm
- ⑥ Largura do elemento ProLine
- ⑦ Largura do elemento ProLine menos 8 mm
- ⑧ Recorte na bancada

Calcular o recorte na bancada

A moldura do elemento ProLine fica apoiada 8 mm sobre a bancada à direita e à esquerda.

- Some as larguras do elemento ProLine e subtraia 16 mm à soma.

Exemplo:

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

Dependendo do tipo, os elementos ProLine têm 288 mm, 380 mm ou 576 mm de largura (consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões»).

Barras intermédias

Ao serem montados vários elementos ProLine, é sempre necessário montar uma barra intermédia entre os elementos individuais. A respetiva posição da régua intermédia depende da largura do elemento ProLine.

Instalação

Montagem

Preparar a bancada

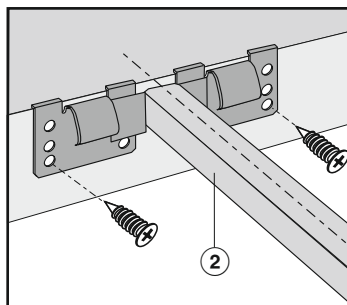
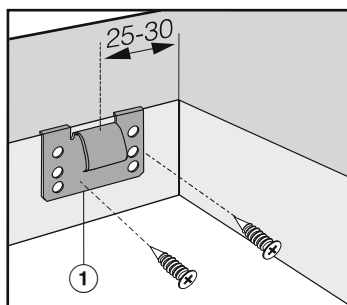
■ Efetue o recorte na bancada de acordo com a figura em «Dimensões de montagem» ou como calculado (consulte o capítulo «Instalação», secção «Montagem de vários elementos Pro-Line»). Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).

■ Em **bancadas de madeira** com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, deve isolar a zona recortada para evitar a dilatação devido a humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

Certifique-se de que estes materiais não entram em contacto com a superfície da bancada.

A tira de vedação assegura que a placa assenta de forma antiderrapante no recorte. A folga entre a moldura e a bancada de trabalho vai diminuindo com o decorrer do tempo.

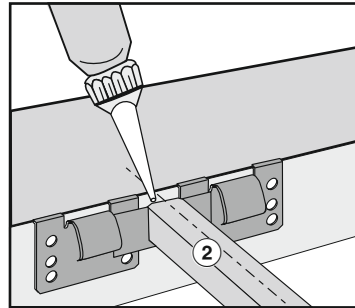
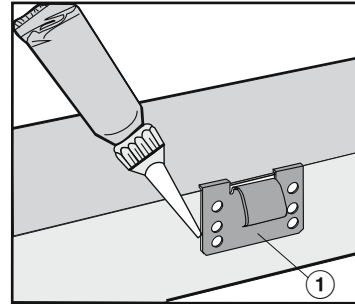
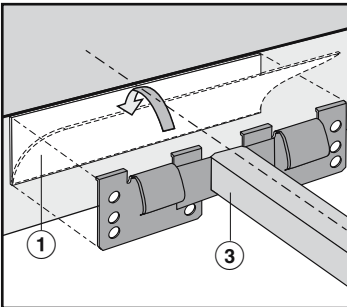
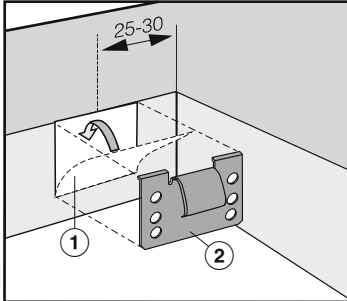
Fixar molas de fixação e régulas intermédias: bancada de trabalho em madeira



- Coloque as molas de fixação ① e/ou as régulas intermédias ② nas posições assinaladas nas figuras no bordo superior do recorte.
- Fixe as molas de fixação ① e/ou as régulas intermédias ② com os parafusos para madeira 3,5 x 25 mm fornecidos.

Fixar molas de fixação e régua intermédias: bancada de trabalho em pedra natural

Para fixar as molas de fixação ou as régua intermédias necessita de fita adesiva de dupla face forte (acessório não fornecido).



- Cole a fita adesiva ① nas posições assinaladas na figura da placa no rebordo superior do recorte.
- Coloque as molas de fixação ② ou as régua intermédias ③ no rebordo superior do recorte e pressione firmemente.

- Cole os rebordos laterais e o rebordo inferior da mola de fixação ① ou régua intermédias ② com silicone.
- Preencha o espaço intermédio ⑤ entre as régua ② e a bancada com silicone.

Instalação

Colocar o elemento ProLine

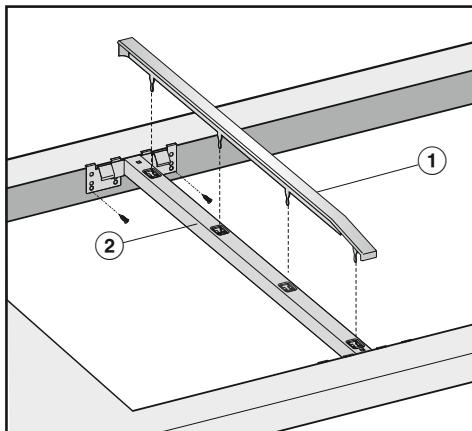
- Passe o cabo elétrico para baixo, através do recorte da bancada.
- Coloque o elemento ProLine (com a parte frontal primeiro) no recorte da bancada.
- Pressione o elemento ProLine uniformemente no rebordo com as duas mãos até este encaixar no lugar. Certifique-se de que o vedante fica assente sobre a bancada após o encaixe, para que fique garantida a vedação da bancada.

Não aplique adicionalmente qualquer produto vedante (por ex., silicone) para vedar o elemento ProLine.

Se a junta não ficar corretamente assente nos cantos sobre a bancada, pode corrigir, com cuidado, o raio de curvatura ($\leq R4$) com um serrote de ponta.

Aplicar vários elementos ProLine

- Deslize o elemento ProLine encastrado para o lado, até que os orifícios da régua intermédia fiquem visíveis.



- Encaixe a cobertura ① nos orifícios previstos da régua intermédia ②.
- Coloque o próximo elemento ProLine (com a parte frontal primeiro) no recorte da bancada.
- Prossiga tal como indicado antes.

Ligar elemento ProLine

- Ligue o(s) elemento(s) ProLine à corrente elétrica e à ligação do gás (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica» e secção «Ligação de gás»).

Verificar o funcionamento


- Controle o comportamento de queima após a montagem, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição menor, a chama do gás não deve apagar-se, mesmo se o botão for rodado rapidamente da posição maior para a posição menor.
 - Na posição maior, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.

Elevar o elemento ProLine

- Se o elemento ProLine estiver acessível por baixo, pressione-o pela zona inferior de baixo para cima. Pressione primeiro o lado posterior.
- Se o elemento ProLine não estiver acessível a partir da base, agarre a parte traseira com as duas mãos, puxe-a para a frente e, de seguida, para cima.


Instalação

Ligação de gás

 Risco de explosão devido a ligação incorreta de gás.

Se a ligação de gás não for realizada corretamente, o gás pode escapar.

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

 Risco de explosão devido a ligação incorreta.

Se a ligação de gás não for realizada corretamente, o gás pode escapar.

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

A ligação do gás deve estar organizada por forma a ser possível realizar a ligação dentro ou fora do móvel de cozinha. A torneira de alimentação deve, se necessário, estar acessível e visível após a abertura da porta do móvel.

Solicite a informação sobre o tipo de gás junto da empresa de fornecimento de gás homologada e compare estes dados com os dados constantes na placa de características.

A placa não é ligada a uma conduta de saída de gás.

Respeite as condições de instalação aplicáveis aquando da instalação e ligação, em particular as medidas de ventilação adequadas.

A ligação do gás tem de ser realizada em conformidade com as especificações e diretrizes aplicáveis.

Observe as condições específicas da empresa de fornecimento de gás local, bem como das autoridades de fiscalização de obras públicas têm de ser também tidas em consideração.

 Danos por aquecimento.

As ligações do gás, a mangueira do gás e o cabo elétrico podem ficar danificados devido ao aquecimento durante o funcionamento da placa.

Assegure-se de que a mangueira do gás e o cabo elétrico não tocam em zonas quentes na placa e que a mangueira do gás e as válvulas de ligação na placa não são tocadas por gases de escape quentes.

 Perigo de explosão devido a cabos de ligação danificados.

Cabos de ligação flexíveis danificados podem vazar gás.

Instale os cabos de ligação flexíveis por forma a não tocarem em peças móveis dos elementos da cozinha (por exemplo, um gaveta) nem ficarem submetidos a desgaste mecânico.

Ajuste a placa quanto a condições do gás local. A ligação do gás deve ser inspecionada relativamente à sua estanqueidade.

A placa corresponde à classe de aparelhos 3 e é adequada para funcionar com gás natural e gás liquefeito (GPL).

Categoria de acordo com a norma EN 30

Portugal

II2H3+ 20, 28–30/37


A placa foi desenvolvida para gás natural ou gás liquefeito (GPL) consoante a construção em cada país (consulte a etiqueta afixada no aparelho).

Para efetuar a mudança para outro tipo de gás, é fornecido o conjunto de bicos relevante para cada construção local. Caso o conjunto de bicos necessário para o seu caso de instalação não tenha sido fornecido, contacte o seu distribuidor ou o Serviço técnico da Miele. A mudança para outro tipo de gás é descrita no capítulo «Mudança para outro tipo de gás».

Ligação à placa

A ligação do gás da placa encontra-se equipada com uma rosca cónica de $1/2''$. Existem duas possibilidades de ligação:

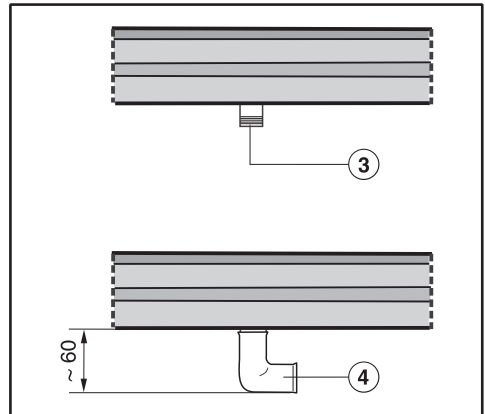
- ligação fixa;
- ligação flexível de acordo com a norma DIN 3383 Parte 1, comprimento máximo 2 000 mm.

 Perigo de explosão devido a vazamento de gás.

Os vedantes inadequados não garantem a estanqueidade necessária da ligação.

Utilize vedantes apropriados.

Utilização de uma curva de 90°



③ Ligação de gás R $1/2''$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Curva de 90°

A altura para encastrar na zona de ligação ao gás aumenta em aprox. 60 mm

Instalação

Potência do queimador


Carga nominal

Tipo de gás	Posição maior		Posição menor
	kW	g/h	kW
Gás natural H	6,0	–	0,26
GPL	5,4	394	0,26

Ligação elétrica

O elemento ProLine é fornecido em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.


Instale o elemento ProLine de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do elemento ProLine em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica do elemento ProLine.

Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um cabo de alimentação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.


Consulte estas instruções de utilização ou a placa de características quanto aos fusíveis e à potência nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

Mudança para outro tipo de gás

 Risco de explosão devido a ligação incorreta.

Se a ligação de gás não for realizada corretamente, o gás pode escapar.

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

Tabelas de bicos

As marcações dos bicos referem-se a um diâmetro de perfuração de $1/_{100}$ mm.

	Ø	
	Bico principal	Bico da posição menor
Gás natural H	1,85 n.º 34	0,88/0,42
GPL	1,12 n.º 7	0,60/0,23

Substituição dos bicos

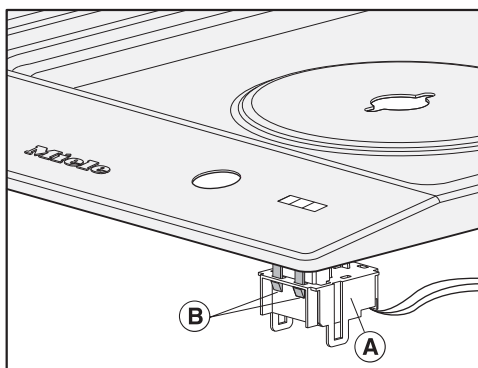
- Desligue a placa da rede elétrica e feche a alimentação do gás.

No caso de mudança para outro tipo de gás, o(s) bico(s) principal(ais) e da posição menor devem ser substituídos.

Retirar a parte superior do aparelho

Deve retirar a parte superior do aparelho para trocar os bicos.

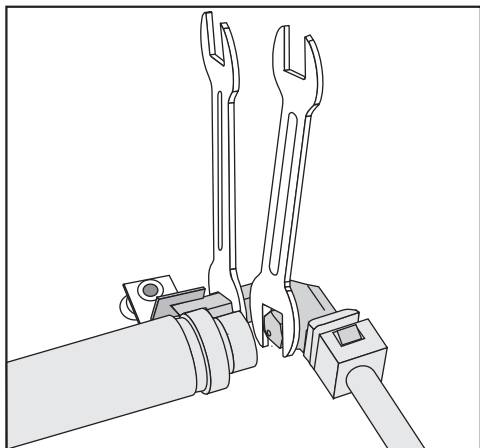
- Retire os botões, puxando-os para cima.
- Retire as peças soltas do queimador.
- Solte os parafusos de fixação do queimador.
- Retire a parte superior do aparelho.



- Retire a parte superior do aparelho com cuidado. Assegure-se de que a unidade de iluminação sob a parte superior do aparelho não foi arrancada. Para desapertar a unidade de iluminação (A), pressione os dois ganchos de encaixe (B) para dentro.

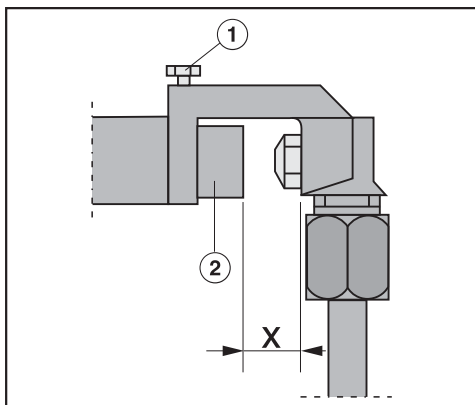
Mudança para outro tipo de gás

Substituir o bico principal do queimador externo



- Rode o bico principal com uma chave de bocas tam. 10 para a esquerda para fora do suporte do bico, segure com uma chave de bocas tam. 13 (ver figura).
- Enrosque o novo bico (consulte a tabela de bicos), segurando novamente com a chave de bocas no suporte do bico.
- Proteja o bico com lacre para que não se desaperte acidentalmente.

Verificar a distância entre o bico principal e o queimador externo para a primeira sucção de ar



- ① Parafuso de bloqueio
- ② Tubo de ar

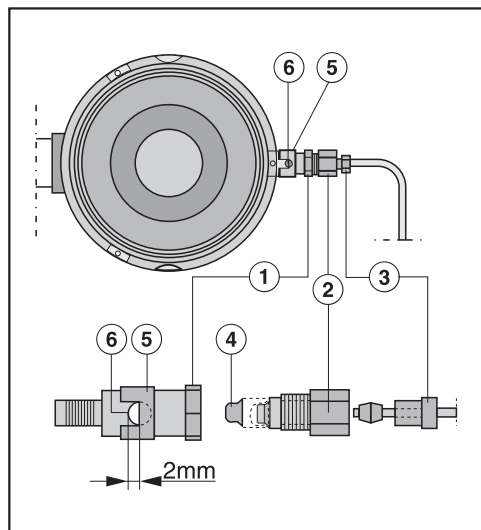
A distância «x» **deve** consistir em:
Gás natural: 6 mm
GPL: 13 mm

Regular a distância x

- Solte o parafuso de bloqueio ① e deslize o tubo de ar ②.
- Aperte novamente o parafuso de bloqueio.

Mudança para outro tipo de gás

Substituir o bico principal do queimador interior



④ Discos do bico (bico principal para o queimador interior)

⑤ Tubo de ar

⑥ Abertura de ar

■ Rode o parafuso ③ com uma chave de bocas tam. 8 para fora da peça do parafuso ②, segure com a chave de bocas tam. 12.

■ Rode a peça do parafuso ② com uma chave de bocas tam. 12 para fora da peça ①, segure com uma chave de bocas tam. 12.

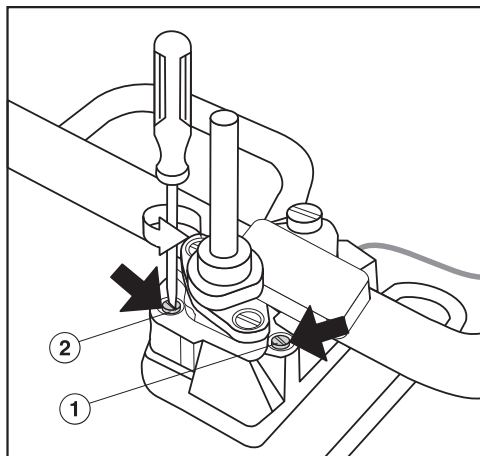
■ Retire os discos do bico ④ contidos na peça ① e insira o novo disco do bico (consulte a tabela de bicos).

■ Regule as duas aberturas de ar ⑥ para a distância (2 mm), deslizando o tubo de ar ⑤.

■ Aperte todas as peças pela ordem inversa e verifique a estanqueidade.

Mudança para outro tipo de gás

Substituir os bicos da posição menor



① Bico da posição menor com o menor diâmetro de bico (por exemplo, no caso de GPL: 0,23)

② Bico da posição maior com o maior diâmetro de bico (por exemplo, no caso de GPL: 0,60)

- Com uma chave de fendas pequena, desaperte os dois bicos da posição menor na válvula de gás.
- Puxe os bicos com um alicate de pontas.
- Insira os novos bicos indicados na tabela de bicos e aperte-os.
- Proteja os bicos com lacre para que não se desapertem acidentalmente.

Verificar a função

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás relativamente à sua estanqueidade.
- Monte a placa novamente.
- Inspeccione o comportamento de queima, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição menor, a chama do gás não pode apagar-se, também no caso em que o botão seletor foi rodado rapidamente da posição maior para a posição menor.
 - Na posição maior, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.
- Cole o autocolante fornecido juntamente com o conjunto de bicos, sobre o autocolante antigo com o tipo de gás especificado.

Ficha técnica do produto

Em anexo encontra as fichas técnicas dos modelos descritos nestas instruções de utilização e de montagem.

Informações relativas a placas a gás domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) n.º 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1011-1
Número de queimadores a gás	
Eficiência energética por queimador a gás ($EE_{\text{queimador a gás}}$)	1. = 57,6
Eficiência energética da placa a gás ($EE_{\text{placa a gás}}$)	57,6

Informações relativas a placas a gás domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) n.º 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1021-1
Número de queimadores a gás	
Eficiência energética por queimador a gás ($EE_{\text{queimador a gás}}$)	1. = 57,6
Eficiência energética da placa a gás ($EE_{\text{placa a gás}}$)	57,6

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

CS 1011-1, CS 1021-1

pt-PT

M.-Nr. 11 174 000 / 02