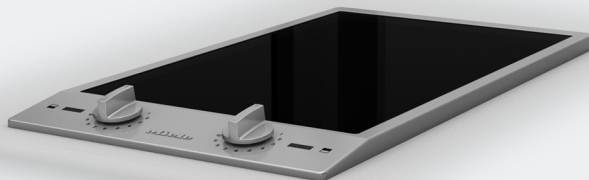


Instruções de utilização e montagem Placa de indução Prolline



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.

Índice

Medidas de segurança e precauções	4
O seu contributo para a proteção do ambiente	15
Descrição	16
Placa.....	16
CS 1212-1	16
CS 1221-1	17
CS 1222.....	18
Elementos de comando e indicações	19
Dados relativos às zonas de cozinhar.....	20
O primeiro funcionamento	21
Limpar o elemento ProLine pela primeira vez	21
Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez.....	21
Modo de funcionamento	22
Ruídos	22
Sistema de gestão de energia.....	23
Recipientes para cozinhar	24
Recomendações para economizar energia	26
Limites de regulação	27
Utilização	28
Botão seletor	28
Ligar.....	28
Desligar	28
Indicação de calor residual	28
Sistema automático.....	29
Booster	30
Manter quente	31
Dispositivos de segurança	32
Bloqueio de funcionamento	32
Desligar de segurança.....	32
Proteção contra sobreaquecimento	33
Limpeza e manutenção	34
Limpar a moldura/o painel de comandos em aço inoxidável	35
Efetuar a limpeza dos botões.....	35
Limpar a superfície de vitrocerâmica	36

Que fazer quando	37
Mensagens nos indicadores/no visor	37
Problemas gerais ou anomalias técnicas	39
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	40
Serviço de assistência técnica	41
Contacto no caso de avarias	41
Placa de características	41
Garantia	41
Instalação	42
Indicações de segurança para encastrar	42
Distâncias de segurança	43
Indicações para encastrar	47
Dimensões para encastrar	48
CS 1212-1	48
CS 1221-1, CS 1222	49
Recorte na bancada para vários elementos ProLine	50
Montagem	52
Ligação elétrica	56
Ficha técnica do produto	57

Medidas de segurança e precauções

Esta placa 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 a placa em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege a si próprio, como evita danos na placa.

Conforme a norma CEI 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação da placa, assim como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

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

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

Uso adequado

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

Medidas de segurança e precauções

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da placa, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar a placa sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como a podem 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 da placa sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto da placa. Não permita que as crianças brinquem com a placa.
- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da placa até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos em compartimentos sobre ou atrás da placa que possam despertar o interesse das crianças. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para a placa.
- ▶ 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.
- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que a placa possa ser ligada por crianças ou inadvertidamente.

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 na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.
- ▶ 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 da placa 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 (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não pode ser utilizada 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 da placa.
Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.
- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada 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.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ Caso a ficha de ligação seja retirada do cabo elétrico ou se o cabo elétrico não estiver equipado com uma ficha, a placa deve ser ligada à corrente por um técnico.
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico eletricitista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:
 - desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
 - desparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
 - desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.
- ▶ Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.

▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água.

Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.

▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.

▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.

▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.

▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.

▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.

▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se a placa estiver ligada ou se for ligada inadvertidamente ou ainda no caso de calor residual, as peças metálicas colocadas em cima da placa podem aquecer. Outros materiais podem derreter ou incendiarem-se. As tampas molhadas dos recipientes podem ficar agarradas. Não utilize a placa como zona de descanso. No final da utilização desligue as zonas de cozinhar.
- ▶ Poder queimar-se na placa quente. Para proteger as mãos durante os trabalhos, caso o aparelho esteja quente utilize luvas ou pegas de proteção. Utilize somente luvas ou pegas secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem provocar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com zonas quentes da placa. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ Sal, açúcar ou grãos de areia provenientes dos legumes, por exemplo, podem provocar riscos na placa se ficarem debaixo dos recipientes. Verifique se a placa e a base do recipiente estão limpos antes de colocar o recipiente sobre a placa.
- ▶ Mesmo objetos leves (um saleiro por ex.) podem provocar danos no vidro da placa. Preste atenção para que objetos ou louça não caiam sobre a placa.
- ▶ Objetos quentes sobre os indicadores da zona de cozinhar podem danificar a parte eletrónica por baixo. Nunca coloque painéis quentes ou frigideiras na área dos indicadores da zona de cozinhar.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipientes quando o deslocar na placa. Para evitar estrias e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.
- ▶ Só para pessoas com um pacemaker: quando a placa estiver ligada forma-se um campo eletromagnético, na zona envolvente. No entanto será improvável que o pacemaker seja afetado. Em caso de dúvida consulte o fabricante do pacemaker ou o seu médico.
- ▶ O campo eletromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, CDs, disquetes, calculadoras, não devem estar colocados perto da placa quando esta estiver ligada.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de tempo de funcionamento da placa.
- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.
- ▶ Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes em simultâneo sobre uma zona de cozinhar ou sobre a zona retangular/alargada.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegas podem aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.
- ▶ Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.
- ▶ Encastrar vários aparelhos ProLine:
Os objetos quentes podem danificar a junta da régua intermédia. Não coloque recipientes quentes sobre a zona das régua intermédias.

Medidas de segurança e precauções

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor que se forma pelo aparelho de limpeza a vapor pode atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito. Para efetuar a limpeza da placa não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor.
- ▶ Se a placa estiver encastrada por cima de um forno com sistema pirolítico, não ligue a placa durante o funcionamento pirolítico porque a proteção de sobreaquecimento da placa pode atuar (consulte o capítulo correspondente).
- ▶ 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.

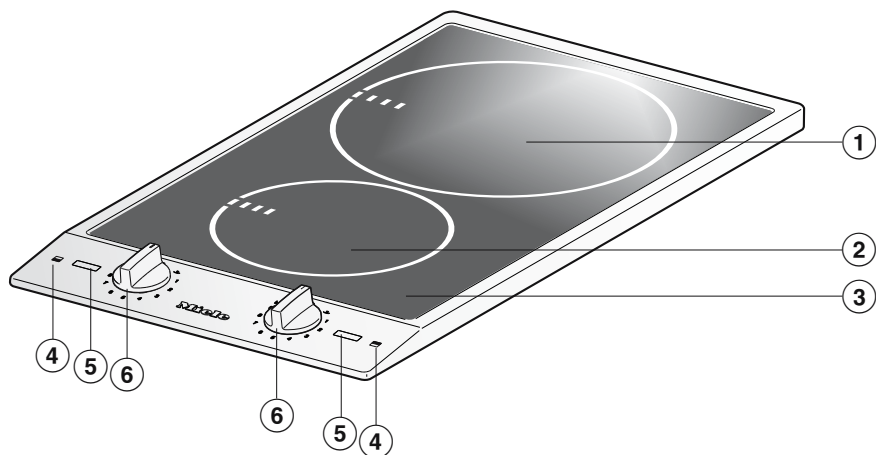


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto 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.

Descrição

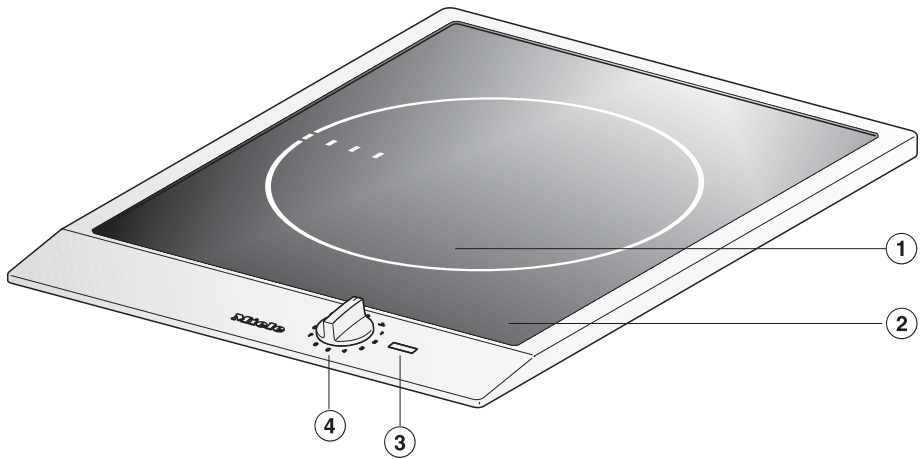
Placa

CS 1212-1



- ① Zona de cozinhar com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Indicador da zona de cozinhar
- ④ Símbolos da atribuição dos botões
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Botão seletor

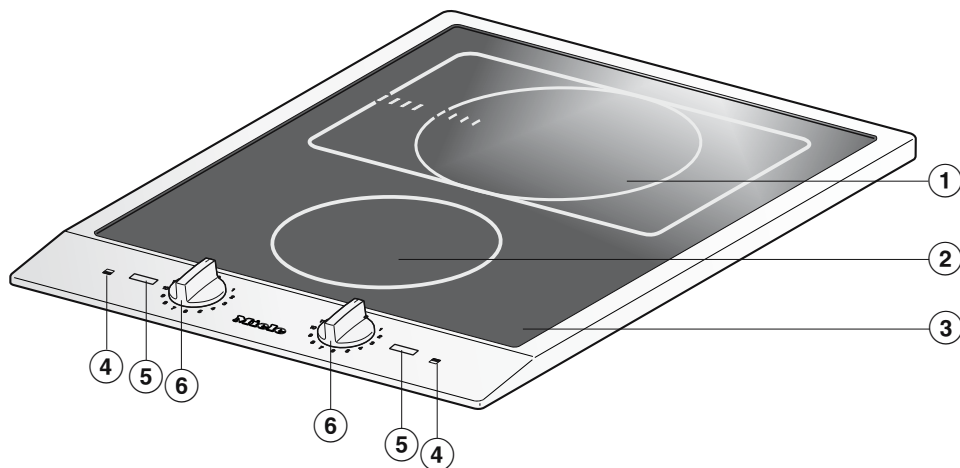
CS 1221-1



- ① Zona de cozinhar com TwinBooster
- ② Indicador da zona de cozinhar
- ③ Indicadores
- ④ Botão

Descrição


CS 1222










- ① Zona de cozinhar oval/retangular com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Indicador da zona de cozinhar
- ④ Símbolos da atribuição dos botões
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Botão seletor

Elementos de comando e indicações

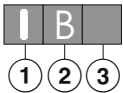
Símbolos do botão

Símbolo	Descrição
0	Zona de cozinhar desligada
	Nível de manter quente
1-9	Níveis de potência
B I	Booster com 1 nível
B I/II	TwinBooster com 2 níveis

Indicador da zona de cozinhar

Símbolo	Descrição
	Recipiente em falta ou não adequado
	Sistema automático ativado
	Bloqueio de funcionamento ativado
	Desativação de segurança
	Proteção contra sobreaquecimento
	Booster/nível 1 TwinBooster ativado
	Nível 2 TwinBooster ativado

Indicadores



- ① Luz de controlo de aquecimento ligada
- ② Lâmpada de controlo de Booster
Booster está ativado
- ③ Lâmpada de controlo de calor residual

Descrição

Dados relativos às zonas de cozinhar

CS 1212-1			
Zona de cozinhar	Ø em cm ¹	Potência em watts a 230 V ²	
①	16–23	normal	2.300
		TwinBooster, nível 1	3.000
		TwinBooster, nível 2	3.700
②	10–16	normal	1.400
		Booster	2.200
Total		3.700	

CS 1221-1		
Ø em cm ¹	Potência em watts a 230 V ²	
18–28	normal	2.600
	TwinBooster, nível 1	3.000
	TwinBooster, nível 2	3.700

CS 1222			
Zona de cozinhar	Ø em cm ¹	Potência em watts a 230 V ²	
①	14–20	normal	1.850
		TwinBooster, nível 1	2.500
		TwinBooster, nível 2	3.000
	20 x 30	normal	2.300
		TwinBooster, nível 1	3.000
		TwinBooster, nível 2	3.700
②	10–16	normal	1.400
		Booster	2.200
Total		3.700	

¹ Dentro dos limites indicados, podem ser utilizados recipientes para cozinhar com um diâmetro de base à escolha.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material dos recipientes para cozinhar.

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

- Antes da primeira utilização limpe a placa com um pano húmido e seque de seguida com um pano seco.

Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez

Quando a placa é conectada pela primeira vez ou após uma interrupção da corrente elétrica, todos os indicadores acendem durante aprox. 1 segundo, para fins de teste. A placa pode ser colocada em funcionamento assim que os indicadores se apagarem.

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. O aquecimento das bobinas de indução também produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo.

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

Preste atenção pois os tempos de aquecimento nas placas de indução são muito mais curtos do que nas placas convencionais.

Modo de funcionamento

Por baixo de uma zona de cozinhar de indução, encontra-se uma bobina de indução. A bobina produz um campo magnético que tem efeito direto na base do recipiente, aquecendo-o. A zona de cozinhar aquece apenas indiretamente devido ao calor emitido pela base do recipiente.

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável (consulte o capítulo «Recipientes para cozinhar»). O tamanho do recipiente para cozinhar colocado sobre a zona de cozinhar é detetado automaticamente.



Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

Com a placa ligada ou quando ligada inadvertidamente ou no caso de calor residual, existe a possibilidade de os objetos metálicos colocados em cima da placa poderem aquecer.

Não utilize a placa como superfície de apoio.

No final da utilização, desligue as zonas de cozinhar rodando os botões para **0**.

Ruídos

Durante o funcionamento da placa de indução podem ouvir-se ruídos no recipiente e que dependem do material e da forma da base:

Ruídos no caso de um elevado nível. Estes desaparecem ou são menores se reduzir a potência,

O crepitar da louça pode acontecer se a base do recipiente for constituída por diferentes materiais.

Pode ouvir um assobio se as zonas de cozinhar ligadas entre si (consulte o capítulo «Função Booster») estiverem a funcionar em simultâneo e, sobre elas, estiverem recipientes com bases constituídas por diferentes materiais,

Também podem ser ouvidos cliques quando o sistema eletrónico faz comutações, em especial quando está selecionada uma potência baixa,

Sussurrar, quando o ventilador de arrefecimento ligar. Este liga para proteger o sistema eletrónico quando a placa é utilizada intensivamente. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar após desligar a placa.

Sistema de gestão de energia

A placa tem uma potência total máxima que não pode ser excedida por motivos de segurança.

Pode encontrar a potência total máxima possível no capítulo «Vista geral», secção «Dados sobre a zona de cozinhar».

As duas zonas de cozinhar na placa estão interligadas uma com a outra. A ligação permite a transferência de potência adicional de uma zona de cozinhar para outra zona de cozinhar.

Se for transferida potência de uma zona de cozinhar (A) para outra zona de cozinhar (B), a potência é reduzida na zona de cozinhar (A).

Se uma zona de cozinhar emitir potência, isto pode ter os seguintes efeitos:

- O nível de potência é reduzido.
- O sistema automático é desativado. A confeção continua no nível definido de manutenção da fervura. Se a potência não for suficiente, o nível de potência é então ainda mais reduzido.
- O Booster é desativado.
- A zona de cozinhar é desligada.

Quando não for emitida mais energia da zona de cozinhar, o nível de potência pode ser novamente aumentado.

Quando o nível de potência é reduzido, fica a piscar o nível de potência reduzido no indicador da zona de cozinhar alternadamente com L .
Se não estiver a ser fornecida mais potência porque a zona de cozinhar conectada foi desligada, pisca D no indicador da zona de cozinhar alternadamente com L .

Recipientes para cozinhar

Recipiente adequado

- aço inoxidável com base magnetizável
- aço esmaltado
- ferro fundido.

A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado de cozinhar (por exemplo, a cor das panquecas). A base do recipiente deve distribuir o calor uniformemente. Bem adequado é uma base em aço inoxidável.


Recipiente não adequado

- aço inoxidável com base não magnetizável;
- alumínio ou cobre
- vidro, cerâmica ou barro

Verificar recipientes para cozinhar

Caso tenha dúvidas sobre se os seus recipientes são adequados para a indução, pode fazer um teste segurando um ímã junto à base do recipiente. Se o ímã aderir à base do recipiente, então este é adequado.

Indicação de recipiente para cozinhar em falta/não adequado


no indicador da zona de cozinhar pisca o símbolo , se

- a zona de cozinhar for ligada sem ou com recipiente para cozinhar inadequado (recipiente para cozinhar com fundo magnetizável)
- o diâmetro da base do recipiente para cozinhar colocado é muito pequeno
- o recipiente para cozinhar for retirado de cima de uma zona de cozinhar ligada

Se não for colocado qualquer recipiente para cozinhar ou for colocado um recipiente inadequado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente após 3 minutos.

Utilizar zona de cozinhar

- Coloque um recipiente para cozinhar adequado dentro de 3 minutos.

 apaga-se. O processo de confeção continua com as definições previamente feitas.

- Se utilizar outro recipiente para cozinhar e/ou alimento a confecionar, ajuste as definições.

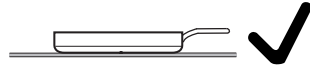
Não utilizar zona de cozinhar

- Desligue a zona de cozinhar.

Dicas

- Para utilizar a zona de cozinhar de forma otimizada, escolha recipientes para cozinhar com um diâmetro de base adequado (consulte o capítulo «Vista geral», secção «Dados sobre a zona de cozinhar»). Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Posicione o recipiente para cozinhar na respetiva zona de cozinhar/área de cozinhar tão centralmente quanto possível.
- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas dos recipientes riscam a superfície da placa de vitrocerâmica.
- Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar. Assim, evitará marcas devido a abrasão e arranhões. Arranhões que ocorrem quando os recipientes para cozinhar são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento da placa. Esses arranhões são sinais normais de uso e não há motivo para reclamação.

- Ao adquirir recipientes, tenha em atenção que muitas vezes é indicado o diâmetro máximo ou superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



- Se possível, use recipientes com rebordo reto. Com recipientes com rebordo inclinado, existe um efeito de indução também no rebordo do recipiente. O rebordo do recipiente pode ficar descolorado ou ocorrer uma descamação do revestimento.

Recomendações para economizar energia


- Sempre que possível cozinhe em recipiente tapado. Assim impede um consumo desnecessário de energia.
- Escolha um recipiente pequeno se cozinhar pouca quantidade de alimentos. Um recipiente pequeno consome menos energia do que um recipiente grande pouco cheio.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Comute para um nível de aquecimento mais baixo logo que o alimento tenha levantado fervura.
- O tempo de cozinhar pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

Limites de regulação

	Intervalo de regulação
Manter quente	h
Derreter manteiga Dissolver gelatina Derreter chocolate	1–2
Fazer papas	2
Aquecer pequenas quantidades de líquidos Cozinhar arroz Descongelar legumes em bloco Demolhar cereais	3
Aquecer pratos líquidos e semi-sólidos Preparar omeletes e ovos estrelados sem crosta Cozer fruta Demolhar massas alimentícias	4
Estufar legumes, peixe Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados	5
Fritar ovos estrelados lentamente (sem aquecer a gordura em demasia)	6
Cozinhar quantidades maiores, por ex., ensopado Redução de cremes e sopa, por ex., espuma de vinho ou molho holandês Fritar peixe, costeleta panada, salsichas, lentamente (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6–7
Fritar panquecas de batata, cogumelos	7
Refogar guisados	8
Ferver uma grande quantidade de água Levar a ferver	9

Os valores indicados são valores de referência. A potência da bobina de indução varia dependendo do tamanho e do material da base do recipiente. Portanto, é possível que, para o seu recipiente para cozinhar, os níveis de potência sejam um pouco diferentes. Com a prática, irá determinar a regulação adequada para o seu recipiente para cozinhar. No caso de recipientes para cozinhar novos, cujas características de utilização ainda não conhece, defina o nível de potência abaixo do nível indicado.

Utilização

 Risco de incêndio devido a alimentos sobreaquecidos.
Um alimento sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se.
Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.

Preste atenção pois os tempos de aquecimento nas placas de indução são muito mais curtos do que nas placas convencionais.

Botão seletor

Os botões têm um batente e não devem ser rodados para **0** para além de **B I** ou **B I/II**.

Ligar

■ Rode o botão **para a direita** até ao nível de potência pretendido.

A indicação de funcionamento acende-se. Após alcançar uma determinada temperatura, a indicação de calor residual também acende.

Desligar


■ Rode o botão **para a esquerda** para **0**.

Quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas, a indicação de funcionamento apaga-se.

Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, a indicação de calor residual acende após a desativação.

A indicação de calor residual só se apaga quando as zonas de cozinhar atingirem uma temperatura suportável ao toque.

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.
Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.
Não toque na zona de cozinhar, enquanto o indicador de calor residual estiver aceso.

Sistema automático

Quando o sistema automático é ativado, a placa inicia automaticamente o funcionamento com a potência máxima, reduzindo depois para o nível de potência selecionado (nível para continuar o processo). O tempo de funcionamento com a potência máxima depende do nível selecionado para continuar o processo (consulte a tabela).

Ativar

- Rode o botão para a esquerda e mantenha-o nessa posição até que apareça *H* no indicador da zona de cozinhar.
- Rode de imediato o botão para a direita até ao nível pretendido de manutenção da fervura.

O nível de manutenção da fervura tem de ser definido no prazo de 5 segundos após ativar o sistema automático. O nível de manutenção da fervura pode ser alterado no espaço de 10 segundos após ativar o sistema automático.

Se mantiver o botão pressionado durante demasiado tempo, é ativado o bloqueio de funcionamento e no indicador da zona de cozinhar aparece *L*.

Durante a fase de aquecimento rápido (ver tabela) *H* acende no indicador da zona de cozinhar.

Desativar

- Selecione um nível de potência diferente.

Continuar o processo	Tempo em aquecimento rápido [min : seg]
1	aprox. 0:15
2	aprox. 0:15
3	aprox. 0:25
4	aprox. 0:50
5	aprox. 2:00
6	aprox. 5:50
7	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
9	–

Utilização

Booster

As zonas de cozinhar estão equipadas com uma função Booster (ver o capítulo «Vista geral», secção «Placa»).

O Booster reforça a potência para aquecer rapidamente grandes quantidades, por exemplo, de água para cozinhar massa. Este reforço de potência está ativo durante 10 minutos, no máximo.

Se for ativado o Booster, a definição da zona de cozinhar associada pode alterar-se, consulte o capítulo «Indução», na secção «Sistema de gestão de energia».

Pode utilizar o Booster com 1 zona de cozinhar no máximo.

No final do tempo do Booster comuta-se automaticamente para o nível de potência **9**.

Ativar o Booster

- Rode o botão para a direita ligeiramente para além de **9** para **B I** e de novo para trás para **9**.

No indicador da zona de cozinhar aparece *I*, no indicador B.

Ativar o TwinBooster

Nível 1

- Rode o botão para a direita ligeiramente para além de **9** para **B I/II** e de novo para trás para **9**.

No indicador da zona de cozinhar aparece *I*, no indicador B.

Nível 2

- Rode o botão para a direita ligeiramente para além de **9** para **B I/II** e de novo para trás para **9**.
- Volte a rodar o botão ligeiramente para além de **9** para **B I/II** e de novo de volta para **9**.

No indicador da zona de cozinhar aparece *II*.

Desativar o Booster/TwinBooster

- Selecione um nível de potência diferente.

O símbolo Booster e B apagam-se.


Manter quente

A função Manter quente não serve para aquecer alimentos que tenham arrefecido, mas sim para manter os alimentos quentes imediatamente após a sua preparação.

O tempo máximo para manter quente é de 2 horas.

- Mantenha os alimentos quentes exclusivamente no recipiente (tacho/panela). Tape o recipiente com uma tampa.
- De vez em quando, misture alimentos espessos (puré de batata, ensopado).
- A perda de substâncias nutritivas começa logo na preparação dos alimentos e continua durante o tempo de manter quente. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos quentes maior é a perda de substâncias nutritivas. Mantenha o tempo de aquecimento o mais curto possível.

Regular o nível de manter quente

- Rode o botão seletor para a direita para .

Dispositivos de segurança

Bloqueio de funcionamento

O bloqueio de funcionamento só pode ser ativado se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas.

A placa está equipada com um bloqueio de funcionamento evitando assim que as zonas de cozinhar possam ser ligadas inadvertidamente.

Se com o bloqueio de funcionamento ativado for regulado um nível de potência, aparece L no indicador da zona de cozinhar durante cerca de 3 segundos.

Ativar

- Rode o botão (exterior) da direita para a esquerda até ao batente e mantenha-o nessa posição até que surja L no indicador da zona de cozinhar.

Desativar

- Rode o botão (exterior) da direita para a esquerda até ao batente e mantenha-o nessa posição até que L se apague.

Desligar de segurança

O desligar de segurança actua automaticamente quando uma zona de cozinhar for aquecida durante um período de tempo longo. Este tempo depende do nível de funcionamento seleccionado. Se for ultrapassado, a zona de cozinhar desliga e aparece L a piscar no indicador da zona de cozinhar alternando com \bar{L} . Se desligar e ligar a zona de cozinhar essa volta a ficar disponível.

Proteção contra sobreaquecimento

Todas as bobinas de indução e as resistências de arrefecimento do sistema eletrónico estão equipadas com uma proteção contra sobreaquecimento. Antes do sobreaquecimento das bobinas de indução ou das resistências de arrefecimento, a proteção contra sobreaquecimento inicia uma das seguintes medidas:

Bobinas de indução

- Uma função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência regulado é reduzido.
- A zona de cozinhar desliga-se automaticamente. No indicador da zona de cozinhar aparece *H*.
- Outras zonas de cozinhar desligam-se automaticamente.

Resistência de arrefecimento

- Uma função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência regulado é reduzido.
- As zonas de cozinhar desligam automaticamente.

Logo que a resistência de arrefecimento tenha arrefecido o suficiente, pode voltar a ligar as respetivas zonas de cozinhar como habitualmente.

- Desligue a(s) zona(s) de cozinhar afetada(s).

Se a zona de cozinhar não for desligada, pisca *L* no respetivo indicador da zona de cozinhar alternadamente com *U*.


Pode voltar a ligar a zona de cozinhar como é habitual, logo que a mensagem de erro tenha desaparecido.

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

- O recipiente para cozinhar colocado é aquecido sem conteúdo.
- Aquecer gordura ou azeite com um nível de potência elevado.
- A base da placa não é suficientemente ventilada.
- Uma zona de cozinhar quente é novamente ligada após ter havido um corte de energia.

Se a proteção contra sobreaquecimento voltar a ser acionada, apesar de ter eliminado as causas, contacte o serviço de assistência técnica.


Limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.

Desligue a placa.

Deixe a zona de cozinhar arrefecer, antes de limpar a placa.

 Danos devido a humidade que entre

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não use produtos de limpeza abrasivos.

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.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

- detergente de lavar a louça manualmente
- 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

Limpar a moldura/o painel de comandos em aço inoxidável

 Danos causados por objetos afiados.


A tira de vedação entre a moldura e a bancada 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 moldura e do painel de comandos 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.


Dica: Para efetuar a limpeza também pode usar um produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável. Recomendamos o uso de um produto de tratamento para aço inoxidável para evitar que suje de novo de forma muito rápida. (Consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente»).

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.

Limpeza e manutenção

Limpar a superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objetos afiados.

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

A tira de vedação entre a vitrocerâmica e a moldura pode ser danificada.

Não utilize objetos afiados para a limpeza.

Caso se efetue a limpeza com um detergente de lavar a louça à mão, nem toda a sujeira e resíduos serão eliminados por completo. Forma-se uma película invisível que provoca manchas na vitrocerâmica. Não é possível eliminar essas manchas. Efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica regularmente com um produto especial para a limpeza de vitrocerâmica.


- Elimine a sujeira maior com um pano húmido e, para a sujeira que tenha ficado agarrada, utilize um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente», secção «Produtos de limpeza e de tratamento») ou com um produto convencional para a limpeza de vitrocerâmica e com papel de cozinha ou um pano limpo. Não aplique o produto de limpeza em superfícies de vitrocerâmica

que estejam quentes, porque isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

- Elimine os resíduos do produto de limpeza com um pano húmido e, de seguida, seque a superfície de vitrocerâmica.

Caso contrário, quando voltar a cozinhar, os resíduos de produtos de limpeza queimam e causam danos na vitrocerâmica. Certifique-se de que elimina todos os resíduos.

- Elimine as **manchas** causadas por resíduos de calcário, água e alumínio (manchas com brilho metálico) com o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável.

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após o processo de confeção, as zonas de cozinhar ficam quentes.

Use pegas antes de utilizar um raspador de vidro para eliminar resíduos de açúcar, plástico ou folha de alumínio da superfície de vitrocerâmica quente.

- Caso caia **açúcar, plástico ou folha de alumínio** sobre a superfície de vitrocerâmica quente, desligue a placa.
- Raspe estas substâncias **de imediato** e muito bem com um raspador de vidro, mesmo com a placa quente.
- A seguir, limpe a superfície de vitrocerâmica depois de fria, tal como descrito anteriormente.




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.

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
No indicador da zona de cozinhar pisca o símbolo \cup.	Na zona de cozinhar não se encontra nenhum recipiente para cozinhar. Sobre a zona de cozinhar está um recipiente para cozinhar não adequado. Recipiente adequado foi retirado da zona de cozinhar ■ Utilize um recipiente para cozinhar adequado (consulte o capítulo «Recipiente para cozinhar»).
Após ligar uma zona de cozinhar aparece durante alguns segundos na indicação L.	O bloqueio de funcionamento está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Bloqueio de funcionamento»).
Após ligar a zona de cozinhar aparece durante alguns segundos na indicação d. A zona de cozinhar não aquece.	O modo de demonstração está definido. ■ Rode o botão (exterior) da direita 2 vezes brevemente para a esquerda até ao batente depois mais uma vez e mantenha-o nessa posição durante aprox. 3 segundos.
No indicador de uma zona de cozinhar aparece H.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção contra sobreaquecimento».

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
No indicador da zona de cozinhar pisca  alternando com . A zona de cozinhar desligou-se automaticamente.	<p>Há mais de 3 minutos que sobre a zona de cozinhar não existe qualquer recipiente ou existe um recipiente não adequado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilize recipientes para cozinhar adequados (consulte o capítulo «Recipiente para cozinhar») ou desligue a zona de cozinhar quando já não for necessária. <hr/> <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção contra sobreaquecimento». <hr/> <p>Nas zonas de cozinhar conectadas foi ligado o TwinBooster nível II.</p>
No indicador da zona de cozinhar pisca  alternando com o nível de potência.	<p>O nível de potência seleccionado foi reduzido, porque na zona de cozinhar conectada foi ligado o Booster (consulte o capítulo «Modo de funcionamento», secção «Sistema de gestão de energia»).</p>

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
As zonas de cozinhar não aquecem.	<p>A placa não tem energia.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de características para saber qual a proteção mínima).
	<p>Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rode o botão para 0.■ Desligue a placa da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto dos seguintes modos:<ul style="list-style-type: none">– Desligue o disjuntor do fusível afetado ou removendo completamente o fusível de segurança.– Desligue o disjuntor diferencial.■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica.
Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de névoa.	<p>As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.</p>

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.

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

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

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 n.º 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.

Instalação

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.

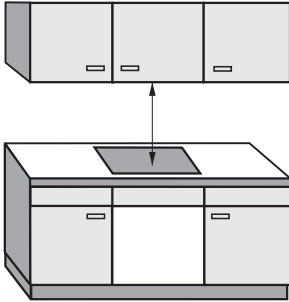
 Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.
A ligação incorreta à rede elétrica pode resultar em choque elétrico.
O elemento ProLine deve apenas ser ligado à rede elétrica por um eletricista qualificado.

 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.

- ▶ 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.
- ▶ O elemento ProLine não pode ser montado sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Este elemento ProLine só pode ser encastrado sobre um fogão ou forno que esteja equipado com um sistema de arrefecimento de vapores.
- ▶ Após a montagem do elemento ProLine, o cabo elétrico não pode ficar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- ▶ Depois da montagem do elemento ProLine, o cabo elétrico não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (por exemplo, uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

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 500 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.

Instalação

Distâncias de segurança laterais / atrás

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

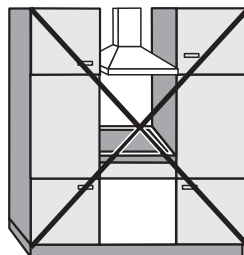
Na parte traseira do elemento ProLine deve ser mantida distância mínima ① indicada abaixo a um painel de armário ou uma parede da divisão de grande altura.

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.

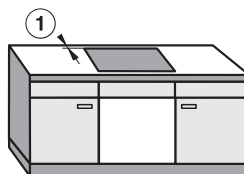
① Distância mínima **atrás** desde o recorte do tampo até ao canto posterior do tampo de trabalho:
50 mm

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

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



Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

Distância mínima em baixo do elemento ProLine

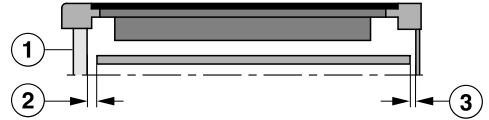
Para garantir a ventilação do elemento ProLine, é necessário que exista uma distância mínima a um forno, uma prateleira intermédia ou uma gaveta abaixo do elemento ProLine.

Distância mínima desde o canto inferior do elemento ProLine até

- Borda superior do forno: 40 mm
- Borda superior da prateleira intermédia: 40 mm
- Borda superior da gaveta: 40 mm

Prateleira intermédia

Não é necessário, mas é permitido montar uma prateleira intermédia por baixo do elemento ProLine.



Vista lateral

- ① frente
- ② Abertura de ar na frente
- ③ Abertura de ar na traseira

Para a **ventilação** do elemento ProLine recomendamos uma abertura de ar ② de 20 mm na parte frontal entre o armário e a prateleira intermédia.

Para a **passagem do cabo de ligação à rede**, é necessário que exista na zona posterior uma abertura de ar ③ de 10 mm entre o armário e a prateleira intermédia.

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

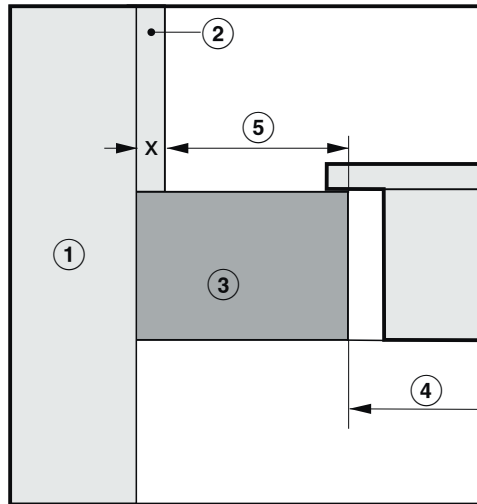
Caso seja instalado um revestimento do nicho, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

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

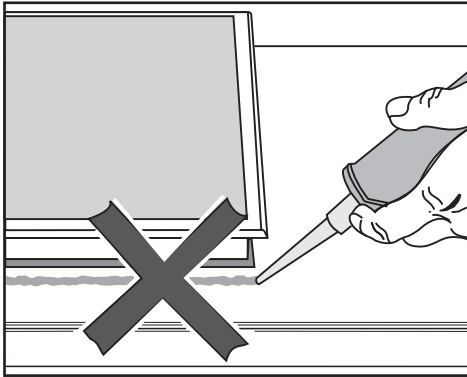
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distância mínima de } 35 \text{ mm}$



- 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.

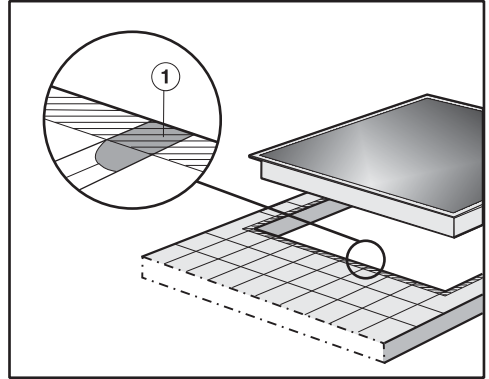
A junta por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garante uma vedação adequada da bancada.

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



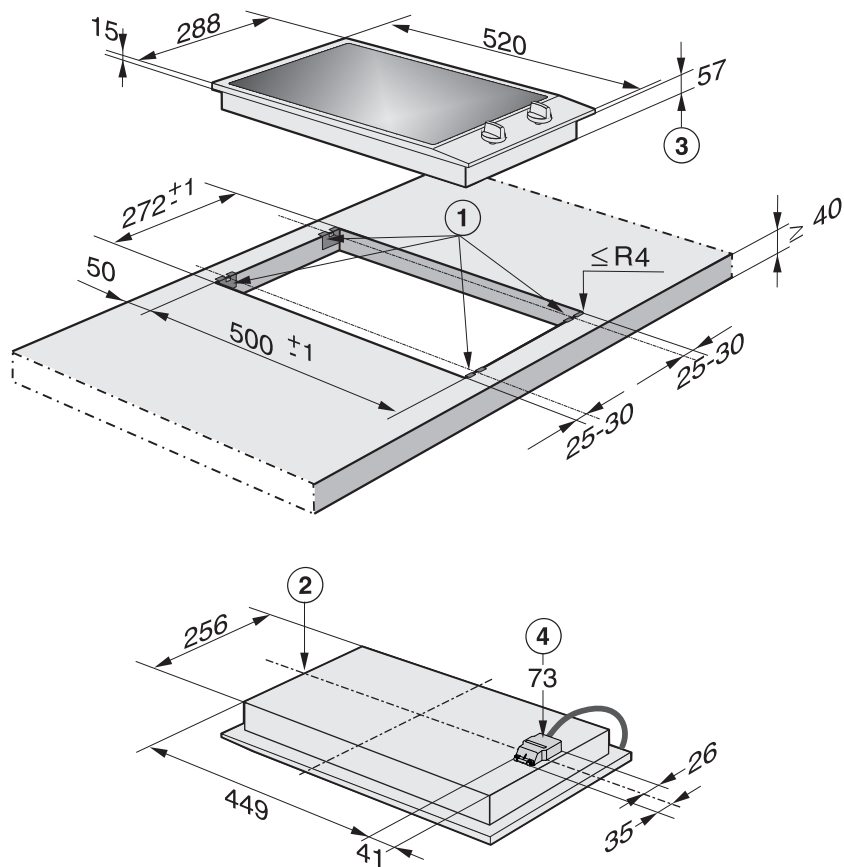
As juntas ① e a zona tracejada situada por baixo da superfície de apoio do elemento ProLine devem ser lisas e planas, para que o elemento ProLine fique uniformemente assente e o vedante por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garanta a vedação adequada da bancada.

Instalação

Dimensões para encastrar

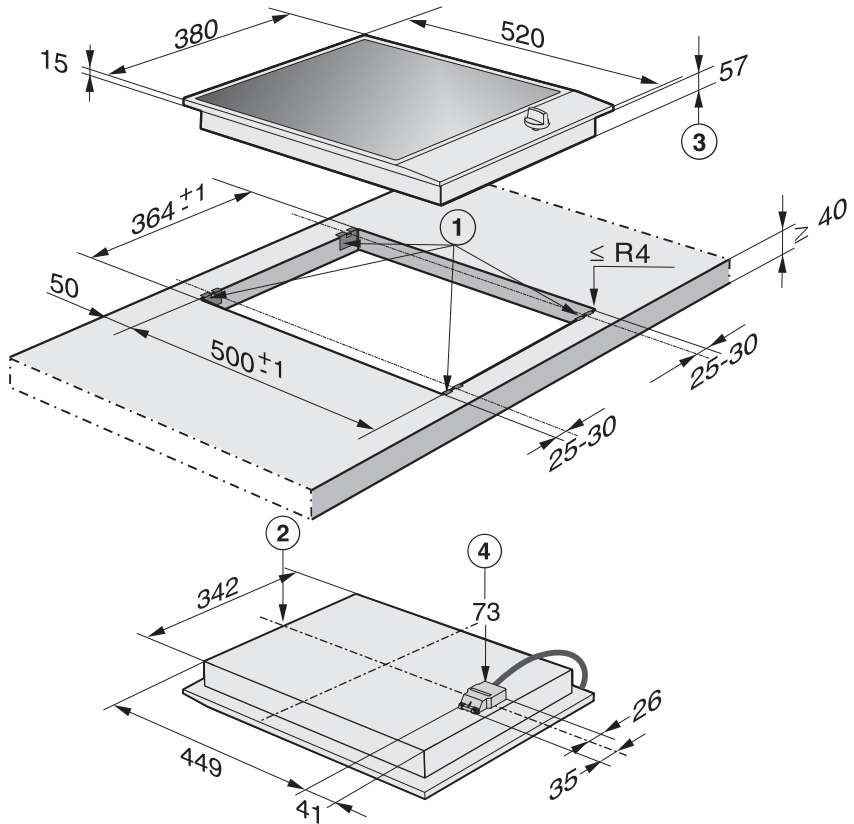
As dimensões indicadas são em mm.

CS 1212-1



- 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

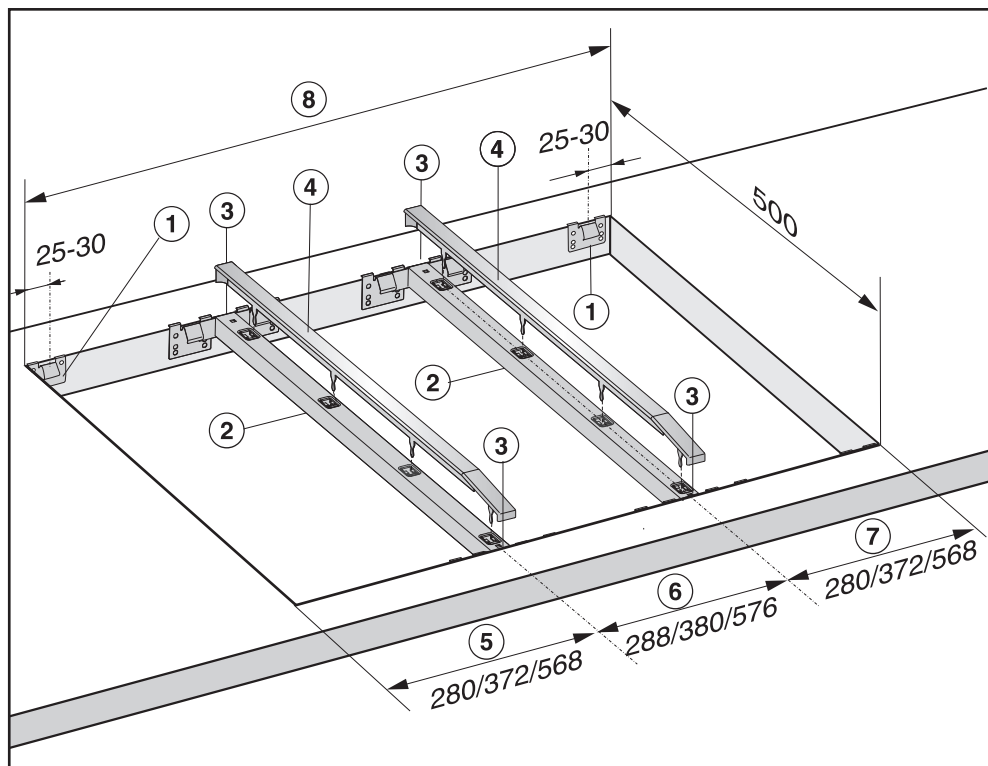
CS 1221-1, CS 1222



- 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

Instalação

Recorte na bancada para vários elementos ProLine



Exemplo: 3 elementos ProLine

- ① Molas de fixação
- ② Réguas 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.

Montagem em conjunto com o exaustor de bancada

Sobre o tamanho do recorte a efetuar na bancada e montagem da régua intermédia, consulte as instruções de utilização e montagem «Exaustor de bancada com elementos ProLine».

Instalação

Montagem

Preparar a bancada

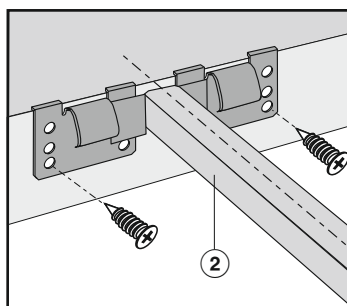
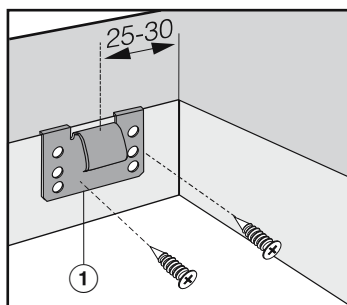
■ Efetue o recorte na bancada de acordo com a figura em «Dimensões de montagem» ou como calculado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Montagem de vários elementos Pro-Line»). Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», seção «Distâncias de segurança»).

■ 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.

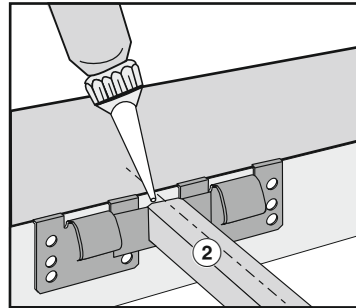
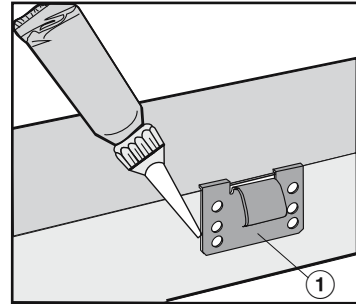
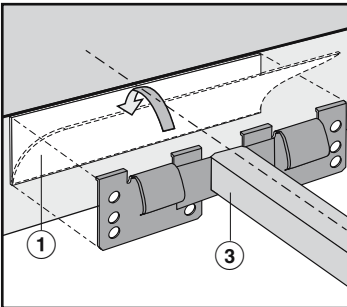
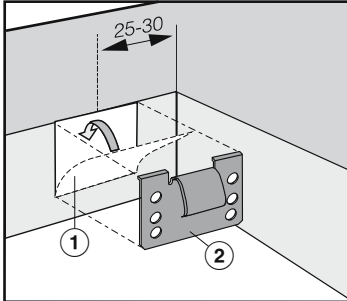
Fixar molas de fixação e régulas intermédias: bancada de trabalho em madeira



- Coloque as molas de fixação ① e/ou as régulas intermédias ② nas posições assinaladas nas figuras no rebordo 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

Montagem em conjunto com o exaustor de bancada

Para efetuar a montagem do exaustor e dos elementos ProLine, consulte as instruções de utilização e montagem «Exaustor de bancada com elementos ProLine».

Colocar o elemento ProLine

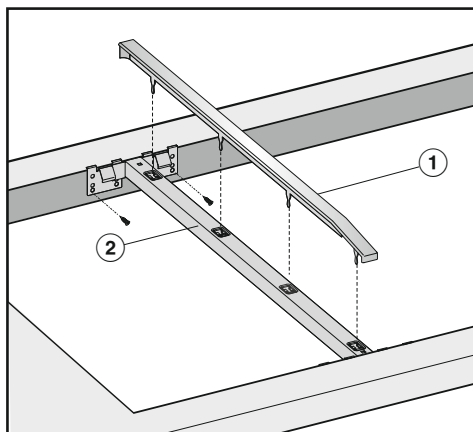
- Passe o cabo elétrico para baixo, através do recorte da bancada.
- Coloque o elemento ProLine (com a parte frontal primeiro) no recorte da bancada.
- Pressione o elemento ProLine uniformemente no rebordo com as duas mãos até este encaixar no lugar. Certifique-se de que o vedante fica assente sobre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

- Ligue o elemento ProLine/os elementos ProLine à corrente elétrica.
- Efetue um teste de funcionamento do elemento ProLine.

Elevar o elemento ProLine

Se o elemento ProLine não estiver acessível pela zona inferior necessita de uma ferramenta especial para o elevar.


- Se o elemento ProLine estiver acessível por baixo, pressione-a pela zona inferior debaixo para cima. Pressione primeiro o lado posterior.

Instalação

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.

Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1212-1
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	2
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 168,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	177,1 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1221-1
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	1
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 180-300 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 170,3 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	170,3 Wh/kg

Ficha técnica do produto

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1222
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	2
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 200 / 200x300 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 185,2 Wh/kg 2. = 188,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	187,0 Wh/kg

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 1212-1, CS 1221-1, CS 1222

pt-PT

M.-Nr. 09 107 050 / 06