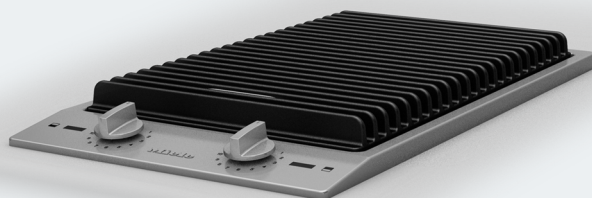


Instruções de utilização e montagem ProLine Barbecue Grill



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	13
Descrição	14
Grelhador.....	14
CS 1312.....	14
CS 1322.....	15
Indicadores.....	15
Acessórios fornecidos junto	16
O primeiro funcionamento	17
Limpar o elemento ProLine pela primeira vez	17
Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez.....	17
Tabela - Grelhados	18
Utilização	20
Preparar o Grill	20
Ligar.....	21
Desligar	21
Grelhar	21
Dicas para grelhar	22
Após grelhar	22
Dispositivos de segurança	23
Proteção contra sobreaquecimento	23
Desativação de segurança.....	23
Limpeza e manutenção	24
Limpar a moldura/o painel de comandos em aço inoxidável	25
Efetuar a limpeza dos botões.....	25
Limpar grelha e recipiente de pedras de lava	26
Limpar resistência	26
Limpar pedras de lava.....	26
Limpar a bandeja do grelhador	27
Que fazer quando	28
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	29
Serviço de assistência técnica	31
Contacto no caso de avarias	31
Placa de características	31
Garantia.....	31

Instalação	32
Indicações de segurança para encastrar	32
Distâncias de segurança	33
Indicações para encastrar	36
Dimensões para encastrar	37
CS 1312.....	37
CS 1322.....	38
Recorte na bancada para vários elementos ProLine	39
Montagem	41
Ligação elétrica	45
Ficha técnica do produto	46

Medidas de segurança e precauções

Este Grill 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 Grill 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 no Grill.

Conforme a norma IEC 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de que o capítulo para a instalação do Grill, 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.

Uso adequado

- ▶ Este grelhador destina-se ao uso doméstico e à instalação em ambientes domésticos.
- ▶ Este grelhador não se destina a ser utilizado no exterior.
- ▶ Utilize o grelhador somente num ambiente 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 grelhador com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o grelhador 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.

Medidas de segurança e precauções

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do grelhador, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o grelhador 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 grelhador sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do grelhador. Nunca permita que as crianças brinquem com o grelhador.
- ▶ O grelhador aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do grelhador 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 grill. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para o grill.
- ▶ 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.
- ▶ Certifique-se de que as crianças não acedem à torneira de descarga e, dessa forma, deixem sair o eventual conteúdo que ainda possa estar quente.

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 grill podem comprometer a sua segurança. Controle o grill verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um grill 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 grelhador só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contato 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 grelhador devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no aparelho.
Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um electricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o grelhador à corrente elétrica através de tais componentes.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize o grelhador só após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Este grelhador não pode ser utilizado em locais móveis (por exemplo, navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de electricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do grelhador. Nunca abra o revestimento exterior do grelhador.
- ▶ Perde o direito à garantia se o grelhador não for reparado pelo serviço de assistência técnica da Miele ou por um técnico autorizado da 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 grelhador não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ Caso a ficha de ligação seja removida do cabo elétrico ou o cabo elétrico não esteja equipado com uma ficha, o grelhador deve ser ligado à corrente por um técnico.
- ▶ 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 grill deve ser completamente desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparação. Assegure-se sempre de que a corrente elétrica está desligada e para o efeito:

- desligue os disjuntores do quadro elétrico ou
- desaparafuse completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica ou
- desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar da corrente.

▶ Perigo de choque elétrico. Se o grill apresentar algum dano não o coloque em funcionamento ou desligue-o de imediato. Desligue o grill da rede elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.

▶ Se o grill foi encastrado por trás de uma frente do móvel (por ex., uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver a utilizar o grill. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o grill, o armário modificado e a base podem ficar danificados. Feche uma frente do móvel somente quando o grill tiver arrefecido completamente.

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

- ▶ O grill aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Não toque no grill enquanto este possa ainda estar quente.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do grelhador ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o grelhador como aquecedor de espaços.
- ▶ A gordura ou o óleo sobreaquecido, os restos de comida e os resíduos de gordura nas pedras de lava podem inflamar e causar um incêndio. Mantenha o grill sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Desligue o grill e abafe com cuidado as chamas utilizando uma manta antifogo ou um pano de cozinha húmido.
- ▶ Não deixe o grill sem supervisão sempre que esteja em funcionamento. Supervisione permanentemente os processos de grelhar curtos.
- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize o grelhador para aquecer ou cozinhar o conteúdo de latas de conserva fechadas.
- ▶ Se o grelhador 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 grelhador utilizando, por exemplo, um pano, uma folha de alumínio ou outro tipo de material.
- ▶ Com o grelhador ligado ou quando ligado inadvertidamente ou no caso de existir calor residual, é possível que as peças metálicas colocadas em cima do grelhador aqueçam. Outros materiais podem derreter ou incendiar-se. Não utilize o grelhador como superfície de apoio. Desligue o Grill no final da utilização.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Pode queimar-se no grill quente. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou pegas de cozinha em todos os trabalhos que realizar no grill quente. Utilize apenas luvas ou pegas de cozinha secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e o ligar a uma tomada situada perto do grelhador, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do grelhador. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ Ligue o grelhador apenas se a resistência estiver virada para baixo.
- ▶ A grelha pode ficar danificada devido a uma acumulação de calor. Nunca utilize tabuleiros, assadeiras, louça ou outros recipientes para grelhar/manter os alimentos quentes e não cubra a grelha durante o seu funcionamento (p. ex., com folha de alumínio).
- ▶ Ao utilizar o grelhador, a bandeja do grelhador deve estar sempre cheia de água.
- ▶ 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 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 o grelhador.
- ▶ As pedras de lava sugam a gordura que cai ao grelhar. Quanto mais escuras as pedras ficam, mais a gordura fica agarrada às mesmas. As pedras de lava com gordura saturada podem facilmente incendiar-se. Efectue regularmente a limpeza das pedras de lava e troque-as atempadamente, tal como descrito no capítulo «Limpeza e manutenção».

Acessórios

- ▶ Utilize apenas acessórios originais Miele. Se forem montados ou ligados outros acessórios ou peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ 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.

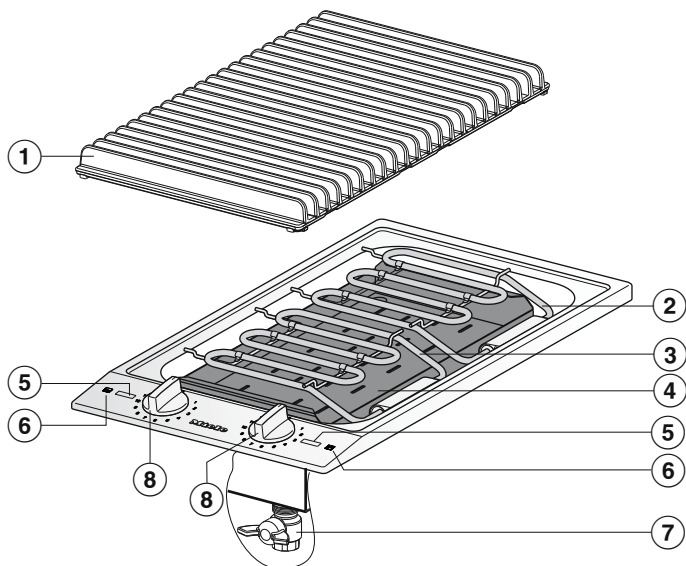


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto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

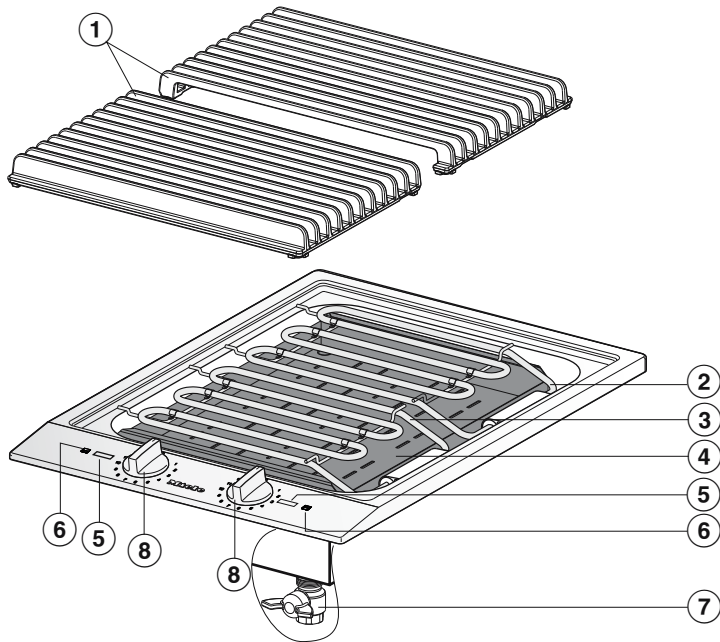
Grelhador

CS 1312



- ① Grelha
- ② Resistência do grill parte traseira
- ③ Resistência do grill parte frontal
- ④ Recipiente de pedras de lava
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Símbolos da atribuição dos botões
- ⑦ Torneira de descarga
- ⑧ Botão seletor

CS 1322



- ① Grelha
- ② Resistência do grill parte traseira
- ③ Resistência do grill parte frontal
- ④ Recipiente de pedras de lava
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Símbolos da atribuição dos botões
- ⑦ Torneira de descarga
- ⑧ Botão seletor

Indicadores



①

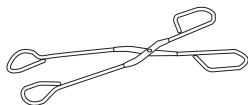
- ① Luz de controlo de aquecimento ligada

Descrição

Acessórios fornecidos junto

Pedras de lava

Pinça



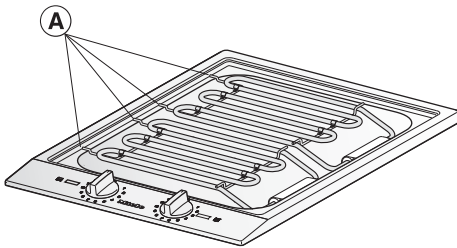
Escova de limpeza



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



- Retire os invólucros de proteção **A** na resistência e quaisquer películas de proteção aplicadas no grill.
- Limpe a bandeja do grelhador e a grelha com água quente e detergente de lavar a louça à mão e, a seguir, seque ambas (consulte o capítulo «Limpeza e conservação»).
- Limpe as outras superfícies com um pano húmido e de seguida seque-as.

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

Tabela - Grelhados


Alimento	 [min]
Carne e charcutaria	
Salsichas	6–8
Bife	4–10
Almôndegas	12–16
Perna de frango	16–18
Costoleta de borrego	4–8
Fígado	3–6
Bifes de peru	8–10
Espetadas	14–18
Bifes	8–12
Entrecosto	15–20
Costeletas	10–20
Peixe/Marisco	
Truta	12–16
Gambas	2–4
Lombos de salmão	10–12
Cavala	10–12
Bife de atum	6–8
Legumes	
Beringelas	6–8
Batatas em folha de alumínio, previamente cozidas	10–20
Espetadas de legumes	5–6
Milho, previamente cozido	5–8
Pimento às tiras	2–3
Tomate cortado às metades	2–4
Fruta	
Rodelas de ananás	2–3

Tabela - Grelhados

Alimento	🕒 [min]
Rodelas de maçã	2-3
Outros	
Pão de forma	2-3
Tofu	4-6

🕒 Tempo

Os tempos mencionados na tabela são valores indicativos e são aplicáveis apenas para grelhar no nível de potência 9-11 com o grelhador pré-aquecido. A duração depende do tipo, das características e da espessura do alimento.

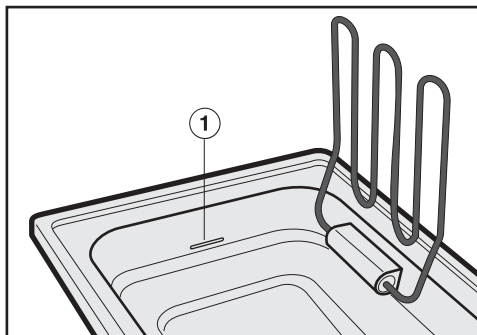
Utilização

Preparar o Grill

Pode utilizar o Grill com ou sem pedras de lava:


- Sem as pedras de lava, o alimento permanece particularmente succulento devido ao vapor.
- Com as pedras de lava, o aroma do alimento grelhado fica especialmente intenso.

- Verifique se a torneira de descarga está fechada.
- Remova a grelha, vire a resistência para cima e, se necessário, retire o recipiente das pedras de lava da bandeja do grelhador.



- Encha a bandeja do grelhador:
 - Para grelhar **sem pedras de lava**, encha até à marca ① com aprox. 2,5 litros de água (CS 1312) aprox. 4,0 litros de água (CS 1322).
 - Para grelhar **com pedras de lava**, encha com aprox. 1,2 litros de água (CS 1312) aprox. 1,8 litros de água (CS 1322).
- Se necessário, coloque o recipiente de pedras de lava cheio na bandeja do grelhador.
- Vire a resistência novamente para baixo e coloque a grelha por cima.

O grelhador tem 2 resistências que podem ser ligadas e reguladas separadamente. Para grelhar grandes quantidades de alimentos, pode utilizar toda a superfície. Para pequenas quantidades, pode grelhar à frente e manter os alimentos quentes atrás com o nível de potência 3-4.

 Perigo de incêndio devido a alimentos a confeccionar sobreaquecidos.

Um alimento a confeccionar sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se.

Não deixe o grill sem supervisão sempre que esteja em funcionamento.

Ligar

- Rode o botão para esquerda ou para a direita até ao nível de potência pretendido.

A indicação de funcionamento acende-se.

Desligar

- Rode o botão para a esquerda ou para a direita até **0**.

Quando ambas as resistências estiverem desligadas, a indicação de funcionamento apaga-se.

Grelhar

Ao grelhar, certifique-se de que há sempre água na bandeja do grelhador. Se necessário, adicione água. Nunca utilize tabuleiros, assadeiras, recipientes para cozinhar ou similares e não cubra a grelha (p. ex., com folha de alumínio). A grelha pode ficar danificada devido à acumulação de calor resultante.

- Rode um ou os dois botões até ao nível de potência **12**. O grill deve ser pré-aquecido com a grelha colocada durante aprox. 10 minutos.

Certifique-se de que a marca do botão aponta exatamente para o nível de potência **12**.

- Configure o nível de potência pretendido.
- Ao grelhar, vire o alimento várias vezes.


Utilização

Dicas para grelhar

- Seque os alimentos para grelhar húmidos com papel de cozinha para evitar salpicos ao grelhar.
- Tempere a carne com sal só depois de estar grelhada, caso contrário esta fica seca.
- Recomendamos que marine os alimentos para grelhar. Os alimentos marinados ficam com um sabor particularmente aromático.
- Antes de grelhar alimentos não marinados, pincele-os com um pouco de óleo. Utilize somente azeite ou óleo que suporte temperaturas elevadas.
- Ao grelhar batatas ou milho em papel-alumínio, pode reduzir o tempo de grelhar se cozer previamente as batatas, consoante o tamanho, durante 15–40 minutos e as espigas de milho durante 10–15 minutos.

Após grelhar

- Desligue o grelhador.
- Depois de utilizar o grelhador, limpe-o quando estiver morno (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Depois de grelhar com pedras de lava, verifique o aspecto das mesmas. Caso estejam escuras, é porque contêm gordura saturada e devem ser limpas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após terminar o processo de confeção, as superfícies ficam quentes.

Não toque nas superfícies enquanto estas possam ainda estar quentes.

Proteção contra sobreaquecimento

Se a bandeja do grelhador tiver pouca água, a proteção contra sobreaquecimento desliga automaticamente o aquecimento.


- Adicione água fria.

Quando a resistência do grill tiver arrefecido o suficiente, volta a ligar-se automaticamente.

Desativação de segurança

O seu grill está equipado com uma desativação de segurança. Desliga automaticamente o aquecimento quando o grill é ligado com a resistência levantada (por ex., durante a limpeza).


Limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após terminar o processo de confeção, as superfícies ficam quentes.

Desligue o grill.

Deixe a superfície arrefecer, antes de limpar o grill.

 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 grill.

Os produtos de limpeza abrasivos, tais como produtos para arear ou esponjas com superfície abrasiva, apenas podem ser utilizados para a limpeza da resistência.

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

- 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 grelha e recipiente de pedras de lava

- Após cada utilização, limpe a grelha e o recipiente de pedras de lava com água quente e um pouco de detergente de lavar a louça à mão. Se a grelha estiver muito suja, amoleça-a e, a seguir, remova a sujidade com uma escova.
- Seque a grelha e o recipiente de pedras de lava.

Se o recipiente de pedras de lava estiver muito sujo, recomendamos que utilize um esfregão de aço inoxidável e o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável.

Não utilize um produto de tratamento para aço inoxidável no recipiente de pedras de lava.

Limpar resistência

- Remova resíduos da resistência com uma esponja com esfregão.

Limpar pedras de lava

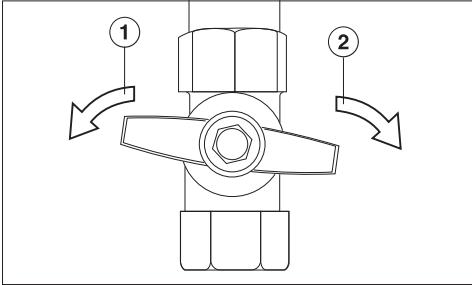
Limpe regularmente as pedras de lava:

- Coloque as pedras num recipiente com água quente e um pouco de detergente de lavar a louça à mão. Deixe as pedras amolecer brevemente e agite-as várias vezes.
- Deite fora a água suja e enxague as pedras 2 a 3 vezes com água limpa. A seguir, coloque as pedras sobre um pano de cozinha suficientemente grande para secarem.
- Para que sequem, distribua bem as pedras sobre um pano de cozinha suficientemente grande.

Ao limpar as pedras de lava, a camada desgastada dissolve-se. O desgaste das pedras de lava depende da frequência e do tempo de utilização. Se a quantidade de pedras de lava no respetivo recipiente tiver reduzido para metade, o recipiente deve ser reabastecido.

Limpar a bandeja do grelhador

- Espere até que a água contaminada do churrasco arrefeça.
- Coloque um recipiente suficientemente grande por baixo da descarga.



- Abra a descarga na parte inferior do grill rodando a manivela para a **esquerda** ①.
- Depois de drenar a água, feche a descarga rodando a manivela para a **direita** ② até ao batente.
- Encha a bandeja do grelhador com água quente e um pouco de detergente de lavar a louça à mão.
- Lave a bandeja do grelhador. Em caso de muita sujidade, recomendamos a utilização de um esfregão em aço inoxidável e o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele.
- Despeje a água suja e limpe a descarga com uma escova para garrafas. Enxague com água quente e, para concluir, seque a bandeja do grelhador e a descarga.

Não utilize qualquer produto de tratamento para aço inoxidável na bandeja do grelhador.

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
O Grill não aquece.	<p>O Grill não tem corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ A proteção de sobreaquecimento disparou. Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».■ Os disjuntores do quadro elétrico da sua habitação dispararam. Solicite a intervenção de um electricista ou do Serviço Técnico.
Com o preaquecimento no nível de potência 12, após 10 minutos, o Grill não fica tão quente ao ponto de o alimento começar a dourar.	<p>O botão seletor não vira para o nível de potência máxima.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se a marca no botão seletor está virada exatamente para o nível de potência 12. Entre 12 e 0, o grelhador aquece com potência reduzida.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

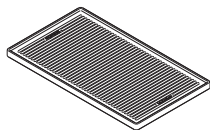
Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

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.

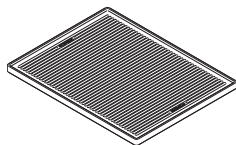
Acessórios para grelhar

Placa Grill CSGP 1300



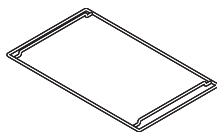
Placa Grill em ferro fundido, com um lado liso e um lado estriado, para colocar sobre o CS 1312

Placa Grill CSGP 1400



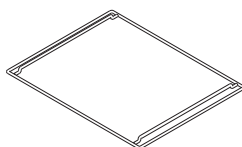
Placa Grill em ferro fundido, com um lado liso e um lado estriado, para colocar sobre o CS 1322

Armação de arame para placa Grill CSGP 1300



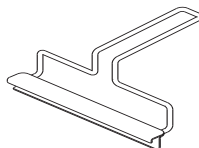
Armação de arame pequena

Armação de arame para placa Grill CSGP 1400



Armação de arame grande

Pega



Pedras de lava

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Produtos de limpeza e tratamento

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.

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.

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.

 Danos causados por objetos leves que possam cair.

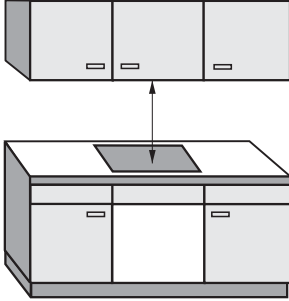
Ao instalar móveis superiores ou um exaustor, o elemento ProLine pode ficar danificado.

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

- ▶ Se o tampo 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 grelhador não pode ser encastrado diretamente ao lado de uma salamandra (CS 1421). Entre o grelhador e a salamandra deve ser mantida uma distância mínima de 150 mm.
- ▶ 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 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.

Instalação

Distâncias de segurança laterais / atrás

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

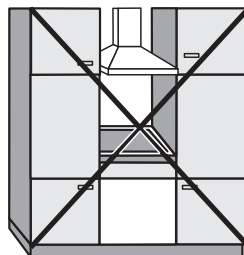
Na parte traseira do elemento ProLine deve ser mantida distância mínima ① indicada abaixo a um painel de armário ou uma parede da divisão de grande altura.

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.

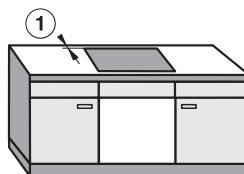
① Distância mínima **atrás** desde o recorte do tampo até ao canto posterior do tampo de trabalho:
50 mm

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

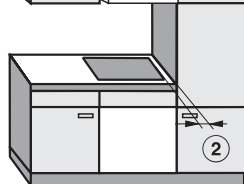
③ Distância mínima **à esquerda** desde o recorte do tampo até ao móvel alto situado ao lado ou até à parede:
150 mm.



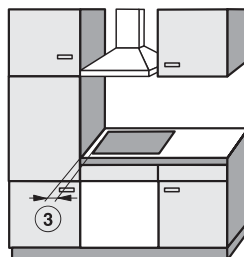
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

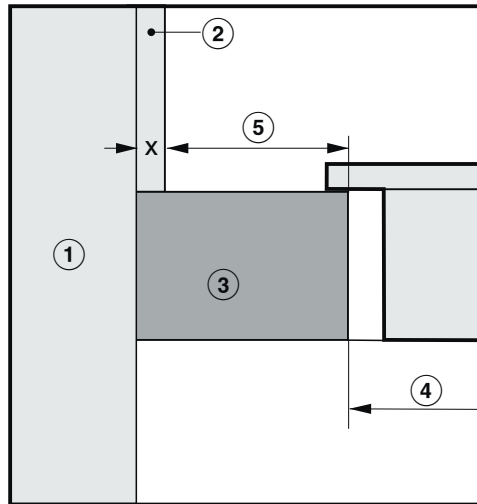
Caso seja instalado um revestimento do nicho, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

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

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

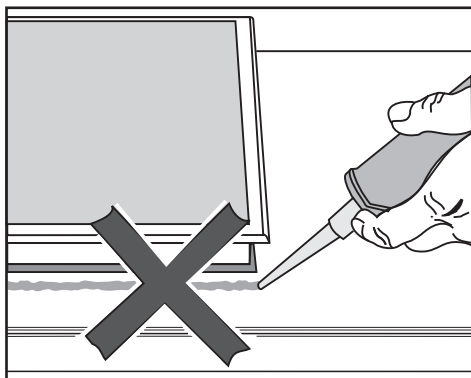


- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais **inflamáveis** 50 mm
materiais não inflamáveis 50 mm, dimensão x

Instalação

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.

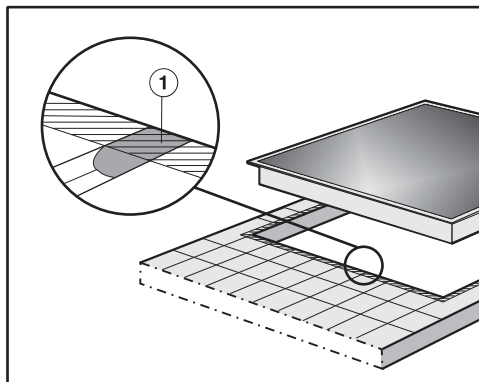
A junta por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garante uma vedação adequada da bancada.

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

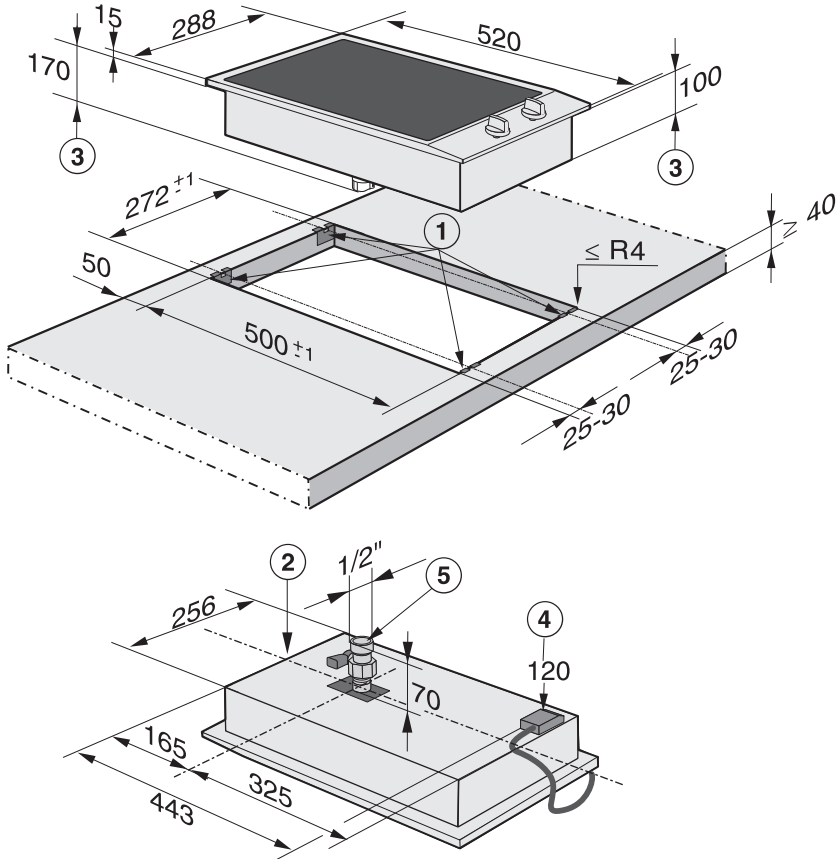


As juntas ① e a zona tracejada situada por baixo da superfície de apoio do elemento ProLine devem ser lisas e planas, para que o elemento ProLine fique uniformemente assente e o vedante por baixo do rebordo da parte superior do aparelho garanta a vedação adequada da bancada.

Dimensões para encastrar

As dimensões indicadas são em mm.

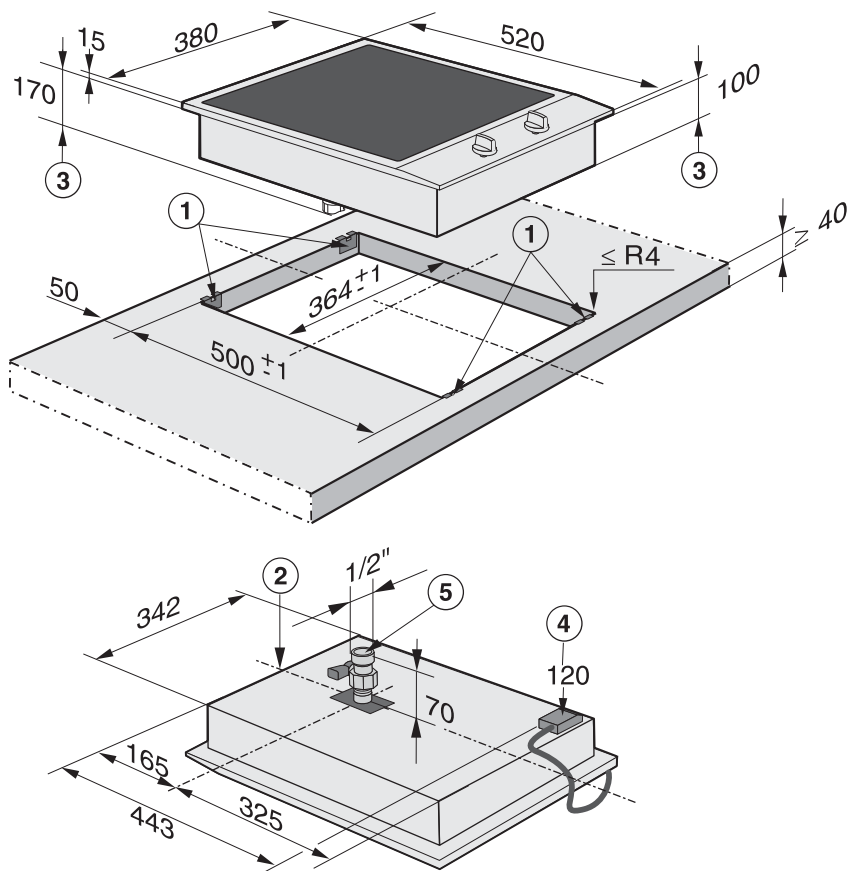
CS 1312



- 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 Torneira de descarga

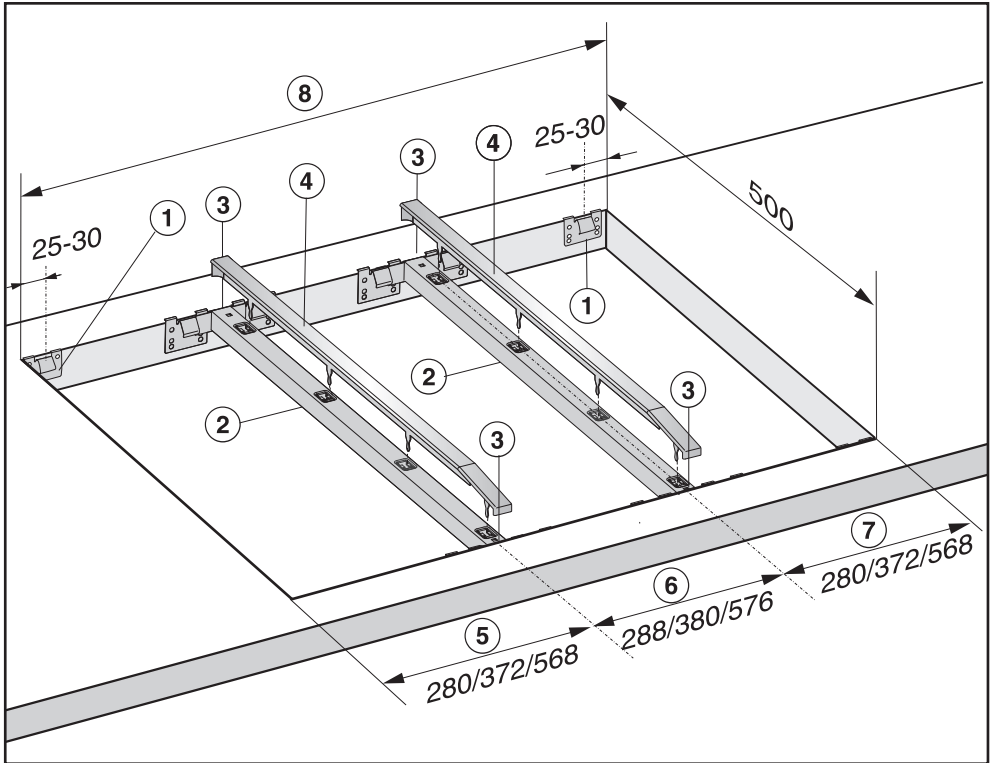
Instalação

CS 1322



- 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 Torneira de descarga

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

Instalação

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

Preparar a bancada

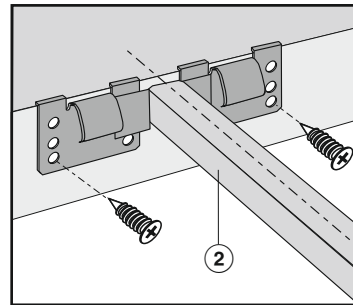
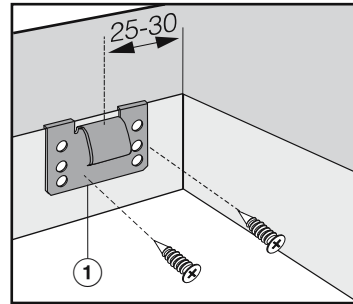
■ Efetue o recorte na bancada de acordo com a figura em «Dimensões de montagem» ou como calculado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Montagem de vários elementos Pro-Line»). Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», seção «Distâncias de segurança»).

■ 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

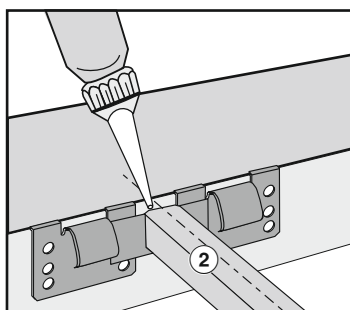
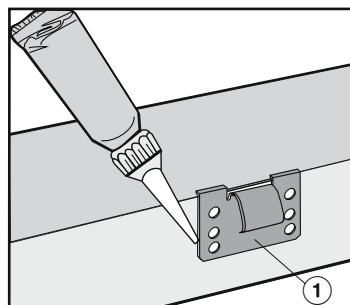
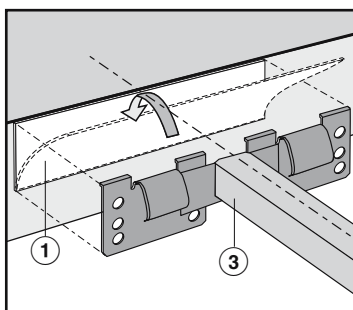
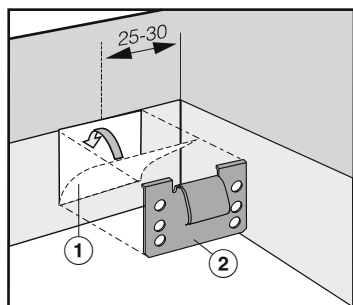


- Coloque as molas de fixação ① e/ou as régulas intermédias ② nas posições assinaladas nas figuras no rebordo superior do recorte.
- Fixe as molas de fixação ① e/ou as régulas intermédias ② com os parafusos para madeira 3,5 x 25 mm fornecidos.

Instalação

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.

Colocar o elemento ProLine

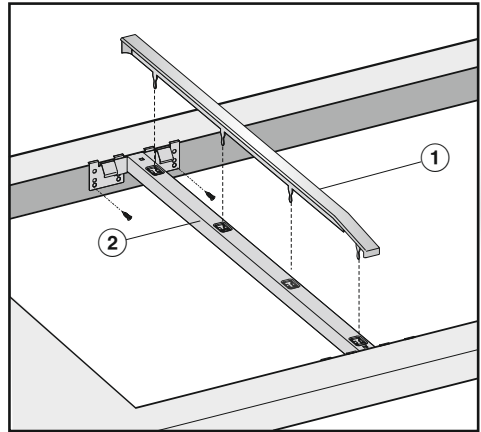
- Passe o cabo elétrico para baixo, através do recorte da bancada.
- Coloque o elemento ProLine (com a parte frontal primeiro) no recorte da bancada.
- Pressione o elemento ProLine uniformemente no rebordo com as duas mãos até este encaixar no lugar. Certifique-se de que o vedante fica assente sobre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

Instalação

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.

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 1312
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
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. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	-
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	-

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	CS 1322
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
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. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	-
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	-

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 1312, CS 1322

pt-PT

M.-Nr. 07 185 300 / 11