

Instruções de instalação e uso

Wok a gás ProLine



Antes da montagem, instalação e uso, é **imprescindível** que você leia as instruções de instalação e uso. Desta forma, você não só se protege, como também evita danos.

Este cooktop também pode ser utilizado em outros países, além daqueles mencionados nas informações do aparelho. O modelo específico do país e o tipo de conexão exercem um impacto significativo no funcionamento perfeito e seguro do cooktop.

Para o funcionamento num país destinatário diferente do indicado no aparelho, entre em contato com o serviço de assistência técnica responsável no país em questão.

Instruções de Segurança e Advertências	5
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	16
Projeção	17
Wok	17
CS 1011-1	17
CS 1021-1	18
Indicadores.....	19
Botão seletor	19
Queimador.....	20
Acessórios inclusos.....	21
Primeiro uso.....	22
Limpar o elemento ProLine pela primeira vez	22
Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez.....	22
Recipiente para cozimento.....	23
Dicas para economizar energia	25
Utilização.....	26
Sistema de ignição rápida.....	26
Ligar.....	26
Controle da chama.....	27
Desligar	27
Indicadores de funcionamento/de calor residual	27
Dispositivos de segurança	28
Limpeza e manutenção.....	29
Limpar cavidade em aço inoxidável.....	30
Limpar botão seletor	31
Efetuar a limpeza das grelhas	31
Limpar anel do Wok/conjunto combinado	31
Limpar o queimador	32
Montar o queimador.....	33
O que fazer quando	35
Acessórios opcionais.....	37
Serviço de assistência ao cliente	38
Assistência técnica.....	38
Placa de identificação	38
Garantia.....	38

Índice

Instalação	39
Instruções para uma instalação segura	39
Distâncias de segurança	40
Instruções de montagem	43
Dimensões de montagem	44
CS 1011-1	44
CS 1021-1	45
Recorte da bancada de trabalho para vários elementos ProLine	46
Montagem	48
Conexão de gás	52
Potência do queimador	54
Conexão elétrica	55
 Conversão para outro tipo de gás	 56
Tabela de bicos	56
Substituir os bicos.....	56
Verificar o funcionamento.....	59

Instruções de Segurança e Advertências

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

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

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa o fato de que as indicações no capítulo para a instalação do Wok, assim como as indicações de segurança e os avisos, devem ser obrigatoriamente lidas e cumpridas.

A Miele não assume responsabilidade por danos causados pela não observância destas instruções.

Armazene as instruções de uso e instalação e repasse-as a um eventual futuro proprietário.

Instruções de Segurança e Advertências

Utilização adequada

- ▶ Este Wok se destina ao uso doméstico e instalação em ambientes domésticos.
- ▶ Este Wok não se destina ao uso em ambientes externos.
- ▶ O Wok se destina somente ao uso doméstico, para preparar e manter os alimentos quentes. Qualquer outro tipo de uso não é permitido.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o Wok com segurança, deverão estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o Wok sem serem vigiadas se o seu funcionamento foi explicado a elas de forma que possam utilizá-lo com segurança. Essas pessoas devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do Wok, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o Wok sem serem vigiadas se o seu funcionamento foi explicado a elas de forma que possam utilizá-lo com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não podem efetuar a limpeza do Wok sem serem supervisionadas.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto do Wok. Nunca permita que as crianças brinquem com o Wok.
- ▶ O Wok aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do Wok até que ele esfrie, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não deixe objetos ao lado, atrás ou sobre o Wok que possam despertar o interesse das crianças. Caso contrário, as crianças podem tentar subir no Wok.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldamento. Coloque as alças dos tachos e frigideiras do lado, sobre a área de trabalho, de modo que as crianças não as puxem e corram risco de queimaduras.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (sacos plásticos), crianças podem entrar no interior da embalagem e envolver a cabeça com a mesma, sofrendo asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Instruções de Segurança e Advertências

Segurança técnica

▶ Trabalhos de instalação, manutenção ou reparo executados indevidamente podem ter consequências graves para o usuário. Instalação e manutenção ou reparos somente devem ser realizados por especialistas autorizados da Miele.

▶ Os danos no Wok podem comprometer a sua segurança. Controle o Wok, verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um Wok danificado.

▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2

▶ A segurança elétrica do Wok só está garantida se ele estiver conectado a um sistema de condutores de proteção devidamente instalado. A segurança é um requisito fundamental de funcionamento. Em caso de dúvida, solicite que um eletricitista verifique a instalação elétrica.

▶ Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do Wok devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitados danos ao Wok. Compare esses dados antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista.

▶ As tomadas múltiplas ou cabos de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o Wok à rede elétrica usando tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Utilize o Wok somente após estar instalado, para que o funcionamento correto esteja garantido.
- ▶ Este Wok não pode ser utilizado em locais móveis (por ex., embarcações).
- ▶ Há risco de acidentes ou eventuais falhas no funcionamento do Wok no contato com conexões condutoras de tensão, assim como nas alterações da estrutura elétrica ou mecânica.
Nunca abra o revestimento exterior do Wok.
- ▶ Perde-se o direito à garantia se o Wok não for reparado pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ A Miele garante o cumprimento das exigências de segurança somente quando utilizadas peças de reposição originais. Os componentes com defeito somente devem ser substituídos por peças originais.
- ▶ O Wok não se destina ao funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto.
- ▶ A conexão de gás deve ser realizada por um técnico de gás (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão de gás»). Se o conector de rede do cabo de conexão for retirado ou o cabo de conexão não estiver equipado com um conector de rede, o Wok deve ser conectado por um eletricista qualificado à rede elétrica (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).
- ▶ Se o cabo de conexão estiver danificado, ele deve ser substituído por um eletricista ou por especialistas autorizados da Miele por um cabo de conexão especial (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

Instruções de Segurança e Advertências

► O Wok deve estar completamente desconectado da rede elétrica sempre que forem efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparo. O fornecimento de gás deve estar fechado. Certifique-se de que esta orientação seja seguida:

- Desligar os disjuntores principais do quadro elétrico.
- Desligar os disjuntores individuais do Wok no quadro elétrico.
- Desligar o plugue conector (se existir) da tomada. Não puxar pelo cabo de energia, mas pelo plugue.
- Fechar a alimentação de gás.

► Risco de choque elétrico.

Não utilize o Wok se ele estiver com defeito ou desligue-o imediatamente. Desligue-o da rede elétrica e da conexão de gás. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.

► Se o Wok foi instalado por trás de uma frente de um móvel (por ex., uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver utilizando o Wok. Calor e umidade se acumulam quando a frente do móvel está fechada. Como resultado, o Wok, o móvel e a base podem ser danificados. Feche a frente do móvel apenas quando todo o calor residual tiver se dissipado.

► Realize uma inspeção visual anual às suas linhas de gás e aparelhos a gás da instalação da casa. Considere as especificações aplicáveis em seu país.

Uso adequado

- ▶ O Wok aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Somente quando o calor residual for dissipado, não haverá mais risco de queimaduras.
- ▶ Os objetos que estão perto do Wok ligado podem pegar fogo devido às temperaturas elevadas.
Nunca utilize o Wok para aquecimento de ambientes.
- ▶ O óleo ou a gordura pode aquecer muito e gerar incêndio. Quando estiver cozinhando com gordura ou óleo, mantenha o Wok sempre sob supervisão. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que tenham se incendiado. Desligue o Wok.
Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Mantenha o Wok sob supervisão sempre que ele estiver em funcionamento! Supervisione continuamente os processos de cozimento de curta duração.
- ▶ Chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Nunca flambe sob o exaustor.
- ▶ Caso sejam aquecidas latas de spray, líquidos facilmente inflamáveis ou materiais combustíveis, estes podem se inflamar. Por isso, não guarde objetos facilmente inflamáveis em gavetas situadas diretamente abaixo do Wok. Se, eventualmente, for utilizada uma bandeja de talheres, ela deverá ser de material resistente ao calor.
- ▶ Nunca aqueça panelas sem conteúdo.
- ▶ Latas fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem estourar. Não utilize o Wok para cozinhar ou aquecer latas fechadas de conserva.
- ▶ Se o Wok estiver coberto e for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, rachar ou derreter. Nunca cubra o Wok utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Se o Wok for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de as peças metálicas colocadas em cima do Wok aquecerem. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. Não utilize o Wok como superfície de apoio.
- ▶ Você pode se queimar com o Wok quente. Proteja as mãos com luvas ou panos de cozinha sempre que utilizar o aparelho enquanto ele estiver quente. Utilize apenas luvas ou panos secos. Tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor. Tenha cuidado para que esses tecidos não fiquem próximos das chamas. Para isso, não utilize panos de cozinha, panos de secar louças ou outros panos similares demasiadamente grandes.
- ▶ Ao utilizar um aparelho elétrico (por ex., uma batedeira) e ligar a uma tomada situada perto do Wok, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do Wok. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ Utensílios de plástico ou folhas de alumínio derretem ao serem submetidas a temperaturas elevadas. Não utilize utensílios de plástico ou folhas de alumínio.
- ▶ Ao pressionar o botão seletor, é gerada uma faísca no eletrodo de ignição. Não pressione o botão seletor ao limpar ou tocar no Wok ou no queimador na zona do eletrodo de ignição.
- ▶ Um exaustor colocado sobre o Wok pode ser danificado ou incendiado devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe o queimador Wok ligado sem nenhuma panela colocada sobre o mesmo.
- ▶ Acenda o queimador apenas quando todas as suas peças estiverem montadas corretamente.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Utilize apenas painéis cujo diâmetro não seja superior nem inferior às medidas indicadas (consulte o capítulo «Painéis»). Se o diâmetro for demasiadamente pequeno, a panela não ficará suficientemente segura. Se o diâmetro for demasiadamente grande, os gases de escape quentes que circulam sob a mesa para o exterior podem danificar a bancada ou, por exemplo, uma parede revestida com painéis não resistente ao calor, bem como as peças do cooktop. A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos daí resultantes.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapasse a base do recipiente e ultrapasse o limite externo da panela.
- ▶ Não utilize painéis com um fundo demasiadamente fino. Se essa indicação não seja observada, o cooktop pode ser danificado.
- ▶ Utilize sempre use as grelhas fornecidas com o seu cooktop. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grade do queimador na vertical, para evitar arranhões.
- ▶ Não guarde objetos de fácil combustão junto ao Wok.
- ▶ Respingos de gordura e outros resíduos (alimentícios) combustíveis no wok podem se inflamar. Remova-os o mais rapidamente possível.
- ▶ Líquidos ou alimentos salgados podem causar corrosão no aço inoxidável. Remova imediatamente os líquidos ou alimentos que contenham sal.
- ▶ A utilização do Wok leva à produção de calor, umidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular, quando o aparelho estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os locais de ventilação natural devem ser mantidos abertos ou deve ser utilizado um aparelho de ventilação mecânico (por ex., um exaustor).

Instruções de Segurança e Advertências

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

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos. Nunca realize a limpeza do Wok com um aparelho a vapor.
- ▶ A Miele oferece a você uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças sobressalentes funcionais após o descontinuação da série do seu elemento ProLine.

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

Descarte de aparelho antigo

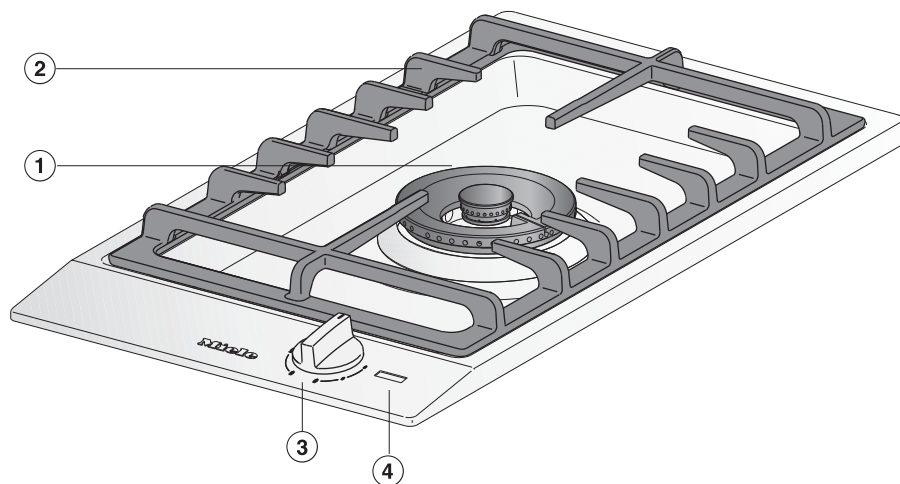
Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha o aparelho usado até o seu transporte, fora do alcance das crianças.

Wok

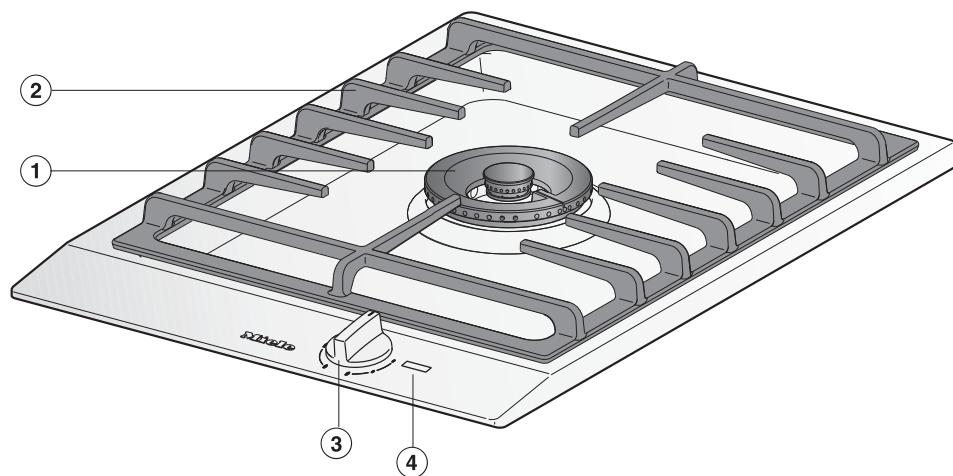
CS 1011-1



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

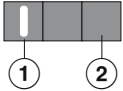
Projeção

CS 1021-1



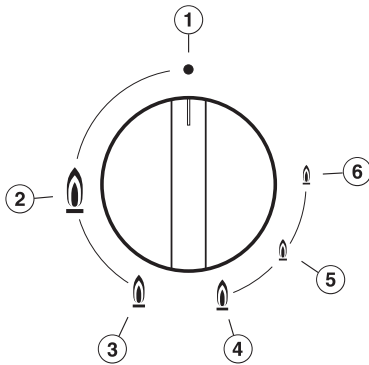
- ① Queimador Wok
- ② Grelhas
- ③ Botão seletor
- ④ Indicadores

Indicadores



- ① Luz de controle de aquecimento ligado
- ② Luz de controle de aquecimento residual

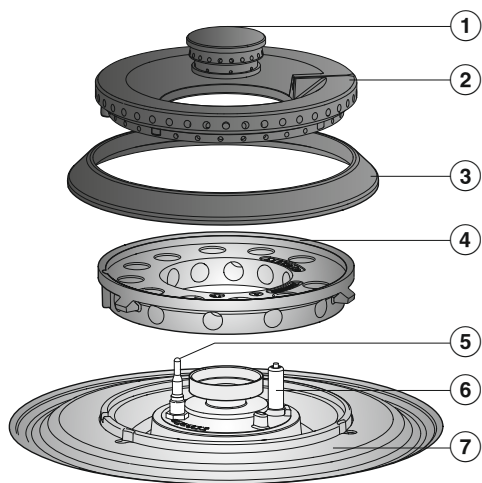
Botão seletor



- ① • Queimador desligado
O fornecimento de gás está bloqueado
- ② 🔥 Chama mais forte
Os queimadores internos e externos queimam na potência máxima
- ③ 🔥 Chama forte
O queimador externo queima na potência mais baixa, o queimador interior queima na potência máxima
- ④ 🔥 Posição de transição de ignição
Durante o ajuste, o queimador externo é, geralmente, aceso da posição máxima para a posição mínima.
- ⑤ 🔥 Chama fraca
O queimador externo está desligado, o queimador interior queima na potência máxima
- ⑥ 🔥 Chama mais fraca
O queimador externo está desligado, o queimador interior queima na potência mais baixa

Projeção

Queimador



- ① Tampa interna do queimador
- ② Tampa externa do queimador
- ③ Anel do queimador
- ④ Cabeça do queimador
- ⑤ Termopar
- ⑥ Eletrodo de ignição
- ⑦ Peça inferior do queimador

Acessórios inclusos

Você pode adquirir acessórios inclusos ou acessórios opcionais mediante pedido (consulte o Capítulo «Acessórios opcionais»).

Anel para Queimador Wok



O anel para queimador Wok garante maior estabilidade à panela. É particularmente adequado para Woks com base redonda.

Acessório combinado



Se você desejar usar panelas menores do que as especificadas na tabela no capítulo "Panelas", o acessório combinado fornecido deve ser utilizado.

Primeiro uso

- Cole a placa de identificação fornecida com o aparelho no local previsto do capítulo «Serviço de assistência técnica».
- Retire as películas de proteção e os adesivos, se for o caso.

Limpar o elemento ProLine pela primeira vez

- Realize a limpeza das peças removíveis do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Em seguida, seque as peças e monte novamente os queimadores (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Limpe a cavidade de aço inoxidável com um pano úmido e depois passe um pano seco.

Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez

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

O odor e a névoa eventualmente formada não indicam anomalias ou conexão incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

Recipiente para cozimento

Diâmetro mínimo da base do recipiente para cozimento [cm]	
Frigideiras/panelas	15

Diâmetro superior máximo do recipiente para cozimento [cm]	
Frigideiras/panelas	28
Frigideira Wok	40

- Respeite as dimensões indicadas na tabela. A utilização de panelas muito grandes pode causar a propagação das chamas, além de causar danos à bancada ou a outros aparelhos. Utilizar recipientes de tamanho adequado aumenta a eficiência da chama. Os recipientes cujos diâmetros são inferiores aos diâmetros das grelhas e os recipientes que não ficam posicionados em segurança sobre as grelhas (sem balançar) representam um perigo e não devem ser utilizados.
- Considere para que o fundo da frigideira Wok não toque no queimador. Entre o queimador e o fundo da frigideira deve existir uma distância mínima de 1 cm.
- Ao comprar panelas e frigideiras, considere o fato de que geralmente não é indicado o diâmetro da base, mas sim o diâmetro superior.
- Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.
- Dê preferência a panelas com bases grossas, pois elas compensam bem o calor. No caso de bases com revestimento fino, há risco de queima pontual dos alimentos. Por isso, mexa o alimento com maior frequência.

- Coloque a panela sempre sobre as grelhas fornecidas. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- Coloque a panela sobre as grelhas para evitar que ela tombe. Não é possível eliminar completamente a inclinação.

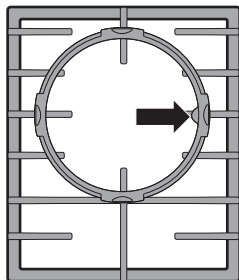


- Não utilize tachos ou frigideiras com base de apoio lateral.

Recipiente para cozimento

Anel do Wok

- Utilize o anel Wok para proporcionar uma estabilidade adicional ao recipiente, especialmente no caso de frigideiras Wok com base redonda.



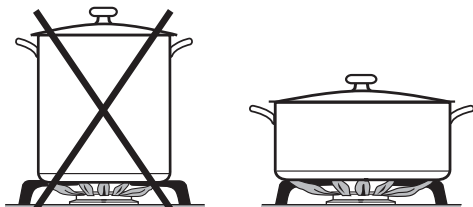
- Coloque o anel Wok sobre a grelha, de modo que ele fique bem assentado e não possa ser deslizado (veja a figura).

Acessório combinado

Deve-se utilizar o conjunto combinado se pretender usar um recipiente com um diâmetro do fundo inferior ao indicado na tabela.

Dicas para economizar energia

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



- Em vez de panelas estreitas e altas, escolha panelas largas e planas. O calor proporcionado por essas é maior.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mantenha uma chama mais fraca logo após a fervura ou cozimento dos alimentos.
- O tempo de cozimento pode ser reduzido consideravelmente com o uso de uma panela de pressão.

Utilização

Sistema de ignição rápida

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

- Ignição rápida sem bloqueio do botão seletor.
- Reignição automática
Caso a chama se apague devido a uma corrente de ar, etc., o queimador é aceso automaticamente. Se a reignição não for bem-sucedida, o fornecimento de gás é automaticamente bloqueado (consulte o capítulo "Dispositivos de segurança", seção "Dispositivo de segurança para o controle da chama").

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

Ligar



Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos.

Um alimento deixado sem supervisão pode superaquecer e pegar fogo.

Mantenha o Wok sob supervisão sempre que ele estiver em funcionamento!

- Pressione o botão seletor e gire-o para a esquerda, para o símbolo de chama maior.
- Pressione ligeiramente o botão seletor para abrir a entrada de gás.

O eletrodo de ignição faz um «clique» e o gás se inflama.

- Se o queimador não acendeu, gire o botão para • queimador desligado. Ventile o local ou aguarde, no mínimo, 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador também não acender em uma segunda tentativa de ignição, gire o botão seletor para • queimador desligado e consulte o capítulo «O que fazer quando ...».

Durante a conexão, pode ocorrer uma pequena reignição (clique uma a duas vezes), por ex., no caso de corrente de ar.

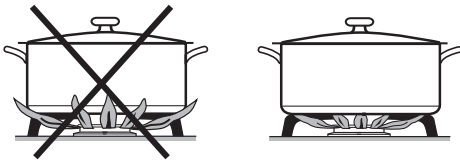
Ligar em caso de falta de energia

Em caso de falta de energia, pode-se acender a chama manualmente, por exemplo, com um fósforo.

- Pressione o botão seletor e gire-o para a esquerda para o símbolo de chama maior.
- Mantenha o botão seletor pressionado e, com um fósforo, acenda a mistura libertada de gás e ar.
- Mantenha o botão seletor pressionado ainda durante cerca de 5–10 segundos e depois solte-o.

Controle da chama

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



No botão seletor, existe um bloqueio entre a posição máxima e mínima na posição de 6 horas. Você deve pressionar o botão seletor para liberar este bloqueio.

- Controle a chama de forma que ela não ultrapasse nunca o diâmetro da panela.
- Para mudar da posição máxima para a posição mínima, gire o botão seletor para a esquerda até bloquear. Pressione o botão seletor, gire-o sobre o bloqueio e solte-o. Você pode agora definir a potência desejada.
- Para mudar da posição mínima para a posição máxima, gire o botão seletor para a direita até bloquear. Pressione o botão seletor, gire-o sobre o bloqueio e solte-o. Você pode agora definir a potência desejada.

Desligar

- Gire o botão seletor para a direita, para •queimador desligado.

O fornecimento de gás é interrompido, a chama apaga.

Indicadores de funcionamento/ de calor residual

O indicador de funcionamento acende caso o queimador seja ligado. Após algum tempo, o indicador de calor residual também acende. O indicador de funcionamento apaga quando o queimador é desligado. O indicador de calor residual acende enquanto houver calor residual.

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

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após o processo de cozimento, o suporte da panela, o queimador e o Wok estão quentes.

Não toque no suporte da panela, no queimador e no Wok enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dispositivos de segurança

Dispositivo de segurança para o controle da chama

O seu Wok está equipado com um dispositivo de segurança para o controle da chama. Se a chama de gás apagar, por ex., devido a alimentos que transbordam sobre a chama ou a uma corrente de ar, e se a tentativa de acender novamente a chama falhar, a alimentação de gás será bloqueada. Assim, é possível evitar a fuga de gás. Ao girar o botão seletor para a posição • queimador desligado, o queimador será acionado novamente.

O dispositivo de segurança para controle da chama funciona de forma independente da alimentação de corrente, ou seja, permanece, então, ativo mesmo quando o Wok é operado em momentos de falha de energia.



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após o término do processo de cozimento, a superfície do Wok, o suporte da panela e o queimador permanecem quentes.

Deixe a superfície resfriar antes de limpar o Wok.



Danos em decorrência da entrada de umidade.

O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.

Nunca realize a limpeza do Wok com um aparelho a vapor.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. As superfícies podem sofrer arranhões.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Os alimentos ressecados podem causar manchas nas peças do queimador.

Remova a sujeira e os pingos de sal ou açúcar imediatamente.

Ao pressionar o botão seletor, é gerada uma faísca no eletrodo de ignição. Não pressione o botão seletor ao limpar ou tocar no Wok ou no queimador na zona do eletrodo de ignição.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

- produtos que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos anticalcário
- produtos para eliminar manchas e ferrugem
- produtos de limpeza abrasivos, por ex., pó abrasivo, creme abrasivo, limpadores de cerâmica
- produtos de limpeza que contenham solventes
- detergentes para máquinas de lavar louças
- sprays para limpeza de grelhas e fornos
- limpa-vidros
- escovas ou esfregões abrasivos e duros (por ex., esponjas abrasivas) ou esfregões usados que ainda contenham restos de detergente
- esponja mágica

Limpeza e manutenção

Deixe o elemento ProLine esfriar antes da limpeza.

- Limpe o elemento ProLine e os aces-sórios após cada utilização.
- Seque o elemento ProLine após cada limpeza úmida para evitar resíduos de calcário.

Limpar cavidade em aço inoxi-dável

 Danos causados por objetos afiados.

A tira vedante entre o cooktop e a bancada de trabalho pode ficar danificada.

Não utilize objetos afiados para a limpeza.

 Danos devido a sujeira.

A impressão pode ser danificada se sujeiras (por ex., alimentos salgados ou líquidos, azeite e etc) permanecer ali de forma prolongada.

Remova imediatamente esse tipo de sujeira.

 Danos devido a uma limpeza inadequada.

A impressão será apagada se você usar um limpador de aço inoxidável.

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

- Efetue a limpeza da cavidade em aço inoxidável com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Umedeça previamente as sujeiras fortemente entranhadas. Se necessário, é possível utilizar o lado abrasivo de uma esponja de lavar louças.
- Seque a cavidade em aço inoxidável com um pano limpo e macio.

Limpar botão seletor

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

Efetuar a limpeza das grelhas

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

Limpar anel do Wok/conjunto combinado

- Efetue a limpeza do anel do Wok e do conjunto combinado na máquina de lavar louça com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Umedeça previamente as sujeiras fortemente entranhadas.
- Seque bem o anel do Wok e o conjunto combinado com um pano limpo.

Limpeza e manutenção

Limpar o queimador

Em hipótese alguma, as peças do queimador devem ser lavadas em máquina de lavar louças.

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

- Retire todas as peças soltas do queimador e limpe apenas manualmente com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
- Limpe a sujeira de todas as aberturas de saída da chama.



Risco de explosão.

Devido às aberturas de saída da chama obstruídas, o gás não queimado pode ficar acumulado e causar explosão da caixa inferior. Isso pode provocar danos ao aparelho e causar ferimentos.

Certifique-se de que as aberturas de saída da chama se encontrem sempre limpas.

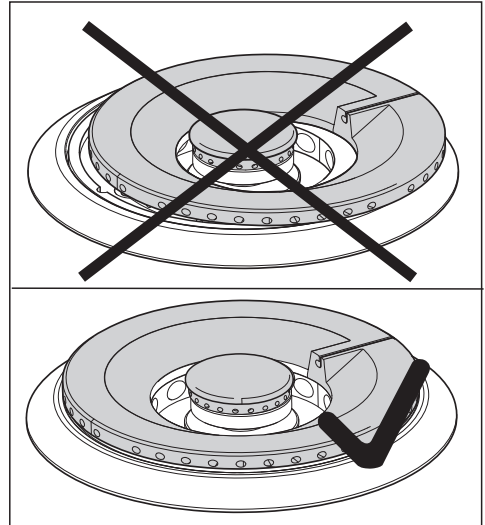
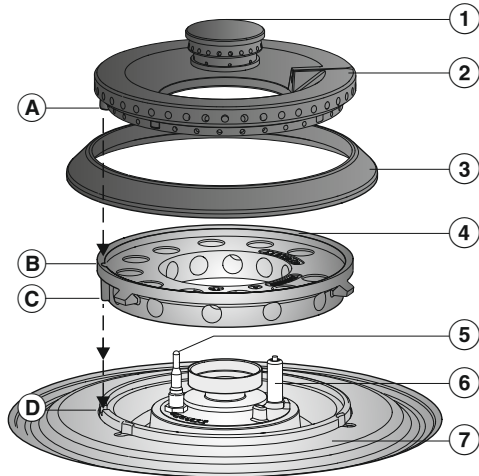
- Com um pano úmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.
- Limpe cuidadosamente o eletrodo de ignição e o termopar com um pano bem torcido.

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

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

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

Montar o queimador



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

- Coloque o anel do queimador ③.

- Coloque a tampa do queimador ① e ②.

⚠ Em caso de montagem inadequada, não pode ser garantida uma operação adequada. Isso pode provocar danos ao aparelho e causar ferimentos.

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

Limpeza e manutenção

Verificar o comportamento de queima

- Controle o comportamento de queima, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição mínima, a chama do gás não deve se apagar, mesmo que o botão seletor seja girado rapidamente da posição máxima, para a posição mínima.
 - Na posição máxima, a chama do deve queimar com um núcleo claramente visível.

O que fazer quando ...

A maioria das falhas e dos erros que podem ocorrer na utilização diária podem ser solucionados por você. Em muitos casos, é possível economizar tempo e dinheiro, pois não é necessário recorrer ao serviço de assistência técnica.

As tabelas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro, apresentando as respectivas soluções.

Problema	Causa e solução
No caso do primeiro funcionamento ou após um período de inatividade prolongado, o queimador não acende.	Eventualmente, podem existir resíduos de gás nos dutos. ■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes.
O queimador não acende após diversas tentativas.	Ocorreu um problema técnico. ■ Gire o botão seletor para a direita para • queimador desligado e interrompa a alimentação de energia para o cooktop durante alguns segundos.
	O queimador não foi montado corretamente. ■ Monte o queimador corretamente.
	A válvula de fechamento de gás não está aberta. ■ Abra a válvula de fechamento de gás.
	O queimador está molhado e/ou sujo. ■ Limpe e seque o queimador.
	As aberturas de saída da chama estão obstruídas e/ou molhadas. ■ Limpe e seque as aberturas de saída da chama.
A chama se apaga após a ignição.	As chamas não tocam no termopar, que não fica suficientemente quente: As peças do queimador não foram colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	O termopar está sujo. ■ Remova a sujeira.
A chama do gás muda.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos. ■ Elimine a sujeira.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
A chama se apaga durante o funcionamento.	As peças do queimador não foram colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
O indicador de funcionamento/de calor residual de um queimador pisca.	A corrente falhou. ■ Gire todos os botões seletores para a direita, para • queimador desligado. Se a corrente for restaurada, você poderá operar o cooktop conforme o habitual.
O dispositivo de ignição elétrico do queimador não funciona.	Os disjuntores elétricos foram desarmados. ■ Solicite a assistência de um eletricista ou do serviço de assistência técnica.
	Encontram-se restos de alimentos entre o eletrodo de ignição e o tampo do queimador. O termopar está sujo. ■ Remova a sujeira (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

A Miele oferece uma vasta linha de acessórios, bem como produtos de limpeza e manutenção adequados para o seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos por meio do serviço de assistência ao cliente da Miele (consulte as páginas finais destas instruções de uso) ou através do seu revendedor Miele.

Produto de limpeza para vidro-cerâmica e aço inox de 250 ml

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

Produto de tratamento para aço inoxidável de 250 ml

Remoção fácil de manchas e impressões digitais. Impede que elas sejam rapidamente

Pano de microfibra

Remove marcas de impressões digitais e sujeiras leves.

Serviço de assistência ao cliente

Assistência técnica

Caso não consiga solucionar o problema, entre em contato com seu distribuidor Miele ou o serviço de assistência técnica Miele.

Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.mielebrasil.com.br.

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

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (N/S) do aparelho . Estas duas informações se encontram na placa de identificação.

Placa de identificação

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



Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Instruções para uma instalação segura

 Danos devido à instalação incorreta.

O elemento ProLine pode ser danificado com uma instalação incorreta.

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

 Danos em consequência da queda de objetos.

Ao instalar móveis de parede ou um exaustor, o elemento ProLine pode ser danificado.

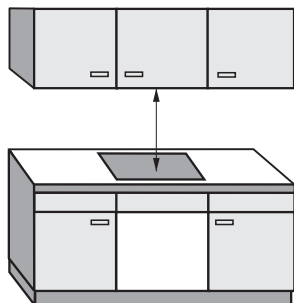
Instale o elemento ProLine apenas após os móveis de parede e o exaustor serem montados.

- ▶ Para o local de instalação do elemento ProLine, é necessário respeitar as especificações e diretrizes aplicáveis do país de destino.
- ▶ Os folheados da bancada devem ser processados com cola resistente ao calor (100 °C) para evitar que se soltem ou deformem. Os frisos do backsplash devem ser resistentes ao calor.
- ▶ Devido a uma eventual propagação de chamas, um cooktop/Wok a gás e uma fritadeira não devem ser instalados diretamente juntos um do outro. Entre o aparelho a gás e uma fritadeira deve ser mantida uma distância mínima de 288 mm.
- ▶ O elemento ProLine não deve ser montado sobre uma geladeira, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secadora de roupa.
- ▶ Após a montagem do elemento ProLine, a mangueira de gás e o cabo de alimentação não podem ficar em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- ▶ Após a montagem do elemento ProLine, o cabo de alimentação e a mangueira de gás não podem ficar em contato com as peças móveis dos elementos da cozinha (por ex., uma gaveta) nem serem submetidos a cargas mecânicas.
- ▶ Observe as distâncias de segurança indicadas nas páginas a seguir.

Instalação

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima do elemento ProLine



Entre o elemento ProLine e o exaustor, que pode estar montado acima, deve existir uma distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor. Caso existam materiais de fácil inflamação (por ex., uma placa suspensa) instalados acima do elemento ProLine, deve-se deixar pelo menos 760 mm de distância.

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

Distâncias de segurança traseira/lateral

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

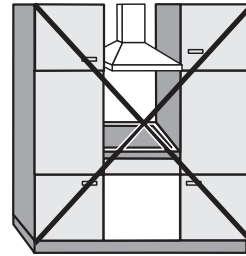
A distância mínima a partir de uma parede do armário alto ou da divisória na parte posterior do elemento ProLine deve ser a especificada abaixo ①.

Em um dos lados do elemento ProLine (direito ou esquerdo), deve ser mantida a distância mínima de ②, ③ para uma parede do armário alto ou divisória especificada abaixo, e no lado oposto, uma distância mínima de 300 mm.

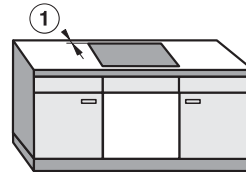
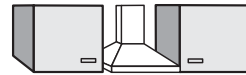
① Distância mínima **traseira** do recorte da bancada até o canto traseiro da bancada:
50 mm

② Distância mínima **à direita** do recorte da bancada até o móvel adjacente (p. ex. armário alto) ou até uma parede divisória:
250 mm.

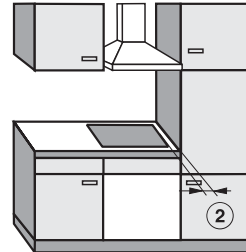
③ Distância mínima **à esquerda** do recorte da bancada até o móvel adjacente (por ex., armário alto) ou até uma parede divisória:
250 mm.



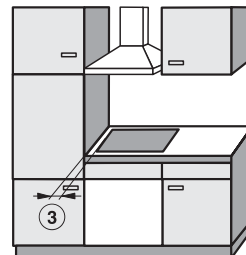
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

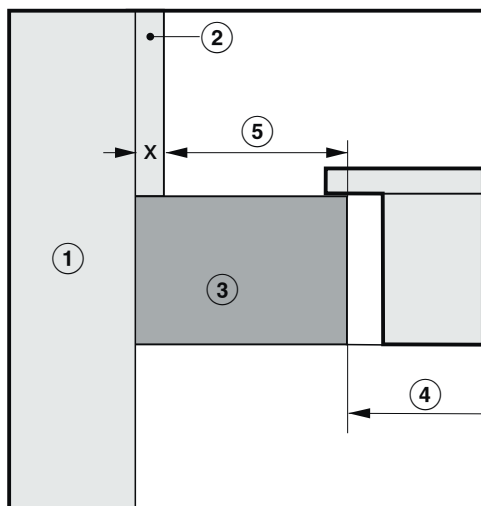
Caso o nicho seja revestido, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

Caso o revestimento seja de material inflamável (por 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 ex., metal, azulejos, pedra natural), 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 de 15 mm

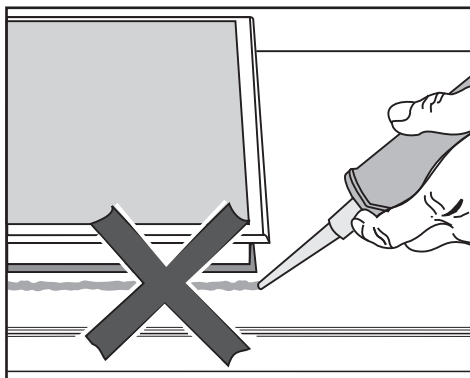
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distância mínima de } 35 \text{ mm}$



- 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 de 50 mm
materiais não inflamáveis de 50 mm, dimensão x

Instruções de montagem

Vedação entre o elemento ProLine e a bancada de trabalho



⚠ Danos decorrentes da instalação incorreta.

Caso seja necessário desmontar o elemento ProLine, tanto este como a bancada de trabalho podem ser danificados se houver produto vedante em volta do elemento ProLine.

Não utilize quaisquer produtos de vedação entre o elemento ProLine e a bancada de trabalho.

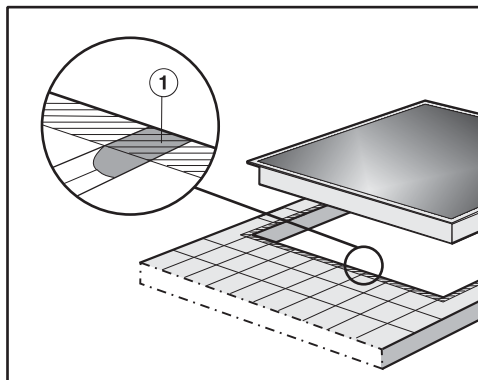
A vedação por baixo da borda da parte superior do aparelho garante uma vedação adequada à bancada de trabalho.

Tira de vedação

Quando o elemento ProLine é desmontado para envio para a assistência, a tira de vedação por baixo da borda do elemento ProLine pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

Bancadas em azulejo



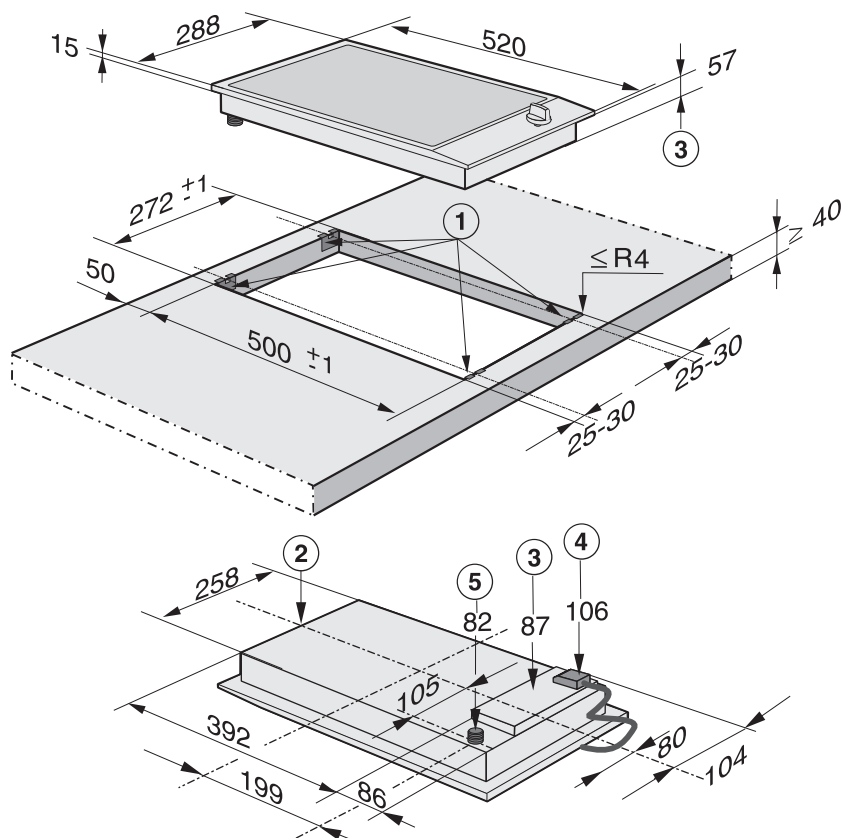
As juntas ① e a área tracejada sob a superfície de apoio do elemento ProLine devem ser lisas e niveladas, de modo que o elemento ProLine esteja uniforme e a vedação sob a borda da parte superior do aparelho garanta que ele seja vedado até a bancada de trabalho.

Instalação

Dimensões de montagem

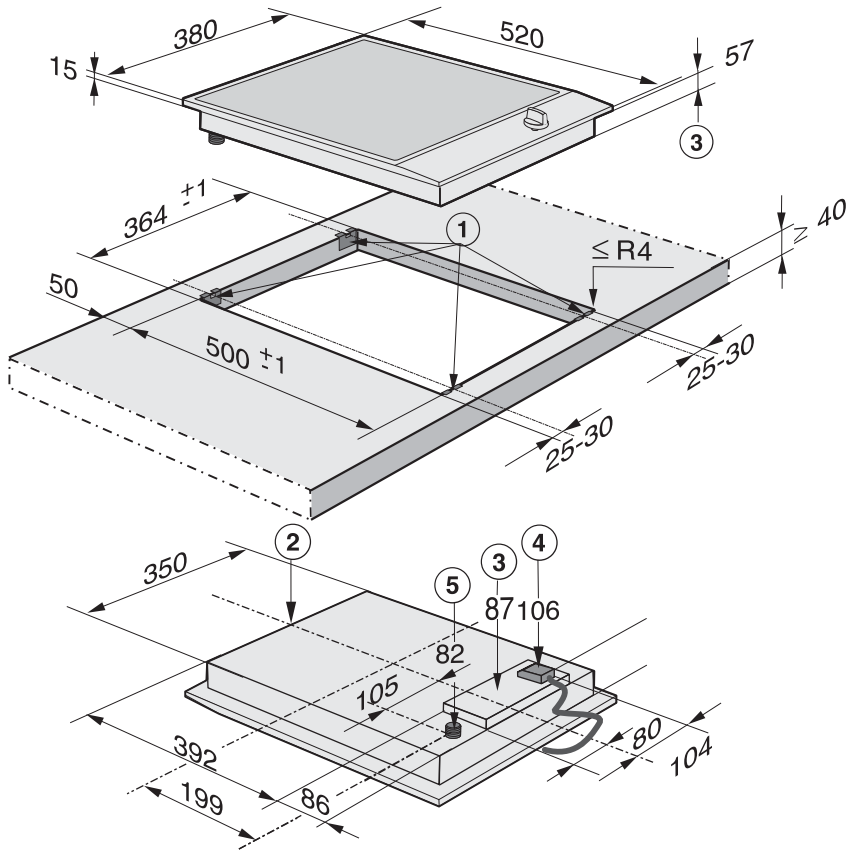
Todas as dimensões são indicadas em mm.

CS 1011-1



- ① Molas de aperto
- ② à frente
- ③ Altura do aparelho
- ④ Altura da instalação da caixa de conexão à rede elétrica com cabo de alimentação, Cabo de alimentação L = 1,440 mm
- ⑤ Altura de instalação da conexão de gás R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

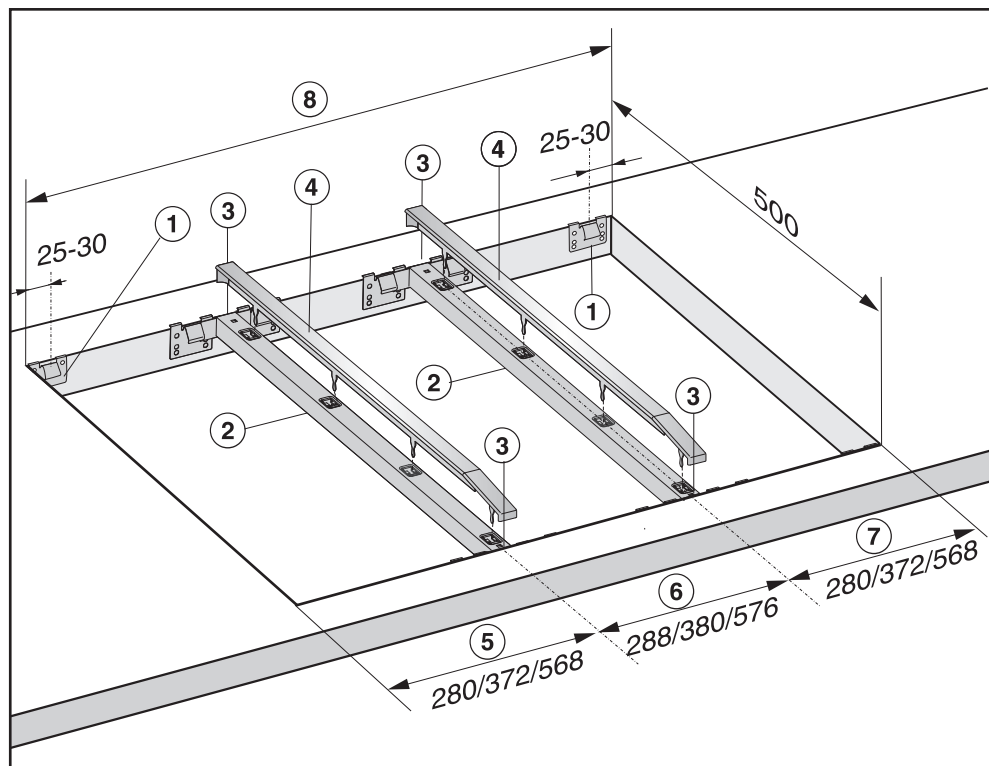
CS 1021-1



- ① Molas de aperto
- ② à frente
- ③ Altura do aparelho
- ④ Altura da instalação da caixa de conexão à rede elétrica com cabo de alimentação, Cabo de alimentação L = 1,440 mm
- ⑤ Altura de instalação da conexão de gás R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Instalação

Recorte da bancada de trabalho para vários elementos ProLine



Exemplo: 3 elementos ProLine

- ① Molas de aperto
- ② Ripas de junção
- ③ Espaço intermédio entre a ripa e a bancada
- ④ Cobertura
- ⑤ Largura do elemento ProLine menor que 8 mm
- ⑥ Largura do elemento ProLine
- ⑦ Largura do elemento ProLine menor que 8 mm
- ⑧ Recorte da bancada de trabalho

Calcular o recorte da bancada de trabalho

As estruturas dos elementos ProLine repousam a 8 mm sobre a bancada de trabalho, à direita e à esquerda, da parte externa.

- Some as larguras do elemento ProLine e subtraia 16 mm da 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", seção "Dimensões").

Ripas de junção

Ao serem montados vários elementos ProLine, é sempre necessário montar uma ripa de junção entre os elementos individuais. A respectiva posição da ripa de junção depende da largura do elemento ProLine.

Instalação

Montagem

Preparar a bancada

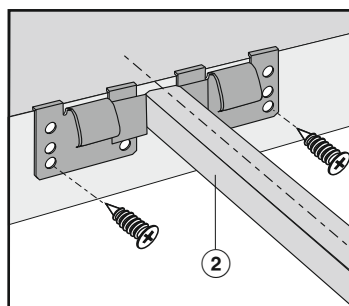
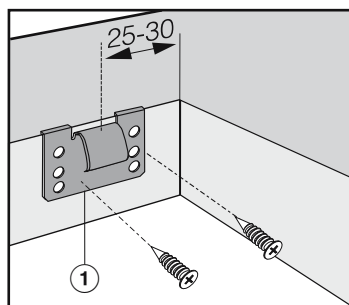
- Efetue o recorte na bancada de trabalho de acordo com a figura em «Dimensões» ou conforme calculado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Montagem de vários elementos ProLine»). Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», seção «Distâncias de segurança»).

- Vede as áreas recortadas em **bancadas de madeira** com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição para evitar a dilatação em decorrência de infiltrações de umidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

Certifique-se de que estes produtos não entrem em contato com a superfície da bancada.

A tira de vedação garante que a placa se assente com segurança no recorte. A folga entre a moldura e a bancada vai diminuindo com o decorrer do tempo.

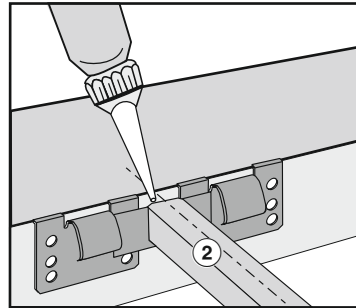
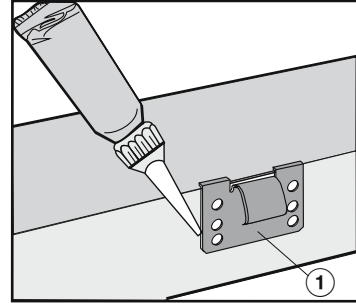
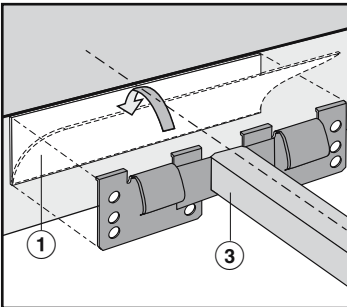
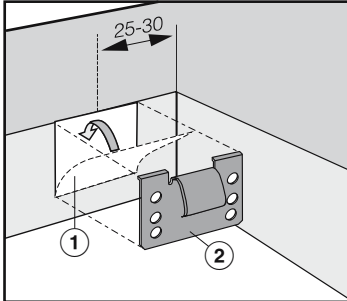
Fixar molas de aperto e ripas de junção, bancada de trabalho em madeira



- Coloque as molas de aperto ① e/ou as ripas de junção ② nas posições assinaladas no rebordo superior da zona recortada.
- Fixe as molas ① e/ou as ripas de junção ② com os parafusos para madeira de 3,5 x 25 mm fornecidos.

Fixar molas de aperto e ripas de junção, bancada de trabalho em pedra natural

Para fixar as molas de aperto ou as ripas de junção, é necessário fita autocolante forte de ambos os lados (não fornecida junto).



- Cole a fita autocolante ① nas posições indicadas na figura do cooktop no rebordo superior da seção.
- Coloque as molas de aperto ② e/ou as ripas de junção ③ na parte superior do recorte e pressione até aderirem.

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

Instalação

Inserir o elemento ProLine

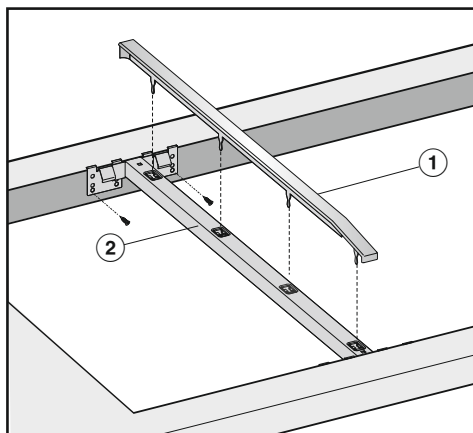
- Passe o cabo de alimentação principal através do recorte da bancada de trabalho para baixo.
- Posicione o elemento ProLine (lado frontal primeiro) no recorte da bancada de trabalho.
- Pressione o elemento ProLine uniformemente no rebordo com as duas mãos até este encaixar no lugar. Certifique-se de que a vedação esteja sobre a bancada após o encaixe, de modo que a vedação até a bancada esteja garantida.

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

Se a vedação nos cantos não estiver corretamente apoiada na bancada, os raios dos cantos ($\leq R4$) podem ser cuidadosamente retrabalhados com o serrote.

Instalar vários elementos ProLine

- Deslize o elemento ProLine já integrado para o lado até que os orifícios da ripa de junção estejam visíveis.



- Encaixe a cobertura ① nos orifícios previstos da ripa de junção ②.
- Coloque primeiro a parte frontal do próximo elemento ProLine no recorte da bancada de trabalho.
- Proceder como descrito anteriormente.

Conectar o elemento ProLine

- Ligue o(s) elemento(s) ProLine à corrente e à conexão do gás (consulte o capítulo "Instalação", seção "Conexão elétrica" e seção "Conexão de gás").

Verificar o funcionamento

- Inspeção o comportamento da chama após a montagem, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição mínima, a chama do gás não deve apagar, mesmo que o botão seletor seja girado rapidamente da posição máxima para a posição mínima.
 - Na posição máxima, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.

Levantar o elemento ProLine

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

Instalação

Conexão de gás

 Risco de explosão devido à conexão incorreta de gás.

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

A conexão do gás apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

 Risco de explosão devido à conversão incorreta.

Se a conversão para outro tipo de gás não for realizada corretamente, o gás pode escapar.

A conversão para outro tipo de gás apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

Certifique-se de que a conexão de gás está disposta de forma que possa ser ligada na parte interna ou externa do móvel de cozinha. A válvula de corte deve estar acessível e visível eventualmente após a abertura da porta do móvel.

Solicite informações sobre o tipo de gás junto à empresa de fornecimento responsável e compare-as às informações da placa de identificação.

O cooktop não é conectado a uma saída de escape de gás de combustão.

Respeite as condições de instalação aplicáveis durante a instalação e conexão, em particular as medidas de ventilação adequadas.

Certifique-se de que a conexão de gás está em conformidade com as especificações e diretrizes aplicáveis no país.

Observe as disposições específicas da empresa de fornecimento de gás local, bem como das autoridades de fiscalização de obras públicas.

 Danos por aquecimento.

As conexões de gás, a mangueira de gás e o cabo de alimentação podem ser danificados em decorrência do aquecimento durante o funcionamento do cooktop.

Assegure-se de que a mangueira de gás e o cabo de alimentação não tocam nos pontos quentes do cooktop e que a mangueira de gás e as válvulas de conexão no cooktop não sejam tocadas por gases de exaustão quentes.



Perigo de explosão devido a cabos de conexão danificados.

Cabos de conexão flexíveis danificados podem causar vazamentos de gás.

Instale os cabos de conexão flexíveis por forma que estes não tenham contato com peças móveis da cozinha (por ex., uma gaveta) nem sejam submetidos a cargas mecânicas.

Ajuste o cooktop de acordo com as condições de fornecimento de gás. Verifique a conexão de gás quanto à sua estanqueidade.

O cooktop foi concebido para ser utilizado com gás natural ou gás liquefeito (GPL) de acordo com o modelo em uso em cada país (consulte a etiqueta do aparelho).

Para efetuar a conversão para outro tipo de gás, é fornecido o conjunto de bicos correspondente para cada modelo. Caso o conjunto de bicos necessário para a sua instalação não tenha sido fornecido, entre em contato com seu distribuidor ou com o serviço de assistência técnica. A conversão para outro tipo de gás está descrita no capítulo «Conversão para outro tipo de gás».

Instalação

Potência do queimador

Carga nominal

Tipo de gás	Posição máxima		Posição mínima
	kW	g/h	kW
Gás natural	6,0	–	0,260
GLP	5,4	393	0,260

Conexão elétrica

O elemento ProLine é fornecido em série com cabo de alimentação pronto para ser ligado a uma tomada com contato de segurança (terra).

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



Perigo de incêndio devido a superaquecimento.

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

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

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas brasileiras.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a conexão 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 uso ou a placa de identificação quanto aos disjuntores e ao consumo nominal. Compare esses dados com os da conexão elétrica no local.

No caso de dúvida, consulte um eletricista.

É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2

Conversão para outro tipo de gás

⚠ Risco de explosão devido à conversão incorreta.

Se a conversão para outro tipo de gás não for realizada corretamente, o gás pode escapar.

A conversão para outro tipo de gás apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

Tabela de bicos

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

	Ø	
	Bico principal	Bico de posição mínima
Gás natural	1,75 nº 34	0,88/0,42
GLP	1,12 nº 7	0,60/0,23

Substituir os bicos

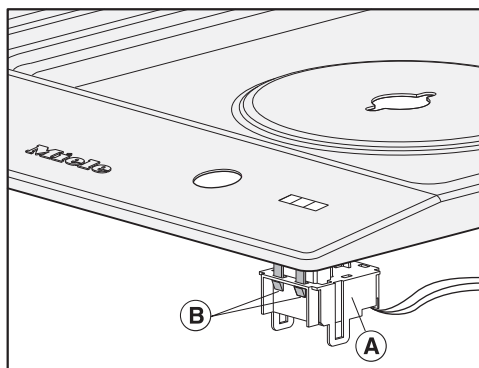
- Desconecte o cooktop da rede elétrica e feche o fornecimento de gás.

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

Remover a parte superior do aparelho

Deve-se remover a parte superior do aparelho para substituir os bicos.

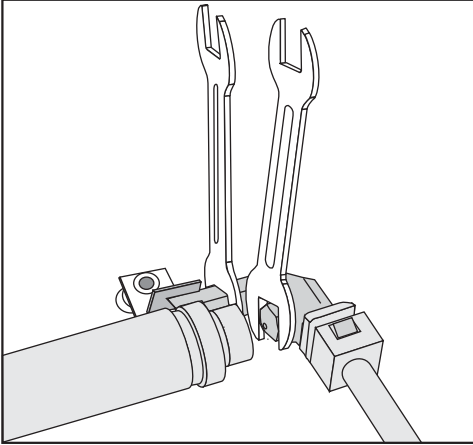
- Puxe o botão seletor para cima.
- Remova as peças soltas do queimador.
- Solte os parafusos de fixação do queimador.
- Remova a parte superior do aparelho.



- Retire a parte superior do aparelho com cuidado. Certifique-se de que a unidade de iluminação sob a parte superior do aparelho não seja removida. Para soltar a unidade de iluminação (A), pressione os dois ganchos de encaixe (B) para dentro.

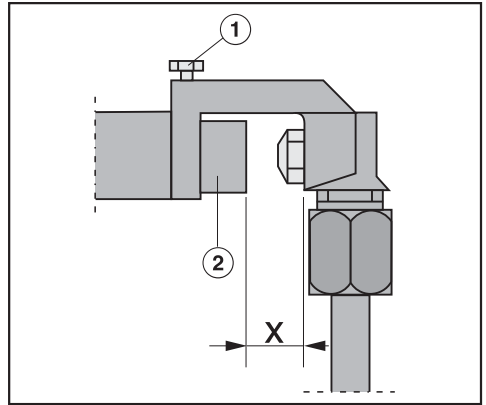
Conversão para outro tipo de gás

Substituir o bico principal do queimador externo



- Desrosqueie o bico principal com uma chave de boca tam. 10 para a esquerda para fora do suporte do bico; fixe com a chave de boca tam. 13 (ver figura).
- Rosqueie o novo bico (consulte a tabela de bicos); para isso, fixe novamente com a chave de boca no suporte do bico.
- Proteja o bico com lacre para que ele não se solte acidentalmente.

Verificar a distância do bico principal do queimador externo da aspiração de ar primária



① Parafuso de bloqueio

② Manga de ar

A distância «x» **deve** consistir em:

Gás natural: 6 mm

GLP: 13 mm

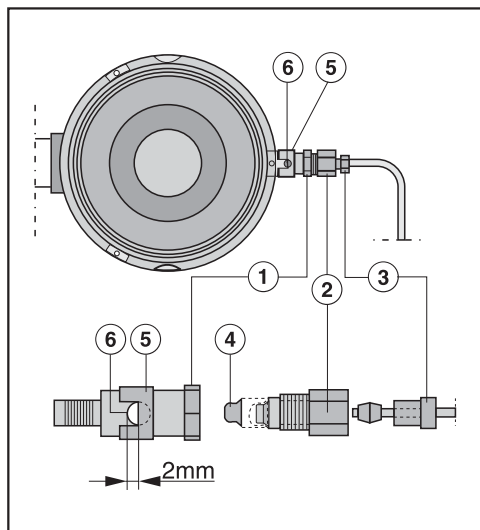
Regular a distância x

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

Conversão para outro tipo de gás

Substituir o bico principal do queimador interior

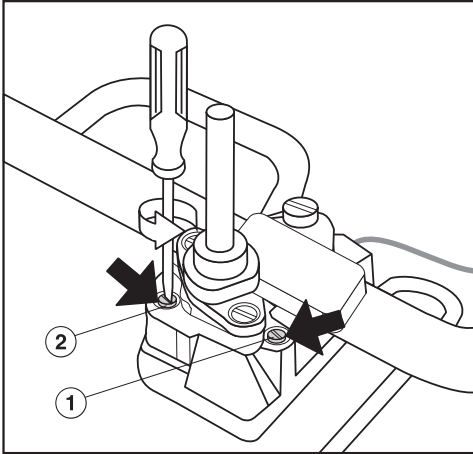
- Aperte todas as peças no sentido inverso e verifique a respectiva estanqueidade.



- ④ Plaquetas do bico (bico principal para o queimador interior)
- ⑤ Manga de ar
- ⑥ Abertura de ar

- Desrosqueie o parafuso ③ com uma chave de boca tam. 8 para fora da peça do parafuso ②; aperte com uma chave de boca tam. 12.
- Desenrosque a peça do parafuso ② com uma chave de boca tam. 12 para fora da peça ①; aperte com uma chave de boca tam. 12.
- Na peça ①, retire as plaquetas do bico ④ e insira a nova plaqueta (consulte a tabela de bicos).
- Regule as duas aberturas de ar ⑥ para a distância de (2 mm) deslizando a manga de ar ⑤.

Substituir os bicos da posição menor



- ① Bico da posição menor com o menor diâmetro do bico (por ex., com GLP: 0,23)
 - ② Bico da posição menor com o maior diâmetro do bico (por ex., com GLP: 0,60)
- Com uma chave de fenda pequena, desaperte os dois bicos da posição menor na válvula de gás.
 - Puxe os bicos com um alicate de ponta.
 - Insira os bicos expressos na tabela de bicos e aperte-os.
 - Proteja os bicos com lacre para que não se soltem acidentalmente.

Verificar o funcionamento

- Verifique todas as peças condutoras de gás quanto à sua estanqueidade.
- Monte o cooktop novamente.
- Controle o comportamento de queima, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição mínima, a chama do gás não deve se apagar, mesmo que o botão seletor seja girado rapidamente da posição máxima, para a posição mínima.
 - Na posição máxima, a chama do deve queimar com um núcleo claramente visível.
- Cole a etiqueta fornecida juntamente com o conjunto de bicos, sobre a etiqueta antiga com o tipo de gás especificado.

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

CS 1011-1, CS 1021-1

pt-BR

M.-Nr. 11 755 710 / 01