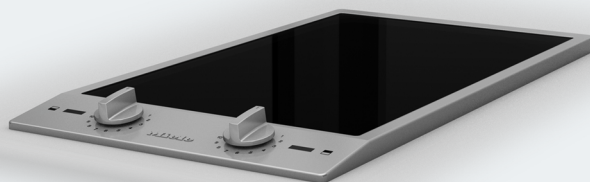


Instruções de instalação e uso

Cooktop com indução 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.

Índice

Instruções de Segurança e Advertências	4
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	15
Projeção	16
Cooktop.....	16
CS 1212-1	16
CS 1221-1	17
CS 1222.....	18
Elementos de controle e indicadores.....	19
Dados da área de cozimento	20
Primeiro uso.....	21
Limpar o elemento ProLine pela primeira vez	21
Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez.....	21
Modo de funcionamento.....	22
Ruídos	22
Gestão de energia	23
Recipiente de cozimento	24
Dicas para economizar energia	26
Intervalos de configuração.....	27
Utilização.....	28
Botão seletor	28
Ligar.....	28
Desligar	28
Indicação de calor residual	28
Sistema automático.....	29
Booster	30
Manter aquecido	31
Dispositivos de segurança	32
Bloqueio de funcionamento	32
Desativação de segurança.....	32
Proteção contra aquecimento excessivo	33
Limpeza e manutenção.....	34
Limpar estrutura de aço inoxidável/painel de comandos	35
Limpar botão seletor	35
Limpar a superfície de vitrocerâmica	36

O que fazer quando	37
Mensagens nos indicadores/no visor	37
Problemas gerais ou anomalias técnicas	39
Acessórios opcionais	40
Serviço de assistência ao cliente	41
Assistência técnica.....	41
Placa de identificação	41
Garantia.....	41
Instalação.....	42
Instruções para uma instalação segura	42
Distâncias de segurança	43
Indicações de montagem.....	47
Dimensões de montagem	48
CS 1212-1	48
CS 1221-1, CS 1222	49
Recorte da bancada de trabalho para vários elementos ProLine	50
Montagem	52
Conexão elétrica	56

Instruções de Segurança e Advertências

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

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o cooktop em funcionamento. Elas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Dessa forma, você não somente se protege, como evita danos ao cooktop.

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa a necessidade de que as instruções do capítulo relacionado com a instalação do cooktop, assim como as instruções de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

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

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

Utilização adequada

- ▶ Este cooktop destina-se ao instalação e uso em ambientes domésticos.
- ▶ Este cooktop não se destina a ser utilizado em áreas externas.
- ▶ Utilize o cooktop exclusivamente em ambientes domésticos, para preparar e manter os alimentos aquecidos. Qualquer outro tipo de utilização não é permitido.
- ▶ As pessoas que, devido a restrições de suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas, ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o cooktop com segurança, deverão utilizar este aparelho sob supervisão. Essas pessoas somente podem utilizar este cooktop sem supervisão se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que possam utilizá-lo com segurança. Essas pessoas devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Instruções de Segurança e Advertências

Crianças em casa

- ▶ Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do cooktop, a menos que estejam sempre sob supervisão.
- ▶ Crianças a partir dos 8 anos de idade somente podem utilizar o cooktop sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como podem utilizá-lo com segurança. As crianças devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis riscos de uma utilização incorreta.
- ▶ Crianças não podem realizar a limpeza do cooktop sem serem supervisionadas.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto do cooktop. Nunca permita que crianças brinquem com o cooktop.
- ▶ O cooktop aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha crianças afastadas do cooktop até que ele esfrie para evitar assim o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos que possam despertar o interesse de crianças em compartimentos sobre ou na parte traseira do cooktop. Caso contrário, as crianças podem tentar subir no cooktop.
- ▶ 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.
- ▶ Utilize o sistema de bloqueio para evitar que o cooktop seja ligado acidentalmente por crianças.

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.

► Danos ao cooktop podem comprometer a sua segurança. Verifique se existem danos visíveis no cooktop. Nunca coloque um cooktop danificado em funcionamento.

► 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 cooktop somente está garantido se este for conectado a um sistema de aterramento de proteção instalado de acordo com as normas vigentes. Este requisito essencial de segurança deve ser atendido. Em caso de dúvida, solicite a verificação da instalação elétrica por um eletricitista.

► Os dados da conexão (frequência e tensão) na placa de identificação do cooktop devem corresponder aos dados da rede elétrica, para evitar quaisquer danos ao aparelho.

Compare esses dados antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista.

► Tomadas múltiplas ou extensões não garantem a segurança necessária (há risco de incêndio). Desta forma, não conecte o cooktop à rede elétrica através destes dispositivos.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Utilize o cooktop somente após a sua completa montagem, para garantir o funcionamento correto.
- ▶ Este cooktop não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., embarcações).
- ▶ Há risco de acidentes ou eventuais falhas no funcionamento do cooktop, no contato com conexões condutoras de tensão assim como nas alterações da estrutura elétrica ou mecânica. Nunca abra o revestimento externo do cooktop.
- ▶ Se o cooktop não for reparado pelo serviço de assistência técnica da Miele ou por um técnico autorizado pela Miele, o direito à garantia será anulado.
- ▶ 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 cooktop não se destina ao funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto.
- ▶ Se o conector for removido do cabo de conexão ou se o cabo de conexão não estiver equipado com um conector, a conexão do cooktop à rede elétrica deve ser realizada por um eletricista.
- ▶ 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

- ▶ Em caso de trabalhos de instalação e manutenção, bem como reparos, o cooktop deve ser totalmente desconectado da rede elétrica. Assegure-se de que esta orientação seja seguida
 - desligando os disjuntores principais do quadro elétrico ou
 - desligando completamente os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
 - desligando o plugue conector (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo de energia, mas pelo plugue.
- ▶ Risco de choque elétrico. Se o cooktop apresentar algum defeito ou rachadura ou cortes na placa de vitrocerâmica, não comece a utilizá-lo e desligue-o imediatamente. Desligue o cooktop da eletricidade. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se o cooktop foi instalado atrás de uma frente de móvel (p. ex. uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto o cooktop estiver sendo utilizado. Quando a frente do móvel é fechada são acumulados calor e umidade. Como resultado, o cooktop, o móvel e a base podem ser danificados. Feche a frente do móvel somente quando tiver dissipado todo o calor residual.

Instruções de Segurança e Advertências

Uso adequado

- ▶ O cooktop é aquecido 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.
- ▶ O azeite ou a gordura pode superaquecer e incendiar-se. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão ao cozinhar com gorduras ou óleos. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura. Desligue o cooktop. Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Mantenha o cooktop sob supervisão sempre que 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 inflamar-se. Por isso, não guarde objetos facilmente inflamáveis em gavetas situadas diretamente abaixo do cooktop. Se, eventualmente, for utilizada uma bandeja de talheres, ela deverá ser de material resistente ao calor.
- ▶ Nunca aqueça panelas sem conteúdo.
- ▶ Latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem estourar. Não utilize o cooktop para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se o cooktop esteve coberto e for ligada inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, saltar ou derreter. Nunca cubra o cooktop utilizando, por exemplo, uma tampa, um pano ou uma película protetora.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Caso o cooktop seja ligado acidentalmente ou se ainda houver calor residual, há o risco de aquecimento dos objetos metálicos colocados em cima do cooktop. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. As tampas úmidas das panelas podem ficar presas. Não utilize o cooktop como superfície de apoio. Desligue as áreas de cozimento após o uso.
- ▶ O contato com o cooktop pode causar queimaduras. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou panos durante todos os trabalhos que realizar no cooktop. Utilize apenas luvas ou panos secos. Tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e conectá-lo a uma tomada situada perto do cooktop, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do cooktop. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ Limpe sal, açúcar ou grãos de areia, por exemplo, de legumes, podem causar arranhões caso estejam embaixo da base dos utensílios. Certifique-se de que placa vitrocerâmica e o fundo do utensílio estão limpos antes de colocar os equipamentos
- ▶ Objetos que caem (inclusive objetos leves como saleiro) podem causar riscos ou rupturas na placa de vitrocerâmica. Certifique-se de que nenhum objeto caia sobre a placa de vitrocerâmica.
- ▶ Objetos quentes sobre os indicadores da área de cozimento podem danificar o sistema eletrônico subjacente. Não coloque panelas ou frigideiras quentes sobre os indicadores da área de cozimento.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre o cooktop e derretem, ao se resfriarem, danificam a placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o cooktop e raspe prontamente estas substâncias com um raspador de vidro. Para isto, use luvas de proteção. Depois, limpe a placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que o cooktop estiver seco.
- ▶ As panelas vazias aquecidas podem danificar a placa de vitrocerâmica. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando este estiver em funcionamento.
- ▶ As bases rugosas de panelas ou frigideiras riscam a placa de vitrocerâmica. Utilize apenas panelas e frigideiras com base lisa.
- ▶ Para deslocar o recipiente sobre o cooktop, levante-o. Assim, evitará manchas devido a abrasão e riscos.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras num espaço de tempo muito curto. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando este estiver em funcionamento.
- ▶ Gorduras e óleos devem ser aquecidos, no máximo, por 1 minuto e nunca use a função Booster.
- ▶ Advertências para pessoas que usam marcapasso: na imediata proximidade do cooktop em funcionamento, forma-se um campo eletromagnético. No entanto, é improvável que o marcapasso seja afetado. Em caso de dúvidas, contate o fabricante do marcapasso ou consulte seu médico.
- ▶ O campo eletromagnético do cooktop pode prejudicar o funcionamento desse tipo de aparelho. Cartões de crédito, unidades de armazenamento, calculadoras, etc. não devem estar na proximidade imediata de um cooktop ligado.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados em gaveta situada abaixo do cooktop podem ficar aquecidos ao fim de um longo período de funcionamento.
- ▶ O cooktop está equipado com um ventilador de resfriamento. Caso haja uma gaveta por baixo do cooktop instalado, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo do cooktop, de modo a garantir a passagem de ar de resfriamento suficiente para o cooktop.
- ▶ Se houver uma gaveta sob o cooktop instalado, não guarde objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através das ranhuras de ventilação ou até serem sugados e, assim, causar danos no ventilador de ar de resfriamento ou até impedir o resfriamento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes simultaneamente sobre uma área de cozimento ou uma área oval/retangular.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a área de cozimento ou área de cozimento oval/retangular, as alças podem, em determinadas circunstâncias, aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da área de cozimento.
- ▶ Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.
- ▶ 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.

Instruções de Segurança e Advertências

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor de um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.
Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o cooktop.
- ▶ Se o cooktop estiver montado por cima de um forno ou fogão com sistema pirolítico, não utilize o cooktop durante o processo pirolítico, porque a proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Proteção contra sobreaquecimento»).
- ▶ 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.

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.

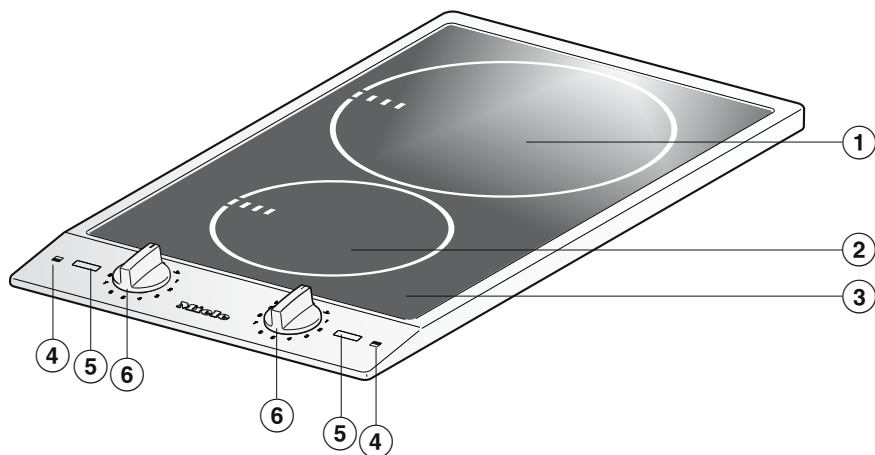


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha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

Projeção

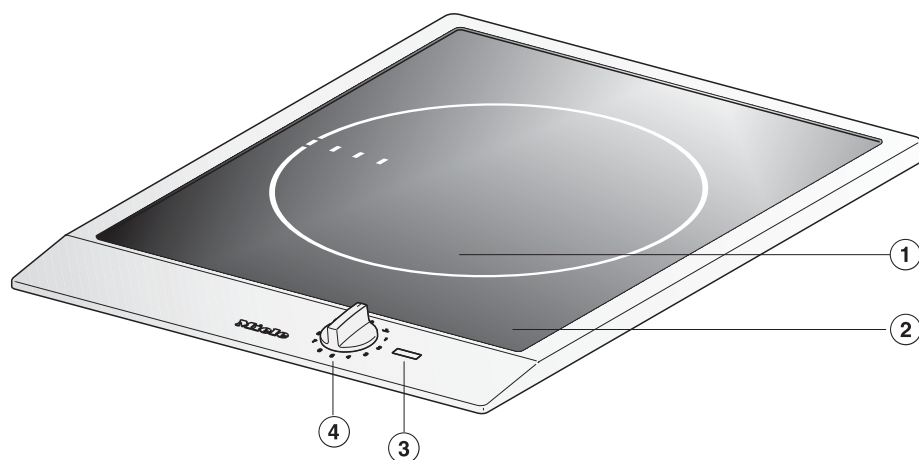
Cooktop

CS 1212-1



- ① Zona de cozimento com TwinBooster
- ② Área de cozimento com Booster
- ③ Indicação das áreas de cozimento
- ④ Símbolos para atribuição de botões
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Botão seletor

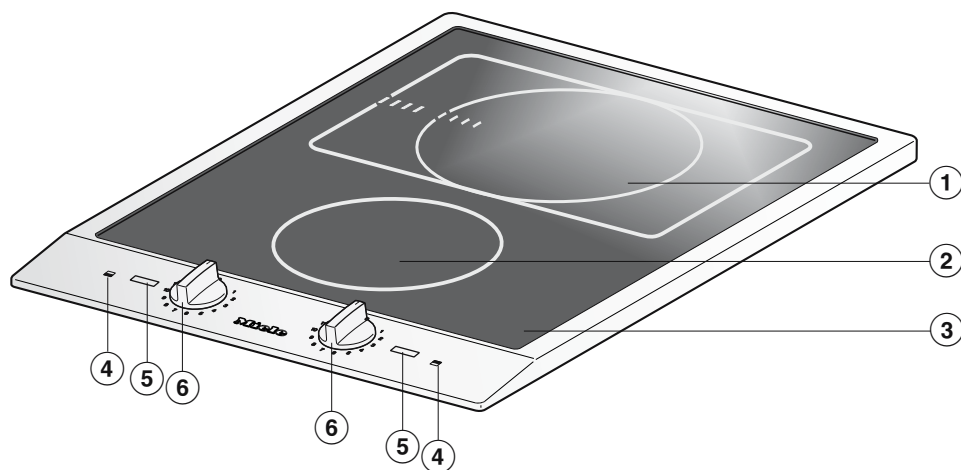
CS 1221-1



- ① Zona de cozimento com TwinBooster
- ② Indicação das áreas de cozimento
- ③ Indicadores
- ④ Botão seletor

Projeção

CS 1222



- ① Zona de cozimento oval/retangular com TwinBooster
- ② Área de cozimento com Booster
- ③ Indicação das áreas de cozimento
- ④ Símbolos para atribuição de botões
- ⑤ Indicadores
- ⑥ Botão seletor

Elementos de controle e indicadores

Símbolos do botão seletor

Símbolo	Descrição
0	Área de cozimento desligada
	Nível de aquecimento
1–9	Níveis de potência
B I	Booster com 1 nível
B I/II	TwinBooster com 2 níveis

Indicação das áreas de cozimento

Símbolo	Descrição
	Louça faltando ou não adequada
	Sistema automático ativado
	Bloqueio de funcionamento ativado
	Desativação de segurança
	Proteção contra aquecimento excessivo
	Booster/nível 1 TwinBooster ativado
	Nível 2 TwinBooster ativado

Indicadores



- ① Luz de controle de aquecimento ligado
- ② Luz de controle Booster
O Booster está ativado
- ③ Luz de controle de aquecimento residual

Projeção

Dados da área de cozimento

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

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

CS 1222			
Zona de cozi- mento	Ø em cm ¹	Potência em Watt a 230 V ²	
①	14–20	normal	1.850
		TwinBooster, nível 1	2.500
		TwinBooster, nível 2	3.000
	20x30	normal	2.300
		TwinBooster, nível 1	3.000
		TwinBooster, nível 2	3.700
②	10–16	normal	1.400
		Booster	2.200
		Total	3.700

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

- 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

- Antes da primeira utilização, limpe o cooktop com um pano úmido e seque-a em seguida com um pano seco.

Colocar o elemento ProLine em funcionamento pela primeira vez

Quando o cooktop é conectado pela primeira vez ou após uma interrupção da corrente elétrica, todos os indicadores se acendem por aprox. 1 segundo, para fins de teste. O cooktop pode ser colocado em funcionamento assim que os indicadores apagam.

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

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

Preste atenção, pois o tempo de aquecimento no cooktop por indução é muito mais curto do que nos cooktops convencionais.

Modo de funcionamento

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

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

 **Risco de queimaduras devido a objetos quentes.**

Caso o cooktop seja ligado acidentalmente ou se ainda houver calor residual, há o risco de aquecimento dos objetos metálicos colocados em cima do cooktop.

Não utilize o cooktop como superfície de apoio.

No final da utilização, desligue as áreas de cozimento girando o botão seletor para **0**.

Ruídos

Durante o funcionamento das áreas de cozimento por indução, podem ocorrer ruídos no recipiente, dependendo do material e do acabamento da base:

Zumbidos no caso de um elevado nível de potência. Estes enfraquecem ou desaparecem se reduzir o nível de potência,

Crepitação no caso de recipientes cuja base é constituída por diferentes materiais (por exemplo, base lisa),

Assobios, se as áreas de cozimento ligadas entre si (consulte o capítulo «Utilização», item «Booster») estiverem funcionando simultaneamente e, sobre elas, estiverem recipientes com bases de diferentes materiais (por exemplo, base lisa),

Cliques durante processos de comutação eletrônicos, em especial quando nos níveis de potência baixos,

Zunidos, ao ligar o ventilador de resfriamento. Este liga para proteger o sistema eletrônico quando o cooktop for usado intensamente. O ventilador de resfriamento pode continuar funcionando mesmo após a desconexão do cooktop.

Gestão de energia

O cooktop tem uma potência total máxima que não pode ser excedida por motivos de segurança.

Você pode encontrar a potência total máxima possível no capítulo «Visão geral», seção «Dados das zonas de cozimento».

Ambas as zonas de cozimento no cooktop estão interligadas. A ligação permite a transferência de potência adicional de uma zona de cozimento para outra.

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

Quando uma zona de cozimento emite potência, isso pode ter os seguintes efeitos:

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

Quando deixa de ser emitida potência a partir da zona de cozimento, o nível de potência pode ser novamente aumentado.

Quando o nível de potência é reduzido, o nível de potência reduzido pisca no indicador da área de cozimento com L .

Quando deixa de ser emitida potência porque a zona de cozimento associada foi desligada, no indicador da área de cozimento piscam alternadamente U com L .

Recipiente de cozimento

Recipiente adequado

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

A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado do cozimento (por exemplo, o tostado das panquecas). A base do recipiente deve distribuir o calor uniformemente. O mais adequado é uma base lisa em aço inoxidável.

Recipiente inadequado

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

Verificar o recipiente de cozimento

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

Indicação de recipiente faltando/inadequado

no indicador de área de cozimento pisca o símbolo  quando

- a área de cozimento for ligada sem recipiente ou com recipiente inadequado (recipiente com base não magnetizável)
- o diâmetro da base do recipiente colocado for muito pequeno
- o recipiente for retirado de uma área de cozimento ligada

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

Utilizar zona de cozimento

- Coloque um recipiente para cozinhar adequado em um intervalo de 3 minutos.

 apaga. O processo de cozimento prossegue com os ajustes previamente definidos.

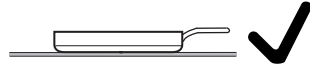
- Se utilizar outro recipiente para cozinhar e/ou alimento a ser cozido, faça os ajustes.

Não utilizar zona de cozimento

- Desligue a zona de cozimento.

Sugestões

- Para utilizar a zona de cozimento de forma otimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base adequado (consulte o capítulo «Visão geral», item «Dados da zona de cozimento»). Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Posicione o recipiente na respectiva zona de cozimento da forma mais centralizada possível.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com base lisa. As bases rugosas de panelas ou frigideiras riscam a placa de vitrocerâmica.
- Para deslocar o recipiente sobre o cooktop, levante-o. Assim, você evitará manchas devido à abrasão e riscos. Riscos que ocorrem quando os recipientes para cozimento são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento do cooktop. Esses riscos são sinais normais de uso e não são motivo para reclamação.
- Ao adquirir panelas e frigideiras, tenha em mente que, muitas vezes, só é indicado o diâmetro máximo ou superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



- Se possível, use recipientes com as bordas retas. Nos recipientes com bordas inclinadas, a indução também atua na área da borda do recipiente. Assim, a borda do recipiente pode ficar sem cor ou ocorrer uma desmação do revestimento.

Dicas para economizar energia

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tampados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.
- Para cozinhar pequenas quantidades, selecione um recipiente pequeno. Um recipiente pequeno consome menos energia do que um recipiente grande e pouco cheio.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Depois de ferver ou dourar, volte a mudar oportunamente para um nível de potência mais baixo.
- Utilize uma panela de pressão para reduzir o tempo de cozinhar.

Intervalos de configuração

	Intervalo de configuração
Manter quente	h
Derreter manteiga Derreter chocolate Dissolver gelatina	1–2
Cozinhar pudim	2
Aquecer quantidades pequenas de líquido Deixar arroz de molho Descongelar legumes no bloco Deixar cereais de molho	3
Aquecer líquidos e alimentos meio sólidos Fazer omeletes e fritar ovos sem casca Fruta no vapor Deixar massas de molho	4
Legumes no vapor, peixe Descongelar e aquecer alimentos congelados	5
Fritar ovos lentamente (sem aquecer demais a gordura)	6
Cozinhar em grandes quantidades, por ex., Redução de cremes e molhos, por ex., espuma de vinho ou molho holandês Fritar suavemente (sem superaquecer a gordura) peixe, schnitzel, salsicha	6–7
Fritar panquecas de batata, cogumelos	7
Guisados	8
Ferver uma grande quantidade de água	9

As informações são valores de referência. A potência da bobina de indução varia dependendo do tamanho e do material da base do recipiente. Portanto, é possível que, para o seu recipiente, os níveis de potência sejam um pouco diferentes. Com a prática, você poderá determinar a configuração ideal para o seu recipiente. No caso de recipientes novos cujas características de utilização ainda não se conhece, selecione o nível de potência abaixo do nível indicado.

Utilização



Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos.

Um alimento deixado sem supervisão pode sobreaquecer e pegar fogo.

Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando estiver em funcionamento.

Preste atenção, pois o tempo de aquecimento no cooktop por indução é muito mais curto do que nos cooktops convencionais.

Botão seletor

Os botões seletores têm um batente e não podem ser girados para serem posicionados da **B I** ou **B I/II** para a posição **0**.

Ligar

- Gire o botão seletor **para a direita** até o nível de potência desejado.

O indicador de funcionamento acende. Após alcançar uma determinada temperatura, o indicador de calor residual também acende.

Desligar

- Gire o botão seletor **para a esquerda** para a posição **0**.

Quando todas as áreas de cozimento estiverem desligadas, o indicador de funcionamento apaga.

Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozimento estiver quente, a indicação de calor residual acende após a desconexão.

O indicador do calor residual só apaga quando a área de cozimento atingir uma temperatura suportável ao toque.



Risco de queimaduras devido a áreas de cozimento quentes.

Após o término do processo de cozimento, as áreas de cozimento estão quentes.

Não toque na área de cozimento, enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Sistema automático

Quando a função de aquecimento automático é ativada, o cooktop é automaticamente aquecido à potência máxima (reforço) e depois retorna ao nível de potência definido inicialmente (nível de cozimento avançado). O tempo de cozimento depende do nível de cozimento definido (consulte a tabela).

Ativar

- Gire o botão seletor para a esquerda e mantenha-o nessa posição até que apareça **H** no visor.
- Gire imediatamente o botão seletor para a direita até o nível de potência desejado para o nível de manutenção do cozimento.

O nível de manutenção do cozimento deve ser ativado dentro de 5 segundos após ativar o sistema automático. O nível de manutenção do cozimento pode ser alterado dentro de 10 segundos após ativar o sistema automático.

Se você mantiver o botão seletor correspondente à área de cozimento pressionado, o bloqueio de funcionamento ativa e no visor da área de cozimento aparece **L**.

Durante o tempo de cozimento (ver tabela), **H** acende no indicador da zona de cozimento.

Desativar

- Defina um nível de energia diferente.

Nível de manutenção do cozimento	Tempo de aquecimento rápido [min:seg]
1	cerca de 0:15
2	cerca de 0:15
3	cerca de 0:25
4	cerca de 0:50
5	cerca de 2:00
6	cerca de 5:50
7	cerca de 2:50
8	cerca de 2:50
9	—

Utilização

Booster

As zonas de cozimento estão equipadas com uma função Booster (consulte o capítulo «Visão geral», seção «Cook-top»).

O Booster aumenta o desempenho para que grandes quantidades possam ser aquecidas rapidamente, como por exemplo, fervura de água para cozinhar macarrão. Este aumento de potência permanece ativo durante 10 minutos, no máximo.

Se for ativado o Booster, a definição da zona de cozimento pode alterar-se, consulte o capítulo «Indução», seção «Gestão de energia».

O Booster pode ser utilizado, no máximo, em 1 área de cozimento.

No final do tempo de uso do Booster, o aparelho retorna automaticamente para o nível de potência 9.

Ativar Booster

- Gire o botão seletor ligeiramente para a direita da posição **9** para a posição **B I** e de volta para a posição **9**.

No indicador correspondente à área de cozimento aparece **I** no elemento indicador **B**.

Ativar o TwinBooster

Nível 1

- Gire o botão seletor ligeiramente para a direita um pouco para além da posição **9** para a posição **B I/II** e de volta para a posição **9**.

No indicador correspondente à área de cozimento aparece **I** no elemento indicador **B**.

Nível 2

- Gire o botão seletor ligeiramente para a direita um pouco para além da posição **9** para a posição **B I/II** e de volta para a posição **9**.
- Gire o botão seletor de novo ligeiramente um pouco para além da posição **9** para a posição **B I/II** e de volta para a posição **9**.

Na indicação da área de cozimento aparece **II**.

Desativar Booster/TwinBooster

- Defina um nível de energia diferente.
- O símbolo Booster e **B** apagam.

Manter aquecido

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

O tempo máximo para manter Aquecido é de 2 horas.

- Mantenha os alimentos quentes exclusivamente no recipiente (panela/ frigideira). Cubra o recipiente com uma tampa.
- Mexa alimentos sólidos ou viscosos (purê de batata, ensopado) de vez em quando.
- A perda de substâncias nutritivas começa logo na preparação dos alimentos e continua durante o tempo de mantê-los quente. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos aquecidos, maior é a perda de substâncias nutritivas. Mantenha o tempo de aquecimento o mais curto possível.

Definir o nível para manter aquecido

- Gire o botão seletor para a direita para .

Dispositivos de segurança

Bloqueio de funcionamento

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

O cooktop está equipado com um bloqueio de funcionamento, evitando, assim, que as áreas de cozimento possam ser ligadas inadvertidamente.

Se com o bloqueio de funcionamento ativado for selecionado um nível de potência, *L* aparece durante 3 segundos no indicador de zona de cozimento.

Ativar

- Gire o botão seletor (exterior) direito para a esquerda até o batente e mantenha-o nessa posição até que *L* apareça no indicador de zona de cozimento.

Desativar

- Gire o botão seletor (exterior) da direita para a esquerda até o batente e mantenha-o nessa posição até que *L* desapareça no visor.

Desativação de segurança

A desativação de segurança é automaticamente acionada se uma área de cozimento for aquecida durante um período de tempo excepcionalmente longo.

Este tempo depende do nível de potência selecionado. Se ele for excedido, a área de cozimento se desliga e o *L* pisca alternadamente com o *U*. Se desligar e ligar a área de cozimento, esta está novamente operacional.

Proteção contra aquecimento excessivo

Todas as bobinas de indução e as resistências de resfriamento do sistema eletrônico estão equipadas com uma proteção contra aquecimento excessivo. Antes do aquecimento excessivo das bobinas de indução ou resistências de resfriamento, a proteção contra aquecimento excessivo ativa uma das seguintes medidas:

Bobinas de indução

- A função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência configurado é reduzido.
- A zona de cozimento é desligada automaticamente. Na indicação da área de cozimento aparece *H*.
- As outras áreas de cozimento desligam automaticamente.

Resistência de resfriamento

- A função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência configurado é reduzido.
- As zonas de cozimento desligam automaticamente.

Assim que a resistência de resfriamento tiver esfriado o suficiente, é possível voltar a ligar normalmente as respectivas zonas de cozimento.

- Desligar a(s) área(s) de cozimento afetada(s).

Se a área de cozimento não for desligada, *L* pisca em alternância a *U* no indicador da área de cozimento.

É possível ligar novamente a área de cozimento assim que a mensagem de erro tiver desaparecido.

A proteção contra aquecimento excessivo pode ser acionada nas seguintes situações:

- O recipiente para cozimento é aquecido sem conteúdo.
- Aquecer gordura ou óleo com um nível de potência elevado.
- A base do cooktop não tem ventilação suficiente.
- A zona de cozimento quente é ligada novamente após um corte de energia.

Se a proteção contra aquecimento excessivo voltar a ser acionada, apesar de ter eliminado as causas, entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a temperatura das bocas.

Após o término do processo de cozimento, as bocas ficam quentes.

Desligue o Cooktop.

Deixe a boca se resfriar antes de iniciar a limpeza da placa.

 Danos devido à entrada de umidade.

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

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

A cor das superfícies pode desbotar ou mudar caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. As superfícies são sensíveis a riscos.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Deixe o elemento ProLine esfriar antes da limpeza.

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

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- detergente de lavar a louça manualmente
- produtos que contenham 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 de máquinas de lavar louça
- sprays para limpeza de grills e fornos
- limpa-vidros
- escovas ou esfregões abrasivos e duros (por exemplo, esponjas abrasivas) ou esfregões usados que ainda contenham restos de detergente
- esponja mágica

Limpar estrutura de aço inoxidável/painel de comandos

 Danos causados por objetos afiados.

A tira vedante entre a estrutura 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) permanecem 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 estrutura de aço inoxidável e dos botões com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente. Umedeça previamente as sujeiras fortemente entranhadas. Se necessário, é possível utilizar o lado abrasivo de uma esponja de lavar louças.

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

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.

Limpeza e manutenção

Limpar a superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objetos afiados.

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

A tira vedante entre a vitrocerâmica e a estrutura pode ficar danificada.

Não utilize objetos afiados para a limpeza.

Na limpeza, com um detergente de lavar louça, não serão eliminados todos os resíduos e sujeiras. Forma-se uma película invisível que provoca manchas na vitrocerâmica. Não é possível eliminar essas manchas.

Efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica regularmente com um produto especial para a limpeza de placas de vitrocerâmica.

- Elimine a sujeira maior com um pano úmido e, para a sujeira mais pesada, utilize um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto da Miele para limpar vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Acessórios opcionais», item «Produto de limpeza e conservação») ou com um produto convencional para a limpeza de placas de vitrocerâmica e com papel toalha ou um pano limpo. Não aplique o produto em superfícies de vitrocerâmica que estejam quentes, pois isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

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

Caso contrário, quando voltar a cozinhar, os resíduos queimam e causam danos no cooktop. Certifique-se de ter eliminado todos os resíduos.

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

 Risco de queimaduras devido a áreas de cozimento quentes.

Após o processo de cozimento, as áreas de cozimento ficam quentes.

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

- Caso caia **açúcar, plástico ou papel alumínio** sobre a superfície de vitrocerâmica quente, desligue o cooktop.
- Raspe **imediatamente** estas substâncias meticulosamente com um raspador de vidro, mesmo com o cooktop quente.
- A seguir, limpe a superfície de vitrocerâmica depois de fria, tal como descrito anteriormente.

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.

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
No indicador da área de cozimento pisca o símbolo $\cup$.	Não há qualquer recipiente sobre a área de cozimento. Sobre a área de cozimento encontra-se um recipiente inadequado. A louça adequada foi removida da área de cozimento ■ Utilize um recipiente adequado (consulte o capítulo «Recipiente de cozimento»).
Após ligar uma área de cozimento, aparece no indicador L durante alguns segundos.	O bloqueio de funcionamento está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», seção «Bloqueio de funcionamento»).
Após ligar a área de cozimento, aparece durante alguns segundos no indicador d. A zona de cozimento não aquece.	O modo de demonstração está regulado. ■ Gire o botão seletor (exterior) direito 2 vezes brevemente para a esquerda até o batente, depois mais uma vez, e mantenha-o nessa posição durante aprox. 3 segundos.
No indicador de uma área de cozimento aparece H.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», seção «Proteção contra aquecimento excessivo».

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
No indicador da área de cozimento,  pisca, alternando com . A área de cozimento desligou automaticamente.	Não há qualquer recipiente ou há um recipiente inadequado sobre a área de cozimento há mais de 3 minutos. ■ Utilize recipientes adequados (consulte o capítulo «Recipiente») ou desligue a área de cozimento quando ela já não for necessária.
	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», seção «Proteção contra aquecimento excessivo».
	Nas áreas ligadas em rede, o TwinBooster estava ligado no nível II.
No indicador da área de cozimento,  pisca, alternando com o nível de potência.	A potência selecionada foi reduzida porque nas áreas ligadas em rede foi ligado o Booster (consulte o capítulo «Modo de funcionamento», seção «Gestão de energia»).

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
As áreas de cozimento não são aquecidas.	O cooktop não tem energia. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Entre em contato com um eletricista ou com o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de identificação para obter as especificações mínimas de proteção do disjuntor).
	Talvez tenha ocorrido uma falha técnica. ■ Gire o botão seletor para 0. ■ Desligue o aparelho da rede elétrica durante aproximadamente 1 minuto: – Desligando o disjuntor individual correspondente ou desligando o disjuntor geral do quadro. – Desligando o disjuntor diferencial (disjuntor de proteção de corrente). ■ Se, depois de rearmar todos os disjuntores, o cooktop continuar sem funcionar, entre em contato com um eletricista ou com o serviço de assistência técnica.
Ao operar o novo cooktop, irá detectar um odor ou formação de névoa.	As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o cooktop é utilizado pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente fumaça. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nos usos seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. O odor e a névoa eventualmente formada não indicam anomalias ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

Acessórios opcionais

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.

Pano de microfibra

Remove marcas de impressões digitais e sujeiras leves.

Produto de tratamento para aço inoxidável de 250 ml

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

Assistência técnica

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

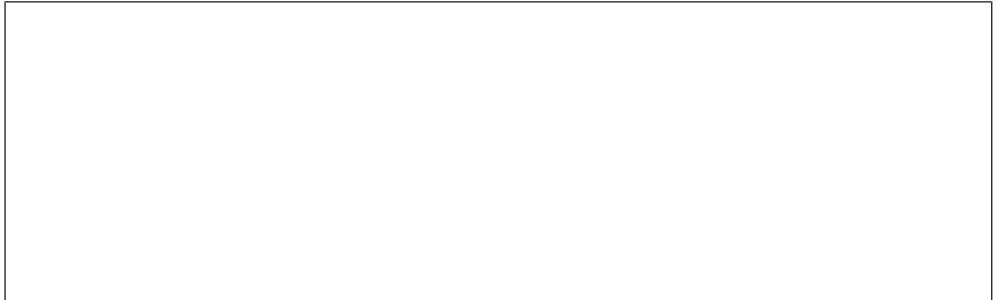
Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.mielebrasil.com.br.

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.

Instalação

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.



Risco de choque elétrico devido à tensão de rede.

A conexão incorreta à rede elétrica pode resultar em choque elétrico.

O elemento ProLine deve ser conectado à rede elétrica apenas por um eletricitista 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.

► 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.

► O elemento ProLine não deve ser montado sobre uma geladeira, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secadora de roupa.

► Este elemento ProLine só pode ser encastrado sobre um fogão ou forno que esteja equipado com um sistema de resfriamento de vapores.

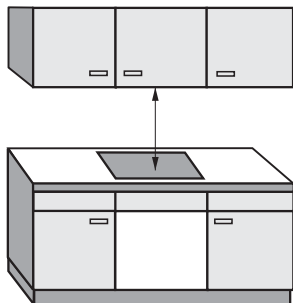
► Após a montagem do elemento ProLine, o cabo elétrico não pode ficar em contato com as superfícies quentes do aparelho.

► Depois da montagem do elemento ProLine, o cabo elétrico não pode estar em contato com peças móveis da cozinha (por. ex., uma gaveta) nem ser submetido a desgaste mecânico.

► Observe as distâncias de segurança indicadas nas páginas a seguir.

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 500 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.

Instalação

Distâncias de segurança traseira/lateral

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

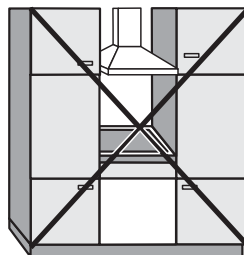
A distância mínima a partir de uma parede do armário alto ou da divisória na parte posterior do elemento ProLine deve ser a especificada abaixo ①.

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.

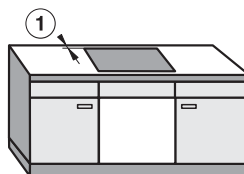
① Distância mínima **traseira** do recorte da bancada até o canto traseiro da bancada:
50 mm

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

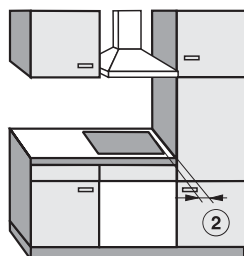
③ Distância mínima **à esquerda** do recorte da bancada até o móvel adjacente (por ex., armário alto) ou até uma parede divisória:
40 mm.



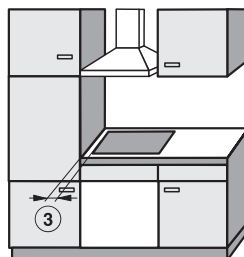
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

Distância mínima por baixo do elemento ProLine

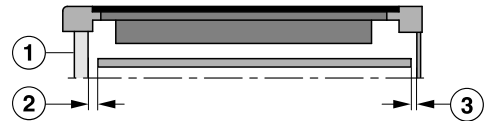
Para garantir a ventilação do elemento ProLine, é necessário que exista uma distância de segurança mínima entre a zona inferior do elemento ProLine e um forno, prateleira ou uma gaveta eventualmente existente por baixo.

Distância mínima desde o canto inferior do elemento ProLine até

- Canto superior do forno: 40 mm
- Canto superior da prateleira intermédia: 40 mm
- Parte superior da gaveta: 40 mm

Prateleira intermédia

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



Visão lateral

- ① frente
- ② Folga de ar à frente
- ③ Folga de ar atrás

Para a **ventilação** do elemento ProLine, recomendamos uma folga de ar ② de 20 mm na frente entre o armário e a prateleira intermediária.

Para a **passagem do cabo elétrico**, é necessário que exista uma folga de ar ③ de 10 mm atrás entre o armário e a prateleira intermédia.

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

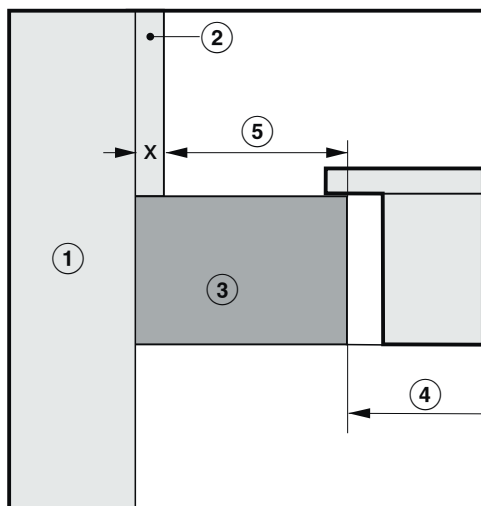
Caso o nicho seja revestido, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

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

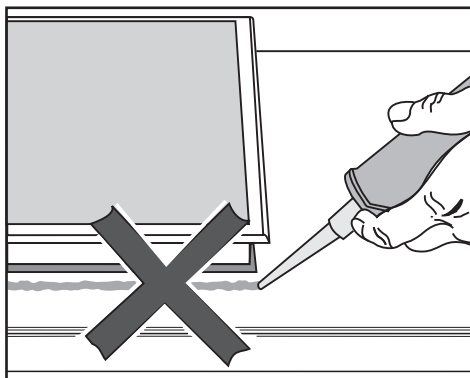
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distância mínima de } 35 \text{ mm}$



- 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

Indicações 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.

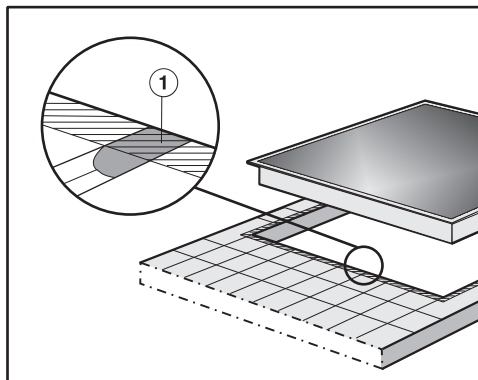
A vedação por baixo da borda da parte superior do aparelho garante uma vedação adequada à bancada de trabalho.

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



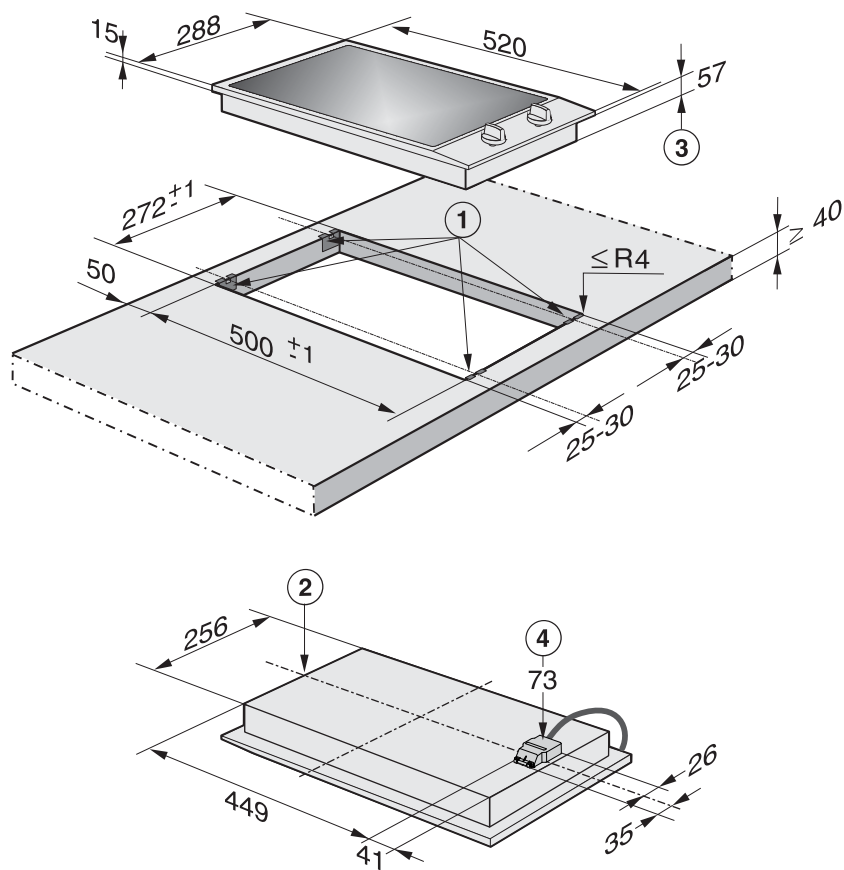
As juntas ① e a área tracejada sob a superfície de apoio do elemento ProLine devem ser lisas e niveladas, de modo que o elemento ProLine esteja uniforme e a vedação sob a borda da parte superior do aparelho garanta que ele seja vedado até a bancada de trabalho.

Instalação

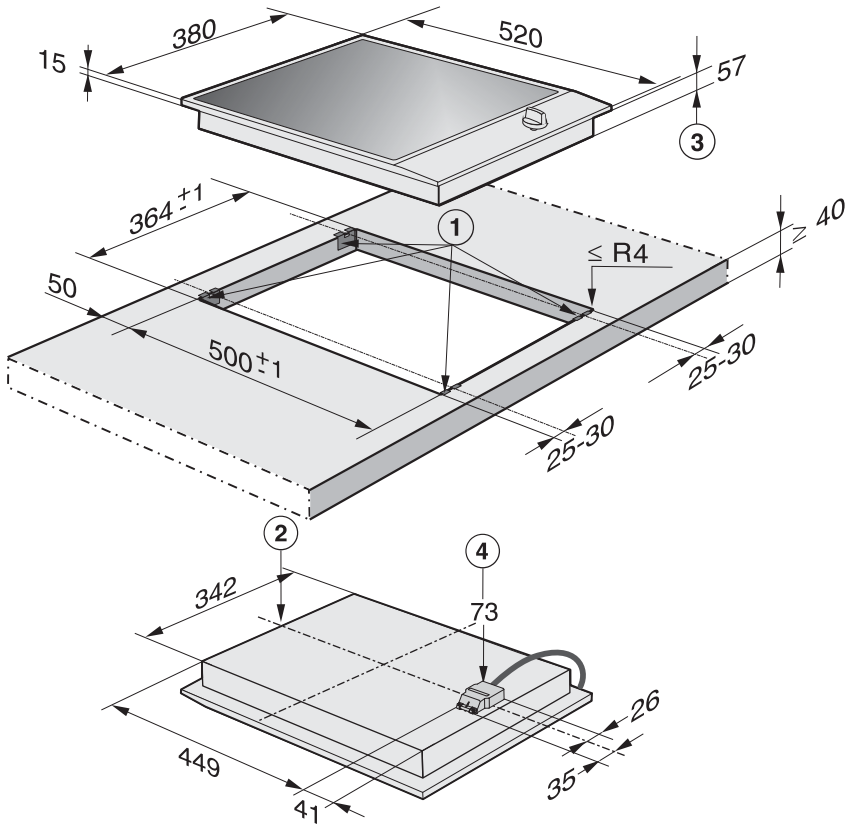
Dimensões de montagem

Todas as dimensões são indicadas em mm.

CS 1212-1



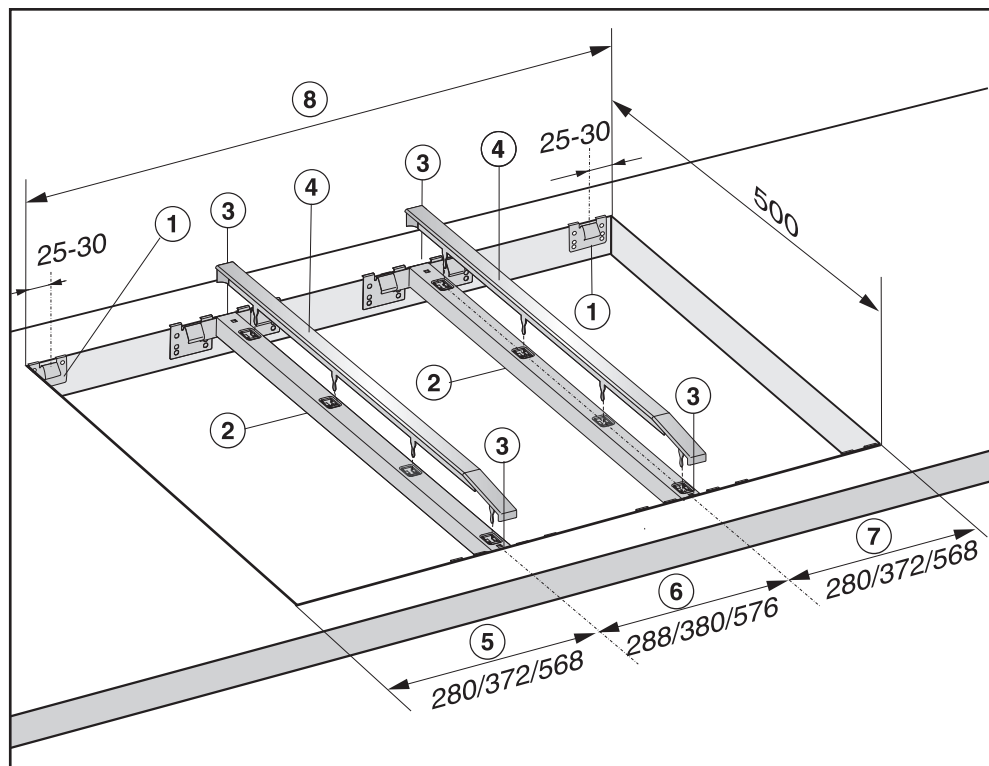
CS 1221-1, CS 1222



- 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

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.

Montagem em conjunto com o exaustor de bancada

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

Instalação

Montagem

Preparar a bancada

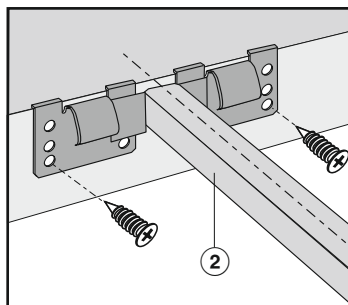
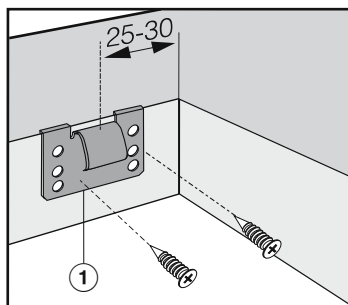
- Efetue o recorte na bancada de trabalho de acordo com a figura em «Dimensões» ou conforme calculado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Montagem de vários elementos ProLine»). Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», seção «Distâncias de segurança»).

- 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.

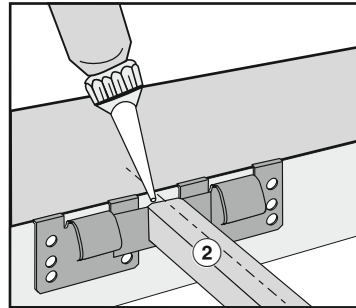
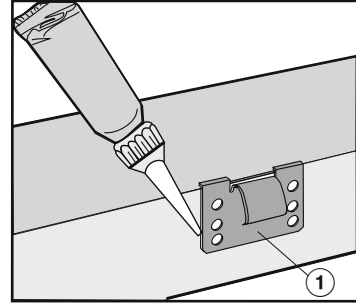
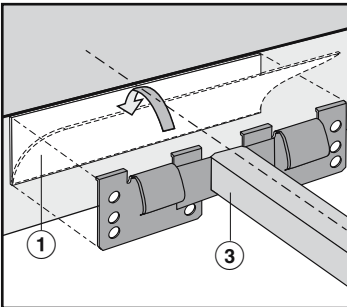
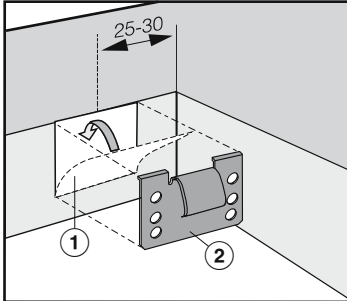
Fixar molas de aperto e ripas de junção, bancada de trabalho em madeira



- 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

Montagem em conjunto com o exaustor de bancada

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

Inserir o elemento ProLine

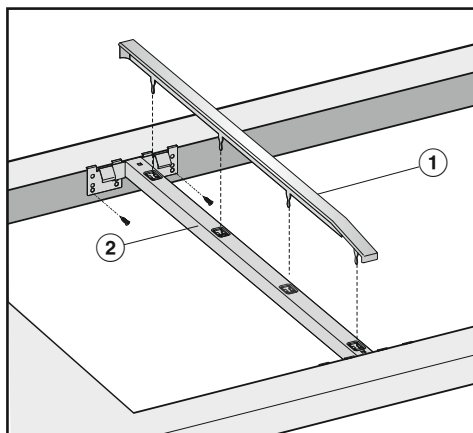
- Passe o cabo de alimentação principal através do recorte da bancada de trabalho para baixo.
- Posicione o elemento ProLine (lado frontal primeiro) no recorte da bancada de trabalho.
- Pressione o elemento ProLine uniformemente no rebordo com as duas mãos até este encaixar no lugar. Certifique-se de 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 elemento/elementos ProLine à corrente elétrica.
- Efetue um teste de funcionamento do elemento ProLine.

Levantar o elemento ProLine

Se o elemento ProLine não estiver acessível pela zona inferior, é necessária uma ferramenta especial para levantá-lo.

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

Instalação

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

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 1212-1, CS 1221-1, CS 1222

pt-BR

M.-Nr. 11 754 490 / 01