

Instruções de utilização e montagem Placas elétricas



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

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

Medidas de segurança e precauções	5
O seu contributo para a proteção do ambiente	16
Descrição	17
Placa.....	17
KM 6520 FR, KM 6520 FL.....	17
KM 6521 FR	18
KM 6522 FR	19
KM 6523 FL.....	20
KM 6527 FR	21
Elementos de comando e indicações	22
Dados relativos às zonas de cozinhar.....	24
O primeiro funcionamento	26
Primeira limpeza da placa	26
O primeiro funcionamento.....	26
Modo de funcionamento	27
Louça	28
Recomendações para economizar energia	29
Intervalo de regulação	30
Utilização	31
Princípio de utilização	31
Ligar a placa.....	32
Selecionar o nível de potência	32
Alterar o nível de potência.....	32
Desligar a zona de cozinhar/placa	32
Indicação de calor residual	33
Selecionar o nível de potência - intervalo de regulação alargado	33
Ligação da zona variável.....	34
Sistema automático.....	35
Timer	36
Temporizador.....	36
Desligar automático	37
Utilizar as funções do timer em simultâneo	38
Funções adicionais	39
Stop&Go.....	39
Recall.....	39
Modo de demonstração	40

Índice

Verificar dados sobre a placa.....	40
Dispositivos de segurança	41
Bloqueio de funcionamento/Bloqueio.....	41
Desligar de segurança.....	42
Proteção contra sobreaquecimento	43
Programação	44
Indicação para laboratórios de ensaios	47
Limpeza e manutenção	48
Que fazer quando	50
Mensagens nos indicadores/no visor	50
Comportamento inesperado	51
Resultado não satisfatório.....	52
Problemas gerais ou anomalias técnicas	53
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	54
Serviço de assistência técnica	55
Contacto no caso de avarias	55
Placa de características	55
Garantia.....	55
Instalação	56
Indicações de segurança para encastrar	56
Distâncias de segurança	57
Indicações para encastrar	61
Instalação à superfície.....	61
Instalação à face	62
Dimensões para encastrar: sobre a bancada.....	63
KM 6520 FR	63
KM 6521 FR	64
KM 6522 FR	65
KM 6527 FR	66
Instalação à superfície.....	67
Dimensões para encastrar: à face.....	69
KM 6520 FL.....	69
KM 6523 FL.....	70
Instalação à face	71
Ligação elétrica	72
Ficha técnica do produto	75

Medidas de segurança e precauções

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

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar a placa em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege a si próprio, como evita danos na placa.

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

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

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

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

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

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da placa, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar a placa sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como a podem utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não podem efetuar a limpeza da placa sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto da placa. Não permita que as crianças brinquem com a placa.
- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da placa até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos em compartimentos sobre ou atrás da placa que possam despertar o interesse das crianças. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para a placa.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldadelas. Coloque as pegas dos tachos e frigideiras para o lado sobre a área de trabalho, de modo a que as crianças não as puxem e possam queimar-se.
- ▶ Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o aparelho possa ser ligado por crianças ou inadvertidamente. Ao utilizar a placa ative o bloqueio de funcionamento para impedir que crianças possam alterar a regulação selecionada.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Os danos na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica da placa só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa.
Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.
- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ A placa deve ser ligada à rede elétrica por um electricista qualificado (ver capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico electricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:
 - desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
 - desparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
 - desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Utilização adequada

- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto da placa podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Não utilize a placa como aquecedor de espaços.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.
- ▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.
- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.
- ▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Medidas de segurança e precauções

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipientes quando o deslocar na placa. Para evitar estrias e arranhões.
- ▶ A louça de plástico ou a folha de alumínio derrete com temperaturas elevadas. Não utilize louça de plástico ou folha de alumínio.
- ▶ A moldura da placa, nas placas de painel, a extremidade da placa e os elementos de comando podem aquecer devido aos seguintes fatores: tempo de operação, níveis de alta potência, utensílios de cozinha de grande dimensão e número de zonas de cozinhar em funcionamento.
- ▶ Os recipientes de alumínio ou com base em alumínio podem causar manchas com brilho metálico. Estas manchas podem ser removidas com o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar as superfícies vitrocerâmicas»).
- ▶ Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo, poderá queimar-se e possivelmente não poderá ser eliminada. Elimine a sujidade o mais rapidamente possível e, ao colocar recipientes sobre a placa, certifique-se de que o fundo do recipiente está limpo, seco e sem gordura.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Nunca prepare comida diretamente na superfície vitrocerâmica. Use sempre um recipiente adequado.

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor que se forma pelo aparelho de limpeza a vapor pode atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito. Para efetuar a limpeza da placa não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua placa.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

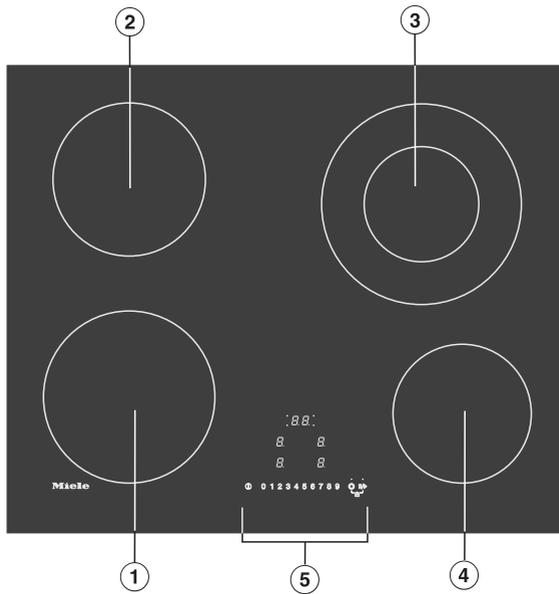
Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no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



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

Placa

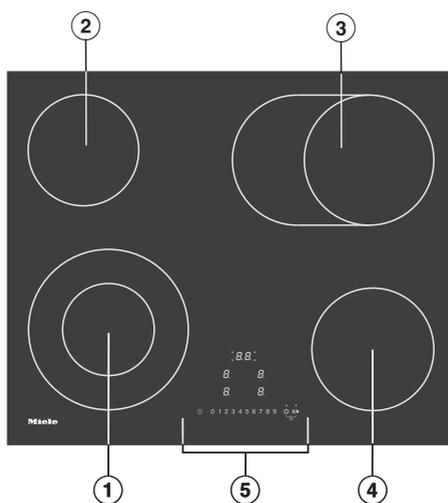
KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Zona de cozinhar de circuito único
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito duplo
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

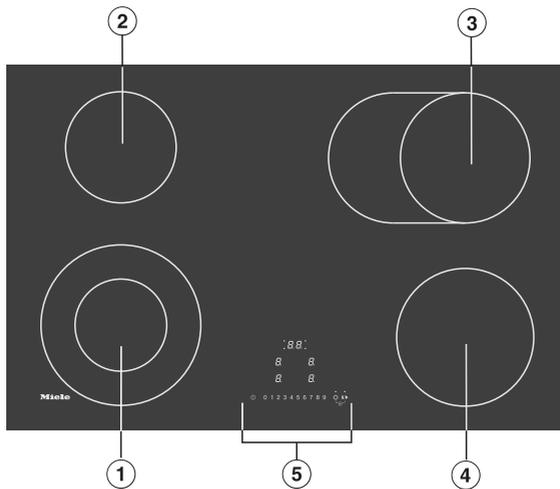
Descrição

KM 6521 FR



- ① Zona de cozinhar de circuito duplo
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito único/Zona de cozinhar oval/retangular
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

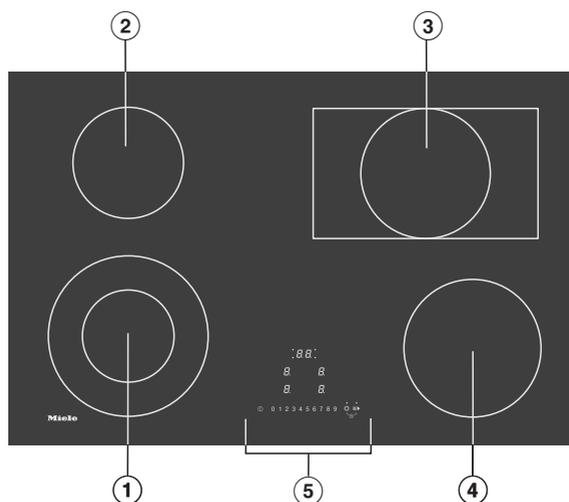
KM 6522 FR



- ① Zona de cozinhar de circuito duplo
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito único/Zona de cozinhar oval/retangular
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

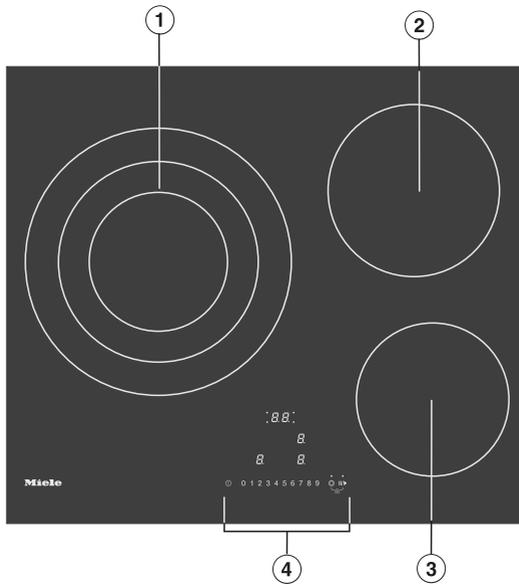
Descrição

KM 6523 FL



- ① Zona de cozinhar de circuito duplo
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito único/Zona de cozinhar oval/retangular
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

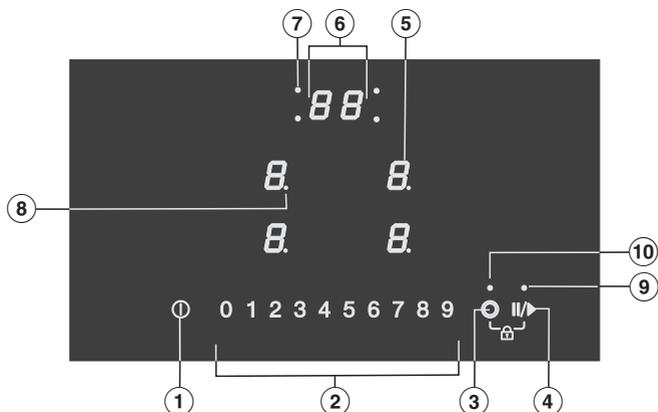
KM 6527 FR



- ① Zona de cozinhar de circuito triplo
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito único
- ④ Elementos de comando e indicação

Descrição

Elementos de comando e indicações



Teclas sensoras

- ① Ligar/desligar placa
- ② Escala numérica
 - Para ajustar o nível de potência
 - Para ajuste dos tempos
- ③ Ligação de outro circuito de aquecimento
- ④ Stop&Go
 - Para parar/iniciar um processo de confeção
- ⑤ Seleção e indicação da zona de cozinhar
 - U* Zona de cozinhar está operacional
 - 1* até *9* Nível de potência
 - ≡* Calor residual
 - R* Sistema automático

Indicações/Luzes de controlo

- ⑥ Indicação do timer
 - 00* até *99* Tempo em minutos
 - LL* Bloqueio de funcionamento/Bloqueio está ativado
 - dE* Modo de demonstração está ativado
- ⑦ Atribuição de zonas de cozinhar para desligar automático
 - Desligar automático para a zona de cozinhar está ativado
- ⑧ Nível de potência: intervalo de regulação alargado
- ⑨ Stop&Go
 - Função Stop & Go está ativada
- ⑩ Ligação da zona variável
 - Um outro circuito de aquecimento está ligado.

Descrição

Dados relativos às zonas de cozinhar

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		Total: 6.700

KM 6521 FR		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Total: 7.300

KM 6522 FR		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		Total: 7.600

KM 6523 FL		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0 x 29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Total: 7.800

KM 6527 FR		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		Total: 6.700

O primeiro funcionamento

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

Primeira limpeza da placa

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

O primeiro funcionamento

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

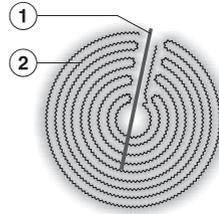
Tanto o odor como eventualmente a névoa formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta. Tanto o odor como a névoa eventualmente formada não são prejudiciais à saúde

As zonas de cozinhar de circuito único estão equipadas com uma fita de aquecimento, as zonas de cozinhar de circuito duplo e as zonas de cozinhar ovais/retangulares estão equipadas com 2 fitas de aquecimento. Dependendo do modelo, as fitas de aquecimento podem estar separadas por um círculo.

Cada zona de cozinhar tem uma proteção contra sobreaquecimento (limitador de temperatura interna) que impede o sobreaquecimento da placa de vitrocerâmica (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção térmica»).

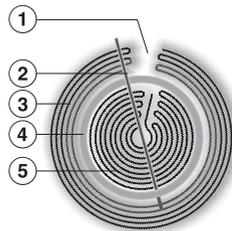
Quando é ajustado um nível de potência, o aquecimento liga-se e a fita de aquecimento fica visível através da placa de vitrocerâmica. A potência de aquecimento das zonas de cozinhar depende do nível de potência ajustado e é regulada eletronicamente. Isso causa o «acionamento» de uma zona de cozinhar: o aquecimento é ligado e desligado.

Zona de cozinhar única



- ① Proteção de sobreaquecimento
- ② Fita de aquecimento

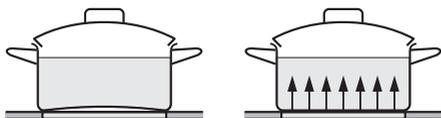
Zona de cozinhar dupla



- ① Por razões técnicas; não é um defeito
- ② Proteção de sobreaquecimento
- ③ Fita de aquecimento externa
- ④ Anel de isolamento
- ⑤ Fita de aquecimento interna

Louça

Os recipientes **mais adequados** são as panelas e frigideiras de metal com uma base grossa, que fica ligeiramente curvada para dentro quando está fria. Com o aquecimento, a base expande-se e assenta de forma plana sobre a zona de cozinhar. Desta forma, o calor é conduzido de forma ideal.



frio

quente

Os recipientes **menos adequados** são os de vidro, cerâmica ou barro. Estes materiais não conduzem bem o calor.

Louça de plástico e folha de alumínio **não são adequados**. Derretem com temperaturas elevadas.

Os recipientes de alumínio ou com base em alumínio podem causar manchas com brilho metálico. Estas manchas podem ser removidas com o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar as superfícies vitrocerâmicas»).

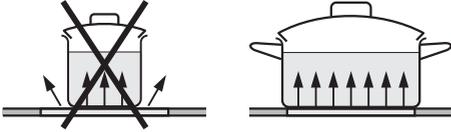
A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado de cozedura (por exemplo, a cor das panquecas).

- Para utilizar a zona de cozinhar de forma otimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base correspondente à zona de cozinhar (consulte o capítulo «Vista geral», secção «Dados sobre a zona de cozinhar»).

- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas riscam a superfície da placa de vitrocerâmica.
- Levante o recipiente quando o deslocar na placa. Assim, evitará riscar e danificar a superfície.
- Ao adquirir os recipientes, tenha em atenção que muitas vezes só é indicado o diâmetro máximo ou superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).

Recomendações para economizar energia

- Certifique-se de que a base do recipiente corresponde ao tamanho da zona de cozinhar ou é ligeiramente maior. Dessa forma, o calor não é irradiado desnecessariamente.



- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.
- Para cozinhar poucas quantidades, selecione um recipiente pequeno. Um recipiente pequeno sobre uma zona de cozinhar pequena consome menos energia do que um recipiente grande e pouco cheio sobre uma zona de cozinhar grande.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mude para um nível de potência mais baixo logo que o conteúdo do recipiente tenha levantado fervura.
- Para cozinhar alimentos com tempo de cozedura mais demorado, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar a cozedura. Dessa forma, o calor residual é aproveitado.
- O tempo de cozinhar pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

Intervalo de regulação

A placa está programada de fábrica com 9 níveis de potência. Se pretender uma regulação mais precisa, pode alargar para 17 níveis de potência (consulte o capítulo «Programação»).

	Limites de regulação	
	de fábrica (9 níveis)	alargado (17 níveis)
Derreter manteiga, chocolate, etc. Dissolver gelatina	1–2	1–2.
Aquecer pequenas quantidades de líquidos Manter quentes os alimentos que aderem ao fundo com facilidade Cozinhar arroz	1–3	1–3.
Aquecer líquidos e alimentos meio sólidos Engrossar cremes e molhos, p. ex. espuma de vinho ou molho holandês Fazer papas Fazer omeletas e fritar ovos sem crosta Cozer fruta a vapor	2–4	2–4.
Descongelar alimentos congelados Cozer legumes e peixe a vapor Cozinhar massas e leguminosas Cozinhar cereais	3–6	3–5.
Levar a ferver e cozinhar lentamente grandes quantidades de alimentos	4–6	4.–5.
Fritar peixe, bifés, salsichas, ovos, paquedas, etc. lentamente (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6–7	6–7.
Fritar panquecas, cogumelos, etc.	7–8	7–8.
Ferver uma grande quantidade de água Tostar grandes quantidades de água Levar a ferver	8–9	8.–9

Os valores mencionados são indicativos. Referem-se a porções normais para 4 pessoas. No caso de panelas altas, ao cozinhar sem tampa e para grandes quantidades, é necessária uma regulação mais elevada. Se forem preparadas quantidades inferiores, deve ser selecionada uma regulação inferior.

Princípio de utilização

Esta placa de vitrocerâmica está equipada com teclas sensoras eletrónicas que reagem ao contacto dos dedos. Por motivos de segurança, ao ligar a placa, tem de manter o dedo sobre a tecla sensora para ligar/desligar ① durante um pouco mais de tempo do que nas outras teclas.

A cada toque na tecla é emitido um sinal acústico de confirmação.

Quando a placa estiver desligada só estão visíveis os símbolos das teclas sensoras e da escala para regular o nível de potência. Ao ligar a placa acendem outras teclas sensoras.

As zonas de cozinhar têm de estar «ativas», quando pretender regular ou alterar a potência. Para ativar uma zona de cozinhar, basta tocar na indicação da zona de cozinhar correspondente. Depois de tocar no visor correspondente a uma zona de cozinhar, esta começa a piscar. Enquanto o visor estiver a piscar, significa que a zona de cozinhar está «ativa» e pode seleccionar um nível de potência ou o tempo.

Exceção: se só estiver uma zona de cozinhar a funcionar, pode alterar a potência sem efetuar a ativação da zona de cozinhar.

 Erro de funcionamento devido a teclas sensoras com sujidade e/ou tapadas.

As teclas sensoras não reagem ou até podem provocar operações de comutação não intencionais, possivelmente até a desativação automática da placa (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desativação de segurança»). A colocação de recipientes para cozinhar quentes sobre as teclas sensoras/indicadores pode danificar o sistema eletrónico por baixo.

Mantenha as teclas sensoras e os indicadores sempre limpos.

Não pouse quaisquer objetos nas teclas sensoras nem nos indicadores.

Não coloque recipientes para cozinhar quentes em cima das teclas sensoras e dos indicadores.

Utilização

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

Ligar a placa

- Toque na tecla sensora ①.

As outras teclas sensoras acendem.

Se não efetuar qualquer seleção, a placa irá desligar ao fim de poucos segundos, por motivos de segurança.

Selecionar o nível de potência

- Coloque o recipiente em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Basta tocar na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Selecione o nível de potência pretendido na escala numérica tocando na tecla sensora correspondente.

Na indicação da zona de cozinhar, o nível de potência selecionado pisca durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa.

Alterar o nível de potência

- Basta tocar na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Selecione o nível de potência pretendido na escala numérica tocando na tecla sensora correspondente.

Desligar a zona de cozinhar/placa

- Para ativar uma zona de cozinhar, basta tocar no visor correspondente a uma zona de cozinhar.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Toque na tecla sensora 0 na escala numérica.
- Para desligar a placa e, por conseguinte, todas as zonas de cozinhar, toque na tecla sensora ①.

Indicação de calor residual

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

As barras da indicação de calor residual vão-se apagando uma após a outra à medida que as zonas de cozinhar arrefecem. A última barra só se apaga quando as zonas de cozinhar puderem ser tocadas sem perigo.

Os indicadores de calor restante ficam a piscar se durante o funcionamento ou se durante a existência de calor restante existir uma interrupção no fornecimento de energia elétrica.



Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.

Não toque na zona de cozinhar, enquanto o indicador de calor residual estiver aceso.

Selecionar o nível de potência - intervalo de regulação alargado

- Toque na escala numérica entre as teclas sensoras.

O nível de potência selecionado pisca durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa. Os níveis intermédios são apresentados com um ponto de luz ao lado do número.

Utilização

Ligação da zona variável

Zona de cozinhar de circuito duplo ou zona de cozinhar de circuito único/zona de cozinhar oval/retangular:

durante a ativação é automaticamente ligado o segundo circuito de aquecimento.

Zona de cozinhar de circuito triplo: ao ativar é automaticamente ligado o segundo circuito de aquecimento. O terceiro circuito de aquecimento tem de ser ligado manualmente.

Luz de indicação:

no caso das placas com apenas 1 zona de cozinhar de circuitos múltiplos ou zona de cozinhar de circuito único/zona de cozinhar oval/retangular, a luz de indicação para a ligação acende-se permanentemente.

No caso das placas com 2 ou mais zonas de cozinhar de circuitos múltiplos e zonas de cozinhar de circuito único/zonas de cozinhar ovais/retangulares, a luz de indicação para a ligação acende apenas enquanto o indicador da zona de cozinhar pisca. Numa zona de cozinhar de circuito triplo, não há distinção no indicador entre o segundo e terceiro circuitos de aquecimento.

Um circuito de aquecimento adicional apenas pode ser ligado ou desligado se o respetivo indicador da zona de cozinhar pisca. Exceção: a placa apenas tem 1 zona de cozinhar de circuitos múltiplos ou zona de cozinhar de circuito único/zona de cozinhar oval/retangular.

Desligar o circuito de aquecimento

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a piscar, toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a piscar.

Ligar o circuito de aquecimento

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a piscar, toque na tecla sensora .

A luz de indicação de ligação acende.

- Selecione o nível de potência pretendido.

Sistema automático

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

Ativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla sensora correspondente ao nível de potência para continuar o processo até soar um sinal e na indicação da zona de cozinhar *H* acender.

Enquanto o tempo de funcionamento (ver tabela) estiver a piscar *H*, alternando com a potência selecionada na indicação da zona de cozinhar.

Se, durante a fase de aquecimento com a potência máxima, alterar o nível de potência para continuar o processo, desative o sistema automático.

Desativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.
- Toque no nível de potência selecionado até que *H* se apague.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

Continuar o processo	Tempo em aquecimento rápido [min : seg]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

* As posições para continuar o processo, marcadas com um ponto, só existem se o nível de potência foi alargado (consulte o capítulo «Programação»). Em funcionamento com potências elevadas para continuar o processo, o tempo de funcionamento com a potência máxima é relativamente curto.

Timer

A placa tem de estar ligada se pretender utilizar o timer.

O timer pode ser utilizado para 2 funções:

- para definir um tempo curto
- para desligar automaticamente uma zona de cozinhar

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Pode definir um tempo de 1 minuto (01) a 99 minutos (99).

Os tempos são introduzidos na ordem de dezenas de minutos, unidades de minutos.

Os tempos são introduzidos através da escala numérica.

Exemplos:

59 minutos = introdução: 5-9

80 minutos = introdução: 8-0

Após introduzir o primeiro número, a indicação do timer acende-se estaticamente, ao introduzir o segundo número, o primeiro número salta para a esquerda.

Temporizador

Regular o tempo curto

- Toque no indicador do timer.

O indicador do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

O tempo curto inicia se aguardar 10 segundos.

Alterar o tempo curto

- Toque no indicador do timer.

O indicador do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Apagar o tempo curto

- Toque no indicador do timer.

- Toque em 0 na escala numérica.

Desligar automático

Pode definir um tempo após o qual uma zona de cozinhar é desligada automaticamente. A função pode ser utilizada simultaneamente para todas as zonas de cozinhar.

A zona de cozinhar é automaticamente desligada pela desativação de segurança, se o tempo programado for superior ao tempo de funcionamento máximo permitido (ver o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desativação de segurança»).

Ajustar o tempo para desligar

- Defina um nível de potência para a zona de cozinhar pretendida.
- Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da atribuição de zona de cozinhar fique a piscar para esta zona de cozinhar.

As luzes de indicação piscam no sentido dos ponteiros do relógio começando pela frente esquerda, se estiverem várias zonas de cozinhar ligadas.

A luz de indicação do desligar automático da atribuição de zona de cozinhar desta zona de cozinhar pisca.

- Defina o tempo pretendido.

O tempo para desligar inicia se aguardar 10 segundos.

A luz de indicação da zona de cozinhar acende estaticamente.

- Para ajustar um tempo para desligar para uma outra zona de cozinhar, proceda como indicado anteriormente.

Se estiverem programados vários tempos para desligar, será indicado o tempo restante mais curto e a luz de indicação correspondente fica a piscar. As outras luzes de indicação acendem continuamente.

- Para visualizar os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque no indicador do timer as vezes necessárias até a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida piscar.

Alterar o tempo para desligar

- Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a piscar.

O indicador do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Eliminar o tempo para desligar

- Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a piscar.

O indicador do timer pisca.

- Toque em \square na escala numérica.

Timer

Utilizar as funções do timer em simultâneo

Programou um ou vários tempos de desligar e pretende definir adicionalmente um tempo curto:

■ Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que as luzes de indicação das zonas de cozinhar programadas fiquem fixas e no indicador do timer pisque **00**.

■ Defina o tempo tal como está descrito anteriormente.

Definiu um tempo curto e pretende programar adicionalmente um ou vários tempos de desligar:

■ Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a piscar.

■ Defina o tempo tal como está descrito anteriormente.

Pouco tempo após a última introdução, o indicador do timer comuta para a função com o tempo restante mais curto.

Se pretender que o tempo restante a decorrer em segundo plano seja indicado:

- Toque no indicador do timer as vezes suficientes até que
 - a luz de indicação para a zona de cozinhar pretendida pisque (desligar automático)
 - o indicador do timer pisca (temporizador)

A partir do tempo restante mais curto indicado, são selecionadas no sentido dos ponteiros do relógio todas as zonas de cozinhar ligadas e o tempo curto.

Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, o nível de potência de todas as zonas de cozinhar ligadas é reduzido para 1.

Não é possível alterar os níveis de potência das zonas de cozinhar nem a regulação do timer, só é possível desligar a placa. O tempo curto, os tempos de desligar e os tempos para funcionamento com potência máxima continuam.

Ao desativar, as zonas de cozinhar continuam a funcionar com o último nível de potência definido.

Se a função não for desativada no espaço de 1 hora, a placa desliga-se.

Ativar/Desativar

- Toque na tecla sensora II/▶.

Utilize a função, se for necessário limpar rapidamente os elementos de comando eliminando sujidade.

Recall

Se a placa for desligada acidentalmente durante o funcionamento, através desta função pode voltar a restabelecer todas as seleções. A placa tem de voltar a ser ligada 10 segundos, após ter sido desligada.

- Volte a ligar a placa.
- Toque de imediato numa das teclas sensoras da zona de cozinhar a piscar após ligar.

Funções adicionais

Modo de demonstração

Esta função possibilita a demonstração de funcionamento do aparelho na loja ou numa feira sem ligar o aquecimento.

Ativar/Desativar o modo de demonstração

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 2, numa escala numérica, e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

No indicação do Timer, piscará por alguns segundos *dE* alternadamente com *Dn* (modo de demonstração ativado) ou *DF* (modo de demonstração desativado).

Verificar dados sobre a placa

Pode ver a designação do modelo e a versão de software da sua placa. Não pode existir qualquer recipiente nas zonas de cozinhar.

Designação de modelo/Número de série

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 4, numa escala numérica, e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Na indicação do Timer, aparecem números consecutivos separados por um traço.

Exemplo: *12 34* (Designação de modelo KM 1234) - *1 23 45 67 89* (Número de série)

Versão de software

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 3, numa escala numérica, e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Na indicação do Timer, ficam a piscar números alternadamente:

Exemplo: *12* pisca alternadamente com *3* = versão do software 123

Bloqueio de funcionamento/ Bloqueio

A sua placa está equipada com um bloqueio de funcionamento e um bloqueio para impedir que tanto a placa como as zonas de cozinhar possam ser ligadas inadvertidamente ou sejam efetuadas alterações.

O **bloqueio de funcionamento** é ativado com a placa desligada. Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado, já não é possível ligar a placa nem utilizar o timer. Um tempo curto definido continua a decorrer. A placa está programada de modo a que o bloqueio de funcionamento tenha de ser ativado manualmente. A programação pode ser configurada de forma a que o bloqueio de funcionamento seja ativado automaticamente 5 minutos após a placa desligar (consulte o capítulo «Programação»).

O **bloqueio** é ativado com a placa ligada. Se o bloqueio estiver ativado, a utilização da placa passa a ser possível apenas com limitações:

- As zonas de cozinhar e a placa só podem ser desligadas.
- Um tempo curto definido pode ser alterado.

Se o bloqueio de funcionamento ou o bloqueio estiver ativado e tocar numa tecla sensora não permitida, aparece durante alguns segundos **LL** na indicação do timer e é emitido um sinal acústico.

Ativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora **Ⓛ** durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do Timer. Após a expiração aparece na indicação do Timer **LL**. O bloqueio de funcionamento está ativado.

Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora **Ⓛ** durante 6 segundos.

Na indicação do Timer surge brevemente **LL** e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio de funcionamento fica desativado.

Ativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras **Ⓞ** e **II/▶** e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do temporizador. Após a expiração aparece na indicação do temporizador **LL**. O bloqueio está ativado.

Desativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras **Ⓞ** e **II/▶** e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Na indicação do temporizador surge brevemente **LL** e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio fica desativado.

Dispositivos de segurança

Desligar de segurança

Se os sensores estiverem tapados

A placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas sensoras estiverem tapadas durante aprox. mais de 10 segundos, por exemplo através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objectos em cima. Na indicação do Timer surge *F* durante alguns segundos. Se a tecla sensora ① for afetada, *F* acende até que os objectos ou fragmentos sejam removidos. Se retirar os objectos ou a sujidade, a indicação *F* apaga-se e a placa volta a estar pronta a funcionar.

O tempo de funcionamento foi muito longo.

Caso uma resistência se mantenha quente durante um período excepcionalmente longo, a desativação de segurança é automaticamente acionada. Este período de tempo depende do nível de potência selecionado. Se for excedido, a zona de cozinhar desliga-se e surge a indicação de calor residual. Se desligar e ligar a zona de cozinhar, esta volta a ficar novamente operacional.

A placa está programada de fábrica com o nível de segurança 0. Se necessário, pode regular um nível de segurança mais elevado com um tempo de funcionamento máximo mais curto (consulte a tabela).

Nível de potência*	Tempo máximo de funcionamento [h:min]		
	Nível de segurança		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* Os níveis de potência marcados com um ponto só existem no caso de alargamento dos níveis de potência (consulte o capítulo «Intervalo de regulação»).

** Regulação de fábrica

Proteção contra sobreaquecimento

Cada zona de cozinhar está equipada com uma proteção contra sobreaquecimento (limitador de temperatura interna). Esta desliga automaticamente o aquecimento da zona de cozinhar antes que aqueça demasiado. Logo que a zona de cozinhar tenha arrefecido, o aquecimento volta a ligar-se automaticamente.

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

- Na zona de cozinhar ligada não se encontra nenhum recipiente para cozinhar.
- O recipiente para cozinhar colocado é aquecido sem conteúdo.
- A base do recipiente para cozinhar não assenta de forma plana sobre a zona de cozinhar.
- O recipiente para cozinhar não é um bom condutor de calor.

Reconhecerá a ativação da proteção contra sobreaquecimento quando o aquecimento ligar e desligar, mesmo quando está no nível de potência mais elevado que pode ser definido.

Programação

Pode adaptar a programação da placa de acordo com as suas necessidades. Pode ainda alterar várias configurações umas após outras.

Após ativar a programação, aparece na indicação do Timer *P* (programa) e *CL* (código) e duas indicações da zona de cozinhar.

Na indicação da zona de cozinhar esquerda surge o programa, na indicação da zona de cozinhar direita aparece o código. A partir do passo 10 do programa, os números são exibidos alternadamente: *1* pisca alternadamente com *0*.

Alterar a programação

Ativar a programação

- **Com a placa desligada, toque simultaneamente** nas teclas sensoras $\text{\textcircled{1}}$ e **II/▶** até que apareça *PL* na indicação do Timer e acendam 2 indicações de zona de cozinhar.

Selecionar o programa

- Basta tocar primeiro na indicação da zona de cozinhar **à esquerda** e depois no número correspondente na escala numérica.

Um ponto começa a piscar ao lado do número.

- Enquanto o ponto estiver a piscar, toque no(s) número(s) na escala numérica correspondente ao número do programa.

Selecionar o código

- Basta tocar primeiro na indicação da zona de cozinhar **à direita** e depois no número correspondente na escala numérica.

Um ponto começa a piscar ao lado do número.

- Enquanto o ponto estiver a piscar, toque no(s) número(s) na escala numérica correspondente ao código.

Memorizar as regulações efetuadas

- Toque na tecla sensora $\text{\textcircled{1}}$ até que as indicações se apaguem.

Programação

Programa ¹		Código ²	Regulações
1	Modo de demonstração	0	Modo de demonstração desligado
		1	Modo de demonstração ligado ³
3	Regulação de fábrica	0	Não restabelecer as regulações de fábrica
		1	Restabelecer as regulações de fábrica
4	Quantidade de níveis de potência das zonas de cozinhar	0	9 níveis de potência + Booster
		1	17 níveis de potência + Booster ⁴
6	Sinal acústico de confirmação ao tocar numa tecla sensora	0	desligado ⁵
		1	silencioso
		2	médio
		3	elevado
7	Sinal acústico do timer	0	desligado
		1	silencioso
		2	médio
		3	elevado
8	Bloqueio de funcionamento	0	Só ativação manual do bloqueio de funcionamento
		1	Ativação automática do bloqueio de funcionamento
9	Tempo máximo de funcionamento	0	Nível de segurança 0
		1	Nível de segurança 1
		2	Nível de segurança 2

Programação

Programa ¹		Código ²	Regulações
12	Velocidade de reação das teclas sensoras	0	lenta
		1	normal
		2	rápida

¹ Os programas não indicados não estão ocupados.

² O código regulado na fábrica está a negrito.

³ Após ligar a placa, aparece *dE* durante alguns segundos na indicação do timer.

⁴ No texto e nas tabelas, para maior clareza, os níveis de potência alargados são mostrados com um ponto antes do número.

⁵ O sinal acústico de confirmação da tecla sensora ligar/desligar não é desligado.

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos teste de acordo com a norma EN 60350-2

Estão programados de fábrica 9 níveis de potência.

Regule o âmbito dos níveis de potência alargados para testes em conformidade com a norma (consulte o capítulo «Programação»).

Alimentos a testar	Ø Fundo dos recipientes (mm)	Tampa	Nível de potência	
			Preaquecimento	Cozinhar
Aquecer do óleo	150	não	–	1–2
Panquecas	180 (Base de sandes)	não	7	5.–7
Fritar batatas fritas ultracongeladas	em conformidade com a norma	não	9	9

Limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.

Desligue a placa.

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

 Danos devido a humidade que entre

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

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não use produtos de limpeza abrasivos.

Antes de efetuar a limpeza, deixe a placa arrefecer.

- Efetue a limpeza da placa no final de cada utilização.
- Seque a placa sempre que efetuar a limpeza a húmido, para evitar resíduos de calcário.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

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

Limpar a superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objectos pontiagudos.

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

Não utilize objetos afiados ou pontiagudos para limpeza.

Com um detergente de lavar a louça manualmente, nem toda a sujidade e resíduos serão eliminados por completo. Forma-se uma película invisível que provoca manchas no vidro. 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 sujidade maior com um pano húmido e, para a sujidade que tenha ficado agarrada, utilize um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto especial da Miele para limpar vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos») ou com um produto especial para a limpeza de placas de vitrocerâmica e com papel de cozinha ou um pano limpo. Não aplique o produto em superfícies de vitrocerâmica que estejam quentes, porque isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do detergente.

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

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

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

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

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

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

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

Que fazer quando ...

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

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

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Após ligar a placa, aparece durante alguns segundos na indicação do Timer <i>LC</i>.	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento ou o bloqueio (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Bloqueio de funcionamento/Bloqueio»).
Após ligar a placa, aparece durante alguns segundos na indicação do Timer <i>dE</i>. As zonas de cozinhar não aquecem.	A placa está no modo de demonstração. ■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 2 até que, na indicação do Timer <i>dE</i> pisque alternadamente com <i>UF</i> .
Na indicação do Timer, <i>F</i> pisca e a placa desliga automaticamente.	Uma ou várias teclas sensoras estão tapadas, por exemplo, através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. ■ Elimine a sujidade ou retire os objetos (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O aquecimento de uma zona de cozinhar liga-se e desliga-se.	Este «acionamento» do aquecimento é normal. É resultante da regulação eletrónica da potência de aquecimento (consulte o capítulo «Modos de funcionamento das zonas de cozinhar»). Se o aquecimento for acionado no nível de potência máximo, isto acontece porque a proteção de sobreaquecimento disparou (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento»).
Uma zona de cozinhar desliga automaticamente.	O tempo de funcionamento foi muito longo. ■ Volte a ligar a zona de cozinhar (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).
Um ou vários indicadores de calor residual estão intermitentes.	Faltou energia elétrica durante o funcionamento ou enquanto ainda existia calor residual.

Que fazer quando ...

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O sistema automático está ativado mas o conteúdo do recipiente não ferve.	Está a aquecer muita quantidade de alimentos. ■ Inicie o funcionamento com o nível de potência mais elevado e reduza depois a potência manualmente.
	O recipiente não é um bom condutor de calor. ■ Utilize outro recipiente que conduza melhor o calor.
O conteúdo do recipiente não levanta fervura, ou dificilmente o faz.	O recipiente não é um bom condutor de calor. ■ Utilize outro recipiente que conduza melhor o calor.
	O recipiente é muito grande em relação à zona de cozinhar. ■ Use um recipiente mais pequeno.
	O segundo circuito de aquecimento da zona de cozinhar dupla ou da zona de cozinhar oval/retangular liga sempre automaticamente. ■ Ligue o segundo circuito de aquecimento.

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
A placa e/ou a zona de cozinhar não ligam.	<p>A placa não está ligada.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se os fusíveis da instalação elétrica dispararam. Contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de características para saber qual o fusível mínimo). <p>Talvez tenha existido uma anomalia técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue o aparelho da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando<ul style="list-style-type: none">– o disjuntor do fusível correspondente e/ou removendo completamente o fusível de segurança, ou– o interruptor de corrente diferencial residual.■ Se, depois de voltar a ligar/enrosar os fusíveis, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista e/ou o serviço de assistência técnica.
Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de névoa.	<p>As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.</p>

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

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

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

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

Produtos de limpeza e tratamento

Produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável de 250 ml

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

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

Contacto no caso de avarias

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

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.
Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

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

Placa de características

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

Garantia

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

Instalação

Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.

 Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.

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

A placa deve apenas ser ligada à rede elétrica por um electricista qualificado.

 Danos causados por objectos leves que possam cair.

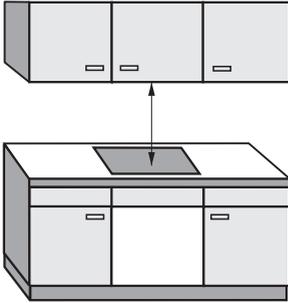
Ao instalar armários superiores ou um exaustor, a placa pode ser danificada.

Instale a placa apenas após os móveis superiores e o exaustor serem montados.

- ▶ Se o tampo de trabalho for folheado, a folha deve estar colada com cola resistente a temperaturas elevadas (100 °C) para evitar que se solte ou deforme. As réguas de acabamento também devem ser resistentes a temperaturas elevadas.
- ▶ A placa não pode ser montada sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Após encastrar a placa verifique se o cabo elétrico está montado corretamente e não fica encostado à placa.
- ▶ Depois da montagem o cabo elétrico não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (por ex. uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima da placa



Entre a placa e o exaustor, que possa estar montado por cima, deve existir a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor.

Caso não exista qualquer referência e, no caso de materiais de inflamação fácil, deve deixar pelo menos 600 mm de distância.

Ao encastrar vários aparelhos por baixo de um exaustor, para os quais sejam indicadas distâncias de segurança diferentes, deve manter a distância de segurança maior indicada.

Instalação

Distâncias de segurança laterais / atrás

De preferência, a placa deve ser instalada com muito espaço à esquerda e à direita.

Na traseira da placa deve ser mantido um painel ou uma parede de grande altura à distância mínima indicada ①.

Numa das laterais (direita ou esquerda) da placa deve ser mantido um painel ou parede de grande altura à distância mínima indicada de ②, ③, no lado contrário deve ser mantida uma distância mínima de 300 mm.

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

50 mm

② Distância mínima **à direita**, desde o recorte da bancada até ao móvel adjacente (por exemplo, armário alto) ou até à parede:

50 mm KM 6522/6527

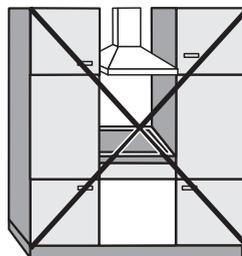
70 mm KM 6520

③ Distância mínima **à esquerda** desde o recorte da bancada até ao móvel adjacente (por exemplo, armário alto) ou até à parede:

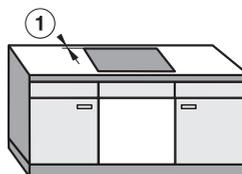
50 mm KM 6520/6522

70 mm KM 6527

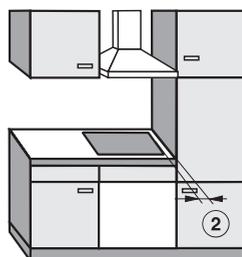
100 mm KM 6521/6523



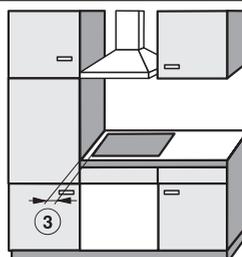
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

Prateleira separadora

Não é necessário montar uma prateleira intermédia por baixo da placa.

Se for colocado um pavimento intermédio sob a placa, a distância entre o rebordo superior da bancada e o rebordo superior do pavimento intermédio deve ser de, pelo menos, 110 mm.

Para passar o cabo elétrico, é necessário que exista na zona posterior um espaço de 10 mm. Se a placa possuir uma caixa externa de ligação à rede elétrica, o espaço deve ser de, pelo menos, 30 mm.

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

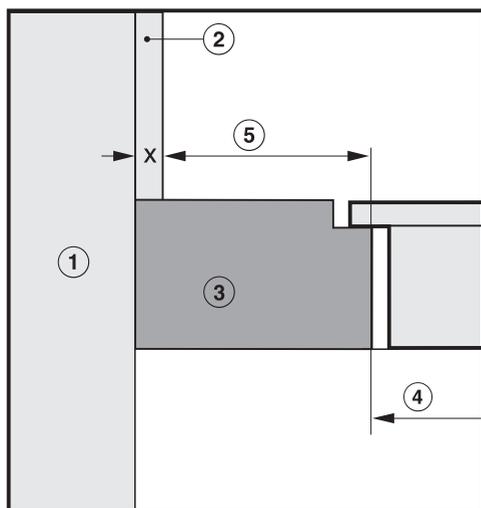
Caso o nicho seja revestido, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento porque as temperaturas elevadas alteram ou danificam os materiais.

Caso o revestimento seja de material inflamável (por ex. madeira) a distância mínima ⑤ entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento do nicho terá de ser 50 mm.

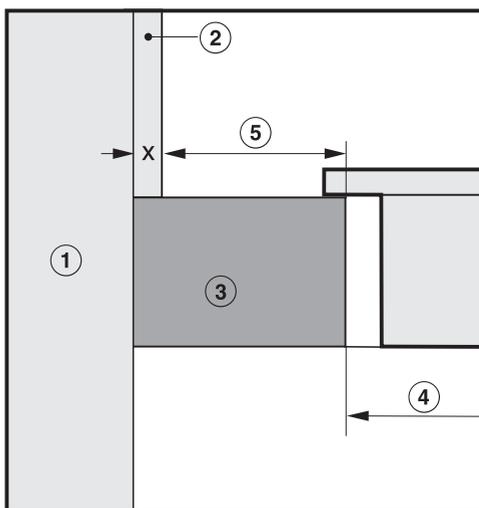
Caso o revestimento seja de material não inflamável (por ex. metal, azulejos, mármore) a distância mínima ⑤ entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento do nicho é de 50 mm, menos a espessura do revestimento.

Exemplo: Espessura do revestimento do nicho 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Distância mínima } 35 \text{ mm}$

Placa montada à face do tampo



Placa com moldura facetada

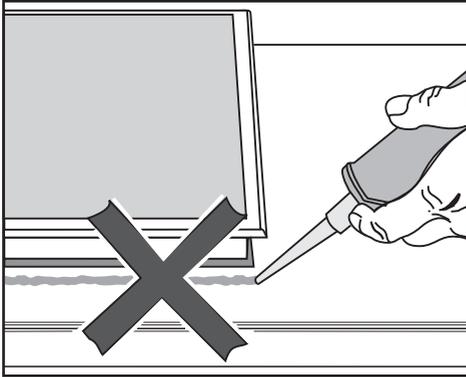


- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Tampo de trabalho
- ④ Recorte no tampo
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais
inflamáveis 50 mm
materiais não inflamáveis 50 mm - dimensão x

Indicações para encastrar

Instalação à superfície

Vedante entre a placa e a bancada



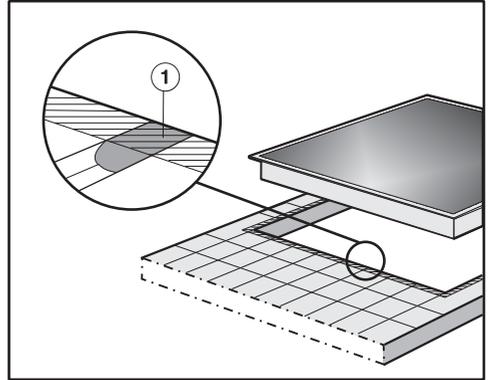
 Danos devido à instalação incorreta.

Caso seja necessário desmontar a placa, tanto a placa como a bancada podem ficar danificadas, se tiver aplicado produto vedante em volta da placa.

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

O vedante, por baixo do rebordo da placa, garante a vedação adequada da bancada.

Bancadas em azulejo



As ranhuras ① e a zona tracejada situada por baixo da superfície de apoio da moldura da placa devem estar lisas e planas, para que a placa fique uniformemente assente e o vedante por baixo do rebordo do aparelho garanta a vedação adequada da bancada.

Tira de vedação

Quando a placa é desmontada em caso de assistência, a tira de vedação por baixo do rebordo da placa pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

Instalação

Instalação à face

Uma placa montada à face é adequada apenas para encastrar em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas em azulejo. As placas identificadas com uma indicação correspondente no capítulo «Instalação», secção «Dimensões para encastrar: à face» também são adequadas para a instalação em bancadas de vidro. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respetivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para encastrar uma placa de instalação à face.

A largura livre do armário inferior deve ser pelo menos igual ao recorte interior da bancada (consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões para encastrar: à face»), para que a placa seja livremente acessível por baixo após encastrar e a caixa inferior possa ser removida para manutenção. Se, após a instalação, a placa não estiver acessível a partir de baixo, o vedante da junta deve ser retirado para que a placa possa ser removida.

Bancadas de pedra natural

A placa é inserida diretamente no entalhe.

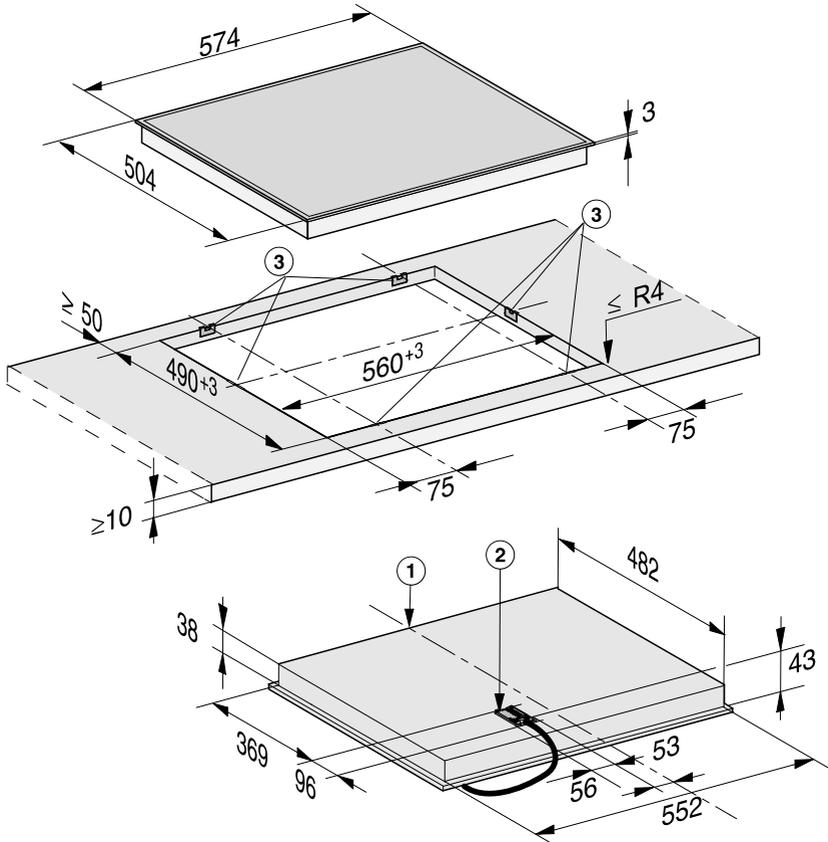
Bancadas de madeira maciça e ladrilhadas, bancadas em vidro

A placa é fixada no recorte com réguas de madeira. Estas réguas não fazem parte do volume fornecimento e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

Dimensões para encastrar: sobre a bancada

As dimensões indicadas são em mm.

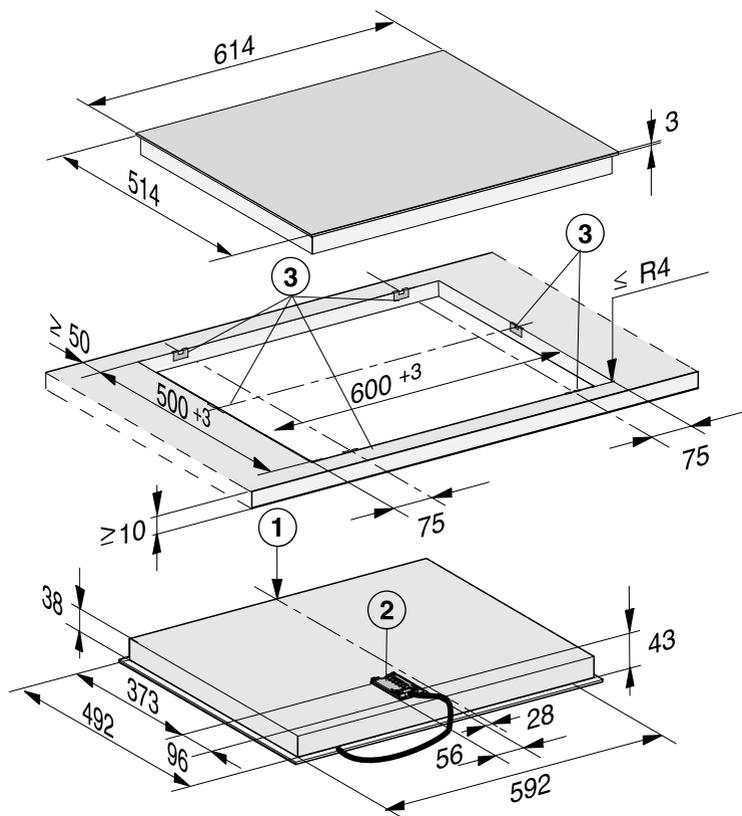
KM 6520 FR



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm
- ③ Feixe de cabos, C = 1.550 mm
- ④ Molas de aperto

Instalação

KM 6521 FR

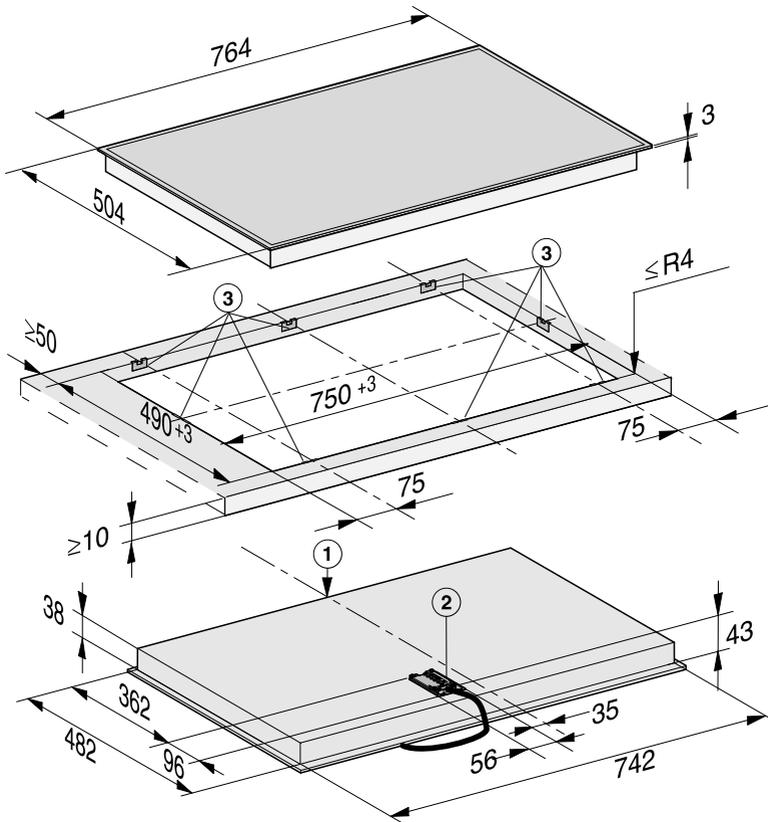


① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm

③ Molas de aperto

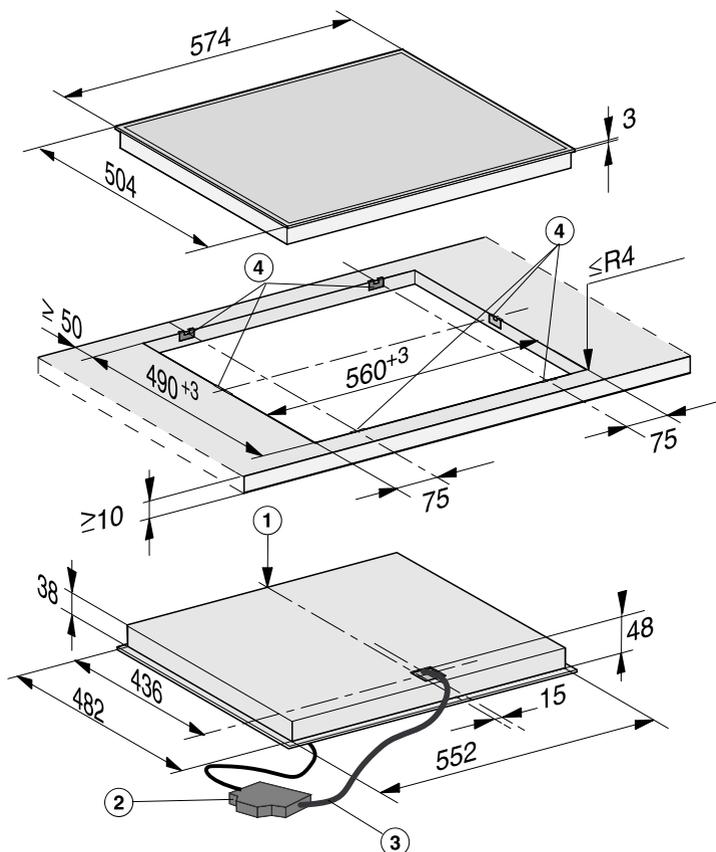
KM 6522 FR



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm
- ③ Molas de aperto

Instalação

KM 6527 FR



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm
- ③ Feixe de cabos, C = 1.550 mm
- ④ Molas de aperto

Instalação à superfície

Preparar a bancada

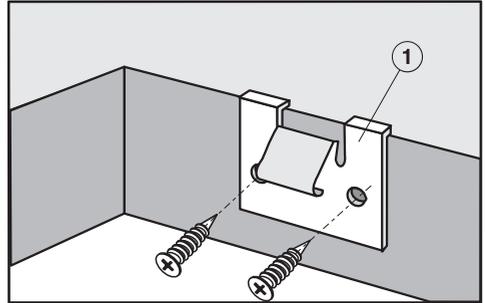
- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Em **bancadas de madeira** sele áreas recortadas com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para evitar danos devido a infiltrações de humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

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

Fixar molas de fixação: bancada de trabalho em madeira

As posições exatas das molas de fixação encontram-se na imagem da respetiva placa.



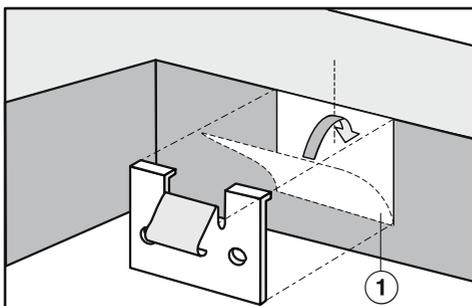
- Coloque as molas de fixação ① nas posições assinaladas na imagem da placa no rebordo superior da zona recortada.
- Fixe as molas de fixação ① com os parafusos para madeira de 3,5 x 25 mm fornecidos.

Instalação

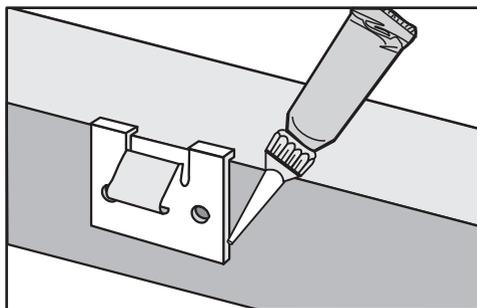
Fixar molas de fixação: bancada de trabalho de pedra natural

Para fixar molas de fixação necessita de fita autocolante forte de face dupla (acessório não fornecido).

As posições exatas das molas de fixação encontram-se na imagem da respetiva placa.



- Cole a fita autocolante ① nas posições assinaladas na imagem da placa no rebordo superior da zona recortada.
- Coloque as molas de fixação no rebordo da zona recortada e pressione até aderirem.



- Cole os rebordos laterais e o rebordo inferior das molas de fixação com silicone.

Encastrar a placa na bancada

- Passe o cabo elétrico da placa para baixo através do recorte da bancada.
- Coloque a placa no recorte na bancada.
- Pressione a placa uniformemente no rebordo com as duas mãos até esta encaixar no lugar. Certifique-se de que o vedante fica assente sobre a bancada após o encaixe, para que fique garantida a vedação da bancada.

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

Não aplique adicionalmente qualquer produto vedante (p. ex., silicone) para vedar a placa.

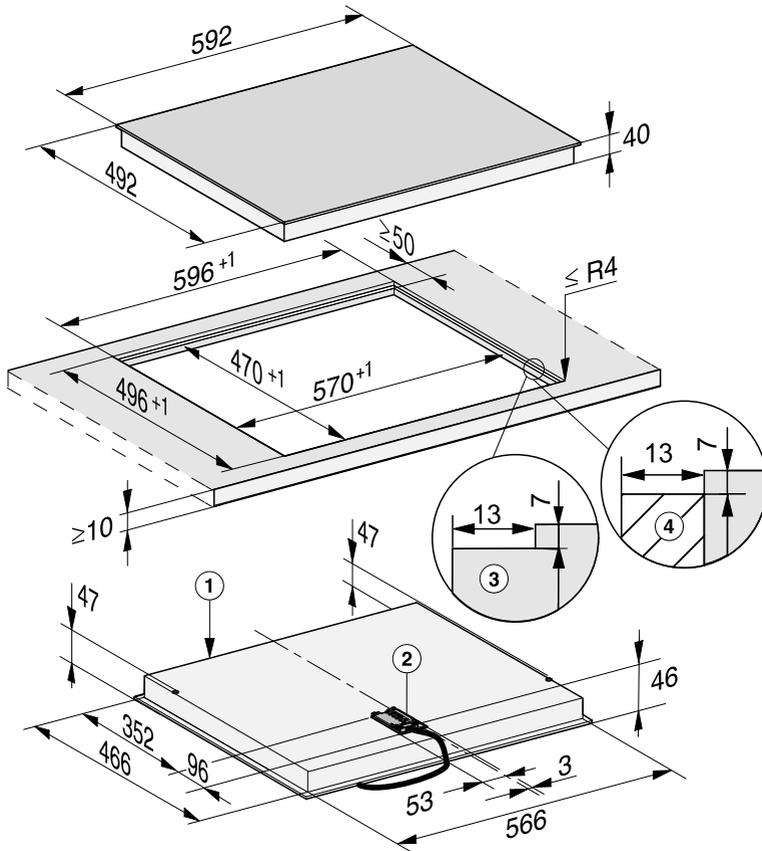
- Ligue a placa à corrente.
- Efetue um teste de funcionamento da placa.

A placa só pode ser levantada com uma ferramenta especial.

Dimensões para encastrar: à face

As dimensões indicadas são em mm.

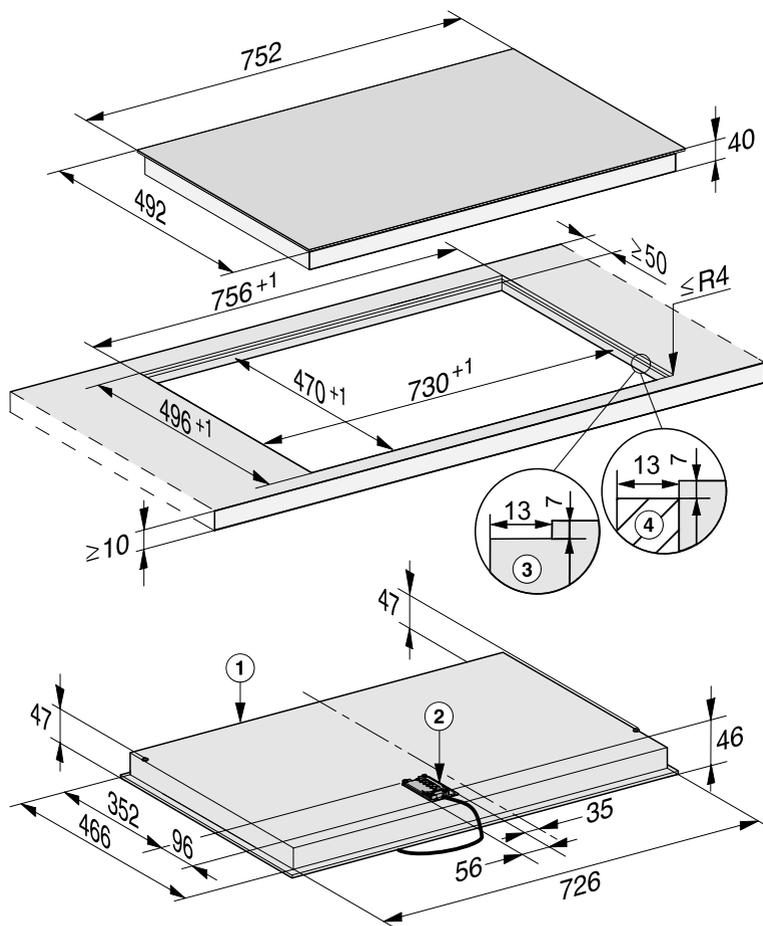
KM 6520 FL



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 13 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalação

KM 6523 FL



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.440 mm
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 13 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalação à face

- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Bancadas de madeira maciça/bancadas em azulejo/bancadas em vidro: fixe as réguas de madeira 7 mm abaixo do canto superior da bancada (veja a figura no capítulo «Instalação», secção «Dimensões de instalação, à face»).
- Passe o cabo de ligação à rede da placa para baixo através do recorte da bancada.
- Coloque a placa sobre o recorte e centre-a.

A junta entre a placa de vitrocerâmica e a bancada de trabalho deve ter, pelo menos, 2 mm de largura. A junta é necessária para que a placa possa ser vedada.

- Ligue a placa à rede elétrica.
- Efetue um teste de funcionamento da placa.
- Pulverize um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (no mín. 160 °C), na junta entre a placa e a bancada de trabalho.

 Danos devido a vedante de juntas inadequado.

Um produto vedante de juntas inadequado pode danificar a pedra natural.

Para bancadas de trabalho em azulejo ou pedra natural, utilize somente produto vedante à base de silicone adequado para estes materiais. Siga as indicações do fabricante.

Instalação

Ligação elétrica

 Danos devido a ligação incorreta.

Uma instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.

A Miele não pode ser responsabilizada por danos (por exemplo, choque elétrico) resultantes de trabalhos de instalação, manutenção ou reparação efetuados incorretamente ou devido a falta ou interrupção do fio de ligação à terra no lado da instalação.

A placa deve apenas ser ligada à rede elétrica por um técnico qualificado.

O eletricista tem de conhecer e respeitar as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

A proteção de contacto de peças isoladas deve ser reposta após a montagem!

Potência total

Consulte a placa de características

Dados de ligação

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características. Estes dados devem coincidir com os da rede.

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

Disjuntor diferencial

Para aumentar a segurança, recomenda-se ligar o aparelho a um disjuntor diferencial com uma corrente de disparo de 30 mA.

Dispositivos separadores

A placa deve poder ser desligada da corrente elétrica em todos os polos através de dispositivos separadores. No estado desligado, deve existir uma distância de contacto mínima de 3 mm. Os dispositivos separadores são dispositivos de proteção de sobrecorrente e disjuntores.

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

Durante os trabalhos de reparação e/ou manutenção, voltar a ligar a tensão da rede pode causar choque elétrico.

Após efetuar a separação, deverá tomar as precauções necessárias para evitar a ligação involuntária.

Se for necessário desligar o aparelho da corrente, proceda do seguinte modo e de acordo com a instalação:

Fusíveis

- Retire os fusíveis do quadro.

Chaves de fenda dos fusíveis

- Pressionar o botão (encarnado) até que o botão ao centro (preto) fique saliente.

Disjuntores da instalação

- (Interruptor de corrente, mín. tipo B ou C): regular o interruptor de 1 (ligado) para 0 (desligado).

Interruptor de corrente diferencial

- (Interruptor de corrente diferencial): colocar o interruptor principal de 1 (ligado) em 0 (desligado) ou premir a tecla de controlo.

Cabo elétrico

A placa só pode ser ligada com um cabo de ligação modelo H 05 VV-F (isolado a PVC) com corte transversal adequado e de acordo com o esquema de ligação.

Consulte o esquema elétrico.

Consulte a placa de características onde encontra os dados referentes à ligação elétrica.

Substituição do cabo elétrico

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

A ligação incorreta pode resultar em choque elétrico.

A caixa de ligação à rede elétrica deve apenas ser substituída por um técnico qualificado.

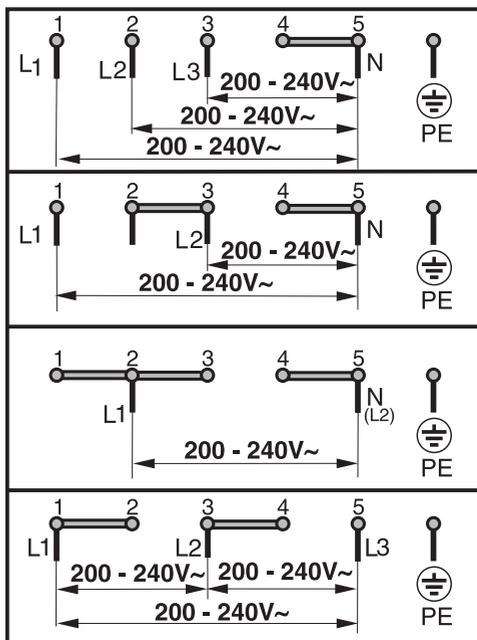
Na substituição do cabo de ligação, use apenas o tipo de cabo H 05 VV-F com um corte transversal adequado. No Serviço técnico ou junto do fabricante, pode obter o cabo de ligação.

Instalação

Esquema de ligação

Nem todas as possibilidades de instalação estão equipadas no local de instalação.

Observe as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.



Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6520
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	4
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 180 mm 2. = Ø 160 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6521
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Ficha técnica do produto

Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6522
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	4
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura elétrica}}$)	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa elétrica}}$)	183,3 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6523
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura elétrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6527
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	3
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura elétrica}}$)	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa elétrica}}$)	181,2 Wh/kg

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR